

2018-2025年食品学院授权发明专利清单

序号	专利名称	专利号	第一发明人	授权日期
1	一种新型提高大豆分离蛋白凝胶稳定性的制备工艺	CN201510236715.1	迟玉杰	2018-01-23
2	一种新型可食用复合膜的制备方法	CN201510769175.3	李杨	2018-03-23
3	一种基于酶法糖基化修饰的低致敏乳清蛋白粉及其制备方法	CN201510243577.X	张英华	2018-04-06
4	一株具有高胆酸盐水解酶活性的嗜酸乳杆菌及其应用	CN201510212278.X	霍贵成	2018-05-25
5	一种重组细菌素及其制备方法和应用	CN201510367534.2	于微	2018-06-15
6	一种富含 $\beta$ -胡萝卜素的紫苏油微胶囊及其制备方法	CN201510736637.1	张秀玲	2018-06-26
7	一种蛋清功能肽的制备方法	CN201510822432.5	迟玉杰	2018-06-29
8	一种具有pH响应特性的大豆蛋白凝胶的制备方法	CN201510945302.0	张英华	2018-07-06
9	一种酸奶稳定剂的制备方法及高品质酸奶	CN201510527466.1	程建军	2018-07-13
10	一种高稳定性大豆蛋白乳液的制备方法	CN201510423223.3	李杨	2018-07-17
11	一种超临界CO <sub>2</sub> 状态下酶交换法制备低能SLS型结构脂质的方法	CN201510236152.6	于殿宇	2018-08-14
12	一种水酶法制取大豆油脂的方法及应用	CN201410605037.7	江连洲	2018-08-17
13	一种水酶法提取大豆油复合破乳的方法	CN201510299595.X	李杨	2018-08-17
14	一种改性磷脂-大豆蛋白复合乳液的制备方法	CN201510423003.0	李杨	2018-08-17
15	一种快速降解型大豆蛋白模拟塑料薄膜及其制备方法	CN201610001034.1	张华江	2018-10-02
16	一种利用二次酶解制备低能SLS型结构脂质的方法	CN201510236143.7	于殿宇	2018-10-30
17	一种提高挤压碎米转化糖浆粘度、热稳定性及褐变度的方法	CN201510932533.8	程建军	2018-11-16
18	一种治疗溃疡性结肠炎的药物及其制备方法	CN201510810779.8	霍贵成	2018-11-23
19	一种同步制取沙丁鱼油与鲜味肽的方法	CN201510683688.2	李杨	2018-12-04
20	一种蛋白质-淀粉复合崩解剂的制备方法	CN201510769224.3	李杨	2018-12-04
21	一种具有降血脂作用的粪肠球菌和菊粉复合物及其制法	CN201810019178.9	刘飞	2018-12-05
22	一种克罗诺杆菌的物理化学联合杀菌方法与应用	CN201610375333.1	姜毓君	2019-01-05
23	一种快速检测阪崎克罗诺杆菌的试剂盒及其应用	CN201710292036.5	姜毓君	2019-02-26
24	一种高钙低粘度大豆蛋白的制备方法	CN201510593699.1	江连洲	2019-03-26
25	一种油豆角保鲜剂	CN201610528122.7	张秀玲	2019-04-16
26	治疗结肠炎的组合物、药物及其制备方法	CN201510895295.8	霍贵成	2019-04-26
27	一种控释抑菌性食用复合膜及其制备方法	CN201610838574.5	张华江	2019-05-07
28	一种添加水解玉米蛋白的低脂沙拉酱的制备方法	CN201610537607.2	张英华	2019-05-31
29	一种基于二步酶解和酶膜反应的低致敏性乳清蛋白粉及其制备方法	CN201510676592.3	王玉堂	2019-06-14
30	一种利用水酶法水解液、残渣发酵生产酒精的方法	CN201611106168.6	江连洲	2019-07-19
31	一种提高脱糖蛋清粉乳化性及乳化稳定性的制备工艺	CN201510801483.X	迟玉杰	2019-07-26
32	一种大豆糖蜜红茶菌发酵饮料及其制备方法	CN201610504114.9	徐速	2019-07-26
