

表3-2 实验室（实验站）2016年发表论文情况统计表

序号	论文题目	刊物名称	卷期页码	第一作者		类型*
				固定人员	其他人员	
1	Antemortem stress regulates protein acetylation and glycolysis in postmortem muscle	Food Chemistry	202:94-98	张德权		SCI
2	Phosphorylation prevents in vitro myofibrillar proteins degradation by μ -calpain	Food Chemistry	455-462	张德权		SCI
3	Effects of protein phosphorylation on color stability of ground meat	Food Chemistry	304-310	张德权		SCI
4	Modification of deoiled cumin dietary fiber with laccase and cellulase under high hydrostatic pressure	Carbohydrate Polymers	136:87-94	木泰华		SCI
5	Preparation and characterization of zein thermo-modified starch films	Carbohydrate Polymers	录用	王 锋		SCI
6	Functional genomic analysis of Aspergillus flavus interacting with resistant and susceptible peanut Functional genomic analysis of Aspergillus flavus interacting with resistant and susceptible peanut	Food Chemistry	211:679-686	戴小枫		SCI
7	Comparative proteomics of milk fat globule membrane in goat colostrum and mature milk	Food chemistry	209:10-16	吕加平		SCI
8	Comparative proteomics of milk fat globule membrane in different species reveals variations in lactation and nutrition	Food chemistry	196:665-672	吕加平		SCI
9	Effects of extraction methods and particle size distribution on the structural, physicochemical, and functional properties of dietary fiber from deoiled cumin	Food Chemistry	194:237-246	木泰华		SCI
10	Effect of dietary phosphorus levels on meat quality and lipid metabolism in broiler chickens	Food Chemistry	205: 289-296	张春晖		SCI

11	Insights into molecular structure and digestion rate of oat starch	Food Chemistry	220: 25-30	刘兴训		SCI
12	Anti-diabetic effects of soluble and insoluble dietary fibre from deoiled cumin in low-dose streptozotocin and high glucose-fat diet-induced type 2 diabetic rats	Journal of Functional Foods	25 (8) : 186-196	木泰华		SCI
13	Effects of pH and high hydrostatic pressure on the structural and rheological properties of sugar beet pectin	Food Hydrocolloids	60: 161-169	木泰华		SCI
14	Imaging the phase of starch-gelatin blends by confocal Raman microscopy	Food Hydrocolloids	60: 7-10	刘兴训		SCI
15	Lamellar Structure Change of Waxy Corn Starch during Gelatinization by Time-resolved Synchrotron SAXS	Food Hydrocolloids	62: 43-48	刘兴训		SCI
16	Shear degradation of corn starches with different amylose contents	Food Hydrocolloids	doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.11.023	刘兴训		SCI
17	Processing factors of triadimefon and triadimenol in barley brewing based on response surface methodology	Food Control	64: 81-86	戴小枫		SCI
18	Emulsifying properties and structure changes of spray and freeze-dried peanut protein isolate	Journal of Food Engineering	170: 33-40	王 强		SCI
19	Relationships between the gelatinization of starches and the textural properties of extruded texturized soybean protein-starch systems	Journal of Food Engineering	174: 29-36	张 波		SCI
20	Change of microbial and quality attributes of mango juice treated by high pressure homogenization combined with moderate inlet temperatures during storage	Innovative Food Science and Emerging Technologies	2016, 36: 320-329	毕金峰		SCI

