

# 李永富-食品学院-江南大学食品学院

- 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

• 李永富，男，副教授，硕士研究生导师，国药集团·江南大学健康主食联合研究中心主任。主要从事食品大健康领域的全谷物营养工程技术研究及产品开发工作。采用创新的思维和技术提高全谷物活性因子生理利用率、食用品质，致力于改善主食营养健康，减少因食用过细过精导致的慢性营养代谢疾病高发现状。重点研究糙米、黑米、发芽米、青稞、豆类的食用品质改良，改善其口感、蒸煮品质及营养健康功效，这些研究成果已经在企业进行了产业化生产。高血糖人群专用主食是目前研究重点，目的是研发出一种适口性好、连食性好的低血糖指数主食产品，解决高血糖人群因食用白米饭后餐后血糖快速升高而不敢吃饭的苦恼，改善其生活品质。让高血糖人群开心吃饭、放心吃饭是本研究的初心。

最近几年，主持国家“十三五”重点研发计划项目任务2项，主持中央财政农业推广项目1项，参与国家粮食局粮食公益项目2项、主持了江苏省科技攻关项目1项、市科技创业项目1项，企业合作项目10多项，到账科研经费700多万元。注重科研技术的社会需求，擅长科技成果产业化，与企业合作紧密。

- 1
- 2
- 4

- 1

• 无信息

• 无信息

• 李永富，男，副教授，硕士研究生导师，国药集团·江南大学健康主食联合研究中心主任。主要从事食品大健康领域的全谷物营养工程技术研究及产品开发工作。采用创新的思维和技术提高全谷物活性因子生理利用率、食用品质，致力于改善主食营养健康，减少因食用过细过精导致的慢性营养代谢疾病高发现状。重点研究糙米、黑米、发芽米、青稞、豆类的食用品质改良，改善其口感、蒸煮品质及营养健康功效，这些研究成果已经在企业进行了产业化生产。高血糖人群专用主食是目前研究重点，目的是研发出一种适口性好、连食性好的低血糖指数主食产品，解决高血糖人群因食用白米饭后餐后血糖快速升高而不敢吃饭的苦恼，改善其生活品质。让高血糖人群开心吃饭、放心吃饭是本研究的初心。

最近几年，主持国家“十三五”重点研发计划项目任务2项，主持中央财政农业推广项目1项，参与国家粮食局粮食公益项目2项、主持了江苏省科技攻关项目1项、市科技创业项目1项，企业合作项目10多项，到账科研经费700多万元。注重科研技术的社会需求，擅长科技成果产业化，与企业合作紧密。

- 1
- 2
- 4

- 1

- 无信息
- 无信息
- 李永富，男，副教授，硕士研究生导师，国药集团·江南大学健康主食联合研究中心主任。主要从事食品大健康领域的全谷物营养工程技术研究及产品开发工作。采用创新的思维和技术提高全谷物活性因子生理利用率、食用品质，致力于改善主食营养健康，减少因食用过细过精导致的慢性营养代谢疾病高发现状。重点研究糙米、黑米、发芽米、青稞、豆类的食用品质改良，改善其口感、蒸煮品质及营养健康功效，这些研究成果已经在企业进行了产业化生产。高血糖人群专用主食是目前研究重点，目的是研发出一种适口性好、连食性好的低血糖指数主食产品，解决高血糖人群因食用白米饭后餐后血糖快速升高而不敢吃饭的苦恼，改善其生活品质。让高血糖人群开心吃饭、放心吃饭是本研究的初心。

最近几年，主持国家“十三五”重点研发计划项目任务2项，主持中央财政农业推广项目1项，参与国家粮食局粮食公益项目2项、主持了江苏省科技攻关项目1项、市科技创业项目1项，企业合作项目10多项，到账科研经费700多万元。注重科研技术的社会需求，擅长科技成果产业化，与企业合作紧密。

- 1
- 2
- 4
- 1