

附件7 发表的重要论文

序号	论文名称	作者	发表刊物	发表时间	备注
1	Effect of mild heat treatment on microbial growth and quality of fresh-cut table grapes	寇莉萍	Journal of Food Science	200708	SCI 收录
2	Quantitative assessment of protein fractions of Chinese wheat flours and their contribution to white salted noodle quality	胡新中	Food Research International	200704	SCI 收录
3	A new testing method for vital gluten swelling index	胡新中	Journal of the science of Food and Agriculture	200701	SCI 收录
4	Site-directed mutagenesis of nisin and properties of nisinZ mutants	袁静	Applied Microbiology and Biotechnology	200406	SCI 收录
5	Pre-germinated conidia of Coniothyrium minitans enhances the foliar biological control of Sclerotinia sclerotiorum	师俊玲	Biotechnology Letters	200411	SCI 收录
6	Quantitative assessment of protein fractions of Chinese wheat flours and their contribution to white salted noodle quality	胡新中	Food Research International	200607	SCI 收录
7	Quality Evaluation of Kiwi Wine	岳田利	International Journal of Food Engineering,	200610	SCI 收录
8	Probiotics Down-Regulate flaA28 Promoter in Campylobacter jejuni	丁武	Journal of Food Protection	200511	SCI 收录
9	A nes testing method for vital swelling index	胡新中	journal of the science of Food Agriculture	200787	SCI 收录
10	A Proteome Reference Map and Proteomic Analysis of Bifidoacterium longum Ncc2705	袁静	MOLECULAR & CELLULAR PROTEOMICS	200605	SCI 收录

11	Studies on the amino acid and mineral content of buckwheat protein fractions	魏益民	Nahrung-FOOD	200302	SCI 收录
12	Swelling index of glutenin related to dough quality and noodle quality	胡新中	Scientia Agricultura Sinica	200410	SCI 收录
13	A Fuzzy Comprehensive Method For Selecting Yeast For Cider Making	岳田利	The International Journal of Food Science and Technology	200610	SCI 收录
14	Species attribution and distinguishing strains of <i>Oenococcus oeni</i> isolated from Chinese wines	李华	World Journal of Microbiology & Biotechnology.	2006	SCI 收录
15	HG-AFS 法测定甲鱼中的硒	段敏	光谱学与光谱分析	200508	SCI 收录
16	猕猴桃果酒香气成分的气相色谱/质谱分析.	李华	分析化学	200206	SCI 收录
17	Proximate Composition of the Apple Seed and Characterization of Its Oil	于修焯	International Journal of Food Engineering	200703	EI 收录
18	苹果酒酵母融合子 W1 发酵工艺参数的优化研究	岳田利	农业工程学报	200702	EI 收录
19	基于主成分分析法的苹果酒香气质量评价模的构建	岳田利	农业工程学报	200706	EI 收录
20	猕猴桃酒酿造工艺优化及其香气分析	岳田利	农业工程学报	200702	EI 收录
21	扁豆淀粉理化特性分析	杜双奎	农业机械学报	200709	EI 收录
22	碱性蛋白酶 Alcalase 凝固分离大豆蛋白的分子间作用力	栾广忠	农业工程学报	200702	EI 收录
23	猕猴桃切片真空冷冻干燥工艺参数优化	彭帮柱	农业机械学报	200704	EI 收录

24	酿酒酵母菌胞内海藻糖提取工艺参数的优化	岳田利	农业机械学报	200704	EI 收录
25	一株酵母菌酿造柿子酒的发酵特性及其序列鉴定	岳田利	农业机械学报	200703	EI 收录
26	分子蒸馏技术富集猕猴桃籽油中 $\alpha$ -亚麻酸的研究	李元瑞	农业机械学报	200705	EI 收录
27	高压对小麦种子发芽和幼苗生长的影响初探	梁灵	高压物理学报	200503	EI 收录
28	用于丝状菌固态培养研究的膜培养技术	师俊玲	化工学报	200410	EI 收录
29	不同品种红葡萄酒花色苷高效液相色谱指纹图谱识别	李华	农业工程学报	200601	EI 收录
30	不锈钢基体上 TiO <sub>2</sub> 陶瓷膜的制备	李忠宏	农业工程学报	200509	EI 收录
31	超临界 CO <sub>2</sub> 萃取蒜汁中大蒜油的研究	李元瑞	农业工程学报	200504	EI 收录
32	分离用金属膜制备工艺及技术进展	李忠宏	农业工程学报	200501	EI 收录
33	粉丝生产中提高绿豆淀粉收率的浸泡工艺研究	李志西	农业工程学报	200509	EI 收录
34	傅立叶变换近红外光谱法检测白酒总酸和总酯	岳田利	农业工程学报	200612	EI 收录
35	基于模糊神经网络的葡萄病害诊断系统研究	刘树文	农业工程学报	200609	EI 收录
36	基于模糊综合评判的苹果酒酵母优选技术研究	岳田利	农业工程学报	200512	EI 收录