21	Effect of microwave treatment on enzyme inactivation and quality change of defatted avocado puree during storage.	Innovative Food Science and Emerging Technologies	2016, 37: 61-67	周林燕		SCI
22	Identification of Quorum Sensing Signal Molecule of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgarius</i>	Journal of Agricultural and Food Chemistry	DOI: 10.1021/acs.jafc.6b04016	吕加平		SCI
23	Salicylic acid induced chilling and oxidative stress tolerance in relation to gibberellin homeostasis, C-repeat/dehydration-responsive element binding factor pathway and antioxidant enzyme system cold-stored tomato fruit	Journal of Agricultural and Food Chemistry	DOI:10.1021/acs.jafc.6b02902	唐选明		SCI
24	Microstructural, protein denaturation and water holding properties of lamb under pulse vacuum brining	Meat science	113: 132-138	张德权		SCI
25	Classification of traditional Chinese pork bacon based on physicochemical properties and chemometric techniques	Meat Science	117: 182-186	张泓		SCI
26	Structural, physicochemical and interfacial stabilisation properties of ultrafiltered African yam bean (<i>Sphenostylis stenocarpa</i>) protein isolate compared with those of isoelectric protein isolate	LWT - Food Science and Technology	69: 400-408	木泰华		SCI
27	Influences of microwave pre-drying and explosion puffing drying induced cell wall polysaccharide modification on physicochemical properties, texture, microstructure and rehydration of pitaya fruit chips	LWT - Food Science and Technology	2016, 70: 271-279	毕金峰		SCI
28	Thermal and rheological properties of brown flour from <i>Indica</i> rice	Journal of Cereal Science	70: 270-274	周素梅		SCI
29	High hydrostatic pressure induced physiological changes and physical damages in asparagus spears	Postharvest Biology and Technology	2016, 118: 1-10	毕金峰		SCI
30	Influence of potato flour on dough rheological properties and quality of steamed bread	Journal of Integrative Agriculture	15 (11) : 2666-2676	木泰华		SCI

31	Identification and characterization of a pathogenicity-related gene VdCYP1 from <i>Verticillium dahliae</i>	Scientific Reports	6: 27979	戴小枫		SCI
32	The fungicide triadimefon affects beer flavor and composition by influencing <i>Saccharomyces cerevisiae</i> metabolism	Scientific Reports	6:33552:1-10	戴小枫		SCI
33	Ultrasonic Degradation of Sweet potato Pectin and Its Antioxidant Activity	Ultrasonics Sonochemistry	DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.08.014	木泰华		SCI
34	Characterization of the <i>Verticillium dahliae</i> Exoproteome Involves in Pathogenicity from Cotton-Containing Medium.	Frontiers in Microbiology	7: 1079	戴小枫		SCI
35	Rapid screening for ricin toxin on letter papers using surface enhanced Raman spectroscopy	Talanta	162: 552-557	郑金铠		SCI
36	Antitumor activity of <i>Dendrobium devonianum</i> polysaccharides based on their immunomodulatory effects in S180 tumor-bearing mice	RSC Advances	6: 42250-40257	周素梅		SCI
37	Characterization of multi-scale structure and thermal properties of Indica rice starch with different amylose contents	RSC Advances	6: 107491-107497	周素梅		SCI
38	First report of <i>Fusarium brachygibbosum</i> causing maize stalk rot in China	Plant Disease	录用	戴小枫		SCI
39	Structure and digestion of hybrid Indica rice starch and its biosynthesis	International Journal of Biological Macromolecules	93: 402-407	刘兴训		SCI
40	Understanding how the aggregation structure of starch affects its gastrointestinal digestion rate and extent	International Journal of Biological Macromolecules	87:28-33	刘兴训		SCI

41	Effects of microfluidization with ionic liquids on the solubilization and structure of β -D-glucan	International Journal of Biological Macromolecules	84:394-401	王 强		SCI
42	Effect of drying and loading methods on the release behavior of ciprofloxacin from starch nanoparticles	International Journal of Biological Macromolecules	87:55-61	王 强		SCI
43	Analysis on Energy Consumption of Drying Process for Dried Chinese Noodles	Applied Thermal Engineering	110:941-948	魏益民		SCI
44	Preparation of peptone from chicken bone residue by using natural pancreas as catalyst	Journal of Chemical Technology and Biotechnology	91: 2852-2861	张春晖		SCI
45	Preparation of nanoliposome loaded with peanut peptide fraction: stability and bioavailability	Food & Function	7: 2034-2042	王 强		SCI
46	Effects of postharvest brassinolide treatment on the metabolism of white button mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>) in relation to development of browning during storage	Food and Bioprocess Technology.	9: 1327-1334	唐选明		SCI
47	Effects of postharvest gibberellic acid treatment on chilling tolerance in cold-stored tomato (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) fruit.	Food and Bioprocess Technology.	9: 1202-1209	王 强		SCI
48	Identification of chemical ingredients of peanut stems and leaves extracts using UPLC-QTOF-MS coupled with novel informatics UNIFI platform	Journal of mass spectrometry	51: 1157-1167	王 强		SCI
49	Synthesis and optical properties of a novel sugar coated poly(p-phenyleneethynylene) effectively quenched by concanavalin A.	Tetrahedron Letters	57(16): 1739-1742	戴小枫		SCI

