

您的当前位置：首页 > 张富新

师资队伍

教学科研

管理人员

实验技术

退休人员



# 张富新

职称/职务： 教授

电话： 13186051301

传真： 029-85310517

电子信箱： fuxinzh@snnu.edu.cn

出生年月：

办公地点： 长安校区

## 研究工作简介

1985年7月毕业于西北农业大学动物科学系，1985年9月于无锡轻工业大学食品科学系进修，1995年获动物生产专业硕士学位，，2003年获博士学位，1997年晋升为副教授，2003年晋升为教授，1998年受聘陕西师范大学食品科学系。现任陕西省果蔬深加工研究中心副主任，中国畜产品加工研究会会员，陕西省农业工程学会理事，宝鸡市农业科技专家乳品加工首席专家，陕西省奶山羊产业科技创新体系羊奶加工岗位科学家，羊奶加工专家大院专家，陕西省农业科技创新工作专家顾问组顾问。目前主要研究方向为：乳品科学、肉品科学、蛋品科学以及蛋白食品资源的开发利用。

近年来，主持完成陕西省自然科学基金2项、陕西省农业攻关项目1项、科技部“西部开发”重大项目“功能性羊奶深加工产业化技术研究开发课题”子课题4项、国家十一五科技支撑计划重项目—西北农区生态型奶业生产技术集成及产业化示范的子课题1项、农业部公益性行业（农业）科研专项—奶山羊良种繁育及产业化技术体系建设1项、西安市科技富民工程项目1项、陕西省农业厅奶山羊产业科技创新体系项目1项。获中国人民武装警察部队科学技术进步三等1项，陕西省人事厅优秀科技论文奖1项。

在乳制品研究开发方面进行大量的科学研究，尤其在羊奶资源开发利用方面与美国兰斯顿大学（Langston University）进行合作，对羊奶理化特性、加工特性、发酵特性及产品开发方面进行了深入系统的研究，取得了较大的成绩，开发新产品20多个，得到国内外同行专家的好评。在International Journal of Dairy Technolog、中国农业科学、食品科学等国内外学术期刊发表论文80余篇，编著出版学术专著5部，申请国家发明专利7项，已获批3项。

## 代表性成果

ZHANG Fu-xin, CHEN Jin-pin, Li Lin-qiang ,YANG Feng. 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

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

ZHANG Fu-xin and WANG Bi-ni. Optimization of processing parameters for the ultrasonic extraction

2007, 60(4): 268-291

张富新,王毕妮. 羔羊皱胃酶盐析条件的研究. 西北农林科技大学学报(自然科学版),2007, 35 ( 1 ) : 101 - 105

邹鲤岭, 张富新, 李昌盛, 咎林森. 两种羊奶干酪成熟期间理化和生化特性研究. 食品工业科技, 2009, 30 ( 5 ) : 72-75

王玮, 张富新, 晁海英. 莎能羊乳中乳过氧化物酶特性的研究. 食品工业科技, 2008, 34 ( 120 ), 160-162

邹鲤岭, 张富新, 李昌盛, 咎林森. 羊奶牛奶混合干酪加工工艺研究. 食品科学, 2009, 30 ( 4 ) , 290--294

应用生物技术开发野战型干酪食品 中国人民武装警察部队科学技术进步三等奖.2007年。

发明专利：羔羊皱胃酶超声提取方法 ( ZL200310118913.5 )

发明专利：凝固型羊奶茶粉(ZL200610041924.1)

发明专利：红枣羊奶粉及其制备方法 ( ZL2006100432000 )

点击量：1355



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