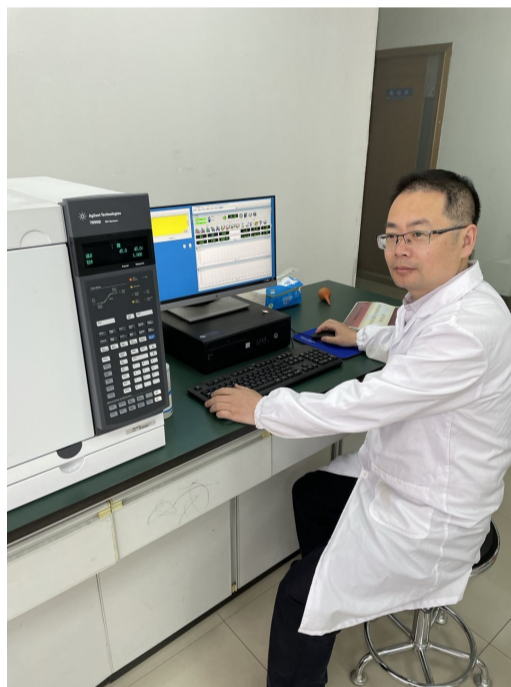




当前位置: [网站首页](#) >> [研究生教育](#) >> [导师信息](#) >> [硕士生导师](#) >> 正文

## 方学智

发布者: [发表时间]: 2022-10-10 [来源]: [浏览次数]:



### 导师简介

方学智, 男, 博士, 高级工程师。长期围绕油茶等可食用木本油料开展绿色加工技术研究和高值功能产品研发。先后主持国家科技支撑专题, 浙江省重点研发计划项目, 国家标准等省部级重点项目10多项。主持获省(部)级科技二等奖2项, 制订国家、行等标准8项, 在《Journal of the American Oil Chemists Society》《European Journal of Lipid Science and Technology》等国内外期刊发表论文40多篇, 授权发明专利7项。兼任浙江省林学会副理事长, 全国林化产品标准化技术委员会委员, 国家标准评估专家, 中国林学会青工委常委等职。

E-mail: fxzhn@caf.ac.cn

### 教育经历

- 1997-2001 湖南农业大学植物科技学院 园艺学 学士
- 2001-2004 浙江大学农业与生物技术学院 园艺学 硕士
- 2007-2015 浙江大学生命科学技术学院 应用生物化学 博士

### 研究方向

木本油脂脂质功能与营养; 木本油脂绿色制备及产品研发。

### 在研纵向项目

- 浙江省重点研发计划项目：油茶加工剩余物高值利用与新产品研创，2021-2022
- 国家林草局推广计划项目：油茶籽采后规模化快速处理及特色制油技术示范推广，2020-2022
- 浙江省省院合作计划项目：山核桃、香榧籽规模化采后处理及高值利用关键技术研究及示范，2019-2022

### 获得奖励

- 2017年，浙江省科技进步奖 二等奖，油茶籽品质变化规律和特色制油关键技术研究及产业，第一
- 2019年，梁希林业科学技术奖科技进步奖 二等奖，高品质油茶籽油安全、定向制取关键技术研究及示范 第一
- 2020年，浙江省农业科技先进工作者