50	Evaluation of browning ratio in an image analysis of apple slices at different stages of instant controlled pressure drop-assisted hot air drying (AD-DIC)	Journal of the Science of Food and Agriculture	录用	毕金峰		SCI
51	Phosphorylation of myofibrillar proteins in post-mortem ovine muscle with different tenderness	Journal of the Science of Food and Agriculture	96(5): 1474-1483	张德权		SCI
52	Effect of inhibition of μ -calpain on the myofibril structure and myofibrillar proteins degradation in postmortem ovine muscle	Journal of the Science of Food and Agriculture	DOI 10.1002/jsfa.8018	张德权		SCI
53	Effects of dietary oat proteins on cholesterol metabolism of hypercholesterolaemic hamsters	Journal of Science food and Agriculture	96: 1396-1401	周素梅		SCI
54	Effect of steam explosion-assisted extraction on phenolic acid profiles and antioxidant properties of wheat bran	Journal of the Science of Food and Agriculture	96(10): 3484-3491	周素梅		SCI
55	The effect of Pentosanase on the solubilization and degradation of Arabinoxylan extracted from whole and refined wheat flour	Journal of the Science of Food and Agriculture	DOI 10.1002/jsfa.7833	周素梅		SCI
56	Hypolipidemic effects of oat flakes and β -glucans derived from four Chinese naked oat (<i>Avena nuda</i>) cultivars in Wistar-Lewis rats	Journal of the Science of Food and Agriculture	96(2): 644-649	周素梅		SCI
57	A combination of quantitative marinating and Maillard reaction to enhance volatile flavor in Chinese marinated chicken	Journal of the Science of Food & Agriculture	doi: 10.1002/jsfa.7803	张春晖		SCI
58	Glass transition and state diagram for freeze-dried <i>Lentinus edodes</i> mushroom	Thermochimica Acta	637: 82-89	唐选明		SCI
59	Rapid and visual measurement of fat content in peanuts by using hyperspectral imaging technique with chemometrics	Analytical methods	8(41): 7482-7492	王 强		SCI

60	Thermal transition and decomposition properties of pH- and phosphate-induced defatted soybean meals	Journal of Thermal Analysis and Calorimetry	doi:10.1007/s10973-016-5991-8	张波		SCI
61	Effects of inorganic salts on the structural and physicochemical properties of high hydrostatic pressure-gelatinized sweet potato starch	Starch-Strke	30 (3): 476-484	木泰华		SCI
62	Safety assessment of Maillard reaction products of chicken bone hydrolysate using Sprague-Dawley rats	Food and Nutrition	doi: 10.3402/fnr.v60.2782	张春晖		SCI
63	Preparation of substrate for flavorant from chicken bone residue with hot-pressure process	Journal of Food Science	81 (3): 578-586	张春晖		SCI
64	Comparison study of potato protein concentrates extracted using ammonium sulfate and isoelectric precipitation	International Journal of Food Properties	DOI:10.1080/10942912.2016.1230873	木泰华		SCI
65	Effect of pH, Heat and Light Treatments on the Antioxidant Activity of Sweet Potato Leaf Polyphenols	International Journal of Food Properties	DOI: 10.1080/10942912.2016.1160410	木泰华		SCI
66	Optimization of antioxidant hydrolysates production from sweet potato protein and effect of in vitro gastrointestinal digestion	International Journal of Food Science and Technology	51: 1844-1850	木泰华		SCI
67	Effects of state/phase transitions on the quality attributes of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) during frozen storage	International Journal of Food Science and Technology	DOI: 10.1111/ijfs.13275	木泰华		SCI
68	Role of the Ubiquitin-Proteasome pathway on proteolytic activity in postmortem proteolysis and tenderization of sheep skeletal muscle	International Journal of Food Science and Technology	:51: 2353-2359	张德权		SCI