33	一种细菌纤维素-茶多酚复合膜在食品保鲜中的应用	CN201610907628.9	夏秀芳	2019-08-23
34	一种新型 $\beta$ -胡萝卜素微胶囊的制备方法	CN201610243070.9	姜瞻梅	2019-09-07
35	一种治疗溃疡性结肠炎的复合益生菌、药物及其制备方法	CN201510895333.X	霍贵成	2019-11-19
36	一种水酶法残渣制取水溶性膳食纤维的方法	CN201610537542.1	江连洲	2019-11-29
37	一种低温可溶解凝胶强度高的琼脂复配胶体及其制备方法	CN201610317961.4	刘宁	2019-12-24
38	一种牡丹籽油的提取方法	CN201510683679.3	江连洲	2020-01-07
39	一种基于免疫磁珠技术快速捕获克罗诺杆菌的方法及应用	CN201610374026.1	满朝新	2020-07-04
40	一种高含油大豆粉末油脂的制备方法	CN201510683701.4	江连洲	2020-08-18
41	含有微胶囊化降胆固醇植物乳杆菌的white-brined干酪及其制备方法	CN201710011747.0	李晓东	2020-10-20
42	一种预防急、慢性酒精性肝损伤的乳酸菌配方及其应用	CN202010465442.9	李柏良	2020-11-20
43	可降解色氨酸的植物乳杆菌与色氨酸混合物的应用	CN202010465441.4	李柏良	2020-11-27
44	含有植物乳杆菌和干酪乳杆菌的抗氧化契达干酪及其制备方法	CN201710012032.7	李晓东	2020-12-22

45	一种生产大豆膳食纤维—核桃蛋白复配产品的方法	CN201710665054.3	李杨	2021-01-05
46	一种快速恢复体力并增肌的复合型健身粉	CN201710701559.0	刘宁	2021-01-12
47	一种提高6?12个月龄婴儿免疫力的营养配方米粉	CN201710814759.7	刘宁	2021-01-12
48	2`-岩藻糖基乳糖的应用	CN201811585991.9	李春	2021-02-19
49	含有植物甾醇酯微胶囊的夸克干酪及其制备方法	CN201611255833.8	李晓东	2021-04-13
50	一种高降胆固醇活性的低脂契达干酪及其制备方法	CN201710950376.2	李晓东	2021-05-04
51	一种文冠果油的制备方法	CN201510769104.3	江连洲	2021-05-14
52	一种干酪抗氧化肽的制备方法	CN201710950377.7	李晓东	2021-06-01
53	一种改善冻藏期间冰蛋黄胶凝化现象的方法	CN201810224112.3	迟玉杰	2021-07-06
54	体外构建奶牛血乳屏障三维模型的方法	CN201810215749.6	张娜	2021-07-23
55	一种米糟高F值寡肽的制备方法	CN201810999162.9	李杨	2021-07-27
56	一种醇溶大豆蛋白的制备方法	CN201911260807.8	李杨	2021-08-17
57	一种长保质期的高起泡性蛋清液的制备方法	CN201810223896.8	迟玉杰	2021-09-03
58	一种新型糖基化蛋白水解物运载的共轭亚油酸水包油乳液的制备方法	CN202011121723.9	姜瞻梅	2021-10-08
59	一种银杏蛋白源ACE抑制肽组合物及其制备方法和应用	CN202011321061.X	侯俊财	2021-10-15
60	一种基于超声协同微纳米气泡技术的鸡蛋清洗及消毒方法	CN201910762086.4	迟玉杰	2021-10-26
61	一种模拟母乳脂肪酸的复配油脂及含有该复配油脂的婴幼儿配方羊奶粉及该奶粉的制备方法	CN201811340961.1	李晓东	2021-11-09
62	一种预防和治疗溃疡性结肠炎的混合乳杆菌及其应用	CN202011458234.2	李柏良	2021-11-26
63	一种pH偏移结合超声处理提高乳清分离蛋白功能特性的方法	CN202010892239.X	姜瞻梅	2021-12-10
64	一种改性乳清蛋白的制备方法	CN202110656786.2	侯俊财	2021-12-24
65	一种大豆分离蛋白改性的方法	CN201811080026.6	李杨	2022-01-04
66	一种乳清蛋白的改性方法	CN202110527562.1	姜瞻梅	2022-01-18
