



今天是:

当前位置: 首页 | 师资队伍 | 赵前程 教授

赵前程 教授

基本信息

姓名: 赵前程
 职称: 教授
 电话: 0411-84762295
 电子邮箱: qczhao@hotmail.com
 办公室: 综合实验楼S202
 个人简介

赵前程, 男, 汉族, 1966年11月出生, 1992年7月毕业于沈阳农业大学获得农学硕士学位, 2005年6月毕业于沈阳农业大学, 获得食品科学专业博士学位; 1992年至1999年在中国粮油食品进出口公司从事食品进出口业务, 部门经理, 国际商务师; 2000年至2002年FHTK(新加坡)食品冷藏有限公司从事技术研发工作, 部门副经理; 2005年到大连海洋大学食品科学与工程学院工作至今, 食品营养与安全方向负责人, 硕士生导师, 副教授, 副院长, 现任国际教育学院院长。2008年8月赴冰岛联合国大学参加了水产品加工质量与安全控制与管理的渔业培训项目(UNU-FTP), 2010年11月在新西兰政府资助下访问了新西兰梅西大学和新西兰外事与贸易部。辽宁省食品质量与安全学会常务理事, 辽宁省食品科学技术学会理事, 辽宁省出入境检验检疫局科技项目评审专家, 大连市轻工协会项目评审专家。

主要从事贝类营养性和保健性功能产品及新型肉糜制品开发、水产加工副产物多糖和蛋白质回收利用, 及水产安全方面的研究。在抗氧化肽、鱼糜制品、功能性蛋白等方面取得多项成果, 共发表论文40余篇, SCI和EI收录4篇。

主要学术贡献包括: 开发了蛤类抗氧化肽新产品和新型贝类肉糜制品, 从水产废弃物中回收得到了功能性蛋白和多糖, 建立了贝类毒素快速检测方法等;
 主讲课程

- (1) 《食品质量与安全控技术》, 硕士和本科生课程;
- (2) 《现代食品工厂设计》本科生课程
- (3) 《食品质量与安全专业英语》本科生课程
- (4) 《食品原料学》本科生课程
- (5) 《功能性食品》本科生课程

研究方向

主要研究方向具体如下:

抗氧化肽制备及活性研究, 水产废弃物功能性蛋白质和多糖的回收、分离, 水产肉糜制品的开发; 水产品冷冻和保鲜技术。

科研项目

主持的代表性科研项目如下:

- (1) 菲律宾蛤仔综合加工利用关键技术及系列高附加值营养保健品开发。辽宁省海洋与渔业厅项目。10万元。
- (2) 美洲帘蛤系列产品高值化精深加工关键技术。辽宁省教育厅资助项目。6万
- (3) 扇贝精深加工关键技术及其系列营养保健功能性食品的开发。大连市科技攻关项目
- (4) 腹泻性贝类毒素抑制磷酸酶快速检测技术研究。农业部暨辽宁省省级高校海洋水产增养殖学与生物技术重点开放实验室项目。0.5万
- (5) 风险评估中动物毒理学模型建立及检测方法体系的研究。辽宁省出入境检验检疫局科技兴检计划项目。8万
- (6) 食源性致病菌气相色谱分析代谢酸产物检测技术的研究。辽宁省出入境检验检疫局科技兴检计划项目。6万
- (7) 提高大学生实践能力的校企实践平台搭建及其评价方法的研究与实践。辽宁省教育厅

汪秋宽 教授

刘俊荣 教授

李伟 教授

胡建恩 教授

赵前程 教授

张付云 副教授

任丹丹 副教授

李智博 副教授

金桥 讲师

曲敏 讲师

佟长青 讲师

卢航 讲师

祁艳霞 讲师

谢智芬 实验师

何云海 实验师

资助项目。1万

(8) 分子量对抗性淀粉形成的影响.校引进人才项目。3万

(9) 3000吨海参加工厂设计.校企合作。5万

(11) 水产食品品质评价方法的建立.校企合作。3万

发明专利及转让情况

主持的代表性申请专利如下:

(1) 蛤类固体海鲜调味品及生产方法.(200810012584.9)(第1申请人)

(2) 蛤类营养保健调味品的制备方法(200910249034.3)(第1申请人)

(3) 从海参加工废弃液中回收蛋白质及粗多糖的方法(200910012425.3)(第1申请人)

(4) 美洲帘蛤多糖的制备方法(200910249063.X)(第1申请人)