69	Dephosphorylation of myosin regulatory light chain modulates actin-myosin interaction adverse to meat tenderness	International Journal of Food Science and Technology	录用	张德权		SCI
70	Optimisation for resveratrol accumulation during peanut germination with phenylalanine feeding & ultrasonic treatment-using response surface methodology	International Journal of Food Science and Technology	51 (4) : 938-945	王 强		SCI
71	Optimizing germinated conditions to enhance yield of resveratrol content in peanut sprout using response surface methodology	International Journal of Food Science and Technology	51 (8) : 1754-1761	王 强		SCI
72	Comparison study of nutritional quality of potato-wheat steamed and baked breads made with four cultivated potato flour	International Journal of Food Sciences & Nutrition	DOI: 10.1080/09637486.2016.1226272	木泰华		SCI
73	Degradation kinetics of total phenolic compounds, capsaicinoids and antioxidant activity in red pepper during hot air and infrared drying process	International Journal of Food Science and Technology	51(4): 842-853	毕金峰		SCI
74	Changes in browning related components of apple slices during different stages of instant controlled pressure drop-assisted hot air drying (AD-DIC)	International Journal of Food Science and Technology	2016, 51: 2242-2250	毕金峰		SCI
75	ATR-FTIR分析冻结—解冻后的牛肉蛋白二级结构变化	SPECTROSCOPY AND SPECTRAL ANALYSIS	36 (11): 3542-3546	张春晖		SCI
76	Drying of garlic slices (<i>allium sativum</i> L.) and its effect on thiosulfinates, total phenolic compounds and antioxidant activity during infrared drying	Journal of Food Processing and Preservation	DOI: 10.1111/jfpp.12734	毕金峰		SCI

77	HOT AIR DRYING AND FREEZE DRYING PRE-TREATMENTS COUPLED TO EXPLOSION PUFFING DRYING IN TERMS OF QUALITY ATTRIBUTES OF MANGO, PITAYA AND PAPAYA FRUIT CHIPS	Journal of Food Processing and Preservation	录用	毕金峰		SCI
78	Influence of Vacuum Mixing on Structural Characteristics and Physical Properties of Noodle Dough	Cereal Chemistry	93, (3): 226-233	魏益民		SCI
79	Performance of industrial dough mixers and its effects on noodle quality	International Journal of Agricultural and Biological Engineering	9, (1): 125-134	魏益民		SCI
80	Comparative analysis of nutritional compositions of various potato noodles	International Journal of Agricultural and Biological Engineering	录用	张 泓		SCI
81	Comparative study on drying characteristic and moisture diffusivity of blanched carrot slices	Journal of Food Processing and Preservation	录用	毕金峰		SCI
82	Dense phase carbon dioxide combined with mild heating induced myosin denaturation, texture improvement and gel properties of sausage	Journal of food processing engineering	7: 241-243	张德权		SCI
83	Milling of glutinous rice by semidry method to produce sweet dumplings	Journal of Food Process Engineering	39: 330-334	周素梅		SCI
84	Impacts of explosion puffing drying combined with hot-air and freeze drying on the quality of papaya chips	International Journal of Food Engineering	录用	毕金峰		SCI

