



肉品加工与质量控制教育部重点实验室

Key Laboratory of Meat processing and quality control

[首页](#) |
 [实验室概况](#) |
 [科研团队](#) |
 [科学研究](#) |
 [人才培养](#) |
 [规章制度](#) |
 [下载专区](#)



科研项目

科研项目——国家自然科学基金

科技部	项目名称			
	来源	时间	经费 (单位: 万元)	负责人
农业部	动物吸收代谢类胡萝卜素的肠道内环境控制研究			
国家自然科学基金	国家自然科学基金	2001-2003	20.00	周光宏
教育部	牛肉成熟的主要影响因素Calpains的作用机制研究			
江苏省	国家自然科学基金	2004-2006	18.00	周光宏
其他	低钠条件下肌球蛋白热凝胶形成机制的研究			
	国家自然科学基金	2012-2014	60.00	徐幸莲
	骨骼肌肌球蛋白高压变性和成胶机理研究			
	国家自然科学基金	2015.1-2018.12	87.00	徐幸莲
	四种肉蛋白摄入对大鼠肠道微生态和肝脏脂质代谢的影响			
	国家自然科学基金	2015.1-2018.12	93.00	李春保
	应用蛋白组学研究宰后僵直阶段肉的嫩化			
	国家自然科学基金	2010-2012	19.00	李春保
	多聚磷酸酶调控肌肉蛋白质凝胶特性的机理研究			
	国家自然科学基金	2013.1-2016.12	78.00	彭增起
	钙激活酶在鸡肉成熟中的作用机制			
	国家自然科学基金	2014.1-2017.12	89.00	黄明
	细胞凋亡效应酶在肉成熟中的作用机制研究			
	国家自然科学基金	2010-2012	30.00	黄明
	宰后肌肉蛋白质氧化对肉成熟的影响机制研究			
	国家自然科学基金委	2011.1-2015.12	63.00	黄明
	基于菌间互作效应的低温火腿中单增李斯特菌预测模型研究			
	国家自然科学基金	2015.1-2017.12	24.00	叶可萍
	动物血浆蛋白与肌原纤维蛋白的相互作用对低饱和脂肪酸乳化体系稳定性影响机理研究			
	国家自然科学基金	2012-2014	27.00	王鹏

友情链接: [相关链接](#)   