



王兴国

学 位 博士

导师情况 博士生导师

研究中心 油脂及植物蛋白工程研究中心

研究领域 食用油加工与安全控制；功能性  
油脂

联系电话 0510-85917806

Email

wxg1002@qq.com; oileng@jiangnan.edu.cn

通讯地址 无锡市蠡湖大道1800号食品学  
院

个人简介

科研项目

学术论文

获奖

专利

承担教学

研究生培养

王兴国，教授，博士生导师，享受国务院特殊津贴，食用植物油产业技术创新战略联盟理事长，大豆产业技术创新战略联盟专家委员会副主任，中国粮油学会常务理事、油脂分会副会长、营养分会副会长，全国粮食标准化技术委员会油料及油脂分技术委员会副主任，国家“新世纪百千万”人才工程国家级人选，江苏省“333”工程中青年科技领军人才培养对象，江苏省“青蓝工程”创新团队负责人，两次获全国粮油优秀工作者，江苏省优秀科技工作者。近5年来，先后主持国家“863”、国家科技支撑计划等重大研究项目6项，获国家科技进步和国家技术发明奖4项，在国内外重要学术刊物发表论文200多篇，其中SCI收录125篇，单篇最高他引120次，出版教材、专著10部，授权国家发明专利40件，《中国粮油学报》、《中国油脂》和《粮油加工》等杂志编委，指导毕业生113名，其中博士22名，硕士91名，目前在校硕士、博士研究生和国外留学生40余人。

- 2011.01-2013.12，国家科技支撑项目“食用植物油加工关键技术与示范(2011BAD02B00)”，主持人，国拨经费3474万
- 2009.09-2011.12，国家“863”重点项目“食用油生物制造技术研究与开发(2010AA101500)”，主持人，国拨经费2618万
- 2009.01-2011.12，国家“十一五”科技支撑计划“食用油质量安全控制技术研究与产业化示范(2009BADB9B08)”，主持人，国拨经费308万
- 2006.01-2008.12，国家“十一五”支撑计划“大豆优质蛋白与高纯磷脂开发与产业化示范(2006BAD05A08)”之子课题“高品质大豆磷脂的产业化研究与开发”，主持人，国拨经费170万
- 国家“十一五”科技支撑计划课题“食品物性修饰与油脂加工新技术开发研究(2006BAD05A01)”之子课题“新型油脂制取技术”，主持人，国拨经费90万
- 国家“十一五”支撑计划“食品功能因子高效分离与制备关键技术的研究(2006BAD27B03)”，之子课题“功能性油脂”，主持人，国拨经费500万

1 Lipase-Catalyzed Synthesis of Human Milk Fat Substitutes from Palm Stearin in a Continuous Packed Bed Reactor. Zou,Xiaoqiang; Huang, Jianhua; Jin,Qingzhe; Liu,Yuanfa; Song,Zhihua; Wang,Xingguo.

2 Shrinking core model for extraction of phenylpropanoid amides of 5-hydroxytryptamine from safflower seed meal.Jin,Qingzhe;Zhou,Li;Li,Jinwei;Wang,Xingguo;Liu,Ruijie.INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY,2012,47(8):1744-1749

3 An Improved Method for Synthesis of N-stearoyl and N-palmitoylethanolamine.Wang,Xiaosan;Wang,Tong;Wang,Xingguo.JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY,2012,89(7):1305-1313

4 Purification of L-alpha-Glycerolphosphorylcholine from the Enzyme Reaction Solutions by Resin Column Chromatography.Zhang,Kangyi;Wang,Xingguo;Liu,Yuanfa.JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY.2012,89(6):1155-1163

5 Moisture Sorption Thermodynamics of Camellia oleifera. Xing, Chaohong; Liu, Xiaojun; Jin, Qingzhe; Li, Jinwei; Huang, Jianhua; Liu, Yuanfa; Wang, Xingguo. FOOD BIOPHYSICS.2012,7(2):163-172

