

[设为首页](#) | [加入收藏](#) | [网站地图](#) | [联系我们](#)[网站首页](#)[学院概况](#)[学院动态](#)[学科建设](#)[科学研究](#)[师资队伍](#)[本科生教学](#)[研究生教学](#)[学生工作](#)[党建工作](#)[校友录](#)[首页](#) / [师资队伍](#) / [纪超凡](#)

师资队伍

[教师风采](#)[学院教师](#)

联系方式

电话：0411-86323671

传真：0411-86323671

地址：大连甘井子区轻工苑1号

邮编：116034

副教授



纪超凡

院 系：食品学院

办公电话：0411-86318731

电子信箱：Jichaofan@outlook.com

更新时间：2020-09-28

个人简介

2015年-现在，大连工业大学食品学院，讲师，副教授

2012年-2014年，大连理工大学，博士后

2004年-2011年，中国科学院大连化学物理研究所生物化工专业硕博连读，工学博士

2006年-2011年，法国南特大学，工学博士

2000年-2004年，大连理工大学生物工程专业，工学学士

社会兼职

中国食品科学技术学会传统酿造食品分会理事。

研究方向

1. 发酵食品，包括：新型发酵剂的研发；发酵食品中有害物的消减。
2. 发酵工程，包括：新型酶制剂的研发。

主要成果

承担国家重点研发计划项目子课题1项，国家自然科学基金项目2项，省市级项目3项。发表学术论文数十篇，其中以第一作者或通讯作者发表SCI收录论文11篇。以第一发明人申请国家专利16项，授权2项。参编行业标准1项。

科研项目

1. 2017-2020，国家重点研发计划重点专项子课题“发酵食用菌汁加工关键技术研究”，项目号：2017YFD0400700（子课题主持）
2. 2018-2020，国家自然科学基金青年科学基金“间接消减型发酵剂抑制腌鱼中生物胺积累的分子机制”，项目号31701729（主持）
3. 2021-2024，国家自然科学基金面上项目“共培养体系中植物乳杆菌YC-5抑制摩氏摩根菌生成组胺的分子机制”，项目号：32072289（主持）
4. 2015-2018，辽宁省农业领域青年科技创新人才培养计划项目“基于强化乳酸菌现代固态发酵技术生产发酵鱼制品的研究”，项目号：2015003（主持）

5. 2016-2018, 辽宁教育厅基本科研业务费一般项目“基于功能性状研究乳酸菌与发酵鱼中生物胺代谢相关微生物的互作机制”, 项目号: 2016J055 (主持)

出版著作和论文

论著:

《现代海洋食品产业科技创新战略研究》, 参编

主要代表论文:

1. Shuai Wang, Liming Zhang, Libo Qi, Huipeng Liang, Xinping Lin, Shengjie Li, Chenxu Yu, Chaofan Ji*. Effect of synthetic microbial community on nutraceutical and sensory qualities of kombucha. *International Journal of Food Science and Technology*. 10.1111/ijfs.14596 (SCI, IF2.773)

2. Jing Han, Jingbo Zhang, Xinping Lin, Huipeng Liang, Shengjie Li, Chenxu Yu, Beiwei Zhu*, Chaofan Ji*. Effect of autochthonous lactic acid bacteria on fermented Yucha quality. *LWT - Food Science and Technology* 2020, 123: 109060. (SCI, IF4.006)

3. Shuai Wang, Jing Han, Jingbo Zhang, Xinping Lin, Huipeng Liang, Shengjie Li, Xiuping Dong, Chaofan Ji*. Effects of Temperature on Bacterial Biodiversity and Qualities of Fermented Yucha Products. *Journal of Aquatic Food Product Technology* 2020, 29:43-54. (SCI, IF1.020)

4. Jingbo Zhang, Jing Hu, Shuai Wang, Xinping Lin, Huipeng Liang, Shengjie Li, Chenxu Yu, Xiuping Dong*, Chaofan Ji*. Developing and validating a UPLC-MS method with a StageTip-based extraction for the biogenic amines analysis in fish. *Journal of food science*. 2019, 84: 1138-1144. (SCI, IF2.478)

5. Jing Hu, Tiefeng Zhao, Shengjie Li, Zhenyu Wang, Chengrong Wen, Haitao Wang, Chenxu Yu, Chaofan Ji*.

Stability, microstructure, and digestibility of whey protein isolate – Tremella fuciformis polysaccharide complexes. Food Hydrocolloids 89 (2019) 379–385. (SCI, IF7.053)

6. Chaofan Ji*, Jing Han, Jingbo Zhang, Jing Hu, Yinghuan Fu, Hang Qi, Yue Sun, Chenxu Yu. Omics-prediction of bioactive peptides from the edible cyanobacterium Arthrospira platensis proteome. Journal of the Science of Food and Agriculture 2018; 98: 984–990. (SCI, IF2.614)

7. Chaofan Ji, Jingbo Zhang, Xinping Lin, Jing Han, Xiuping Dong, Song Yang, Xiaoming Yan, Beiwei Zhu*. Metaproteomic analysis of microbiota in the fermented fish, Siniperca chuatsi. LWT - Food Science and Technology 2017, 80: 479-484. (SCI, IF4.006)

8. Chaofan Ji, Xupeng Cao, Hongwei Liu, Junge Qu, Changhong Yao, Hanfa Zou, Song Xue*. Investigating cellular responses during photohydrogen production by the marine microalga Tetraselmis subcordiformis by quantitative proteome analysis. Applied Biochemistry and Biotechnology. 2015.8.4, 177(3): 649-611. (SCI, IF2.277)

在读学生人数

硕士研究生4名。

毕业学生人数

已毕业硕士研究生6名。

Copyright@大连工业大学 食品学院 版权所有

联系电话：0411-86323671 地址：大连甘井子区轻工苑1号