

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品科学与工程系](#) >

柳艳霞

发布时间: 2017-12-28 11:42 浏览次数: 1408



姓名	柳艳霞	性别	女	出生年月	1978年9月
----	-----	----	---	------	---------

民族	汉	籍贯	山西运城	政治面貌	中共党员
部门	食品科学与工程系	职称	副教授	职务	系副主任、党支部书记
办公地址	7号楼207	办公电话		E-mail	lyx21centry@126.com
教授课程	食品工艺学、畜产品加工学				
研究方向	畜产品加工及品质控制				
教育经历	1996.9-2000.7 山西农业大学 食品科学与工程学院就读本科，获工学学士学位；2000.9-2003.7 西北农林科技大学食品科学与工程学院就读硕士，获工学硕士学位；2014.9至今，中国农业科学院农产品加工研究所攻读博士学位。				
工作经历	2003.7至今河南农业大学食品科学技术学院工作				
学术社会兼职	河南省肉制品加工与质量安全控制重点实验室副主任、河南省高校肉品加工与质量安全控制工程技术研究中心副主任、河南省食品科学重点学科骨干教师、河南省食品科学技术学会副秘书长、河南省食品科学技术学会肉制品专业委员会秘书长				
科研项目	<p>近年来，主持河南省科研项目2项，参与国家十二五科技支撑计划、国家十一五科技支撑计划、国家自然科学基金、河南省杰出人才创新工程项目等课题近10项。</p> <p>1. 主持河南省科研项目2项：（1）河南省教育厅科学技术研究重点项目：传统调味料对将卤牛肉品质控制技术研究（课题编号12B550006）2012.5-2014.10；（2）河南省基础与前沿技术研究计划项目：蛋白质变性对酱卤肉制品品质的作用机制研究2014.1-2016.12。</p> <p>2. 国家自然科学基金2项：（1）传统酱卤禽肉制品卤煮过程中的火候机制研究，课题编号(31271895)，2013.1-2016.12，第二；（2）氨肽酶在干腌火腿成熟中的作用机制研究，课题编号(30972129)，2010.6-2012.12，第二。</p> <p>3. 科技部科技支撑计划2项：（1）动物源微生物预报与栅栏技术研究，科技部“十二五”科技支撑计划项目（课题编号：2012BAD28B02-02），2012.1-2015.12，子项第四；（2）调理肉制品品质控制技术研究，科技部“十一五”科技支撑计划区域性项目(课题编号：2007BBAD70B02)，2007.6-2010.12，第六。</p>				

