



山西农业大学  
Shanxi Agricultural University

食品科学与工程学院

请输入搜索内容点击开始...



- 首页
- 学院概况
- 机构设置
- 师资队伍
- 教育教学
- 科学研究
- 思政党建
- 学生工作
- 招生招聘
- 就业工作
- 学院风采
- 院友空间

## 副教授



### 师资队伍

当前位置: 首页 > 师资队伍 > 副教授、副研究员 > 副教授 > 正文

硕士生导师
博士生导师
教授、研究员
<b>副教授、副研究员</b>

### 王君

发布时间: 2018年01月02日 10:50 作者: 来源: 点击率: 2285次

姓名: 王君  
 职务: 葡萄与葡萄酒工程系主任  
 职称: 副教授  
 学位: 博士  
 毕业院校: 天津科技大学

讲师、助理研究员

教辅人员



研究方向： 微生物发酵与酶工程  
电子邮箱： wj8154533@126.com

简介：

### 1、基本信息

王君，男，中共党员，博士，副教授，硕士生导师，葡萄与葡萄酒工程系主任。共承担《葡萄酒工艺学》、《发酵食品工艺学》、《食品酶学》、《葡萄酒产业经济学》、《生物分离工程》等本科生课程和《发酵原理专题》、《功能食品研究进展》等研究生课程。主要从事微生物发酵及酶工程；葡萄酒等果酒酿造工艺；葡萄皮渣功能性产品（饼干，面包，果酱，果冻，软糖，饮料等）；可食性功能薄膜材料；功能性低聚糖的酶法高效制备等领域的研究。

电子邮件：[wj8154533@126.com](mailto:wj8154533@126.com)

### 2、工作、学习经历

2017.12~至今 山西农业大学食品科学与工程学院，副教授

2013.09~2019.01 天津科技大学生物工程学院，发酵食品与健康，博士

2012.01~2017.12 山西农业大学食品科学与工程学院，讲师

2008.09~2011.12 山西农业大学食品科学与工程学院，助教

2005.09~2008.07 陕西师范大学食品工程与营养科学学院，农产品加工及贮藏工程，硕士

2001.09~2005.07 山西农业大学食品科学与工程学院，生物工程专业，本科

### 3、主持及参与项目

主持科研项目：

山西农谷建设科研专项2019年度功能食品专题项目“功能酒生产技术研究及产品开发”  
(项目编号：SXNGJSKYZX201905，2019.11-2021.11，科研经费120万)；

横向课题“低温贮藏对水产品及其加工制品品质的保持作用研究”（2020.9-2023.9，经费15万）；

山西农业大学博士科研启动项目“可食膜新材料的创制及应用”（项目编号：2021BQ28，2021.05-2024.05，科研经费6万）。

山西农业大学科技创新基金项目“柿发酵果醋非生物返混及澄清研究”（项目编号：2010010，2010.05-2012.05，科研经费2万）。

主持教改项目：

山西省教育科学“十三五”规划2020年度教育政策研究专项课题“基于产业需求‘产教融合、院团社合一’的葡萄与葡萄酒工程专业人才培养模式探究”(ZC-20025)；

2020年度山西农业大学教学改革研究项目“‘产学合作协同育人’背景下葡萄与葡萄酒工程专业复合应用型人才培养模式研究与实践”(YB-202017)。

#### 4、科研成果

功能性低聚糖规模化高效制造技术创新及应用，中国轻工业联合会科技进步奖一等奖，2019年，排名第七。

#### 5、发表论文

##### SCI论文：

(1) Wang J, Zhang Y, Wang H, Huo S. Evaluation of extraction technologies and optimization of microwave and ultrasonic assisted consecutive extraction of phenolic antioxidants from winery byproducts. *Journal of Food Process Engineering*. 2019, e13064

(2) Wang J, Li W, Niu D, Singh S, Lu F, Liu X. Improved synthesis of isomaltooligosaccharides using immobilized  $\alpha$ -glucosidase in organic-aqueous media[J]. *Food Science and Biotechnology*, 2017, 26(3):731-738.

(3) Wang J, Huo S, Zhang Y, Liu Y, Fan W. Impact of various maceration techniques on the phenolic and volatile composition of Chenin Blanc wines[J]. *International Journal of Food Science & Technology*, 2016,51(11):2360–2366.

(4) Wang J, Huo S, Zhang Y, Liu Y, Fan W. Effect of different pre-fermentation treatments on polyphenols, color, and volatile compounds of three wine varieties[J]. *Food Science and Biotechnology*, 2016, 25(3):735-743.

(5) Tian K<sup>#</sup>, Wang J<sup>#</sup>, Zhang Z, Cheng L, Jin P, Singh S, Prior B.A, Wang Z-X. Enzymatic preparation of fructooligosaccharides-rich burdock syrup with enhanced antioxidative properties.

Electronic Journal of Biotechnology, 2019, 40,71-77. (共同第一作者)

中文论文:

- (1) 银晓丽, 王君<sup>\*</sup>. 不同条件下壳聚糖对葡萄酒澄清效果的影响[J]. 酿酒科技, 2020, (4) : 57-60.
- (2) 王君. 可食性壳聚糖膜的制备及功能特性研究[J]. 包装与食品机械, 2019, 37 (4) : 15-18.
- (3) 王君. 单宁酶处理对牛蒡提取物中抗氧化活性的影响[J]. 食品科技, 2018, 43 (05) : 228-231.
- (4) 王君. 固定化酶法高效制备低聚异麦芽糖[J]. 中国食品学报. 2017, 17 (08) : 101-108
- (5) 王君. 酿酒葡萄皮渣对曲奇饼干感官品质和物理特性的影响[J]. 食品科学技术学报. 2017, 35 (5) : 66-71
- (6) 王君. 可食性大豆分离蛋白保鲜膜的研制[J]. 包装与食品机械. 2017, 35 (3) : 11-16
- (7) 王君. 可食花卉-葡萄皮渣复合保健果醋饮料的研制[J]. 江苏调味副食品. 2017, (2) : 12-15
- (8) 王君. 不同澄清剂对柿子醋澄清效果的研究[J]. 中国调味品. 2014, 39 (8) : 32-34
- (9) 王君. 大蒜汁对枯草芽孢杆菌芽孢形成和发芽的影响[J]. 山西农业大学学报. 2011, 31(3): 239-242.
- (10) 王君. 柿子醋保健饮料的加工工艺研究[J]. 饮料工业. 2010, 13 (10) : 21-24.

## 6、参编教材

普通高等教育“十三五”规划建设教材《发酵食品工艺学》，侯红萍主编，中国农业大学出版社，2016. 参编

普通高等教育农业部“十二五”规划教材《发酵工程》，宋渊主编，中国农业大学出版社，2017. 参编

## 7、社会职务、学术团体兼职

中国食品科学技术学会传统酿造食品分会，理事；

山西省葡萄与葡萄酒产业技术创新战略联盟，理事；

《食品研究与开发》、《当代化工研究》杂志，编委；

## 8、个人荣誉

2019年荣获山西农业大学“五四青年标兵”称号。

上一条：郭瑜

下一条：付丽红

**【关闭】**

版权所有：山西农业大学食品科学与工程学院

地 址：山西省太谷县山西农业大学 邮 编：030801

非经营性互联网信息服务审批号 (晋)ICP备05000473号



官方微博



官方微信