85	Preparation of Cross-Linked High Amylose Corn-Starch and Its Effects on Self-Reinforced Starch Films	International Journal of Food Engineering	12: 673-680	刘兴训		SCI
86	Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Brown Rice in China	International Journal of Food Engineering	12: 537-546	刘兴训		SCI
87	Proteomic analysis of goat longissimus dorsi muscles with different drip loss wvlues related to meat quality traits	Food science and biotechnology	25(2): 425-431	张德权		SCI
88	phosphoproteomic profiling of myofibrillar and sarcoplasmic proteins of muscle in response to salting	Food science and biotechnology	25(4): 993-1001	张德权		SCI
89	Cadmium distribution and characteristics of Cadmium-binding proteins in rice (Oryza Sativa L.) kernel	Food science and technology research	录用	魏益民		SCI
90	粮油品质安全高光谱成像检测技术的研究进展	Spectroscopy and spectral analysis	36(11): 3643-3650	刘红芝		SCI
91	利用高光谱成像技术结合化学计量学可视化花生中蛋白质含量分布	Spectroscopy and spectral analysis	录用	刘红芝		SCI
92	脉动压差闪蒸处理对苹果片水分散失特性及品质影响	农业工程学报	S2: 376-382	毕金峰		EI
93	面条干燥过程的湿热传递机理研究进展	农业工程学报	23(13): 310-314	魏益民		EI
94	挂面干燥工艺过程研究进展及展望	农业工程学报	录用	魏益民		EI
95	陶瓷膜对脱脂乳中酪蛋白与其它组分的高效分离	食品科学	录用	吕加平		中文核心
96	超声处理对酪蛋白胶束粉加工特性的影响	食品科学	录用	吕加平		中文核心
97	基于两种衍生化方法的牛乳中寡糖的液质联用分析	食品科学	录用	吕加平		中文核心
98	不同结构特性的小麦阿拉伯木聚糖体外益生特性评价	食品科学	录用	周素梅		中文核心
99	谷物阿拉伯木聚糖益生与免疫研究进展	食品科学	录用	周素梅		中文核心

100	高静压处理对绿芦笋生理特性及贮藏品质的影响	食品科学	2016, 22: 224-229	毕金峰		中文核心
101	预处理对压差闪蒸干燥丰水梨脆片品质及微观结构的影响	食品科学	2016, 37: 73-78	毕金峰		中文核心
102	低苯丙氨酸特膳食品的研究进展	食品科学	录用	刘红芝		中文核心
103	花生饼粕及花生壳烘烤风味分析	食品科学	录用	王 强		中文核心
104	酚类物质运载体系研究进展	食品科学	录用	王 强		中文核心
105	棉籽抗菌活性肽的分离纯化及鉴定	食品科学	录用	戴小枫		中文核心
106	不同品种马铃薯对马铃薯-小麦复合馒头品质特性的影响	现代食品科技	32 (3) : 132-139	木泰华		EI
107	小麦淀粉特性对兰州拉面质量的影响研究	现代食品科技	录用	魏益民		EI
108	基于ICP-MS的不同来源小麦胚芽矿物元素对比分析	中国粮油学报	31(11): 7- 12	周素梅		EI
109	花生蛋白亚基结构与性质研究进展	中国粮油学报	31 (10) : 151-156	王 强		EI
110	桃变温压差膨化脆片品质评价研究	中国农业科学	2016, 4: 802-812	毕金峰		中文核心
111	加工工艺对挂面干燥及产品特性的影响	中国食品学报	录用	魏益民		EI
112	加工工艺对挂面干燥过程水分状态的影响研究	中国食品学报	录用	魏益民		EI
113	茴香及其秸秆膳食纤维的组成成分、结构与物化功能特性	中国食品学报	16 (5) : 205-216	木泰华		EI
114	小麦制粉系统各粉路产品铅、镉含量特征	中国食品学报	16 (9)	魏益民		EI
115	挤压降解黄曲霉毒素B1的试验研究	中国食品学报	16(8): 118-124	魏益民		EI
116	桑椹脆果热风-变温压差膨化联合干燥工艺	中国食品学报	2016, 2: 173-180	毕金峰		EI
117	蒜片中短波红外-变温压差膨化干燥工艺优化	中国食品学报	2016, 5: 122-129	毕金峰		EI
118	番木瓜真空冷冻联合变温压差膨化干燥工艺优化	中国食品学报	2016, 7: 156-163	毕金峰		EI
119	小麦粉质量性状对兰州拉面色泽的影响研究	中国食品学报	录用	魏益民		EI
120	不同品种羊肉滴水损失与肌肉品质的关系研究	中国食品学报	录用	张德权		EI
121	胶原蛋白热稳定性研究进展 (综述)	中国食品学报	录用	张德权		EI
122	血红蛋白及其衍生物在食品中的应用	中国食品学报	录用	侯成立		EI