37	酵母菌 PA4 酿造苹果酒发酵条件的优化	岳田利	农业工程学报	200611	EI 收录
38	苦荞麦麸皮总黄酮提取工艺及其数学模型研究	王敏	农业工程学报	200607	EI 收录
39	类酒球菌苹果酸 - 乳酸酶基因 mleA 的克隆	刘延琳	农业工程学报	200401	EI 收录
40	鲤鱼酶解发酵制饮料的技术研究	徐怀德	农业工程学报	200611	EI 收录
41	酶解牛乳蛋白多肽复合果汁乳酒工艺研究	段旭昌	农业工程学报	200603	EI 收录
42	猕猴桃品质光谱无损检测技术研究进展	岳田利	农业工程学报	200608	EI 收录
43	尿素包接地预浓缩 $\alpha$ -VE 的测试研究	樊明涛	农业工程学报	200201	EI 收录
44	苹果籽油超声波辅助浸提及产品理化特性研究	李志西	农业工程学报	200509	EI 收录
45	荞麦粉小麦粉混流变学特性研究	杜双奎	农业工程学报	200303	EI 收录
46	热处理对轻度加工葡萄膜过氧化作用的影响	刘兴华	农业工程学报	200604	EI 收录
47	沙蒿籽粉和谷朊粉对燕麦全粉食品加工品质影响	胡新中	农业工程学报	200610	EI 收录
48	质构仪穿透法测定肉制品嫩度的研究	丁武	农业工程学报	200510	EI 收录
49	智能系统在葡萄与葡萄酒产业中应用的研究进展	李华	农业工程学报	200607	EI 收录

50	用离子交换法分离苹果汁中果酸的技术研究	彭帮柱	农业工程学报	200707	EI 收录
51	仿生膜对轻度加工葡萄自由基和保护酶的影响	刘兴华	农业工程学报	200705	EI 收录
52	荞麦淀粉的真菌淀粉酶解动力学研究	张国权	农业工程学报	200705	EI 收录
53	超高压处理对太白葛根淀粉理化特性的影响	张建新	农业工程学报	200707	EI 收录
54	大孔树脂精制苦荞总黄酮工艺条件的优化研究	王敏	农业工程学报	200704	EI 收录
55	用谷朊粉溶胀指数法测定谷朊数品质	胡新中	农业工程学报	200403	EI 收录
56	超临界 CO <sub>2</sub> 萃取蒜汁中大蒜油的相平衡装置	李元瑞	农业机械学报	200504	EI 收录
57	单粒糙米蛋白质含量的近红外分析数学模型	李元瑞	农业机械学报	200608	EI 收录
58	酵母甘露糖蛋白对葡萄酒稳定性作用机理的研究	李华	农业机械学报	200608	EI 收录
59	尿素包合法富集猕猴桃籽油中 $\alpha$ -亚麻酸	李元瑞	农业机械学报	200505	EI 收录
60	微波处理对苹果汁中棒曲霉素的破坏作用	李元瑞	农业机械学报	200603	EI 收录
61	一种适于液体原料超临界 CO <sub>2</sub> 萃取盛料器的设计	樊明涛	农业机械学报	200202	EI 收录
62	基于响应曲面法的苦荞麸皮总黄酮提取工艺优化	王敏	农业机械学报	200707	EI 收录

63	红枣酶法提取汁工艺条件响应面分析	杜双奎	农业机械学报	200703	EI 收录
64	超微粉碎技术在葡萄籽加工中的应用	李华	华南理工大学学报(自然科学版)	2007	EI 收录
65	酚类成熟系数体系在红色酿酒葡萄成熟度评价中的应用	李华	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
66	葡萄酒活性干酵母的耐酸与产酸特性研究	刘延林	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
67	酒类酒球菌基因组 DNA 的提取与检测	刘延林	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
68	保护剂在冷冻干燥乳酸菌中的应用及其作用机理的探讨	刘树文	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
69	酒类酒球菌 SD-2a 冷冻干燥保护剂的筛选	刘树文	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
70	干白葡萄酒酿造中的 HACCP 体系的建立	邵建辉	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
71	干红葡萄酒发酵中的固液浸取分析	高畅	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
72	二氧化硫在红葡萄酒中的抗氧化性研究	王华	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
73	葡萄酒非生物不稳定及其处理	高畅	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
74	葡萄酒酒石稳定研究进展	刘树文	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
75	葡萄酒生产中常用换热器合理选择及使用	高畅	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录

76	葡萄糖氧化酶电极在葡萄酒中的应用探讨	刘树文	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
77	贺兰山东麓地区霞多丽干白葡萄酒香气成分的 GC/MS 分析	李华	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
78	葡萄与葡萄酒中白藜芦醇分析方法的研究现状	张予林	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
79	电位滴定法在葡萄酒分析中的应用探讨	魏冬梅	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
80	葡萄皮渣中多酚物质和白藜芦醇的提取	袁春龙	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
81	葡萄叶片多酚物质提取分离方法研究	张振文	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
82	葡萄酒酿造副产物的回收利用	袁春龙	第三届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200304	ISTP 收录
83	葡萄酒苹果酸-乳酸发酵过程中 <i>Oenococcus oeni</i> 31DH 和 <i>Oenococcus oeni</i> SD-2a 的代谢分析	刘树文	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
84	酒球菌的分离及发酵适应性研究	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
85	酒精发酵期间添加 $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ 和 $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ 对葡萄酒总酸的影响	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
86	葡萄与葡萄酒花色苷的 HPLC 分析研究进展	王华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
87	微氧处理对葡萄酒颜色的影响	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
88	葡萄酒生产废水处理方法的选择	张予林	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录