67	一种抗硬化高蛋白营养棒及其制备方法	CN202110695746.9	姜瞻梅	2022-01-25
68	生物活性提取物川陈皮素与双冷激相结合保鲜青椒的方法	CN201811199983.0	李承熙	2022-01-25
69	一种模拟母乳脂质结构的脂质体、早产儿配方粉以及制备方法	CN202110325659.4	李柏良	2022-02-15
70	一种高胃稳定性蛋白乳液微凝胶颗粒的制备方法	CN202010448118.6	李杨	2022-02-25
71	含有挤压乳清蛋白-菊粉复合物的发酵乳及其制备方法	CN202110773164.8	侯俊财	2022-03-01
72	一种肉制品中总淀粉含量的测定方法	CN201911244999.3	刘骞	2022-03-15
73	一种利用单步酶解同时提取油体及蛋白的方法	CN201811081288.4	齐宝坤	2022-03-22
74	一种冷鲜肉托盘包装的3D抑菌吸水气凝胶及其制备方法和应用	CN201911142123.8	刘骞	2022-03-29
75	一种挤压膨化结合循环高静压制备薏米全粉食品的方法	CN201811553762.9	程建军	2022-03-29
76	一种长保质期蛋清液制备方法	CN201910737798.0	迟玉杰	2022-04-15
77	一种功能性粉末油脂的制备方法	CN201811121536.3	齐宝坤	2022-04-15
78	一种亚麻籽胶调控乳状液中油滴聚集制备脂肪替代物的方法	CN201910263703.6	刘骞	2022-04-29
79	一种木薯淀粉调控乳状液中油滴聚集制备脂肪替代物的方法	CN201910263697.4	刘骞	2022-04-29
80	一种易分散的高乳化性蛋黄粉及其制备方法	CN201810809830.7	迟玉杰	2022-05-03
81	一种蛋白基发泡剂及其制备方法和应用	CN202111333075.8	姜瞻梅	2022-05-17
82	一种功能性豆乳粉的制备方法	CN201811121872.8	李杨	2022-06-03
83	一种构建酸稳定抗氧化的槲皮素靶向胶体传递系统的方法	CN202110576986.7	李杨	2022-06-24
84	一种利用鼠李糖乳杆菌去除液体体系中黄曲霉毒素M1的方法	CN201811494792.7	刘丽波	2022-08-02
85	一种可缓解结肠炎的双歧杆菌及其应用	CN202110903416.4	李柏良	2022-08-09
86	一种分子层面模拟母乳脂质的0-6个月婴儿配方奶粉及其制备方法	CN202111461302.5	刘宁	2022-08-12
87	包埋益生菌的阿拉伯胶复合纤维/胶囊及其制备方法和应用	CN202210013148.3	侯俊财	2022-08-19
88	一种肉制品冻肉切卷收集设备	CN202210215838.7	刘骞	2022-08-30
89	一种肉制品加工用风干装置	CN202210290874.X	刘骞	2022-09-02
90	一株发酵性能良好且具有产香功能的汉逊德巴利酵母菌及其筛选方法	CN202110659527.5	陈倩	2022-09-20

91	一种蛋壳膜酶解肽复合大豆蛋白制备具有抑菌性和抗氧化性包装薄膜的方法	CN202010909684.2	张华江	2022-09-23
92	一种可快速检测酵母细胞生存状态的荧光碳点的制备方法及其应用	CN202010852997.9	田波	2022-09-30
93	一种畜禽屠宰副产品酶解装置	CN202210216976.7	刘骞	2022-10-21
94	一种副干酪乳杆菌冻干菌粉的制备方法	CN201811503743.5	满朝新	2022-11-01
95	一种高蛋白营养棒及其制备方法	CN202210141427.8	侯俊财	2022-11-11
96	一种封装鼠李糖乳杆菌1.0320核-壳纤维及其制备方法与应用	CN202210019252.3	侯俊财	2022-11-11
97	一种副干酪乳杆菌JY062制剂及其制备方法和应用	CN202210944148.5	满朝新	2022-11-15
98	提高副干酪乳杆菌JY062胞外多糖产量的制法	CN202211081420.8	姜毓君	2022-12-09
