

您的当前位置：首页 > 李林强

师资队伍

教学科研

管理人员

实验技术

退休人员



# 李林强

职称/职务： 副教授

电话：

传真：

电子信箱： liling@snnu.edu.cn

出生年月：

办公地点：

## 研究工作简介

主要从事食品质量与安全、畜产加工工程、功能食品开发等教学与研究工作。1994年毕业于西北农林科技大学；1994-2001年宝鸡市乳品总公司、中美合资西安美登高食品有限公司等从食品品质控制和产品研发工作；2001-2004年在陕西师范大学食品工程与营养科学学院攻读硕士学位，研究方向为食品营养与卫生学，获工学硕士学位；2004年—至今，在陕西师范大学食品工程与营养科学学院任教；2007-2010年在西北农林科技大学动物科技学院攻读动物学博士学位，研究方向为动物生理调控，2010年获理学博士学位。2012-2013年在美国亚利桑那州(ARIZONA)北亚利桑大学(NORTHERN ARIZONA UNIVERSITY)工程、林业、自然科学学院(College of Engineering, Forestry, and Natural Sciences)化学与生物化学系学习(Chemistry and Biochemistry Department)。发表科研论文40多篇。参编教材、教辅编著及科普编著4部。主持省部级项目1项，参与省部级项目4项。

## 代表性成果

- 1) LI Lin-qiang, ZAN Lin-sen. Effect of Postmortem Aging on Microstructure of Different Beef Muscles [J]. 食品科学, 2012, 33(7): 46-50.
- 2) LI Lin-qiang, ZAN Lin-sen. Effect and Mechanism of Fermentation on Beef Muscle Tenderness [J]. 食品科学, 2012, 33(23): 121-124.
- 3) Lin-Qiang Li, Lin-Sen Zan. Distinct physicochemical characteristics of different beef from Qinchuan cattle carcass[J]. African Journal of Biotechnology 2011, 10(37), 7253-7259.
- 4) Lin-Qiang Li, Wan-Qiang Tian, Lin-Sen Zan. Effects of Cattle Age on Quality of Beef From Qinchuan Cattle Carcass[J]. 2011, Agricultural Sciences in China, 10(11), 1765-1771.
- 5) Li Linqiang, Zan Linsen, Zhang Baoxun. Influence of ultrasound-assisted calcium chloride marination treatment on beef tenderness. Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, 2009, 25(6): 290-295.
- 6) ZHANG Fu-xin and LI Lin-qiang. Effect of ultrasonic treatment on the extracting activity of kid rennet. Agricultural Sciences in China , 2005, 4(3): 101-105
- 7) Zhang Fu-xin, Chen Jin-ping, Feng Yang & Li Lin-qiang. Effects of age and suckling on chymosin and pepsin activities in abomasums of goat kids. International Journal of Dairy Technology, 2005, 58(2): 115-118.

8) 李林强,田万强,咎林森.超高温灭菌乳货架期理化特性变化及超滤对其品质稳定性的影响[J].西北农林科技大学学报(自然科学版),2011,39(5):185-189.

9) 李林强,咎林森.西农萨能奶山羊乳和荷斯坦牛乳挥发性游离脂肪酸组成比较及分子机理分析[J].食品与生物技术学报,2011,30(6):822-827.

10) 李林强,田万强,咎林森.牛瘦素受体基因功能区蛋白表达及其结合瘦素特性研究[J].中国牛业科学,2011,37(168):1-5.

11) 田万强,李林强,咎林森.秦川牛胴体不同部位肌内脂肪酸组成成分分析及其结构研究[J].中国牛业科学,2011,37(1):10-13.

12) 李林强,咎林森,孟嫚.原子力显微镜在牛肉嫩度测定中的应用[J].食品工业科技,2010,31(2):111-113.

13) 李林强,咎林森,田万强,李志成,孟嫚.大鲵脂肪组织分布及其理化特性[J].西北农业学报,2010,19(2):7-10.

14) 李林强,咎林森.中国大鲵肌内脂肪酸的组成及其抗氧化研究[J].食品工业科技,2010,31(1):364-366.

15) 李林强,咎林森,张宝珣.秦川牛肉在乳酸发酵过程中品质变化研究[J].食品科学,2009,30(7):131-134.

16) 李林强,咎林森,任正东.中国大鲵油脂脂肪酸组成、抗氧化及流变性研究[J].中国粮油学报,2009,24(9):82-86.

