



Home School Undergraduate Graduate Science Student Party Recruit Alumni University
首页 学院概况 本科教学管理 研究生工作 科学研究 学生园地 党建工作 就业工作 校庆专栏 学校首页

您的位置: 首页 > 研究生工作 > 导师简介 >

2016-08-10 11:29:17 高斌

陈韬教授简介

陈韬, 性别, 1963年04月生, 职称: 教授, 硕士研究生导师。2015年毕业于南京农业大学食品科学专业, 获工(工理农)学博士学位。2016.4-2017.4泰国kasetsart大学进修肉类科学。食品科学技术学院教授。中国畜产品加工研究会, 常务理事; 云南省畜牧业协会, 副秘书长, 畜产品加工分会秘书长; 云南省清洁生产审核技术专家; 本人研究方向及专长: 畜产品加工与质量控制, 肉类加工与质量控制,

近年承担科研项目、经费:

1. 国家自然科学基金面上项目: 猪宰后肌肉骨架蛋白质变化与持水性的关系 (31171711), 46万元, 主持
2. 国家自然科学基金地区项目: 宰后猪肌肉中空隙形成原因及其位置与汁液流失的关系 (31660441) 39万元, 主持
3. “十二五”科技支撑子课题: 传统特色畜禽肉制品加工关键技术及产业化示范2012BAD28B04-2, 72万元, 主持
4. 云南省科技厅, 重点新产品开发: 猪肉制品产业化开发研究(2008LA012), 112.5万元, 主持
5. 云南省科技厅, 重点新产品开发: “低盐嫩化板鸭系列产品产业化研究开发2013EB024”, 50万元, 技术主持
6. FAO 项目: Food consumer market research in Yunnan Province of China (TCP/RAS/3209), 30万元, 技术主持

近年发表代表性论文:

1. Phospholipase A2 and antioxidant enzyme activities in normal and PSE pork. Meat Science, 2010/84/143-146
2. 骨架蛋白肌联蛋白、伴肌动蛋白、纽蛋白的降解对冷却猪肉持水性的影响, 食品工业科技. 2015(21). 64-67
3. 不同糖在高低温度下与羊肉水解物的美拉德反应效果比较, 食品工业科技. 2015(19). -91-94
4. 猪宰后正常肉与PSE肉中肌联蛋白和伴肌动蛋白变化, 食品工业. 2015(10). 187-192
5. 猪宰后正常肉与PSE肉中肌间线蛋白和钙激活酶的变化与持水性的关系, 食品科技. 2015(6). 130-135
6. 羊肉的美拉德增香发色反应条件筛选, 食品工业. 2015(6). 61-64
7. 云南省影响消费者购买猪肉、大米和西红柿的因素分析, 食品工业科技, 2013. 13
8. 猪肉持水性与宰后肌肉组织结构变化的关系, 食品科技, 2011. 04 (234), 90-94
9. 正常肉与PSE肉的蛋白质变化比较, 食品研究与开发, 2012. 3, 1-5
10. 牛肉美拉德反应最佳反应条件的筛选, 农产品加工(上). 2015(2). 27-30
11. 卤鸡蛋在贮藏过程中的品质变化, 食品研究与开发, 2016. 17, 179-181

近年著作:

1. “十一五”规划教材, 《肉品加工学》, 农业出版社出版, 2008. 7, 参编
2. 《猪肉产品绞肉产品深加工技术》. 云南科技出版社, 2014. 10, 主编
3. 《食品化学的原理及应用技术》. 吉林大学出版社, 2016. 3, 主编
4. 《农畜产品加工及经营》, 云南科技出版社, 2006. 12, 副主编

专利:

发明专利“一种发酵肉制品卷蹄的贮藏方法” ZL2008 1 0058920.3

Copyright © 2010-2016 云南农业大学食品科学技术学院
综合办公室电话: 5227843 团委办公室: 5220032