123	钙蛋白酶系统磷酸化对肉嫩度影响的研究展望	中国食品学报	录用	张德权		EI
124	高密度二氧化碳诱变的大肠杆菌突变菌株脂肪酸及蛋白质组分析	中国食品学报	16(5): 188-195	张德权		EI
125	超声辅助法制备花生红衣多酚类物质的研究	中国食品学报	录用	王 强		EI
126	GTF对胰岛素抵抗型3T3-L1脂肪细胞的活力和葡萄糖消耗的影响	中国食品学报	录用	吕加平		EI
127	真姬菇子实体多糖结构特性及抗氧化活性研究	中国食品学报	11	唐选明		EI
128	多甲氧基黄酮化合物表面增强拉曼散射 (SERS) 检测条件优化研究	中国食品学报	录用	郑金铠		EI
129	真空收缩包装对冷却肉品质的影响	中国食品学报	16(6): 145-152	张 泓		EI
130	NaCl浓度和pH值对甘薯蛋白肽乳化特性的影响	中国农业科学	49(9): 1778-1786	木泰华		中文核心
131	马铃薯块茎特异蛋白Patatin的研究进展	中国农业科学	49(9): 1746-1756	木泰华		中文核心
132	兰州拉面制作过程及产品的感官评价方法	中国农业科学	20: 4016- 4029	魏益民		中文核心
133	定量卤制鸡肉挥发性风味物质剖面分析	中国农业科学	15: 3030- 3045	张春晖		中文核心
134	大豆分离蛋白-玉米淀粉-谷朊粉共混体系热转变特性	中国农业科学	49(18): 3618-3627	张 波		中文核心
135	饲喂大麦对大河乌猪干腌火腿理化特性及脂肪酸组成的影响	中国农业科学	49(2): 331-338	张德权		中文核心
136	冰温贮藏对宰后肌肉成熟进程的影响	中国农业科学	49(3): 554-562	张德权		中文核心
137	蛋白质磷酸化调控羊肉肌原纤维蛋白功能的研究	中国农业科学	49(7): 1360-1370	张德权		中文核心
138	宰后肌肉中肌球蛋白磷酸化调控肌动球蛋白解离作用机制	中国农业科学	49(16): 3199-3207	张德权		中文核心
139	不同嫩度羊肉中钙蛋白酶的差异研究	中国农业科学	49(17): 3425-3432	张德权		中文核心
140	冰温贮藏对羊肉中蛋白质磷酸化水平的影响	中国农业科学	录用	张德权		中文核心
141	棉籽蛋白酶解物的制备及其抗菌活性研究	中国农业科学	49(15): 3019-3029	戴小枫		中文核心
142	黄油的短程分子蒸馏及其分馏物组成与物化特性	中国农业科学	49(11): 2183-2193	吕加平		中文核心
143	小麦制粉产品稳定碳、氮同位素组成特征研究.	中国农业科学	录用	魏益民		中文核心

