



人物 所有学科 标题 精确搜索

首页 >> 农学 >> 园艺学 >> 果蔬贮藏与加工 >>

沈阳农业大学食品学院吕春茂副教授 (图)

<http://www.firstlight.cn> 2021/6/16

[作者] 沈阳农业大学食品学院

[单位] 沈阳农业大学食品学院

[摘要] 吕春茂, 男, 汉族, 1970年11月生, 博士, 副教授, 原籍内蒙古包头市, 中共党员。2007年7月来校任教, 主要从事果蔬精深加工、食品生物技术和食品质量与安全方面的教学与科研工作。入选沈阳市高层次人才“拔尖人才”并获得辽宁省农产品加工创新联盟建设“先进个人”及沈阳农业大学食品学院“优秀研究生导师”等荣誉称号。兼任中国食品科学技术学会休闲食品加工技术分会理事、中国经济林协会榛子专业委员会理事、中国经济林协会加工利用分会理事...

[关键词] 吕春茂 沈阳农业大学食品学院 副教授 果蔬精深加工 食品生物技术



吕春茂, 男, 汉族, 1970年11月生, 博士, 副教授, 原籍内蒙古包头市, 中共党员。2007年7月来校任教, 主要从事果蔬精深加工、食品生物技术和食品质量与安全方面的教学与科研工作。入选沈阳市高层次人才“拔尖人才”并获得辽宁省农产品加工创新联盟建设“先进个人”及沈阳农业大学食品学院“优秀研究生导师”等荣誉称号。兼任中国食品科学技术学会休闲食品加工技术分会理事、中国经济林协会榛子专业委员会理事、中国经济林协会加工利用分会理事、中国经济林协会板栗分会常务理事、辽宁省食品质量与安全学会理事和辽宁省农科院专业学位评审专家等。

承担本科生《食品酶学》、《食品生物技术》、《食品法规与标准》、《食品商品学》和研究生《食品质量与安全控制专题》、《食品安全案例分析》等课程的教学任务, 其中《食品法规与标准》为学校精品课。主持的本科生教改项目“提升《食品法规与标准》课程教学质量的研究与探索”和研究生教改项目“《食品安全案例》专业学位优秀课程建设”分别获得校级立项, 主持的“高等院校《食品法规与标准》课程体系建设”获2016年校教学成果三等奖, 指导的学术型硕士论文“平欧榛子油调节大鼠血脂及抗氧化的功效”获得2014年沈阳农业大学优秀学术型硕士学位论文提名奖, 2020年指导本科生分别获得辽宁省大学生食品创新大赛和辽宁省大学生食品安全科普创意创新大赛一等奖。副主编完成专著2部, 参与教材2部。

主持辽宁省重点研发、辽宁省自然科学基金及沈阳市农业科技攻关等课题8项, 参加国家自然科学基金等项目4项。目前获得神农中华农业科技奖二等奖、辽宁省科技进步奖二等奖等奖项8项, 发表研究论文50余篇, SCI和EI收录6篇、申请专利3项。在承担上级部门科研课题的同时, 积极开展与企业的横向联合, 目前与铁岭三能科技有限公司、铁岭开源川顺食品加工有限公司、辽阳帝昊农业有限公司、朝阳安泰林药开发有限公司等企业建立了稳定的合作关系, 重点围绕榛子研究成果转化、新产品研发及企业生产上遇到的实际问题展开联合攻关。

附: 代表性论文

1. 吕春茂, 王新现, 包静, 孟宪军, 董文轩. 越橘果实花色苷的体外抗氧化性. 食品科学, 2010.31 (23) : 27-31.
2. 赵明慧, 吕春茂, 孟宪军, 韩璐, 郑鹏. 苹果渣水溶性膳食纤维提取及其对自由基的清除作用. 食品科学, 2013, 34 (22) : 75-80
3. 吕春茂, 魏雅静, 孟宪军, 董文轩, 陆长颖. 平欧榛子蛋白分离及功能特性分析. 食品与发酵工业, 2013, 39 (12) : 85-89
4. 吕春茂, 陆长颖, 孟宪军, 董文轩, 魏雅静, 刘婵婵. 平欧榛子油对高血脂大鼠的降脂作用. 食品与生物技术学报, 2014, 33 (3) : 330-335

