**2019年“食品科学与工程”引文格式**

胡永金, 任淑娣, 王知荣, 等. 毛霉40899和毛霉M/T混合发酵腐乳的研究[J]. 轻工学报, 2019, 34(1): 1-10.

黄丽, 孟继坤, 周嫄, 等. 高产右旋糖苷酶微生物的筛选及产酶条件的优化[J]. 轻工学报, 2019, 34(1): 11-20.

孟君, 郭全海, 陈晨, 等. 相同生长环境下3种蔬菜对钾、钙、镁、铅元素的富集特性研究[J]. 轻工学报, 2019, 34(1): 21-26,63.

杨雪鹏, 周留柱, 马科, 等. 维生素吡咯喹啉醌对水芹种子萌发的生理效应[J]. 轻工学报, 2019, 34(4): 1-7.

徐清萍, 王语迟, 纵伟, 等. 高活性乳酸菌发酵型番茄酱生产工艺研究[J]. 轻工学报, 2019, 34(4): 8-14.

郭晨, 汪晓鸽, 孔少华, 等. 双菌株联合发酵提高鹰嘴豆纳豆激酶活力的研究[J]. 轻工学报, 2019, 34(4): 15-20.

胡晓龙, 王康丽, 牛广杰, 等. 基于高通量测序技术的中温大曲中微生物群落多样性解析[J]. 轻工学报, 2019, 34(4): 21-29.

张俊杰, 尚益民, 郭晨, 等. 我国豆科绿肥根瘤菌资源研究现状[J]. 轻工学报, 2019, 34(4): 30-36.

刘兴丽, 赵双丽, 肖乃勇, 等. 马铃薯蛋白微凝胶对皮克林乳液乳化特性的影响[J]. 轻工学报, 2019, 34(5): 1-9.

王宏伟, 肖乃勇, 马颖. 超声处理时间对小麦淀粉聚集态结构及理化性能的影响[J]. 轻工学报, 2019, 34(5): 10-19.

赵双丽, 肖乃勇, 刘兴丽, 等. 竹笋膳食纤维对反复冻融面团加工特性和水分分布的影响[J]. 轻工学报, 2019, 34(5): 20-26.

鲍志宁, 甘祥武, 邓均尹, 等. 高通量测序分析合生元制剂对人体肠道菌群组成的影响[J]. 轻工学报, 2019, 34(6): 1-8.

赵大洲. 运用紫外分光光度法测定枣肉、枣核的铁元素含量[J]. 轻工学报, 2019, 34(6): 9-14.

解万翠, 谢静雯, 辛荣玉, 等. 水产品保水剂的开发与应用研究进展[J]. 轻工学报, 2019, 34(6): 15-23.