89	用体积膨胀率监控葡萄酒发酵过程实用性研究	高畅	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
90	高效液相色谱法测定多菌灵在葡萄中的残留量	王华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
91	霞多丽汽酒香气成分的 GC/MS 分析	王华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
92	梅尔诺和 Granoir 干红葡萄酒花色苷成分的 HPLC 分析	王华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
93	葡萄酒色度测定方法的研究	张予林	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
94	葡萄酒香气 GC 分析研究进展	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
95	红葡萄酒抗大鼠脂质过氧化作用	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
96	葡萄酒调配技巧	彭德华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
97	超声波法提取葡萄籽多酚的研究	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
98	利用大孔吸附树脂精制葡萄籽提取物的研究	李华	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
99	微波辅助提取葡萄皮籽原花青素的工艺研究	袁春龙	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
100	我国葡萄酒企业的竞争分析与战略联盟构建	沈忠勋	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
101	葡萄酒企业开展俱乐部营销的现状与对策	李甲贵	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录



102	我国葡萄酒行业品牌营销研究	张军	第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集	200504	ISTP 收录
103	影响小麦面粉白度的品质指标分析	胡新中	中国农业科学	200706	
104	棒曲霉素菌的 PCR 快速检测	樊明涛	中国农业科学	200712	
105	爱格丽白葡萄酒香气成分的 GC/MS 分析	王华	中国农业科学	200506	
106	草莓加工中还原型 Vc 和氧化型 VC 变化的研究	李元瑞	中国农业科学	200405	
107	谷蛋白溶胀指数与面团品质和面条品质的关系	胡新中	中国农业科学	200401	
108	苹果汁中棒曲霉素控制技术研究进展	张小平	中国农业科学	200411	
109	蛇龙珠葡萄酒酒龄花青素高效液相色谱 (HPLC) 指纹图谱研究	李华	中国农业科学	200607	
110	小麦籽粒蛋白质组分特性及其与面条品质的关系	胡新中	中国农业科学	200405	
111	玉米籽粒品质性状与挤压膨化特性的关系	杜双奎	中国农业科学	200509	
112	影响小麦面粉白度的品质指标分析	胡新中	中国农业科学	2007. 6	
113	小麦面粉、面条色泽与蛋白质组分的关系	胡新中	作物学报	200504	
114	壳聚糖抑脂作用的研究	李元瑞	营养学报	200201	
115	荞麦油中脂肪酸和不皂化物的成分分析	王敏	营养学报	200401	
116	节水灌溉对葡萄及葡萄酒质量的影响.	张振文	园艺学报	200206	
117	木瓜芳香物质固相微萃取 GC-MS 分析	刘拉平	园艺学报	200606	
118	瑞引酿酒葡萄 Granoir 的干红酒香气成分分析.	王华	园艺学报	200405	
119	Nismz 的定点突变及突变体性质的研究	袁静	生物工程学报	200302	
120	SPME/GC-MS 在综合评判苹果酒质量中的应用研究	岳田利	分析测试学报	200604	
121	蛇龙珠干红葡萄酒香气成分的 GC-MS 分析.	李华	分析测试学报	200401	
122	中华猕猴桃果实香气成分的 GC-MS 分析.	李华	分析测试学报	200202	
123	葡萄酒评比的 Computer-taster 系统数值算法	岳田利	生物数学学报	200401	
124	土壤 Cu Zn Pb 污染对蔬菜根伸长的抑制及毒性效应	张建新	农业环境科学学报	200703	
125	葡萄酒苹果酸-乳酸菌精氨酸代谢研究概况	李华	微生物学报	200604	

126	酵母菌在干红葡萄酒精发酵串罐稳定性研究	李华	微生物学通报	200201	
127	嗜酸乳杆菌在模拟胃肠环境中抗性的研究	李元瑞	微生物学通报	200204	
128	酒类酒球菌 mleA 基因的克隆及其在酿酒酵母中的表达	刘延琳	微生物学通报	200404	
129	盾壳霉 CCTCC M203020 的生长特性及其应用潜力	师俊玲	应用环境生物学报	200406	
130	液质联用同时检测小麦中三种镰刀菌毒素	刘邻渭	中国粮油学报	200606	
131	小麦籽粒在制麦过程中胚乳降解酶活性变化的研究	李巨秀	中国粮油学报	200606	
132	NITS 定量分析单粒稻谷蛋白质含量研究	李元瑞	中国粮油学报	200602	
133	不同玉米品种挤压膨化特性研究	杜双奎	中国粮油学报	200606	
134	蛋白质组分分析方法比较研究	胡新中	中国粮油学报	200504	
135	关中小麦品种籽粒糊化特性研究	梁灵	中国粮油学报	200302	
136	挤压膨化过程中物料组分的变化分析	杜双奎	中国粮油学报	200503	
137	碱性蛋白酶凝固豆乳过程的流变学特性变化	栾广忠	中国粮油学报	200602	
138	芥蓝籽油中脂肪酸组分 GC-MS 分析	刘拉平	中国粮油学报	200606	
139	苦茶胚油对高血脂大鼠血脂及脂质过氧化作用的影响	王敏	中国粮油学报	200608	
140	裸燕麦酶活性抑制方法及品质比较	胡新中	中国粮油学报	200605	
141	面筋聚集参数及其与小麦其它品质性状的关系	胡新中	中国粮油学报	200404	
142	小麦谷蛋白溶胀指数与蛋白质组分关系的研究	郑建梅	中国粮油学报	200405	
143	小麦品种籽粒品质与中国挂面品质关系研究	师俊玲	中国粮油学报	200301	
144	延续进料超临界流体 CO <sub>2</sub> 萃取维生素 E 的研究	樊明涛	中国粮油学报	200302	
145	油炸废油硅酸钠-活性白土精炼工艺研究	于修焯	中国粮油学报	200605	
146	玉米品种籽粒品质性状研究	杜双奎	中国粮油学报	200603	
147	燕麦面团流变学及加工特性研究	胡新中	中国粮油学报	200602	
148	西藏灵菇牛乳发酵液中的菌相与物质变化	师俊玲	中国食品学报	200704	
149	甲鱼酶解产物抗氧化功能研究	徐怀德	中国食品学报	200704	
150	黑莓色素大孔吸附树脂纯化工艺及其特性研究	徐怀德	中国食品学报	200705	