17) 刘静,咎林森,李林强,于月英.大鲵油和花生油流变性的研究[J].杨凌职业技术学院学报,2009,1,8(1):10-12.

18) 李林强,咎林森,刘静,张宝珣.乳酸发酵对秦川牛肉品质影响[J].江西农业大学学报,2008,12,3(6):960-966.

19) 李林强,咎林森.牛肉肌纤维间距与嫩化效果关系的研究[J].食品工业科技,2008,29(12):101-103.

20) 咎林森,李林强,张富新,王迪.不同因素对秦川牛肉嫩化效果的影响[J].西北农林科技大学学报(自然科学版),2008,12,36(12):48-52.

21) 李林强,李建科.华山松籽油不饱和脂肪酸降血脂作用的研究.西北农林科技大学学报(自然科学版).2006,34(11):33-36.

22) 上官新晨,李景栓,陈锦屏,李林强.华山松籽油中多不饱和脂肪酸的分离研究.西北植物学报,2004,24(7):1303-1307.

23) 张富新,李林强.超声处理对羔羊皱胃酶提取活性的影响.中国农业科学,2004,37(11):1555-1559.

24) 张富新,陈锦屏,李林强.利用超声处理提取皱胃酶的试验研究.农业工程学报,2004,20(3):153-156.

25) 李林强,李建科,刘迎利.超声波处理提取华山松籽油的研究.西北农林科技大学学报(自然科学版).2003,31(5):115-117.

26) 李林强,李建科.华山松籽油的成分分析及其抗氧化的研究.西北植物学报,2003,23(10):1788-1791.

27) 李建科,李林强,冯再平,胡秋辉.华山松籽油脂肪酸组成及其理化性质研究.食品科学,2003,25(4):139-141.

28) 李林强,刘进.羊奶酸乳饮料加工技术的研究.家畜生态,2002,23(3):6-7.

教改论文:

29) 李林强,咎林森.高等教育教学改革功能的理论与实践初探.西北农林科技大学学报(社会科学版),2007,7:76-79.

30) 李林强,白晓春,咎林森,龙宝新.浅析农村义务教育学校布局调整的原则.中国青年科技,2009,(1):80.

31) 白晓春,李林强,龙宝新.从当前德育工作中存在的问题看我国德育发展的走向.西北农林科技大学学报(社会科学版),2008,7:5-8.

32) 李林强.《实验设计与数据处理》课程的科学教学方式探讨[J].西北农林科技大学学报(社会科学版),2011.7.

·承担科研项目

1) 主持(1/4)陕西省西安市科技局西安市科技创新支撑计划—新农村促进工程项目“动植物食品安全检测新技术研究与应用”(项目批号:NC1119(1))(2011.11.1-2013.12.31)

2) 参加(3/9)陕西省科技厅自然科学基金项目“基于超声波技术鉴定和分析影响秦川牛牛肉品质相关功能基因”(项目批号:2011JQ3006)(2011.6.1-2013.12.31,在研)

3) 参加(3/9)陕西省西安市科技局西安市科技创新支撑计划—新农村促进工程项目“蜂蜜牛奶质量安全检测新技术研究与应用”(项目批号:NC1208-2)(2012.06-2014.14)

4) 参加(2/7)陕西省科技厅农业攻关项目“奶牛繁育体系建设及羊奶新产品开发/新型羊奶产品产业化研究开发”(项目批号:2009k01-08)(2010.1.1-2011.12.31,结题)。

5) 参加(2/6)陕西省科技厅农业攻关项目“羊奶产品深加工关键技术研究”(项目批号:2010NKC-10)(2010.6.1-2011.12.31,结题)。

·专著

1) 咎林森,辛亚平,田万强,李林强.新编肉牛饲料配方600例.化学工业出版社,2009。

2) 焦新安,李建科,李林强,张清安.食品检验检疫学.中国农业出版社,2007。

3) 张邦芳,李林强等.食品科学实验基础.陕西人民出版社,2006。

·专利

1) 张富新、陈锦屏、李林强.羔羊皱胃酶超声提取方法(专利号:200310118913)。

2) 李志成、蒋爱民、咎林森、李林强.一种非特异性复合多糖免疫乳及其制备方法(专利号:200810150339)。

点击量: 1371



陕西师范大学食品工程与营养科学学院 版权所有 联系电话:029-85310517

地址:西安市长安区西长安街620号 邮编:710119 E-mail: spgcx@snnu.edu.cn

常用网址