	<p>4. 肉类生产与加工质量安全控制技术, 农业部公益性行业科技专项子项(课题编号: 200903012), 2009.10-2013.6, 子项第四。</p> <p>5. 速冻水饺馅料品质特性及原料标准化技术研究, 教育部重点项目(课题编号: 206082), 2006.1-2007.12, 第三。</p> <p>6. 冷却肉滴水损失形成机理及改善肌肉保水性措施研究, 河南省教育厅高校杰出人才创新工程项目, 2006.1-2008.12, 第六。</p>
论文论著	<p>共发表学术论文共计85篇, 代表性论文如下:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 市售食醋的市场调查与分析. 中国调味品, 2016, 41 (8): 121-127, 151. (通讯作者) 2. 苜蓿营养灌肠的研究. 草业科学, 2010, 27 (8), 134~138. (第一作者) 3. 玉米变性淀粉与蔗糖脂肪酸酯对冷却肉的保水作用研究. 食品科学, 2009, 30(23): 127-130. (第一作者) 4. 响应曲面法优化苜蓿成冻特性研究. 食品科学, 2009, 30 (18): 29-33. (第一作者) 5. 苜蓿粒复合灌肠的研制. 草业科学, 2009, 26 (11): 125-129. (第一作者) 6. 大豆分离蛋白和变性淀粉对猪肉糜保水性的影响. 西北农业学报, 2009, 18 (4): 48-51. (第一作者) 7. 抗氧化剂对金华火腿抗氧化效果的研究. 食品与发酵工业, 2009, 35 (2): 66-70. (第一作者) 8. 金华火腿现代化工艺过程中失重情况研究. 食品科学, 2008, 29(8): 145-150. (第一作者) 9. 宰后因素对肌肉保水性的影响. 安徽农业科学, 2007, 35 (16): 4846~4848. (第一作者) 10. 芦荟红枣复合饮料的研制. 西北林学院学报, 2007, 22(5): 136-139. (第一作者) 11. 河南地方玉米品种营养品质的主成分分析与评价. 粮油加工, 2007 (1): 60-62. (第一作者) 12. 新鲜干酪工艺研究. 食品科学, 2007, 28(8): 215-218. (第一作者) 13. 籽用南瓜采后籽粒的成熟特性及品质评价研究. 食品工业科技, 2007, 28 (10): 97-99. (第一作者) 14. 籽用南瓜采后生理特性研究. 浙江农业科学, 2007 (6): 635-638, 640. (第一作者) 15. Proteolysis in biceps femoris during Jinhua ham processing. Meat Science, 2008, 79(1): 39-45. (SCI) (第三作者) 16. White Crystals Found in the Muscle of Jinhua Ham. 56th International Congress of Meat Science and Technology (August 15-20. 2010. Jeju. Korea) Official Record Number:11-1390906-000074-01 (第二作者)

	共编写著作9部，其中《酱卤肉制品加工》、《禽产品加工利用》、《酱卤肉制品加工技术》、《发酵肉制品加工技术》等4部为副主编。
成果奖励	<p>1、荣获河南省科技进步奖2项：（1）冷却肉汁液损失形成机理及控制措施研究，2010年获河南省科技进步二等奖，第2完成人；（2）多糖复合酶改良高档速冻饺子粉的研究，2007年获河南省科技进步二等奖，第10完成人。</p> <p>2、河南省科技厅鉴定成果8项：（1）调理肉制品品质控制技术，第5完成人；（2）金华火腿现代化生产技术，第3完成人；（3）生鲜肉微生物安全控制技术与预测预报技术研究，第6完成人；（4）基于预测微生物学的道口烧鸡保鲜技术研究，第2完成人；（5）煮制过程中八角对鸡肉挥发性风味的影响研究，第3完成人；（6）香辛料对道口烧鸡香味的影响研究，第4完成人；（7）冷却猪肉微生物预报与栅栏技术研究，第6完成人；（8）肉糜类产品质构评价方法和品质判别技术研究，第8完成人。</p> <p>3、授权国家专利6项：（1）国家发明专利《一种优质金华火腿的生产方法》（第二名）；（2）国家外观设计专利《托盘》（腌制金华火腿用）（第二名）；（3）国家实用新型专利《组合腌制架》（腌制金华火腿用）（第二名）；（4）国家实用新型专利《火腿肠薄片切片机》（第五名）；（5）国家发明专利《一种骨渣的酶解方法》（第六名）；（6）国家发明专利《一种用骨渣酶解提取物制备鸡精的方法》（第六名）。申请国家发明专利3项：（1）国家发明专利《一种啤酒鸭翅的制作方法》（申请号：201410638833.0）（第一名）；（2）国家发明专利《一种酱香鸭脖的制作方法》（申请号：201410638431.0）（第一名）；（3）国家发明专利《一种泡椒酱汁肉及其制作方法》（申请号：201610018802.4）（第一名）。</p>
学术交流经历	2011年赴比利时根特参加参加第57届世界肉类科技大会（ICoMST）、2007年在北京参加第53届世界肉类科技大会（ICoMST）、每年参加中国肉类科技大会
荣誉称号	



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved

地址：郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编：450002

建议屏幕分辨率在1920*1080px以上浏览本站

