

[首页](#) | 
 [实验室概况](#) | 
 [科研团队](#) | 
 [成果集锦](#) | 
 [产学研合作](#) | 
 [交流与合作](#) | 
 [下载专区](#)

<b>成果集锦</b>
获奖情况
获得专利
科研项目
论文与论著
成果鉴定

首页 > 成果集锦 > 论文与论著

成果发布：2016年发表论文目录

编号	论文题目	杂志名称	年份	卷期	页码	第一作者
1	Poultry Stricter Standards and intensive Controls Progress of Antibiotic Avoidance in the Chinese Poultry Production	FLEISCHWIRTSCHAFT	2016	07	24-29	王卫
2	Highly sensitive room temperature ammonia gas sensor based on Ir-doped Pt porous ceramic electrodes	Applied Surface Science	2016	390	929-935	刘文龙
3	Room Temperature Amperometric Ammonia Sensor Based on Pt and Pt-Ir Porous Ceramic Electrodes	IEEE Sensors Journal	2016	16 (7)	1872-1879	刘文龙
4	Flammability and Flame-Retardant Mechanism of High Density Polyethylene/Wood Fiber/Modified Ammonium Polyphosphate Composite	Polymer Composites	2016			刘文龙
5	Effects of a starter culture on histamine reduction, nitrite depletion and oxidative stability of fermented sausages	Journal of Food Safety	2016			王新惠
6	四川肉鸡产业加工技术发展途径探讨	四川畜牧兽医	2016	10	13-14	王卫
7	四川省牛肉加工产业发展技术研究	食尚品荟	2016	01	65-67	王卫
8	四川省生猪产业加工技术发展路径研究	四川农业科技	2016	07		王卫
9	四川省兔肉加工技术现状及发展路径分析	四川畜牧兽医	2016	08	9-11	王卫
10	四川水禽产业发展及其加工技术路径研究	四川农业科技	2016	10	41-43	王卫
11	中国养殖业抗生素使用现状及无抗养殖进展	肉类经济·中国	2016	03	10-16	王卫
12	传统板鸭产品特性及其加工改进研究	成都大学学报(自然科学版)	2016	35 (3)	229-233	王卫
13	HPLC法测定不同选育猪肉中肌苷酸的含量	食品工业	2016	37 (05)	295-299	王卫
14	烘烤与风干干燥对四川腊肉脂质氧化影响的比较研究	食品科技	2016	41 (05)	115-120	张佳敏
15	工艺条件对猪血凝胶质构特性和持水力的影响研究	肉类研究	2016	30 (07)	17-20	张佳敏

16	猪血凝胶条件的响应面法优化	食品工业科技	2016	37 (17)	237- 241	张佳敏
17	干燥方法对血清物化性质的影响	现代食品科技	2016	32 (10)	35-39	张崑
18	畜禽骨微粉碎技术及其在食品中的应用	农产品加工	2016	06	52-55	张崑
19	素食火腿肠制作工艺及其品质研究	食品研究与开发	2016	37 (8)	93-96	张崑
20	牦牛肉干的水解蛋白无硝护色工艺优化	食品科技	2016	41 (01)	105- 108	张崑
21	响应面法优化酶解猪血制备血红素工艺	食品研究与开发	2016	37 (20)	113- 118	张崑
22	成都市市售兔肉中重金属残留安全性分析	成都大学学报	2016	35 (01)	23-26	刘文龙
23	腌菜复合型畜禽肝脏食品加工保藏技术	食品研究与开发	2016	37 (5)	154- 159	刘达玉
24	芝麻海苔兔肉松加工工艺研究	食品科技	2016	41 (02)	153- 156	刘文龙
25	贮藏方法对猪血肠品质的影响	农产品加工	2016	02	15-18	张崑
26	自控风干和添加发酵剂对缢丝兔理化及微生物特性的影响研究	食品工业科技	2016	10	26-32	吉莉莉
27	豆状带绦虫TP_TSP2基因的克隆及生物信息学分析	经济动物学报	2016	11	14-21	陈林
28	传统腌腊肉制品加工及安全控制研究现状	成都大学学报	2016	4	335- 337	贺婷
29	传统腌腊肉制品安全隐患控制及其品质提升	食品科技	2016	41 (10)	98-102	付智星
30	复合菌固态发酵猪骨素产谷氨酸培养基优化	食品工业科技	2016	09	10-19	王新惠
31	罐藏酸辣鸭掌的工艺技术	农产品加工	2016	4	25-29	肖龙泉
32	魔芋葡甘聚糖的结构、性质及其改性研究进展	食品工业科技	2016	22	394- 400	孟凡冰
33	贮藏环境对杏鲍菇失水和感官品质的影响	保鲜与加工	2016	6	11	李翔
34	竹笋香辣酱护色保脆工艺的研究	食品科技	2016	9	117- 119	王新惠

地址：四川省成都市 电话：E-MAIL: mpkl\_cdu@163.com

Copyright©2007-2016 成都大学肉类加工四川省重点实验室