151	草石蚕泡菜罐头的研制	任亚梅	中国食品学报	200701	
152	制备苹果酒酵母固定化载体 ACA 的研究	白雪莲	中国食品学报	200703	
153	Lux 基因发光菌的研究及其在食品科学中的应用	蒋爱民	中国食品学报	200302	
154	Lux 基因发光乳球菌构建方法的研究	蒋爱民	中国食品学报	200303	
155	不同酒类酒球菌苹果酸-乳酸发酵对葡萄酒中氨基酸的影响.	王华	中国食品学报	200304	
156	采后钙处理对冬枣生理和贮藏品质影响的研究	王敏	中国食品学报	200402	
157	醋酸菌发酵法缩短椰果生产周期技术研究	袁亚宏	中国食品学报	200403	
158	豆油脱臭馏出物乙酯化的试验研究	樊明涛	中国食品学报	200304	
159	反相高效液相色谱法测定苦荞中的芦丁和槲皮素	王敏	中国食品学报	200503	
160	分配比两次萃取分析方法	刘邻渭	中国食品学报	200303	
161	枸杞鲜果与干果发酵酒成分分析对比研究.	刘延琳	中国食品学报	200403	
162	猴头菇营养液提取工艺研究	袁亚宏	中国食品学报	200502	
163	灰树花菌化体多糖 GF-2 的分离纯化及其理化特性研究	李元瑞	中国食品学报	200303	
164	甲鱼浸汁及甲鱼酶解液发酵技术研究.	李志成	中国食品学报	200402	
165	甲鱼生物饮料加工技术研究	徐怀德	中国食品学报	200403	
166	酒类酒球菌的分离及发酵适应性研究	李华	中国食品学报	200402	
167	酒类酒球菌的分离及发酵适应性研究.	李华	中国食品学报	200402	
168	苦荞黄酮的抗脂质过氧化和红细胞保护作用研究	王敏	中国食品学报	200601	
169	蓝色犁头霉发酵法制备甲壳素和壳聚糖的研究	王云阳	中国食品学报	200503	
170	猕猴桃干酒超滤澄清技术研究	罗安伟	中国食品学报	200503	
171	猕猴桃干酒酿造工艺研究	罗安伟	中国食品学报	200402	
172	猕猴桃酒用酵母的选育	罗安伟	中国食品学报	200502	
173	酿酒葡萄原料评判系统的研制	李华	中国食品学报	200603	
174	苹果酸-乳酸细菌固定化载体的研究.	刘树文	中国食品学报	200401	
175	苹果渣提取果胶脱色新工艺的研究	刘兴华	中国食品学报	200402	

176	葡萄红色素稳定性的研究.	刘树文	中国食品学报	200504	
177	葡萄与葡萄酒中白藜芦醇分析方法的研究现状.	李华	中国食品学报	200501	
178	葡萄籽超微粉对金黄地鼠血脂水平的影响.	李华	中国食品学报	200703	
179	热浸渍处理对赤霞珠干红葡萄酒香气的影响	王华	中国食品学报	200606	
180	热水处理对轻度加工葡萄粒保护酶和膜质过氧化的影响	刘兴华	中国食品学报	200604	
181	乳酸菌发酵法改良甲鱼蛋白酶解液风味的研究	段旭昌	中国食品学报	200404	
182	嗜酸乳杆菌生长促进物质研究	李志成	中国食品学报	200605	
183	羧甲基纤维素钠 (CMC) 稳定葡萄酒石机理的研究	王华	中国食品学报	200604	
184	小麦淀粉凝胶质构特性研究	梁灵	中国食品学报	200403	
185	制备苹果酒酵母固定化载体 ACA 的研究	白雪莲	中国食品学报	200703	
186	草石蚕泡菜罐头的研制	任亚梅	中国食品学报	200701	
187	贺兰山东麓地区霞多丽干白葡萄酒香气成分的 GC-MS 分析.	李华	中国食品学报	200403	
188	土壤 Cu Zn Pb 污染对蔬菜根伸长的抑制及毒性效应	张建新	农业环境科学学报	200703	
189	子代 T4 的 PCR 和 real time PCR 测定	刘邻谓	中国卫生检验杂志	200708	
190	大孔树脂精制苦荞总黄酮工艺	王敏	中国中药杂志	200707	
191	蔬菜中多种有机磷农药同时测定的气相色谱法	杨江龙	环境与健康杂志	200407	
192	优质、稳产、长寿、美观——论葡萄可持续生产的模式	李华	科技导报	2005	
193	酿酒葡萄“梅尔诺”再生体系建立的研究	王华	西北植物学报	200505	
194	酿酒葡萄“梅尔诺”再生系统建立的研究	王华	西北植物学报	200505	
195	荞麦粉营养品质与加工特性研究	李志西	西北植物学报	200305	
196	陕西省主要蔬菜产区重金属污染状况分析与评价	张建新	西北植物学报	200511	
197	杜仲内生菌的分离以及产 PDG 菌株的筛选	樊明涛	西北植物学报	200703	
198	西南干热河谷地区葡萄休眠规律的研究	房玉林	西北植物学报	200506	
199	木瓜果实贮藏期间香气成分的变化研究	徐怀德	西北植物学报	200703	
200	Effect of micro-oxygenation on polyphenol and quality of c	李华	江苏大学学报(自然科学版) Journal	2006, 27 (5): 401-	EI 收

