



刘鹏个人简介

作者： 时间： 2018-05-23 点击数： 1531

基本情况：刘鹏，男，1981年9月生，河南郑州人；博士，副教授，硕士生导师。2015年被韶关市人民政府聘为“韶关市创新创业发展专家库专家”；2016年入选广州市“珠江科技新星”。

联系方式：liu_peng@gzhu.edu.cn

教育经历：

2004年6月毕业于河南工业大学粮油食品学院食品科学与工程系，获工学学士学位。

2007年6月毕业于河南工业大学粮油食品学院食品科学专业，获工学硕士学位。

2010年6月毕业于华南理工大学轻工与食品学院淀粉资源科学与工程专业，获工学博士学位。

工作经历：

2010.07 ~今：广州大学化学化工学院，副教授。

讲授课程：

本科生课程：食品微生物学、食品物性学、食品包装学、食品毒理学、调味品工艺学。

研究生课程：Internet上的化学化工资源

科研方向：

淀粉科学；天然高分子改性；精细化工

科研项目：

- 1.广州市科技计划项目（珠江科技新星专项），201610010019，基于淀粉在非衍生化溶剂中的溶解机理构建其常温均相反应体系，2016/05-2019/04，30万元，在研，主持。
- 2.广州大学科技创新培育基金重大重点项目培育项目（省部级），无编号，基于Hofmeister效应用无机盐溶液构建淀粉的均相反应体系，2016/07-2018/06，5万元，在研，主持。
- 3.郑州真甘食品有限公司（横向项目），2016-06，关于开发“马铃薯微波膨化产品”的合作协议，2016/06-2017/05，3万元，在研，主持。
- 4.广州市属高校科技计划项目，1201410965，酶解-挤出复合作用对高直链淀粉相变流变及产物性质影响的研究，2015/04-2017/03，8万元，在研，主持。
- 5.广州市大学生就业（创业）教育项目，（无编号），微波膨化马铃薯爆薯花食品的产业化开发，2014/06-2016/06，1万元，结题，主持。
- 6.华南理工大学淀粉与植物蛋白深加工教育部工程研究中心开放课题，2012-ERC-01，淀粉酶定位酶解作用对高链淀粉熔融流变性质影响的研究，2013/01-2014/12，1.5万元，已结题，主持。
- 7.国家自然科学基金青年基金项目，21106023，重组淀粉基材料的纳米结构及其可控相变的研究，2012/01-2014/12，25万元，已结题，主持。
- 8.广州大学新苗计划资助项目，2011-07，淀粉基材料纳米结构及其相变的研究，2011/05-2013/04，2万元，已结题，主持。
- 9.广州大学引进人才科研启动项目，（无编号），重组淀粉基材料纳米结构及其可控相变的研究，2011/04-2013/03，2万元，已结题，主持。
- 10.国家自然科学基金青年基金项目，31601420，两亲性谷物蛋白片段/壳聚糖/疏水多酚共组装复合颗粒的构建及生物利用度研究，2017/01-2019/12，20万元，在研，参与。

11.广东省科技计划项目, 2016A010103044, 生物基表面活性剂系列产品的开发与应用, 2016/08-2019/09, 在研, 参与。

12.国家自然科学基金青年基金项目, 31401603, 磷脂类食品中糖基化脂类的生成及其机理研究, 2015/01-2017/12, 26万元, 在研, 参与。

13.国家自然科学基金面上项目, 31271942, 板栗失水导致淀粉含量及结构变化机理的研究, 2013/01-2016/12, 80万元, 已结题, 参与。

14.广东省科技计划项目, 2013B010403030, 改性天然高分子捕集剂中试及其在重金属废水中的应用, 2014/01-2016/12, 10万元, 已结题, 参与。

15.国家自然科学基金主任基金项目, 21146011, 水溶性天然高分子重金属整合剂的可控合成、结构调控与性能研究, 2012/01-2012/12, 8万元, 已结题, 参与。