99	一种能够进行有氧呼吸代谢乳酸乳球菌的筛选方法及其应用	CN202010777758.1	刘飞	2022-12-09
100	一种乳与乳制品中硫氰酸盐的双水相富集方法与检测方法	CN202110322308.8	田波	2022-12-20
101	一种从大豆胚芽中提取大豆异黄酮的方法	CN201911265124.1	齐宝坤	2022-12-23
102	一种具有抗氧化能力的两歧双歧杆菌E3胞外多糖	CN202211169944.2	李柏良	2023-01-03
103	一种低THC有机大麻蛋白粉的制备方法	CN201911134529.1	齐宝坤	2023-01-31
104	一种具有菌毛的长双歧杆菌婴儿亚种及其应用	CN202211286087.4	张莉丽	2023-02-07
105	一种牡蛎多糖的提取方法及其应用	CN202210429293.X	刘飞	2023-03-03
106	具有预防及缓解结肠炎症状的长双歧杆菌长亚种及其应用	ZL 2021 1 1162772.1	霍贵成	2023-03-03
107	一株高效裂解阪崎克罗诺杆菌的噬菌体及其应用	CN202111135590.5	姜毓君	2023-03-14
108	含有鼠李糖乳杆菌JL1后生元粉的组合物及制法和应用	CN202211367130.X	姜毓君	2023-03-24
109	一种副干酪乳杆菌JY062组合物及其制备方法和应用	CN202211072208.5	满朝新	2023-03-24
110	一种添加植物乳杆菌J26发酵的蓝莓酒及其制备方法	CN202211279263.1	姜毓君	2023-03-28
111	一种植物乳杆菌SL1及其发酵方法	CN202210449830.7	孙方达	2023-04-07
112	一种环境友好型提取水包油乳状液中界面蛋白的新方法	CN202010024182.1	刘骞	2023-04-07
113	一种鼠李糖乳杆菌JL1高密度发酵的方法	CN202211495838.3	姜毓君	2023-04-11
114	一种水溶性大麻二酚微胶囊及其制备方法	CN202210778496.X	姜瞻梅	2023-04-14
115	一种具有缓解脂多糖所致的小鼠肠道损伤的联合双歧杆菌	CN202210668198.5	霍贵成	2023-04-18
116	一种可用于冷却肉新鲜度指示的水凝胶制备方法及应用	ZL 2021 1 0669638.4	孔保华	2023-04-18
117	一种用于缓解溃疡性结肠炎的组合物和应用	CN202211159410.1	姜毓君	2023-04-21
118	一种风干肠发酵剂及其应用以及风干肠的制备方法	CN202210383076.1	孙方达	2023-04-25
119	一种包埋植物乳杆菌乳剂及其制备方法和应用	CN202211337194.5	李春	2023-05-12
120	一种负载大麻二酚介孔二氧化硅纳米颗粒及其制备方法	CN202210696889.6	姜瞻梅	2023-05-12
121	一种经多糖混合物改良的咸蛋清蛋白及制备方法与应用	CN202211621718.3	姜瞻梅	2023-05-23
122	一种畜禽血液清洁收集装置	CN202211239009.9	刘骞	2023-06-13
123	罗伊氏乳杆菌在缓解高脂饮食诱导小鼠肥胖功能中的应用及含有罗伊氏乳杆菌的复合物	CN202210007542.6	姜毓君	2023-06-13
124	一种包埋益生菌的乳脂肪球膜复合微胶囊制备方法	CN202210086315.7	张莉丽	2023-06-20
125	一种粉末油脂专用分离装置	CN202310202026.3	王欢	2023-06-23
126	一种食品凝胶弹性软固体物自动装罐机及其装罐方法	CN202310393615.4	郭增旺	2023-06-27
127	一株发酵特性良好且具有产香功能的植物乳杆菌及其筛选方法	CN202111339454.8	陈倩	2023-06-27
128	一种广谱降解生物胺的清酒乳杆菌及其应用	CN202211169975.8	陈倩	2023-06-30
129	一株植物乳植杆菌及其应用	CN202310132877.5	李柏良	2023-07-07
130	一种四项分离装置	CN202310473416.4	王欢	2023-07-11
131	一种利于大豆蛋白吸收的营养粉及其制备方法	CN202211304436.0	郭增旺	2023-07-11