	cabernet sauvignon wine		of Jiangsu University (Natural Science Edition)	404	录
201	智能系统在葡萄与葡萄酒产业中应用的研究进展 Research advances and applications of intelligent system in grape and wine industry	李华	农业工程学报	2006, 22 (7): 193-199	EI 收录
202	Species attribution and distinguishing strains of <i>Oenococcus oeni</i> isolated from Chinese wines	李华, 张春晖, 刘延琳	World Journal of Microbiology & Biotechnology	2006, 22 (5): 515-518	SCI 收录
203	超微粉碎技术在葡萄籽加工中的应用 Application of superfine grinding technology in process of grape seeds	李华, 袁春龙, 沈洁	华南理工大学学报(自然科学版) Journal of South China University of Technology (Natural Science)	2007, 35 (4): 123-126	EI 收录
204	不同酿造工艺对毛葡萄酒香气的影响	房玉林, 王华, 张莉	农业工程学报	2007, 23 (9): 246-250	EI 收录
205	Data visualization of wine aroma compounds of Cabernet Sauvignon dry red wines from different origins in China	Tao, YS (Tao Yong-Sheng) 陶永胜	NW A&F Univ, Coll Enol,		SCI 收录
206	A simple and fast method for arginine determination in grape juice	Li, H (Li, Hua) 李华	NW Univ Agr & Forestry, Coll Enol	JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS, 16 (3): 53-58 JUN 2008	SCI 收录
207	Impact odorants of Chardonnay dry white wine from Changli County (China)	Li, H (Li, Hua) 王华	NW A&F Univ, Coll Enol, Yangling 712100, Shaanxi Prov, Peoples R China.	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, MAY 2008	SCI 收录
208	Mechanisms of oxidative browning of wine	Li, H (Li, Hua) 李华		FOOD CHEMISTRY, 108 (1) MAY 1 2	SCI 收录

				008	
209	Simultaneous determination of individual phenolics in grape tissues by switching detection wavelength in high performance liquid chromatography	Zhang, A (Zhang Ang)	NW Agr & Forest Univ, Coll Enol, Yanglin 712100, Peoples R China.	CHINESE JOURNAL OF ANALYTICAL CHEMISTRY, NOV 2007	SCI 收录
210	Volatile compounds of young Cabernet Sauvignon red wine from Changli County (China)	Tao YS (Tao, Yongsheng) <sup>1</sup> , Li H (Li, Hua) <sup>1</sup> , Wang H (Wang, Hua) <sup>1</sup> , Zhang L (Zhang, Li) <sup>1</sup>	NW A&F Univ, Coll Enol, Yangling 712100, Shaaxi Province Peoples R China	<b>JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS DEC 2008</b>	SCI 收录
211	Polyphenolic compounds and antioxidant properties of selected China wines	Li H (Li, Hua) <sup>1</sup> , Wang XY (Wang, Xiaoyu) <sup>1</sup> , Li Y (Li, Yong) <sup>1</sup> , Li PH (Li, Peihong) <sup>1</sup> , Wang H (Wang, Hua) <sup>1</sup>	NW A&F Univ, Coll Enol, Yanglin 712100, Shaanxi Peoples R China	FOOD CHEMISTRY Volume: 2009	SCI 收录
212	Preliminary Investigation on Variety, Brewery and Vintage of Wines using Three-dimensional Fluorescence Spectroscopy	Yin CL (Yin, Chunli) <sup>1</sup> , Li H (Li, Hua) <sup>1</sup> , Ding CH (Ding, Chunhui) <sup>1</sup> , Wang H (Wang, Hua) <sup>1</sup>	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH 卷: 15 期: 1 页: 27-38 出版年: JAN 2009	1344-6606	SCI 收录
213	Influence of culture pH on freeze-drying viability of Oenococcus oeni and its relationship with fatty acid composition	Hua L (Hua, Li) <sup>1</sup> , Zhao WY (Zhao WenYing) <sup>1,2</sup> , Wang H (Wang Hua) <sup>1</sup> , Li ZC (Li ZhongChao) <sup>1</sup> , Wang AL (Wang AiLian) <sup>1</sup>	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING 卷: 87 期: C1 页: 56-61 出版年: MAR 2009	0960-3085	SCI 收录

