



网站首页 > 学院概况 > 师资队伍

李军

作者：默认作者 时间：2018-05-11 点击数：2691

李军：男，1971年生，河北昌黎人，食品科技学院院长，中共党员，教授，博士生导师。申请人自1994年以来，一直从事食品科学与生物技术领域的研究。主持并参加了4项国家级项目、3项河北省科技攻关项目及博士后基金的研究工作。2007年起负责国家863计划课题“食品非热加工技术研究”项目的研究工作，目前已顺利完成。目前已鉴定成果9项，申请发明专利9项（均为第一发明人，其中8项已获得授权），在食品科学与生物技术领域发表论文50余篇（SCI、EI收录多篇）。河北省食品科学技术学会副理事长，河北省人民政府学位委员会第四届学科评议组成员。

受教育经历：

2004/09-2006/12 中国科学院生态环境研究所博士后流动站 中国检验检疫科学研究院博士后工作站 博士后

2001/09-2004/07 中国农业大学食品学院，食品科学专业博士，导师胡小松教授。

1994/09-1997/07 沈阳农业大学食品学院，食品科学专业硕士，导师李新华教授。

1990/09-1994/07 河北科技师范学院食品工程系，农产品贮藏加工专业本科。

研究工作经历：

2006/10至今，河北科技师范学院，食品科技学院，教授。先后承担国家科技部攻关课题2项，863项目1项，河北省科技厅攻关项目2项，河北省自然科学基金项目1项，在食品科学领域具有较高影响力的国内外期刊发表文章50余篇。

2004/09-2006/10，中国科学院生态环境研究所博士后流动站，中国检验检疫科学研究院博士后工作站，副教授，博士后，参加外源蛋白质合成分泌网络的调控机制及中间代谢物研究。

2001/09-2004-06，中国农业大学，食品科学与营养工程学院，博士，主要从事非热杀菌技术与设备研究。

1997/07-2001/09河北科技师范学院，食品工程系，讲师，从事食品生物技术与食品化学方面的研究工作。

承担科研项目情况：

批准号	项目名称	起止年月	经费来源	申请人负责的内容
C2008000473	葡萄酒酶解增香机理及调控措施的研究	2008,01-2011,12	河北省自然科学基金	项目负责人
2007AA100405	食品非热杀菌加工技术与设备	2007,08-2010,10	国家科技部	项目负责人
CPRC048	黑曲霉高效表达β-葡萄糖苷酶技术手段和策略	2010,01-2012,12	河北省百名优秀人才计划	项目负责人
2012BAD31B09-6	果蔬加工关键装备与新型即食产品开发及产业化示范课题	2012-2015	国家科技支撑计划	项目负责人
31570374	产耐热β-葡萄糖苷酶黑曲霉对高温胁迫的生理	2016-2019	国家自然科学基金	项目负责人

	响应及其调节机制的蛋白组学研究			
C2015407059	黑曲霉高效表达异源耐热 β -葡萄糖苷酶分子策略和代谢机制研究	2015-2017	河北省自然科学基金	项目负责人
201303079	蔬菜副产物综合利用技术与示范课题	2013-2018	国家农业行业公益项目	项目负责人
A201500133	黑果腺肋花楸花色苷抗辐射构效关系及作用机制研究	2015-2017	“三三三人才工程”人才培养资助项目	项目负责人

代表性论著:

- 1、Improvement of β -glucosidase production by protoplast fusion between *Aspergillus oryzae* 3.481 and *Aspergillus niger* 3.316 using response surface methodology. *Biotechnology & Biotechnological Equipment*,2012,通讯作者,SCI,四区,0.3
 - 2、Measurement and analysis of mineral and heavy metal components in grape cultivars by inductively coupled plasma-optical emission spectrometer(ICP-OES). *Journal of Consumer Protection and Food Safety*,2012,通讯作者,SCI,四区,0.719
 - 3、Membrane Damage Induced by Supercritical Carbon Dioxide in *Rhodotorula mucilaginosa*. *Indian Journal of Microbiology*,2013,第一, SCI,四区,0.899
 - 4、Effect of ultrafine grinding on physicochemical and antioxidant properties of dietary fiber from wine grape pomace. *Food Science Technology International*,2014, 通讯作者,SCI,三区,1.222
 - 5、Advance on the bioactivity and potential applications of dietary fibre from grape pomace.*Food Chemistry*,2015, 通讯作者,SCI,二区, 3.391
 - 6、响应面法优化米曲霉3.481产 β -葡萄糖苷酶发酵工艺的研究, *中国食品学报*, 2010, 通讯作者,第19卷, 第12期, 10-15页
 - 7、Purification and Characterization of an Intracellular β -Glucosidase from the Protoplast Fusant of *Aspergillus oryzae* and *Aspergillus niger*. *APPLIED BIOCHEMISTRY AND MICROBIOLOGY*,2010,Volume 46, issue 6, page 626-632,2010 (SCI)
- 食品与发酵工业, 2011, 通讯作者,第9期, 22-28页8、超临界CO₂处理腐生酵母菌细胞内外pH值的变化,

取得专利:

序号	项目名称	获得授权或获得证书时间	专利号或证书类别
1	新型鲜榨苹果汁物理杀菌工艺	2007.10.10	发明专利 ZL200510005034.0
2	鲜榨苹果汁生产工艺	2007.4.4	发明专利 ZL200410096849.X
3	一种调节葡萄酒醇度的方法	2009.6.3	发明专利 ZL200610081296.X
4	脉冲磁场杀菌设备	2006.5.10	发明专利 ZL200520001914.6
5	陶瓷膜错流过滤除菌技术	2006.3.15	发明专利 ZL200420016379.4
6	黑果腺肋花楸干型发酵酒的制备方法及其产品	2016.6.15	发明专利 ZL201410025237.5
7	南国梨混汁发酵酿造干型发酵酒的方法	2015.11.18	发明专利 ZL201410275734.0

下一篇: 康维民