132	一种反刍动物肚揉搓清洗装置	CN202211470756.3	刘骞	2023-07-14
133	一种畜禽加工用表皮清洗装置	CN202211238994.1	刘骞	2023-07-14
134	一种新型植物蛋白肉干及其制备方法	CN202210511482.1	李良	2023-07-25
135	一种改性乳清蛋白及其制备方法	CN202310190094.2	侯俊财	2023-08-01
136	鼠李糖乳杆菌在缓解肠道炎症中的应用	CN202110884523.7	姜毓君	2023-08-01

137	一种动物大肠清洗装置	CN202211551551.8	刘骞	2023-08-04
138	一种油脂脂质体及其制备方法	CN201910989140.9	李晓东	2023-08-11
139	一种大豆分离蛋白或大豆多肽水凝胶及其制备方法与应用	CN202110965584.6	李杨	2023-08-18
140	一种猪肚清洗装置	CN202211582908.9	刘骞	2023-08-22
141	一种利用双歧杆菌的重组蛋白改善肠道炎症的方法	CN202110645445.5	孟祥晨	2023-08-22
142	一种利用大豆水解液制备低苦味大豆肽粉的方法	CN202111156317.0	王欢	2023-08-29
143	一株鼠李糖乳杆菌与酵母菌共发酵改善豌豆粉特性的应用	CN202310535487.2	刘丽波	2023-09-22
144	一种动物油脂分级装置及方法	CN202111633309.0	刘骞	2023-09-22
145	一种利用食品多酚强化大豆淀粉蛋白纤维水凝胶功能特性的方法	202110755448.4	徐泽健	2023-09-22
146	一种提高 $\alpha$ -乳白蛋白发泡性能的方法	CN202310188564.1	姜瞻梅	2023-10-03
147	一种乳液薄膜及其制备方法	CN202111177265.5	齐宝坤	2023-10-13
148	益生菌组合物及其制法和应用	CN202310047780.4	满朝新	2023-10-17
149	糖基化酪蛋白高载量包埋亚麻籽油微胶囊及其制备方法	CN202211456986.4	李春	2023-10-24
150	一种动态膜过滤装置	CN202310987309.3	王中江	2023-11-03
151	一种具有缓解便秘功效的合生元酸奶及其制备方法	CN202210659410.1	孟祥晨	2023-11-14
152	一种缓解高尿酸的鼠李糖乳杆菌JL-1及其后生元和应用	CN202311016144.1	姜毓君	2023-11-17
153	直投氏发酵剂植物乳杆菌J26及其制法和应用	CN202310965095.X	姜毓君	2023-11-17
154	用于缓解高尿酸血症的植物乳植杆菌及其复合物和应用	CN202310288894.8	李柏良	2023-11-17
155	一种植物蛋白提取用研磨装置	CN202311064378.3	王中江	2023-11-21
156	一种高钙抗氧化速溶豆粉的制备方法	CN202210788193.6	李杨	2024-01-23
157	人源广谱抗菌肽及其应用	CN202311077083.X	侯俊财	2024-01-26
158	一种利用过热蒸汽动物油脂分级装置及其方法	CN202111627752.7	刘骞	2024-01-26
159	植物乳杆菌、Mix后生元及其制备方法与应用	2023114064972	王松	2024-01-30
160	植物乳杆菌J26组合物、制法和在减肥产品中的应用	CN202310013365.7	姜毓君	2024-01-30
161	一种植物奶粉生产用大豆磨浆装置	CN202311523056.0	王中江	2024-02-27
162	一种海藻酸钠涂膜降低冷冻调理鱼丸冰霜生成量的方法	CN202210696902.8	夏秀芳	2024-03-08
163	一种用于玉米醇溶蛋白酶解的纳米乳的制备方法	CN202211327220.6	张英华	2024-03-15
164	植物乳杆菌J26及其组合物在缓解慢加急性酒精性肝损伤中的应用	CN202211674861.9	姜毓君	2024-03-19
165	一株具有抗幽门螺杆菌作用的解淀粉芽孢杆菌及其应用	CN202211369995.X	姜毓君	2024-03-19