(5) 扇贝柱肉糜制品的制备方法(200910249033.9)(第1申请人)

(6) 改性扇贝柱蛋白粉的制备方法(200910249029.2)(第1申请人)

获奖情况

(1) “海带综合利用系列产品加工关键技术”于2008年12月获得辽宁省科技进步一等奖,证书编号:2008J-1-6-10。

(2) “贝类(活杂色蛤)保鲜加工技术”于2009年3月大连市科技进步二等奖,证书号:2008J-2-36-02

(3) “风险评估中动物毒理学模型建立及检测方法体系的研究”于2006年12月获辽宁省进出口检验检疫局科技兴检奖二等奖。证书编号:2006-LJ307-2-R02

主要代表性论文

- (1) Zhao qiancheng^{*}, Wang bingbing. Influence of mincing and adding additives on the weight loss and the quality of scallop (*Patinopecren yessoensis*) adductors during frozen storage. International Symposium on seafood processing technology and safety control system.2009. Qindao
- (2) Jianwei Li,QianchengZhao^{*},Bingbing Wang. Physico-chemical Properties of Edible Gelatin Film from Arrowtooth Flounder (*Atheresthes stomias*) Skin. International Conference on Mecha-tronics and Materials Processing. 2011.Guangzhou (EI, ISTP)
- (3) Jiaojiao Mu,QianchengZhao^{*}, Jianwei Li. The Radical Scavenging Activity of Protein Hydrolysates Prepared from *Mercenaria mercenaria* and *Ruditapes philippinarum*. The 2011 International Conference on Energy, Environment and Sustain-able Development.2011.Shanghai (EI, ISTP)
- (4) Li W, Zhao QC(Qiancheng),Tong CQ,Jin QA, Kong LA. A normal N-Acetyl-D- Galactosamine Gal-Specific Lectin from *Cyclina Sinensis*. GLYCOBIOLOGY.Nov.2011. 20(11):1535-1535 .Annual Conference of the Society-for-Glycobiology.Meeting Abstract.(SCI)
- (5) Tuoping Li ,Na Wang ,Suhong Li ,Qiancheng Zhao. optimization of covalent immobilization of pectinase on sodium alginate support. Biotechnol Lett.2007,29(9):1413-1416(SCI)。
- (6) Zhao qiancheng Effects of salt and protein injection on yield and quality changes during chilled and frozen storage of saithe (*Pollachius virens*) fillets.Final Report to United Nation University Fishing Training Programme.2009
- (7) 穆姣姣,赵前程^{*},李建伟,等.风味酶辅助下蛤蛋白酶解物自由基清除能力研究.食品科技.2010.36(9):50-54
- (8) 刘聪,赵前程^{*},李智博,等.扇贝裙边胶原蛋白酶解物清除超氧阴离子能力的研究.食品与生物技术学报.2009.28(3):338-341
- (9) 白鹤,赵前程^{*},李伟,等.酶水解美洲帘蛤蛋白质及产物抗氧化活性初步.水产科学.2009,28(4):196-199
- (10) 赵前程^{*},秦成,吴斌,等.贝类毒素(大田软海绵酸)抑制磷酸酶法的建立.食品科技.2010,35(5):294-296
- (11) 赵前程^{*},来鹏,秦成,等.ELISA与小白鼠生物法检测腹泻性贝类毒素的研究.食品科技.2009,34(11):287-291
- (12) 蒋铭,谢智芬,赵前程^{*}.贝类中诺沃克病毒快速检测技术的研究.大连水产学院学报,2008,23(增刊).67-70.
- (13) 王丹,赵前程^{*},李智博,等.不同贮藏条件对鲜黄海胆鲜度的影响.大连海洋大学学报.2010.25(5):471-473
- (14) 赵前程^{*},谢智芬,刘俊荣,等,磷酸酯淀粉对冷冻鲜活大菱鲆鱼肉保水效果的影响.食品与生物技术.2008,27(6):65-68
- (15) 赵前程,王丹,谢智芬,等.果胶酶解物对大菱鲆鱼肉保鲜效果的研究.食品科技.2008,197(3):243-245
- (16) 赵前程,刘先琳,李智博等.海参加工废弃液中多糖及其组分的分析与回收.大连海洋大学学报.2010.25(5):433-438
- (17) 赵前程^{*},滕钊,汪秋宽,等.复合酶法提取海带多糖的研究.沈阳农业大学学报.2007.38(2):220-223

(1) 硕士生21人，毕业7人。