



师资简介-- 田洪磊

作者:admin 来源:本站原创 时间:2014年03月16日 点击次数:

学科方向科研人员简介

姓名	田洪磊	性别	男	
民族	汉族	出生日期	1979.8	
专业	食品科学	研究方向	食品风味化学与功能食品	
电子信箱	thl0993@sina.com			
职称	副教授/系主任			
毕业院校	江南大学、工学博士			
个人简历	<p>田洪磊，男，山东日照人，汉族，博士，副教授。2006年毕业于陕西师范大学食品工程与营养科学学院，获工学硕士学位，2013年毕业于江南大学食品科学专业，获工学博士学位。2006年8月至今在石河子大学食品学院从事食品科学领域的教学与科研工作，2007年、2013年分别遴选为石河子大学青年“263”、“3152”优秀骨干教师人才培养计划，Chemistry Central Journal、Plant Foods for Human Nutrition及Food Chemistry等多种食品类SCI刊物稿件评阅人，主持或参加20余项课题研究，以第一作者发表论文30余篇，其中SCI收录4篇；主编或参编专业教材5部，其中国家统编教材4部。目前主持在研课题4项，其中国家自然科学基金项目2项。</p>			
教学工作	<p>主讲本科课程：食品物性学、软饮料工艺学、食品酶学、食品微生物学、食品分析、新疆食品资源开发利用、功能性食品 主讲研究生课程：食品功能性成分提取、天然产物化学与生物活性物质研究进展 主持教学改革研究：食品酶学课程教学内容改革研究,项目编号:SP04016,项目主持；实学实效教学模式在《新疆食品资源开发利用》课程中的实践与探索，项目编号：JG-2012-052，项目主持。 学生实践能力培养指导：SRP科研训练项目及大学生创业计划大赛。</p>			
科研方向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 功能因子富集分离及作用机制研究 2. 食品风味化学 3. 食品配料的生物制造 			

承担科研项目

新疆小白杏仁油中生物活性物质指纹图谱构建及其免疫调节和抗肿瘤作用机理研究(国家自然科学基金项目,项目编号:31000766,2011-2013,主持)

新疆小白杏仁油中生物活性物质免疫调节定量构效关系及其差异蛋白质组学研究(国家自然科学基金项目,项目编号:31260374,2012-2015,主持)

纳米脂质体螯合钙的制备与释放机制研究(石河子大学自然科学与技术创新团队重点项目,项目编号:2011ZRKXTD-0804,2012.1-2013.12,主持)

新疆特色低盐风味羊肉制品加工关键技术研究(兵团重点领域科技攻关-兴边富民科技专项,项目编号:2012BA068,2012.1-2013.12,主持)

蟠桃汁加工过程中风味品质关键控制技术研究(兵团科技攻关专项,项目编号:2012BA007,2012.7-2015.7,主持)

新疆传统发酵乳制品中降血脂益生乳酸菌筛选及对非酒精性脂肪肝干预作用的蛋白质组学研究(大学创新项目,项目编号:ZRKX2010YB13,2011.1-2012.12,主持)

新疆小白杏仁油的提取及微胶囊化技术研究(石河子大学科学技术研究发展计划项目,项目编号:RCZX200652,2006-2009,主持)

不同贮藏保鲜条件下蟠桃香气成分变化规律研究(高层次人才科研启动资金专项,项目编号:RCZX201220,2012.1-2014,主持)

新疆阿勒泰大尾羊肉副产品精深加工技术研究(兵团重点领域科技攻关项目,项目编号:2012BA006,2012.1-2013.12,主要参与)

环塔里木盆地特色林果业关键技术开发与示范(国家科技支撑项目,项目编号:2007BAD36B,2008-2009,主要参与)

苹果鲜果中有害成分分析及降解技术研究(陕西师范大学研究生创新基金,项目编号:NJ20040056,2004-2006,主持)

苹果鲜果产后环节安全控制技术与示范(国家科技攻关专项,项目编号:2006BA804A28,2006-2008,主要执行)

科研成果

1. 近年以第一作者发表论文

Honglei Tian,Ping Zhan*,Hao Zhang. Development of a Fatty Acid Fingerprint of White Apricot Almond Oil by Gas Chromatography and Gas Chromatography-Mass Spectrometry[J].European Journal of Lipid Science and Technology,116(2):126-133,2014. (SCI)

Honglei Tian,Ping Zhan*,Kai-xiong Li. Analysis of Components and Study on Antioxidant and Antimicrobial Activities of Oil in Apple Seeds[J]. International Journal of Food Sciences & Nutrition,61(4): 395-403,2010.(SCI)

Honglei Tian,Ping Zhan*.Chemical Compositions and Antioxidant Activities of Ansu Apricot Oil Growing Wild in North SinKiang,China[J].Natural Product Research, 25(12):1208-1211,2011.(SCI)

Honglei Tian,Hao Zhang*,Ping Zhan,Fengwei Tian. Chemical Components and Antioxidant and Antimicrobial Activities of Oil in White Apricots Almond(Amygdalus Communis L.)[J]. European Journal of Lipid Science and Technology,113(9):1138-1144, 2011.(SCI)

2. 近年获奖及专利情况

基于创新能力培养的食品酶学教学模式改革与实践,石河子大学教学成果三等奖,2012年.

一种鹰嘴豆抑菌肽的制备方法,发明专利,201310515764.X.

一种酶法水解制备小白杏仁蛋白抗氧化肽的方法,发明专利,201310348273.0.

3. 近年出版专著与教材

高等学校规划教材《食品酶学实验》[M].北京:北京邮电大学出版社,2013.4(主编)

国家“十二五”教材《软饮料工艺学》[M].北京:中国轻工业出版社,2013.1(参编)

国家十一五教材《食品化学与营养学》[M].北京:中国轻工业出版社,2007.9(参编)

国家“十二五”教材《食品安全学》[M].北京:中国轻工业出版社,2013.9(参编)