### 近期发表论文（一作或通讯作者）

- Miral Javed, Tarun Belwal, Hao Huang, et al. Generation and stabilization of CO<sub>2</sub> nanobubbles using surfactants for extraction of polyphenols from *Camellia oleifera* shells[J]. *Journal of Food Science*, 2022, doi:10.1111/1750-3841.16272.
- Fang X.Z., Fei X.Q., Sun H., et al. Aqueous Enzymatic Extraction and Demulsification of *Camellia* Seed Oil (*Camellia Oleifera* Abel.) and Its Physicochemical Properties[J]. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 2016, 118:244-251.
- Fang X.Z., Moreau A.R., Extraction and Demulsification of Oil From Wheat Germ, Barley Germ, and Rice Bran Using an Aqueous Enzymatic Method[J]. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 2014, 91:1261-1268. SCI
- Fang X.Z., Du M.H., Luo F., et al. Physicochemical Properties and Lipid Composition of *Camellia* Seed Oil (*Camellia oleifera* Abel.) Extracted Using Different Methods[J]. *Food Science and Technology Research*, 2015, 21(6):779-785.
- 罗凡, 王龙祥, 许晓君, 等. 热预处理对香榧压榨油微量成分及氧化稳定性的影响[J/OL]. *中国粮油学报*, 2022
- 罗凡, 郭少海, 杜孟浩等. 预处理条件对香榧仁油品质的影响研究[J]. *中国粮油学报*, 2021, 36(4):70-73.
- 田潇潇, 罗凡, 杜孟浩, 等. 硅酸镁对高酸值油茶籽油的吸附效果[J]. *中国油脂*, 2021, 46(3):18-21.
- 田潇潇, 方学智\*, 刘四黑, 等. 脱蒲处理对油茶籽油营养品质及抗氧化能力的影响[J]. *中国粮油学报*, 2020, 35(11):98-100. CSCD, 通讯作者
- 田潇潇, 王羚, 方学智\*, 等. 山桐子果不同部位油脂营养品质及抗氧化能力的研究[J]. *中国粮油学报*, 2020, 35(9):91-95.
- 王羚, 方学智\*, 杜孟浩. 超临界CO<sub>2</sub>萃取对油茶饼中油脂品质及茶皂素理化特性影响研究[J]. *中国油脂*, 2020, 45(8):109-114.
- 田潇潇, 王羚, 方学智\*, 等. 不同干燥方式对山桐子油理化性质、脂肪酸组成及微量营养成分含量的影响[J]. *中国油脂*, 2020, 45(1):8-11.
- 田潇潇, 方学智\*, 孙汉洲, 等. 不同物种及油茶籽的营养特性分析与综合评价[J]. *林业科学研究*, 2019, 32(1):133-140.
- 田潇潇, 方学智\*, 孙汉洲, 等. 不同油茶物种及品种果实中甘油三酯成分分析[J]. *林业科学研究*, 2018, 31(2):41-47.

### 专著, 标准, 专利等

- 方学智, 罗凡, 杜孟浩, 等. 油茶皂素[M]. 北京, 中国林业出版社, 2022
- 方学智, 费学谦, 罗凡, 等. 油茶籽: GB/T 37917-2019
- 方学智, 杜孟浩, 胡立松, 等. 油茶皂素质量要求: GB/T 41549-2022.
- 费学谦, 方学智, 钟海雁, 等. 油茶籽饼, 粕: GB/T 35131-2017
- 刘四黑, 方学智, 杨明, 等. 地理标志产品 玉屏茶油: DB5206/T104-2019
- 冯纪福, 陈永忠, 方学智, 等. 特优级油茶籽: T/LYCY 2-20181
- 方学智, 费学谦, 姚小华, 等. LY/T 2034-2012 油茶果采后处理技术规程
- 费学谦, 方学智, 姚小华, 等. LY/T 2033-2012 油茶籽
- 方学智, 郭少海, 杜孟浩. 一种超高酸价毛油的精炼工艺: ZL 201710595050.2
- 方学智, 姚小华, 王开良, 等. 油茶籽仁中油脂的酶法提取工艺: ZL 2008 1 0059993.4

- 方学智,姚小华,王开良,等. 油茶饼粕中油脂的酶法提取工艺:ZL 2008 1 005992.X
- 王亚萍,姚小华,方学智,等. 一种用竹炭对山茶油进行脱色的方法:ZL 2008 1 0061223.3
- 胡立松,杜孟浩,方学智,等. 一种具有降血压功能的复方山茶油保健品及其制备方法 专利号: ZL 2011 1 0238612.0
- 杜孟浩,胡立松,方学智,等. 一种具有降血脂功能的复方山茶油保健品及其制备,专利号: ZL 2011 1 0234700.3
- 郭少海,杜孟浩,方学智,等. 一种超高酸价毛油的高效精炼工艺:ZL 201710595063.x

版权所有: 中国林业科学研究院亚热带林业研究所 Copyright 2014

网站备案号: 浙ICP备11036871号-4

地址: 浙江省杭州市富阳区大桥路73号

邮编: 311400 联系电话: 0571-63310009

传真: 0571-63310009 E-mail: yalinsuo@163.com



扫一扫手机访问