166	具有肠道菌群和免疫调节功能的解淀粉芽孢杆菌JM033产胞外多糖及其应用	CN202310726359.6	姜毓君	2024-03-29
167	一种副干酪乳杆菌LP-116及其在制备调节肠道屏障受损产品中的应用	CN202410069815.9	王语聪	2024-04-05
168	一种具有减肥降脂功效的植物乳杆菌J26后生元冻干粉及其制备方法和应用	CN202410040113.8	姜毓君	2024-04-05
169	一种低油相Pickering乳液凝胶的制备方法	CN202310566534.X	姜瞻梅	2024-04-05
170	一种具有pH响应缓释抑菌功能的APG@ZIF-8复合材料及其制备方法和应用	CN202210342483.8	姜毓君	2024-04-05
171	副干酪乳杆菌LP-116、LP-116后生元组合物及其制备方法与应用	CN202410069813.X	王语聪	2024-04-16
172	一种利用中强电场对大豆7S球蛋白的处理方法	CN202310217137.1	于殿宇	2024-04-23
173	一种奶酪加工用乳清过滤装置	CN202410239631.2	张国芳	2024-05-07
174	一株具有降解生物胺特性的腐生葡萄球菌及其在哈尔滨风干肠中的应用	CN202211025550.X	陈倩	2024-05-07
175	一株产耐高温蛋白酶的菌株及其蛋白酶的制备方法	CN202111661014.4	姜毓君	2024-05-07
176	一株翘鳞伞及其应用	CN202310750691.6	徐宁	2024-05-10
177	一种双歧杆菌表面蛋白的制备方法及其应用	CN202210953264.3	李春	2024-05-28
178	一种黑木耳冻干闪释片及其制备方法	CN202311766158.5	张华江	2024-06-14
179	用于检测长双歧杆菌婴儿亚种BLI的试剂、试剂盒、方法及应用	CN202410310277.8	王松	2024-06-21
180	一种基于核酸外切酶III辅助扩增的可视化检测大肠杆菌O157:H7的方法	CN202210253367.9	姜毓君	2024-06-21
181	一种非灭菌条件下制备的蛋白发酵饲料	202211440654.7	徐速	2024-06-25
182	一种植物基蛋白肉及其制备方法	CN202211090695.8	王中江	2024-07-05

183	一种利用原位在线监测技术体系调控大豆分离蛋白品质的方法	CN202310201752.3	孙立斌	2024-07-12
184	一种喷雾干燥机	CN202211548947.7	王欢	2024-07-19
185	酞磺醋胺作为NDM-1抑制剂或抗生素保护剂的新用途	CN202111065293.8	张秀英	2024-07-26
186	一种廉价乳酸菌PTG培养基的制作及在发酵酸菜中的应用	202310003310.8	徐速	2024-08-06
187	一种能够在低温和低pH的条件下提升酸菜风味品质的植物乳植杆菌及其应用	CN202311112990.3	陈倩	2024-08-09
188	一种降解亚硝酸盐的短乳杆菌及其在低温和低pH的条件下发酵酸菜中的应用	CN202311112993.7	陈倩	2024-08-16
189	一种用于检测毛油中磷脂的二维纳米片阵列光敏电极的制备及检测方法	CN202011490363.X	于殿宇	2024-08-20
190	<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>infantis</i> with fimbriae and applications thereof	18/241009	张莉丽	2024-09-03
191	一种高产锌原卟啉的绿色魏斯氏菌FGC-JX及其应用	CN202311802898.X	孔保华	2024-09-17
192	一种具有抗氧化功能的汉逊德巴利酵母菌HRB1及其应用	CN202311844518.9	陈倩	2024-09-24
193	PROBIOTIC-ENCAPSULATING GUM ARABIC COMPOSITE FIBER/CAPSULE, PREPARATION METHOD AND APPLICATION THEREOF	US 2023/0193514 A1	侯俊财	2024-09-24
