



主要讲授课程：《食品工艺学》、《食品工艺学概论》、《畜产品加工学》、《生产实习》、《农产品无损检测技术》、《计算机在食品工业的应用》。

研究生课程：《食物物性学》。

主要研究方向：1.食品科学与工程；2.农产品加工及贮藏工程；3.肉制品加工及宰后生化；4.蛋白质工程。（肉制品加工工艺及贮藏保鲜、肉品品质形成机理及质量安全控制技术、肉制品加工及贮藏过程中的理化变化、宰后生理生化变化等。）

主要科研成果：

- 1.《高铁肌红蛋白还原系统与线粒体电子传递链偶联机制研究》，河北省自然科学基金青年基金项目，2015年
- 2.《基于蛋白质组学的宰后成熟阶段猪肉颜色稳定性的分子机制研究》，河北省高等学校科学技术研究项目，2016年
- 3.《熟肉制品质量安全可追溯信息化系统的开发与示范》，石家庄科学技术与发展计划, 2016年
- 4.《猪肉颜色劣变生物标记物的筛查研究》，河北省高等学校科学技术研究项目,2018年

在国内外期刊发表学术论文和科研论文十余篇，其中6篇被SCI或EI收录。河北省食品学会青年委员会秘书。

学院地址：河北省石家庄市裕翔街26号 邮编：050018

版权所有©河北科技大学生物科学与工程学院

COPYRIGHT©2014河北科技大学 冀ICP备05002802号



扫一扫关注  
官网微信