



湖北民族大学  
HUBEI MINZU UNIVERSITY

生物科学与技术学院  
College of Biological Science and Technology

输入关键词搜索

网站首页

学院概况

师资队伍

本科生教育

研究生教育

实验中心

科研服务

学生管理

党建群团

校友中心



专家

## 程超

教授

2010-12-20 16:43:52 来源: 点击量: 432365

【字体: 大 中 小】

打印

博士

硕士生导师



姓名:程超 (汉族) ;

办公电话: 0718-8439741;

电子邮件: 1013074928@qq.com;

通讯地址:湖北省恩施市学院路39号湖北民族大学生物科学与技术学院;

任职情况：博士，湖北民族大学，生物科学与技术学院，教授；

研究领域：粮食油脂及植物蛋白工程；

### 一、学习和工作简历：

#### 学习经历：

1995/09 - 1999/06，湖北民族学院，园艺专业，获农学学士学位；

1999/09 - 2012/07，华中农业大学，农产品加工与贮藏专业，获工学硕士学位；

2009/09 - 2012/06，华中农业大学，食品科学专业，获工学博士学位；

2014/10-2015./02，美国弗吉尼亚理工大学，访问学者。

#### 工作经历：

2002/07 -2003/11，湖北民族学院，生物科学与技术学院，助教；

2003/12 - 2009/07，湖北民族学院，生物科学与技术学院，讲师；

2009/08-2014/12，湖北民族学院，生物科学与技术学院，副教授；

2015/01 -至今，湖北民族大学，生物科学与技术学院，教授；

### 二、承担科研项目情况：

1、国家自然科学基金：葛仙米藻蓝蛋白脱辅基蛋白与藻蓝胆素协同抗氧化机制研究、2016/01-2019/12、37万元、主持。

2、湖北省科技厅：葛仙米加工过程中风味物质产生机理及其变化规律、2015/01-2016/12、6万元、主持。

3、湖北省教育厅：葛仙米藻蓝蛋白的限制性酶解及肽色素定量构效关系研究、2013/01- 2016/12、20万元、主持。

4、恩施州科技局：加工方式对富硒玉米硒含量的影响及其作用机制、2017/01-2019/12、15万元、主持。

### 三、代表性论文

1.程超，薛峰，汪兴平，潘思轶. (2011) 反复冻融增强葛仙米藻胆蛋白抗氧化特性研究.食品科学，32 (23) : 121-124

- 2.程超, 李伟, 汪兴平, 潘思轶. (2012) 葛仙米藻胆蛋白的体外消化特性.食品科学. 33 (15) : 6-10
3. Cheng Chao, Xue Feng, Wang Xing-ping, Pan Si-yi. (2012) Research progress in extraction, purification and physiological activity of Phycobiliprotein.食品科学, 33 (9) : 251-259
- 4.程超, 朱玉婷, 田瑞, 汪兴平, 潘思轶. (2012) 喷雾冷冻干燥对葛仙米藻胆蛋白抗氧化特性的影响.食品科学, 33 (13) : 36-39
- 5.程超, 薛峰, 李伟, 汪兴平. (2014) 葛仙米藻胆蛋白与色度降解动力学.食品科学, 35 (09) : 16-19
- 6.程超, 薛峰, 李伟, 汪兴平. (2014) 3种处理方式对葛仙米藻胆蛋白清除超氧自由基能力的影响.食品科学, 35 (13) : 35-40
- 7.许巍萍, 李伟, 云杉杉, 程超\*. (2014) 山药及零余子酸酶处理淀粉的理化性质研究.食品科学, 35 (13) : 118-121
- 8.王晓尚, 李伟, 向俊, 但悠梦, 程超\*. (2013) 零余子淀粉及其淀粉糊特性研究.食品工业科技, 34 (08) : 166-169,182
9. Cheng Chao, Xu Hui, Li Wei, Zhang Qiu-ping, Wang Xing-ping. (2016) Nostoc sphaeroides Phycobiliprotein Enhances Immune Functions of Mice .食品科学, 37(05): 167-174
- 10.程超, 洪颖, 李伟.(2018)不同熟制方式对葛仙米挥发性成分的影响, 食品与发酵工业, 44( 3) : 209- 214

[【打印本页】](#) [【我要纠错】](#) [【关闭窗口】](#)

[上一篇: 罗祖友](#)