中国研究生教育排行榜 87条

- 1 浙江大学茶学专业
- 1 中国农业大学果树学专业
- 1 南京农业大学蔬菜学专业
- 2 西北农林科技大学果树学专业
- 2 南京农业大学茶学专业

中国学术期刊排行榜 3条

- 3 中国农业科学
- 20 中国生物防治
- 34 农业生物技术学报

中国大学排行榜 102条

- 1 沈阳农业大学园艺专业
- 1 浙江大学茶学专业
- 2 安徽农业大学茶学专业
- 2 华中农业大学园艺专业
- 3 南京农业大学园艺专业

人物 91篇

- 沈阳农业大学食品学院程顺昌副教...
- 沈阳农业大学食品学院博士生导师...
- 沈阳农业大学食品学院孙希云副教...
- 沈阳农业大学食品学院吕春茂副教...
- 沈阳农业大学食品学院硕士生导师...

课件 57篇

- 上海邦德职业技术学院中国名菜 (...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...

研招资料 10篇

- 浙江万里学院2021年硕士研究生招...
- 河北北方学院果蔬贮藏加工学参考...
- 2019年东北林业大学硕士研究生复...
- 吉林农业大学2018年硕士研究生招...
- 河北北方学院果蔬贮藏加工学参考...

知识要闻 76篇

- 四川省农业科学院农产品加工研究...
- 四川省农业科学院园艺研究所果树...
- 郑州大学农学院焦焱研究团队在低...
- “果蔬活性物质精准利用与健康食...
- 江苏省草莓产业技术体系举办第七...

国际动态 3篇

- New technology to revolutionise...
- 宋健院长会见福建省果蔬会组委会...
- 2007年度世界粮食奖揭晓: 被誉为食...

会议中心 44篇

5. 吕春茂, 刘畅、孟宪军、郑鹏、徐静一.苹果渣发酵过程中游离氨基酸和挥发性香气成分分析.食品科学, 2014,35 (18) :146-150
6. 邓晓雨, 吕春茂*, 孟宪军, 张炜佳, 房丹丹.微波焙烤平欧榛子中挥发性成分差异性分析.食品工业科技, 2016, 37 (24) : 88-95
- 7.刘璐, 吕春茂*, 孟宪军, 辛广, 李斌, 张丽婷.不同解冻方式对树莓汁加工特性的影响.食品科学, 2019,40(7):127-134
- 8.Zhang Yuying,Lyu Chunmao,Meng Xianjun,Dong Wenxuan,Guo Hai,Su Chunmin,Zhang Xinmeng. Effect of St European Hybrid Hazelnut.[J]. Journal of oleo science,2019,68(10): 939-950. (SCI,IF=1.27)
9. Qiumin Chen, Guangchao Yu, Xiangyu Wang, Xiangnan Meng, Chunmao Lv*.Genetics and Resistance Mechanism of the Cucumber (Cucumis sativus L.) Against Powdery Mildew.[J]. Journal of Plant Growth Regulation.published online 17 february 2020(SCI,IF=2.179)
10. Lu Liu, Chunmao Lv*, Xianjun Meng, Guang Xin, Bin Li.Effects of Different Thawing Methods on Flavor Compounds and Sensory Characteristics of Raspberry.[J]. Flavour and Fragrance Journal ,2020, (5) : 1-13. (SCI,IF=1.598)

[原文地址](#)

原文发布时间: 2021/6/16

引用本文:

沈阳农业大学食品学院. 沈阳农业大学食品学院吕春茂副教授 (图) . <http://www.firstlight.cn/View.aspx?inoid=4208907>.
发布时间: 2021/6/16. 检索时间: 2021/6/19

“鲜食玉米和黄桃采后升值技术及...
广东省农业科学院蚕业与农产品加...
江苏省重点研发计划“新型高质浆...
广东省“优稀水果产业技术体系创...
广西水生作物产业发展座谈交流会...

学术指南 175篇

吉首大学林产化工工程湖南省重点...
茅台学院食品科学与工程系2018年...
新疆师范大学新疆特殊环境物种保...
新疆师范大学新疆特殊环境物种保...
江西农业大学农学院2013-2019年...

学术站点 4篇

赣南师范大学国家脐橙工程技术研...
河南省软籽石榴工程研究中心
新疆农业大学食品科学与药学学院
中国果蔬储藏加工技术研究中心 (...)