214	Sensory characters of Cabernet Sauvignon dry red wine from Changli County (China)	Tao YS (Tao, Yong-Sheng)1, Liu YQ (Liu, Yong-qiang)1, Li H (Li, Hua)1	FOOD CHEMISTRY 卷: 114 期: 2 页: 565-569 出版年: MAY 15 2009	0308-8146	SCI 收录
215	Comparative Study of Antioxidant Activity of Grape (Vitis vinifera) Seed Powder Assessed by Different Methods	Li H (Li, Hua)1, Wang XY (Wang, Xiaoyu)1, Li PH (Li, Peihong)1, Li Y (Li, Yong)1, Wang H (Wang, Hua)1	JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS 卷: 16 期: 6 页: 67-73 出版年: DEC 2008	1021-9498	SCI 收录
216	黑莓原花青素超声波辅助提取优化及抗氧化性研究	徐怀德	农业工程学报		EI 收录
217	光皮木瓜齐墩果酸超声波辅助提取及纯化工艺	李海鹏 (学生)	农业工程学报		EI 收录
218	不同干燥方法对木瓜干燥特性的影响	张丽华 (学生)	农业机械学报		EI 收录
219	Quantitative assessment of protein fractions of Chinese wheat flours and their contribution to white salted noodle quality	Hu, Xin-Zhong 胡新中	Food Research International, v 40, n 1, January, 2007, p 1-6 国际食品研究		EI 收录
220	A new testing method for vital gluten swelling index 一种活性面筋品质检测方法	胡新中	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 87 (9): 1778-1782 JUL 2007 食品与农业科学		EI 收录
221	Turbidimetric titration of a haze-active polyphenol in beer 浊度滴定法测定啤酒中混浊多酚的研究	李巨秀	JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS Volume: 66 Issue: 2 Pages: 71-79 Published: 2008 美国酿造化学家学会期刊		EI 收录



222	Isolation screening and identification of antagonistic actinomycetes having ability in inhibiting patulin-producing penicillium	朱丛会 (学生)	农业机械学报		EI 收录
223	Effects of color protection agent JPX on patulin degradation and color protection of apple juice 果汁护色剂 JPX 对苹果汁中棒曲霉素的降解作用及护色效果	Shi, Junling 师俊玲	Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 22, n 10, October, 2006, p 237-239 农业工程学报		EI 收录
224	Optimization of conditions for production of pinoresinol diglucoside by a strain of Phoma sp.	王维 (学生)	农业工程学报		EI 收录
225	Effects of transglutaminase on the quality of fried instant buckwheat noodle	李国龙	农业工程学报		EI 收录
226	Mechanism of fermentation and antibacterial activity of the 'Tibetan mushroom' milk	邵东燕 (学生)	农业工程学报		EI 收录
227	Tryptophan supplementation and pH adjustment for optimizing the sporulation of Coniothyrium minitans	师俊玲	Biotechnology Letters, v 30, n 2, February, 2008, p 259-262		EI 收录
228	Drying and quality characteristics of fresh and sugar-infused blueberries dried with infrared radiation heating	师俊玲	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 41 Issue: 10 Pages: 1962-1972 Published: DEC 2008		EI 收录
229	Effect of berry size and sodium hydroxide pretreatment on the drying characteristics of blueberries under infrared radiation heating 果实大小和氢氧化钠预处理对蓝莓干燥特性影响	师俊玲	JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 73 (6): E259-E265 AUG 2008		EI 收录



230	Tryptophan supplementation and pH adjustment for optimizing the sporulation of <i>Coniothyrium minitans</i> 通过补加色氨酸和调节 pH 优化盾克霉的产孢条件	师俊玲	BIOTECHNOLOGY LETTERS, 30 (2): 259-262 FEB 2008 生物技术快报	EI 收录
231	Extraction and antioxidation of anthocyanin of black soybean seed coat 黑大豆种皮花色苷的提取及其抗氧化作用研究	Xu, Jinrui; Zhang, Mingwei; Liu, Xinghua 刘兴华; Lu, Guangxin; Chi, Jianwei; Sun, Ling 徐金瑞;	农业工程学报 2005 年 08 期 p 161-164	EI 收录
232	Effects of mimetic bio-membrane on free radical and protective enzymes of lightly processed grapes 仿生膜对轻度加工葡萄自由基和保护酶活性影响的研究	Li, Guifeng ; Liu, Xinghua 刘兴华为通讯作者	Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 7, July, 2007, p 230-234 农业工程学报	EI 收录
233	真姬菇子实体多糖的提取工艺优化	李顺峰 (学生)	农业工程学报	EI 收录
234	石榴汁花色苷热稳定性及其降解动力学研究	郭松年 (学生)	农业工程学报	EI 收录
235	真姬菇菌丝体多糖碱提取工艺优化	付娟妮 (学生)	农业机械学报	EI 收录
236	石榴果皮中抑菌活性物质提取工艺优化	董周永 (学生)	农业工程学报	EI 收录
237	苹果质地品质近红外无损检测和指纹分析	李桂峰 (学生)	农业工程学报	EI 收录
238	Enrichment of $\alpha$ -linolenic acid from seed oil of Kiwi fruit based on urea adduction fractionation method 尿素包合法富集猕猴桃籽油中 $\alpha$ -亚麻酸	Wu, Caie; Xu, 吴彩娥 Keyong; Li, Yuanrui 李元瑞; Luo, Guihua; Li,	Nongye Gongcheng Xuebao. (农业工程学报). 2005 (5): 57-60+64	EI 收录

