



湖北省农业科学院
HUBEI ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES

全站搜索科研平台\农业技术\成果...

搜索



最近热搜

科研成果

科研平台

农业科技“五五”工程

网站首页

单位概况

科学研究

成果转化与服务

人才队伍

党建之窗

通知公告

专题专栏

科学研究

科技成果



学术交流



创新中心/创新联盟



科研平台



您当前所在的位置：首页 > 科学研究 > 科技成果 > 科技成果

加工所水产加工创新团队在国际学术期刊《Frontiers in Nutrition》、《Foods》、《LWT》、《Food and Bioprocess Technology》上发表文章



发布日期：2022-12-08



来源：加工与核农所



作者：乔宇

小龙虾加工最新研究成果“臭氧水结合超声清洗对克氏原螯虾微生物的影响”(Microbial Evaluation of OzoneWater Combined with Ultrasound Cleaning on Crayfish (Procambarus clarkii))在国际学术期刊《Foods》(JCR一区，IF：5.561)发表。该文章第一作者为凌玉钊硕士研究生，通讯作者为乔宇研究员。“空气炸和深炸虾肉(小龙虾)的理化和风味特性研究”(Study on the physicochemical and flavor characteristics of air frying and deep frying shrimp (crayfish) meat)在国际学术期刊《Frontiers in Nutrition》(JCR一区，IF：6.59)发表。该文章第一作者为周明珠博士研究生，乔宇和熊光权研究员为共同通讯。文章均由湖北省小龙虾产业链资金、湖北省技术创新专项重大项目“小龙虾净化与高效脱壳关键技术”(2019ABA087)支持。

淡水鱼最新研究成果“风味组学结合多元统计学对传统干腌鱼风味感知和特征香气的表征”(Characterization of flavor perception and characteristic aroma of traditional dry-cured fish by flavor omics combined with multivariate statistics)在国际学术期刊《LWT》(JCR一区，IF：6.056)发表。该文章第一作者为陈方雪硕士研究生，乔宇和吴文锦研究员为共同通讯作者。该文章由湖北省技术创新专项重大项目“淡水鱼保活运输及冷冻预调理风味调控关键技术研发”(2020BBA048)支持。“高压静电场提取斑点叉尾鲴肌纤维蛋白的理化和功能性质变化研究”(Physicochemical and Functional Properties Changes in Myofibrillar Protein Extracted from Channel Catfish by a High-Voltage Electrostatic Field)在国际期刊《Food and Bioprocess Technology》(JCR一区，IF：5.581)发表。第一作者为黄剑硕士研究生，汪兰研究员、石柳博士为共同通讯作者，该文章由“现代农业产业技术体系专项资金”(CARS-46)和湖北省农业科技创新中心2020年重大科技研发专项“淡水鱼深加工关键技术研发与应用”(2020-620-000-002-03)支持。

上一篇：湖北中医药大学副校长马骏一行来院调研

下一篇：我院经作所两个棉花新品种通过国家审定



新闻中心



通知公告



信息门户



电子期刊



图书馆



科技期刊



版权所有：湖北省农业科学院 备案许可号：鄂ICP备11019910号

地址：湖北省武汉市洪山区狮子山街南湖大道29号 邮编：430064

鄂公网安备 42011102005557号



友情链接