144	中国薯类加工现状与展望	中国农业科学	49 (9) : 1744-1745	木泰华		中文核心
145	ATR-FTIR分析冻结—解冻后的牛肉蛋白二级结构变化	SPECTROSCOPY AND SPECTRAL ANALYSIS	36 (11): 3542-3546	张春晖		中文核心
146	超高压均质技术在鲜榨果蔬汁加工中应用的研究进展	高压物理学报	2016, 178- 88	毕金峰		中文核心
147	超高压下酶解处理对甘薯蛋白乳化特性的影响	核农学报	30 (6) : 1117-1125	木泰华		中文核心
148	不同干燥方式对丰水梨干燥特性及品质的影响	核农学报	2016, 112171-	毕金峰		中文核心
149	粮油加工过程损失现状及对策建议	农产品加工	660-65	王 强		中文核心
150	基于高光谱技术快速无损测定花生中水分含量	农产品加工	录用	王 强		中文核心
151	骨提取液的梯度膜法浓缩研究	轻工机械	34 (4) : 76-78	张春晖		中文核心
152	新型仿生啮齿型破骨机的研制.	轻工机械	录用	张春晖		中文核心
153	不同冻结温度下牛肉水分的状态变化	肉类研究	30(1): 15- 20	张春晖		中文核心
154	可食性骨酶解-水热提取连用装置的研制	食品工业	录用	张春晖		中文核心
155	隧道式两排挂面烘房气流特征分析	食品工业科技	1: 284- 287+367	魏益民		中文核心
156	冰温贮藏结合不同包装方式对羊肉品质的影响	食品工业科技	37(14): 324-343	张德权		中文核心
157	羊肉熏制感官品质属性评价模型建立	食品工业科技	录用	张德权		中文核心
158	玉米馒头制备工艺条件对其感官品质的影响	食品工业科技	37 (18) : 271-276	王 锋		中文核心
159	双螺杆挤压条件对鲜切马铃薯复配大米米粉品质的影响	食品工业科技	网络发表	张 泓		中文核心
160	包装袋阻隔性对腊肉储存期间品质的影响	食品工业科技	16: 346- 351	张 泓		中文核心
161	新型马铃薯粉品质评价指标的初步研究	食品科技	41 (6) : 164-172	木泰华		中文核心
162	肉品嫩度的影响因素以及传统炖煮方式对肉制品嫩度的影响	食品科技	录用	张 泓		中文核心
163	腊肉加工中脂肪品质变化与调控研究进展	食品科技	录用	张 泓		中文核心
164	不同月龄羊肉原料肉品质与涮食羊肉品质的关系	食品科学	录用	张德权		中文核心
165	动物血浆蛋白水解物功能及应用研究进展	食品科学	录用	侯成立		中文核心

166	肌动球蛋白磷酸化对肌动球蛋白解离的影响	食品科学	录用	张德权		中文核心
167	不同部位羊肉烤制加工适宜性研究	食品科学	录用	张德权		中文核心
168	肌原纤维蛋白磷酸化对其被 μ -钙蛋白酶降解的影响研究	食品科学	录用	张德权		中文核心
169	葡萄糖对冷冻干燥血红蛋白色素稳定性的影响	食品科学	录用	张德权		中文核心
170	宰后僵直及成熟过程中羊背最长肌理化品质的变化	食品科学	录用	张德权		中文核心
171	马铃薯中的生物活性成分及其功能	食品科学	37(19): 269-276	木泰华		中文核心
172	小麦馒头品质评价方法优化	食品科学技术学报	34(2): 32- 38	周素梅		中文核心
173	巴氏杀菌奶加工技术及质量控制现状	食品科学技术学报	34(1): 9- 15	吕加平		中文核心
174	糙米体外发酵肠道益生及抗氧化活性研究	食品与发酵工业	42(10): 50-55	周素梅		中文核心
175	基于电子鼻技术的不同苹果品种香气的表征与识别	食品与发酵工业	2016, 4: 197-203	毕金峰		中文核心
176	乳酸菌基因组研究应用进展	食品与发酵工业	42: 250- 256	吕加平		中文核心
177	挂面生产工艺及设备研发进展	食品与机械	5: 204-208	魏益民		中文核心
178	骨提取液脱脂工艺研究与装备研制	食品与机械	32(10): 168-171	张春晖		中文核心
179	花生茎叶改善睡眠作用研究进展	天然产物研究与开发	28: 160- 165	王 强		中文核心
180	杂粮醋粕对金黄地鼠胆固醇代谢的影响	现代食品科技	32(12)	周素梅		EI
181	超声及超声渗透预处理对红外辐射干燥特性研究	现代食品科技	2016, 11	毕金峰		EI
182	热风 and 热风-脉动压差闪蒸联合干燥对草莓色泽及品质的影响	现代食品科技	2016, 12	毕金峰		EI
183	提升苹果二氢查尔酮对结肠癌细胞抑制功效的研究	现代食品科技	2016, 3: 1-6+23	毕金峰		EI
184	中短波红外线对胡萝卜粉的杀菌效果及动力学分析	现代食品科技	2016, 6: 213-	毕金峰		EI
185	干燥条件对橘皮颜色与结构性能的影响	现代食品科技	2016, 8: 197-	郑金铠		EI
186	腌制温度对羊肉蛋白质磷酸化水平的影响	现代食品科技	32(11)	张德权		EI
187	酶解产物浓度和油相体积分数对甘薯蛋白酶解产物乳化特性的影响	现代食品科技	33(3): 001-007	木泰华		EI