		Tingting		
239	Supercritical carbon dioxide extraction of garlic oil from garlic juice 超临界 CO <sub>2</sub> 萃取大蒜汁中大蒜油的相平衡研究	Xu, Keyong; Wu, Cai'e; Li, Yuanrui; Wang, Jian; Liu, Ying 许克勇; 吴彩娥; 李元瑞;	Nongye Gongcheng Xuebao, 2005, 21 (4): 150-154 农业工程学报	EI 收录
240	Analysis of volatile aromatic compounds from cow's and goat's milk yoghurt by SPME-GC/MS	葛武鹏(学生)	农业机械学报	EI 收录
241	Phase equilibria of garlic oil extracted with supercritical CO <sub>2</sub> 超临界二氧化碳萃取蒜汁中大蒜油的研究	Xu, Keyong; 许克勇 Wu, Caie; Li, Yuanrui 李元瑞	Nongye Gongcheng Xuebao. (农业工程学报). 2005 (4): 92-94+102	EI 收录
242	模糊评判在苹果酒酵母选育中的应用研究 A fuzzy comprehensive evaluation for selecting yeast for cider making.	彭帮柱	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 43 (1): 140-144 JAN 2008 国际食品科学与技术	EI 收录
243	Optimization of technical parameters on vacuum freeze-dry kiwifruit slice 猕猴桃切片真空冷冻干燥工艺参数优化	Peng, Bangzhu 彭帮柱 ; Yue, Tianli 岳田利为通讯作者; Yuan, Yahong	Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Machinery, v 38, n 4, April, 2007, p 98-102 农业机械学报	EI 收录
244	Fermentation characterization of a strain on making persimmon wine and sequence identification 一株酵母菌酿造柿子酒的发酵特性及其序列鉴定	Peng, Bangzhu 彭帮柱 ; Yue, Tianli 岳田利为通讯作者; Long, Minghua; Yuan, Yahong; Zhao, Zhihua	Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Machinery, v 38, n 3, March, 2007, p 90-94 农业工程学报	EI 收录
245	Optimization of technology for kiwi wine making and analysis of aroma components	Peng, Bangzhu 彭帮柱 ; Yue, Tianli 岳田利为通	Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineer	EI 收录

	猕猴桃酒酿造工艺优化及其香气分析	讯作者; Yuan, Yahong; Zhao, Zhihua	ing, v 23, n 2, February, 2007, p 229-232 农业工程学报		
246	Determination of alcohol concentration in distilled spirit based on PLS-FT-NIRS 利用偏最小二乘法结合傅立叶变换近红外光谱快速检测白酒酒精度	Peng, Bangzhu 彭帮柱 ; Long, Minghua; Yue, Tianli 岳田利为通讯作 者; Yuan, Yahong; Zhao, Zhihua	Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 4, April, 2007, p 233-237 农业工程学报		EI 收 录
247	Modeling of aroma quality evaluation of cider based on principal component analysis 基于主成分分析法的苹果酒香气质量评价模型的建立	Yue, Tianli 岳田利; Peng, Bangzhu; Yuan, Yahong; Gao, Zhenpeng; Zhang, Han; Zhao, Zhihua	Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 6, June, 2007, p 223-227 农业工程学报		EI 收 录
248	Optimization of fermentation parameters of cider yeast fusant W1 苹果酒酵母融合子 W1 发酵工艺参数的优化研究	Zhao, Zhihua 赵志华; Yue, Tianli 岳田利为通 讯作者; Wang, Yanni; Yuan, Yahong; Peng, Bangzhu	Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 2, February, 2007, p 233-238 农业工程学报		EI 收 录
249	Study on the parameters optimization of trehalose extraction from saccharomyces cerevisiae 酵母细胞海藻多糖提取工艺参数优化的研究	Yue, Tianli 岳田利; Zhao, Zhihua; Wang, Yanni; Yuan, Yahong; Peng, Bangzhu; Gao, Zhenpeng	Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Machinery, v 38, n 4, April, 2007, p 93-97 农业机械 学报		EI 收 录
250	$^{60}\text{Co}-\gamma$ 辐照对苹果汁中有机磷农药降解及品质影响	陈冬梅 (学生)	农业工程学报		EI 收 录
251	Probiotics down-regulate flaA sigma(28) promoter in Campylobacter jejuni 益生菌控制调节空肠弯曲杆菌 flaA28 启动	丁武	JOURNAL OF FOOD PROTECTION 2005, 68 (11): 2295-2300 食品安全		EI 收 录