194	用于检测毛油中磷脂的石墨相氮化碳-二氧化钛光电化学生物传感器的制备及检测方法	CN202011491055.9	于殿宇	2024-09-27
195	一种干酪乳杆菌细菌素及其应用	CN202410097947.2	于微	2024-10-22
196	一种具有DPP-IV抑制活性的寡肽及制备方法和应用	CN202410993300.8	王松	2025-01-21
197	一种具有DPP-IV抑制活性的寡肽及制备方法和应用	CN202410993300.8	王松	2025-01-21
198	一种老山芹可溶性膳食纤维的提取方法及其表征	CN202310782038.8	张秀玲	2025-04-04
199	一种用于奶制品保鲜的可食用膜及其制备方法和应用	CN202411284182.X	刘丽波	2025-04-11
200	基于肠道环境稳态的益生菌组合物网络调控方法及系统	CN202411085111.7	满朝新	2025-04-22
201	一种表达信号分子AI-2的植物乳杆菌及其应用	CN202311296229.X	陈倩	2025-04-29
202	一种用于检测毛油中磷脂的三维光敏电极的制备及检测方法	CN202011494723.3	于殿宇	2025-05-06
203	生牛乳中A2 $\beta$ -酪蛋白特征肽的检测方法及检测系统	CN202411221096.4	杨鑫焱	2025-05-20
204	低糖低豆腥味且具有转化大豆异黄酮能力的副干酪乳杆菌JM053及其发酵豆乳和制法	CN202411161413.8	姜毓君	2025-06-03
205	用于大豆乳发酵的菌剂及应用、大豆干酪棒及制备方法	CN202510088705.1	李柏良	2025-06-27
206	一种检测沙门氏菌的适体生物传感器及其制备方法与应用	CN202210241766.3	姜毓君	2025-07-11
207	一种双蛋白高营养配方食品制剂及其制备方法与应用	CN202311113670.X	李柏良	2025-07-11
208	一种高RS抗性大米粉的制备方法、应用和产品	CN202310955886.4	班清风	2025-07-18
209	一种载叶黄素复合改性小麦醇溶蛋白纳米粒及制剂和用途	CN202411394760.5	王中江	2025-07-25
210	一种益生菌用复合冻干保护剂及冻干菌粉、发酵乳和用途	CN202411652850.X	张宇	2025-07-25
211	一种疏水性碳点及其制备方法和应用	CN202510551446.1	田波	2025-08-05
212	一种用于缓解胃肠道腹泻的鼠李糖乳杆菌组合物及其应用	CN202411277035.X	满朝新	2025-08-05
213	一种抑制幽门螺杆菌的复合物及其制备方法和应用	CN202311793755.7	李春	2025-08-12
214	一株副干酪乳杆菌及其在抗衰老和抗糖化中的应用	CN202510314952.9	李柏良	2025-08-22
215	一种包埋型植物乳杆菌J26的制备方法及其在减肥产品中的应用	CN202410039999.4	姜毓君	2025-09-02
216	一种细菌素plantaricin EvF的分子结合方式及其改造体plantaricin EsF的应用	CN202411066607.X	孟祥晨	2025-09-09
217	一种格氏乳杆菌JM1酸化啤酒及其制备方法	CN202411109583.1	满朝新	2025-09-09
218	一种过表达三磷酸腺苷结合盒转运蛋白基因的重组植物乳植杆菌及其应用	CN202511148894.3	陈倩	2025-10-17
219	一种利用大豆分离蛋白与迷迭香酸共价复合提高腺苷脱氨酶抑制活性的方法	CN202411058998.0	张英华	2025-10-21
220	一种重组植物乳植杆菌及其应用	CN202511148892.4	陈倩	2025-10-28
221	一种无有机溶剂残留的黄粉虫幼虫蛋白辅助脱脂的方法	CN202310701014.5	刘骞	2025-10-28
222	一种蛋清蛋白基抗氧化复合涂层及其制备方法和应用	CN202410111279.4	张华江	2025-11-07
223	一种格氏乳杆菌JM1发酵培养添加物及用途	CN202510660212.0	姜毓君	2025-11-18