

师资队伍
教职工简介
教职工名册
职工通讯录
师资队伍基本情况



您现在的位置： 食品科学与工程学院 >> 师资队伍 >> 教职工简介 >> 文章正文

副教授：邵威平

作者：食品学院 文章来源：本站原创 点击数：2740 更新时间：2007-6-6



一、基本情况

邵威平，男，副教授。1991年毕业于北京轻工业学院生物工程专业本科，2004年江南大学生物工程学院发酵工程专业硕士毕业。曾先后在甘肃省科学院生物研究所微生物室和甘肃省轻工业科学研究所发酵室工作，1996年获得发酵工程师专业技术职称，2002年工作调动至甘肃农业大学食品科学与工程学院任教，现为学院菌种中心主任。现主要从事发酵工程、酒类酿造、食品营养和食品质量安全专业领域的教学与科研及技术指导工作。为中国食品科学技术学会高级会员、中国微生物学会和中国营养学会会员以及甘肃省省级评酒员。

二、科研情况

- “高产果胶酶的菌种选育及发酵条件的研究”，1992/5甘肃省科委鉴定
- “固定化酵母细胞淀粉质原料乙醇发酵”，1993/6甘肃省科委鉴定，省科技进步二等奖
- “发酵调味品高新技术及产业化示范”，获2007年度兰州市科学技术进步二等奖
- “汽爆法秸秆纤维生产新技术研究”，获2007年度张掖市科学技术进步三等奖
- “干装甜玉米罐头生产工艺技术研究”，2008/12甘肃省科技厅鉴定
- “马铃薯渣菌体蛋白饲料关键生产技术完善及其推广示范”，2009/1甘肃省科技厅鉴定
- “河西走廊啤酒麦芽加工企业关键生产工艺技术提升”，甘肃省科技厅项目，在研
- “《发酵工程》教学建设研究与应用”，在研

三、主要著作

《现代绿色食品生产技术与管理》。化学工业出版社，2009

四、主要论文

- 产果胶酶菌种选育及发酵条件，微生物学报，1993，33(3)
- “ZDH”模型在工业微生物果胶酶发酵条件优选中的应用，甘肃科学学报，1993，5
- Y-AADY应用于黍米黄酒生产的工艺初探，甘肃轻纺科技，1995，(4)

黄酒配制山楂露酒, 酿酒科技, 1998, (4)

八种食用菌营养成分的测定与分析, 甘肃农业大学学报, 2003, (3)

冰酒生产工艺及其品质影响因素, 酿酒, 2004, 31(2)

红枣酒的生产工艺, 甘肃农业大学学报, 2004, 39(6)

偏重亚硫酸钠有效含量的测定—碘量法, 酿酒, 2005, 32(1)

醋酸菌菌种保藏方法的改进及保藏期限的研究, 中国酿造, 2005, (12)

姜醋饮料的研制及其稳定性研究, 甘肃农业大学学报, 2005, 40(6)

主成分分析法及其在啤酒风味评价分析中的应用, 酿酒科技, 2007, (11)

红莓发酵酒香气成分的GC—MS分析, 食品科学, 2007, 28(12)

树莓红色素的提取及稳定性研究, 食品工业科技, 2007, 28(12)

五、培训情况

2005~2006年, 在加拿大食品检验署(CFIA)所属实验室进修“食品安全实验室检测与质量控制技术”。曾参加过HACCP管理体系认证、绿色食品安全与检测技术、食品添加剂使用卫生标准(2007版)、农产品质量安全控制等专业技术培训。

六、联系方式

通讯地址: 甘肃省兰州市安宁区营门村1号 甘肃农业大学食品科学与工程学院

邮编: 730070

电话: 0931—7631201, 13893601194

传真: 0931—7631201

E-mail: shaowp99@yahoo.com.cn

| 设为首页 | 加入收藏 | 版权申明 | 院长信箱 | 书记信箱 | 意见箱 | 管理登录 | 您是第 位访客 感谢关注!

Copyright © 甘肃农业大学食品科学与工程学院 2009-2010

学校地址: 兰州市安宁区营门村1号 邮编: 730070

维护制作: 极秀网络科技