- 6 In vitro toxicity of aflatoxin B1 and its photodegradation products in HepG2 cells.Liu, Ruijie; Jin, Qingzhe; Huang, Jianhua; Liu, Yuanfa; Wang, Xingguo; Zhou, Xinglong; Mao, Wenyue; Wang, Shanshan. JOURNAL OF APPLIED TOXICOLOGY.2012,32(4):276-281
- 7 Aqueous medium enzymatic preparation of L-alpha glycerylphosphorylcholine optimized by response surface methodology.Zhang, Kangyi; Wang, Xingguo; Liu, Yuanfa. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY.2012,234(3):485-491
- 8 Purification of L-alpha glycerylphosphorylcholine by column chromatography.Zhang, Kangyi; Wang, Xingguo; Huang, Jianhua; Liu, Yuanfa. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 2012,1220:108-114
- 9 Synthesis of Oleoylethanolamide Using Lipase.Wang, Xiaosan; Wang, Xingguo; Wang, Tong. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY.2012, 60(1):451-457
- 10 Enzymatically Catalyzed Synthesis of Low-Calorie Structured Lipid in a Solvent-free System: Optimization by Response Surface Methodology.Han, Lu;Xu, Zijian; Huang, Jianhua; Meng, Zong; Liu, Yuanfa; Wang, Xingguo. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY
- 11 Degradation of aflatoxin B-1 in aqueous medium through UV irradiation.Liu, Ruijie; Chang, Ming; Jin, Qingzhe; Huang, Jianhua; Liu, Yuanfa; Wang, Xingguo. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY.2011,233(6):1007-1012
- 12 Kinetic analysis of isothermal crystallization in hydrogenated palm kernel stearin with emulsifier mixtures.Wang, Fengyan; Liu, Yuanfa; Jin, Qingzhe; Huang, Jianhua; Meng, Zong; Wang, Xingguo. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL.2011,44(9):3021-3025
- 13 Adsorption of Sulfate Ions from Aqueous Solution by Surfactant-Modified Palygorskite.Dong, Rui; Liu, Yuanfa; Wang, Xingguo; Huang, Jianhua. JOURNAL OF CHEMICAL AND ENGINEERING DATA.2011,56(10):3890-3896
- 14 Characterization of cocoa butter substitutes, milk fat and cocoa butter mixtures.Wang, Fengyan; Liu, Yuanfa; Jin, Qingzhe; Meng, Zong; Wang, Xingguo. EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY.2011,113(9):1145-1151
- 15 Photodegradation of Aflatoxin B-1 in peanut oil.Liu, Ruijie; Jin, Qingzhe; Huang, Jianhua; Liu, Yuanfa; Wang, Xingguo; Mao, Wenyue; Wang, Shanshan. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY.2011,232(5):843-849
- 16 Enzymatic synthesis of monoacylglycerol citrate optimized by response surface methodology.Huang, Jianhua; Song, Zhihua; Liu, Yuanfa; Jin, Qingzhe; Wu, Xiaojun; Cai, Chunming; Wang, Xingguo. EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY.2011,113(5):609
- 17 Changes in Volatile Compounds of Peanut Oil during the Roasting Process for Production of Aromatic Roasted Peanut Oil.Liu, Xiaojun; Jin, Qingzhe; Liu, Yuanfa; Huang, Jianhua; Wang, Xingguo; Mao, Wenyue; Wang, Shanshan. JOURNAL OF FOOD SCIENCE.2011,76(3):C
- 18 Specialty Fats from Beef Tallow and Canola Oil: Establishment of Reaction Conditions, Characterization of Products, and Evaluation of Crystal Stability. Meng, Zong; Liu, Yuanfa; Shan, Liang; Jin, Qingzhe; Wang, Fengyan; Wang, Xingguo. FOOD BIOPHYSICS.2011,
- 19 “油脂工厂设计手册”（第二版）由湖北科学出版社出版

1 基于干法活化的食用油脱色吸附材料开发与应用，国家技术发明奖，二等奖，排名第1，2014年

2 高含油油料加工关键技术开发及产业化安全生产，国家科技进步奖，二等奖，排名第1，2012年

3 大豆磷脂生产关键技术及产业化开发，国家科技进步二等奖，排名第2，2010年

4 稻米及其副产品高效增值深加工新技术，国家科技进步二等奖，排名第4，2005年

5 一种食用植物油脱色用粘土吸附剂，中国专利优秀奖，排名第1，2014年

6 棉籽/米糠混合油精炼关键新技术及标准化生产，中国商业联合会科学技术一等奖，排名第6，2012年

7 零反式脂肪酸食品专用油脂加工新技术开发与应用，中国粮油学会科学技术一等奖，排名第4，2014年

8 食用植物油酶法脱胶关键技术开发及产业化生产，中国商业联合会科学技术一等，排名第8，2013年

1 一种米糠活性物二十八烷醇和三十烷醇的制备方法，ZL03113007.0

2 一种中碳链甘三酯的合成和纯化方法，ZL200410041184.2

3 一种以食用油加工下脚料制备生物柴油的方法，ZL200610039115.7

4 一种固定化脂肪酶凹凸棒土的制备方法，ZL200610039833.4

5 高酸价植物油用对甲苯磺酸催化制备生物柴油的方法，ZL200610040959.3

6 一种超声波处理酶水解改性制备水解磷脂的方法，ZL200510123175.2

7 一种红花籽中苯丙烯酰5-羟色胺衍生物的纯化富集方法，ZL200710025993.8

8 一种用树脂层析法从磷脂中分离纯化磷脂酰胆碱的方法，ZL200710021213.2

9 一种谷维素的提取方法，ZL200810244052.8

10 一种红花籽种苯丙烯酰5-羟色胺化合物的富集纯化方法，ZL200810123250.9

11 一种降低植物油反式脂肪酸含量的脱色方法，ZL200910030527.8

12 一种浸出法生产低温豆粕的方法，ZL200810022359.3

13 用多级固定床反应器进行固定化脂肪酶催化合成柠檬酸甘油酯的方法，ZL：200910027527.2

14 酶反应器，ZL201120017106.4

1 曾承担博士研究生“食品科学与技术前沿”，硕士研究生“色谱分析”、“脂质化学”，本科生“油脂化学”、“油料科学原理”、“食品专用油脂”等课程

1 1998年研究生

2 1999年研究生

3 2000年研究生

4 2001年研究生

5 2002年研究生

6 2003年研究生

7 2004年研究生

8 2005年研究生

9 2006年研究生

10 2007年研究生

11 2008年研究生

12 2009年研究生

13 2010年研究生

14 2011年研究生

15 2012年研究生

[院长信箱](#) | [董事单位](#) | [校友会](#) | [丁谷基金会](#) | [下载专区](#) | [校园地图](#)



江南大学食品学院

The School of Food Science and Technology (SFTS)

地址: 江苏省无锡市蠡湖大道1800号 电话: +86-510-85329081 E-mail: foodsci@jiangnan.edu.cn

Copyright 2012 江南大学食品学院 All rights reserved. 网站制作维护: 零伍易零