	子的研究		保护	
252	Effects of mild heat treatment on microbial growth and product quality of packaged fresh-cut table grapes 热处理对鲜切葡萄微生物生长和质量的影响	寇莉萍	JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 72 (8): S567-S573 OCT 2007 食品科学	EI 收录
253	Quantitative evaluation of meat tenderness by penetration method of Texture Analyzer 质构仪穿透法测定肉制品嫩度的研究	Ding, Wu; Kou, Liping; Zhang, Jing; Song, Sheguo 丁武; 寇莉萍; 张静; 宋社果	农业工程学报 2005 年 10 期 p 138-141	EI 收录
254	Key technologies for preparation of porous metallic membrane 分离用金属膜制备工艺与技术进展	Li, Zhonghong; Qiu, Nongxue; Yang, Gongming; Fan, Fangjuan 李忠宏. 仇农学. 杨公明. 范芳娟.		EI 收录
255	Fabrication of TiO <sub>2</sub> ceramic membrane on stainless steel substrates 不锈钢基体上 TiO <sub>2</sub> 陶瓷膜的制备	Li, Zhonghong; 李忠宏 Qiu, Nongxue; Yang, Zupei; Yang, Gongming	农业工程学报, 2005 年 09 期 p 1-6	EI 收录
256	Preparation of porous SiO <sub>2</sub> membranes on porous stainless steel supports	李忠宏	农业工程学报	EI 收录
257	Production of broad specificity anti-methoxyorganophosphorus pesticides antibody	梁颖	CHINESE JOURNAL OF ANALYTICAL CHEMISTRY, 36 (5): 647-652 MAY 2008	EI 收录
258	Synthesis of three haptens for the class-specific immunoassay of O,O-dimethyl organophosphorus pesticides and effect of hapten heterology on immunoassay sensitivity	梁颖	ANALYTICA CHIMICA ACTA, 615 (2): 174-183 MAY 19 2008	EI 收录
259	Soaking technology for raising starch extraction ratio from mung bean during production of thin noodles from mung	Wang, Depei; Bai, Weidong; Li, Zhixi 王	农业工程学报, 2005 年 08 期 p 151-156	EI 收录

	bean starch 粉丝生产中提高绿豆淀粉收率的浸泡工艺研究	德培; 白卫东; 李志西		
260	Proximate composition of the apple seed and characterization of its oil 苹果籽及其油特性研究。	Yu, Xiuzhu 于修焯; Van De Voort, Frederick R.; Li, Zhixi 李志西为通讯作者; Yue, Tianli	International Journal of Food Engineering, v 3, n 5, 2007, p 12 《国际食品工程杂志》	EI 收录
261	Ultrasonic extraction of apple seed oil and its physical-chemical properties 苹果籽油超声波辅助浸提及产品理化特性研究	Yu, Xiuzhu; Li, Zhixi; Du, Shuangkui 于修焯; 李志西; 杜双奎	Nongye Gongcheng Xuebao , 农业工程学报 v 21 ,n 9 ,September 2005 ,p 155-159	EI 收录
262	Kinetics of buckwheat starch enzymatic hydrolysis with fungal- $\alpha$ -amylase 荞麦淀粉的真菌淀粉酶酶解动力学研究	Zhang, Guoquan 张国权; Shi, Yiyi; Wei, Yimin; Ouyang, Shaohui	Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 5, May, 2007, p 42-46	EI 收录
263	Physical and chemical properties of haricot starch 扁豆淀粉理化特性分析	Du, Shuangkui 杜双奎; Yu, Xiuzhu; Yang, Wenwen; Ma, Jing; Zhang, Guoquan 张国权 为通讯作者	Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Machinery, v 38, n 9, September, 2007, p 82-86 农业机械学报	EI 收录
264	Molecular forces involved in the enzymic coagulation of soybean protein isolate by an alkaline proteinase-Alcalase 碱性蛋白酶 Alcalase 凝固大豆分离蛋白的分子间作用力	Luan, Guangzhong 栾广忠; Cheng, Yongqiang; Lu, Zhanhui; Li, Lite	Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 10, October, 2007, p 266-270 农业工程学报	EI 收录
265	Effects of ultrahigh pressure processing on the physicochemical characteristics of Taibai Kudzu starch	Zhang, Jianxin 张建新; Du, Shuangkui; Duan,	Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineer	EI 收录

	超高压处理对太白葛根淀粉理化特性的影响	Xuchang; Zhang, Shiheng	ing, v 23, n 4, April, 2007, p 269-271 农业工程学报		
266	Control measures of color value in apple juice concentrate	张建新	农业工程学报		EI 收录
267	Optimization of purifying technology of tartary buckwheat total flavonoids with macroporous resin 大孔树脂精制苦荞总黄酮工艺条件的优化研究	Yu, Zhifeng 于智峰 ; Wang (王敏为通讯作者), Min; Zhang, Jiafeng	Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 4, April, 2007, p 253-257		EI 收录
268	Technology for separation of fruit acid from apple juice using ion-exchange method 用离子交换法分离苹果汁中果酸的技术研究	Gao, Zhenpeng 高振鹏; Yuan, Yahong; Yue, Tianli; Wang, Yunyang; Peng, Bangzhu; Liao, Jinhu	Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, v 23, n 7, July, 2007, p 212-217 农业工程学报		EI 收录
269	无色高果糖浓缩苹果汁生产工艺试验	高振鹏	农业机械学报		EI 收录
270	超声波强化有机溶剂提取石榴籽油的工艺优化	高振鹏	农业机械学报		EI 收录
272	Effect of high pressure on seed germination and seedling growth of wheat 高压对小麦种子发芽和幼苗生长的影响初探	Liang , ling; Zhang, Zheng-mao; Duan, Xu-chang; Yang, Gong-ming 梁灵, 张正茂, 段旭昌, 杨公明	GaoyaWulixuebao(高压物理学报)		EI 收录
273	冷冻面片动态热机械性能研究	梁灵	农业工程学报		EI 收录
274	不同处理对猕猴桃采后生理和细胞超微结构的影响	任亚梅	农业工程学报		EI 收

					录
--	--	--	--	--	---