188	11种品牌玉米油脂脂肪酸及异构体的主成分分析	现代食品科技	录用	王 锋		EI
189	不同解冻技术对冷冻香菇 (L. edodes) 品质的影响	现代食品科技	32 (9) : 241-253	唐选明		EI
190	采后赤霉酸处理对番茄果实冷害的影响	现代食品科技	32 (11)	唐选明		EI
191	一氧化氮缓释熏蒸处理对鲜切苹果片品质的影响	现代食品科技	32 (3) : 246-252	唐选明		EI
192	不同品种马铃薯对马铃薯-小麦复合馒头品质特性的影响	现代食品科技	32 (3) : 132-139	木泰华		EI
193	小麦粉淀粉特性对兰州拉面质量的影响研究	现代食品科技	录用	魏益民		EI
194	卤制液循环使用对扒鸡腿非挥发性和挥发性风味成分变化规律的影响	现代食品科技	32 (11)	张 泓		EI
195	红烧肉加工过程中脂肪降解、氧化和挥发性风味物质的变化研究	现代食品科技	33 (3) : 3-9	张春江		EI
196	11种品牌玉米油脂脂肪酸及异构体的主成分分析. 现代食品科技	现代食品科技	录用	王 锋		EI
197	乳酸菌发酵对玉米粉品质的影响	园艺与种苗	4: 61-64	王 锋		中文核心
198	豫北地区小麦籽粒质量及其加工利用潜力研究	中国粮油学报	8: 6-12+38	魏益民		中文核心
199	小麦籽粒性状与兰州拉面感官质量关系研究	中国粮油学报	录用	魏益民		中文核心
200	兰州拉面对小麦籽粒质量性状的要求分析	中国粮油学报	录用	魏益民		中文核心
201	挂面干燥工艺研究进展及展望	中国粮油学报	录用	魏益民		中文核心
202	干法磨粉对荞麦豆皮品质影响研究	中国粮油学报	31 (9) : 38-44	周素梅		中文核心
203	不同燕麦品种用于加工燕麦片的适宜性评价	中国粮油学报	31(3): 18- 24	周素梅		中文核心
204	燕麦品种的品质性状及聚类分析	中国粮油学报	31(10): 18-24	周素梅		中文核心
205	小麦麸皮阿拉伯木聚糖体外益生活性研究	中国粮油学报	31(10): 1- 5	周素梅		中文核心
206	品质改良剂对绿豆凉粉冻融稳定性及硬度的影响	中国食品添加剂	录用	李 明		中文核心
207	五种不同来源果胶类多糖的提取及其蛋白质稳定性测定	中国食品添加剂	5: 157-163	吕加平		中文核心
208	木材用植物蛋白基胶黏剂制备与改性研究进展	中国油脂	录用	王 强		中文核心
209	花生油风味物质解析及风味增强研究进展	中国油脂	录用	王 强		中文核心

210	玉米油精炼过程中磷脂、生育酚、金属元素的含量变化及其对返色的影响	中国油脂	录用	王 强		中文核心
211	35.5kDa亚基缺失对花生球蛋白受热行为影响	中国油脂	录用	王 强		中文核心