教师风采

人才项目 (../rcxm/index.htm)

博导硕导 (../bdsd/index.htm)

教师风采 (index.htm)

教师风采

首页 (../../index.htm)» 师资队伍 (../index.htm)» 教师风采

陈钢

最后编辑日期：2019-10-20 15:25

性别： 男

职称： 教授

学历： 博士

电子邮件： zn_chengang@163.com

导师类型： 硕导

学科方向： 发酵工程、食品科学

所属院系： 食品学院

研究方向

1）食品资源的开发与利用；

2）功能食品与饮料的研究与开发；

3）天然产物与食品添加剂；

4）食品加工下脚料综合利用技术。

个人经历

陈钢，博士，教授，研究生导师。主持与参与国家、省级项目共计20项，通过鉴定的有18项；主持横向项目达60余项，为中、小企业解决了许多技术问题。主要科研项目有：国家自然科学基金资助项目“黑木耳多酚抗动脉粥样硬化的机理研究”、国家自然基金资助项目“豆渣中不溶膳食纤维转化为可溶性膳食纤维的机理研究”、国家科技成果转化资金项目“纳米级高活性膳食纤维及应用中试”、教育部创新团队子项目“食品加工高新技术与食品功能化研究”、江西科技厅项目“荷叶膳食纤维抗氧化作用的研究”、“速溶莲藕全粉生产新工艺研究”、“南瓜营养素片生产技术研究”、“蜂胶的综合开发利用”、“酶法制备浓厚味肉类提取物的研究”、“植物多糖、黄酮类化合物提取研究 - 竹叶多糖、黄酮类化合物的提取”、“植物多糖、黄酮类化合物提取研究 - 甘薯叶、柄、藤多糖、黄酮类化合物的提取”等项目。获得授权发明专利4项；发表论文60多篇，其中SCI、EI论文10余篇，参与编写著作4部；先后获江西省科学进步奖二等奖二项、江西省科学进步奖三等奖一项、中国商业联合会科学技术奖一等奖一项、教育部科技进步奖二等奖一项。主要研究方向是：食品资源的开发与利用；功能食品与饮料的研究与开发；天然产物与食品添加剂；食品加工下脚料综合利用技术。

讲授课程

本人讲授本科、硕士课程：

1） 本科生课程有：《生化工程设备》、《发酵工厂设计基础》。

2） 硕士生课程有：《酶工程》、《生物反应工程》。

学术成就

获得授权发明专利4项；发表论文60多篇，其中SCI、EI论文10余篇，参与编写著作4部；先后获江西省科学进步奖二等奖二项、江西省科学进步奖三等奖一项、中国商业联合会科学技术奖一等奖一项、教育部科技进步奖二等奖一项。

承担课题

1）国家自然科学基金资助项目“黑木耳多酚抗动脉粥样硬化的机理研究”；

2）国家自然基金资助项目“豆渣中不溶膳食纤维转化为可溶性膳食纤维的机理研究”

3）国家科技成果转化资金项目“纳米级高活性膳食纤维及应用中试”

4）教育部创新团队子项目“食品加工高新技术与食品功能化研究”

5）江西科技厅项目“荷叶膳食纤维抗氧化作用的研究”；

6）江西省科技厅项目“速溶莲藕全粉生产新工艺研究”；

7）江西省科技厅项目“南瓜营养素片生产技术研究”；

8）江西省科技厅项目“蜂胶的综合开发利用”；

9）江西省科技厅项目“酶法制备浓厚味肉类提取物的研究”；

10）江西省科技厅项目“植物多糖、黄酮类化合物提取研究 - 竹叶多糖、黄酮类化合物的提取”；

11）江西省科技厅项目“植物多糖、黄酮类化合物提取研究 - 甘薯叶、柄、藤多糖、黄酮类化合物的提取”。

论文专著

1) Chen G, Luo YC, et al. Hypocholesterolemic effects of Auricularia auricula ethanol extract in ICR mice fed a cholesterol-enriched diet[J]. J Food Sci Technol, 2011.

2) Chen G, Luo YC, et al. Effect of Polysaccharide from Auricularia auricula on Blood Lipid Metabolism and Lipoprotein Lipase Activity of ICR Mice Fed a Cholesterol-Enriched Diet[J]. Journal of food science, 2008.

3) Ling Wan, Gang※, et al. ChenAntioxidant and xanthine oxidase inhibitory properties and LC-MS/MS identification of compounds of ethanolic extract from mulberry leaves[J]. Acta Sci. Pol. Technol. Aliment, 2018.

4）Hong-lin Zhu, Gang Chen ※, et al. Characterization of polyphenolic constituents from Sanguisorba o cinalis L. and its antibacterial activity[J]. European Food Research and Technology, 2019,

5) 尹晓洁，陈钢※等，磷酸氢二铵对枣酒发酵性能和挥发性成分的影响[J]. 食品科学，2018.

6) 陈钢，李栋林等, 响应面试验优化超声耦合双水相体系提取茶多酚工艺[J]. 食品科学，2016.

7) 郑淑丹，陈钢※等，脐橙全果酒发酵工艺优化及其与脐橙果汁酒风味物质的对比分析[J]. 食品科学，2019.

8）李陈陈，陈钢※等，固体培养粗糙脉孢菌产番茄红素及抗氧化活性研究[J]. 中国酿造，2017.

9）陈钢，许海燕等, 甘草酸二钾在牙膏中的抑菌作用[J]. 日用化学工业，2018

10）尹晓洁，陈钢※等，藻酸丙二醇酯对冷冻面团品质影响的研究[J]. 中国食品添加剂，2017.

11）欧明花，陈钢※等，响应面试验优化粗糙脉胞菌中番茄红素的提取工艺[J]. 食品科学，2016.

12）耿英龙，陈钢※等，粗糙脉孢菌产番茄红素发酵条件的优化[J]. 食品科学，2014.

13）阙发秀，陈钢※等，超声波刺激粗糙脉胞菌发酵产番茄红素的工艺研究[J]. 中国食品添加剂，2018.

14)《天然食品配料--------生产及应用》 化学工业出版社，北京 2010，5.

15)《发酵食品安全生产与品质控制》 化学工业出版社，北京 2005.

友情链接 院长信箱spnie@ncu edu. cn (mailto:liuchengmei@ncu.edu.cn) 书记信箱 tj1120@ncu.edu.cn (mailto:mailto:tj1120@ncu.edu.cn)

地址：江西省南昌市红谷滩新区学府大道999号 邮编：214122

联系电话：0791-83969526 E-mail：spxy@ncu.edu.cn 传真：0791-83969526