16.广州市科技计划项目, 2013J4300043, 淀粉基表面活性剂系列产品的开发及低成本工艺研究, 2013/01-2015/12, 20万元, 已结题, 参与。

指导学生的科研项目:

指导学生获得

2013年广东省第十三届“挑战杯”大学生课外学术科研作品竞赛二等奖;

2014年广东省“创青春”大学生创业大赛银奖;

2011年广州大学本科毕业论文(设计)创新奖二等奖等奖项。

论文一览:

uPeng Liu[#], Fengwei Xie^{*}, Ming Li, Xingxun Liu, Long Yu, Peter J. Halley, Ling Chen, Phase transitions of maize starches with different amylose contents in glycerol-water, *Carbohydrate Polymers*, 2011, 85: 180-187.

uPeng Liu[#], Long Yu^{*}, Xueyu Wang, Dan Li, Ling Chen, Xiaoxi Li, Glass transition temperature of starches with different amylose/amylopectin ratios, *Journal of Cereal Science*, 2010, 51(3), 388-391.

uPeng Liu[#], Long Yu^{*}, Hongsheng Liu, Ling Chen, Lin Li, Glass transition temperature of starch studied by a high-speed DSC, *Carbohydrate Polymers*, 2009, 77(2): 250-253.

uPeng Liu[#], Ling Chen, Penny A. Corrigan, Long Yu^{*}, Zhongdong Liu,, Application of Atomic Force Microscopy on Studying Micro- and Nano-Structures of Starch. *International Journal of Food Engineering*, 2008, 4 (7, article 8): 1-23.

uLiu Peng[#], Liu Zhongdong^{*}, John F. Kennedy, The study of starch nano-unit chains in the gelatinization process, *Carbohydrate Polymers*, 2007, 68(2): 360-366.

uJianing Yang, Fengwei Xie^{*}, Wenqiang Wen, Ling Chen, Xiaoqin Shang, Peng Liu^{*}, Understanding the structural features of high-amylose maize starch through hydrothermal treatment, *International Journal of Biological Macromolecules*, 2016, 84: 268-274.

uYejun Tang, Fengwei Xie, Duo Zhang, Meiyuan Zhu, Lishi Liu, Peng Liu^{*}, Caiqin Gu, Physical properties and prebiotic activity of maize starch-based functional films, *Starch*, 2015, 67:124-131.

uLiu Xingxun^{#,*}, Xiao Xiaoming, Liu Peng, Yu Long, Li Ming, Zhou Sumei, Xie Fengwei*, Shear degradation of corn starches with different amylose contents, *Food Hydrocolloids*, 2017, 66: 199~205.

uMeiying Liu, Xiaoqin Shang^{*}, Peng Liu, Fengwei Xie, Xiaodong Chen, Yongyi Sun, Junyan Wan, Zinc chloride aqueous solution as a solvent for starch, *Carbohydrate Polymers*, 2016, 136: 266-273.

uPingping Bie, Peng Liu, Long Yu, Xiaoxi Li, Ling Chen^{*}, Fengwei Xie, The properties of antimicrobial films derived from poly(lactic acid)/starch/chitosan blended matrix, *Carbohydrate Polymers*, 2013, 98(1): 959-966.

uFengwei Xie, Peng Liu, Long Yu, Processing of plasticized starch-based materials: State of the art and perspectives, pp.257-289, *Starch Polymers: From Genetic Engineering to Green Applications*, P. J. Halley and L. R. Avérous (Eds.), Amsterdam, Netherlands, Elsevier, 2014.

u刘鹏^{#,*}, 张星南, 陈颖超, 林金莺, 顾采琴, 曾庆祝, 食用植物油水相电导率与其品质指标相关性的研究, *现代食品科技*, 2017, 1~6

u刘鹏^{#,*}, 刘钟栋, 顾采琴, 陈飞, 微波辐射对几种增稠剂性质影响的研究, *中国食品添加剂*, 2012, (04) : 84~86

u杨润佳, 丁琳, 罗艳辉, 林金莺, 郑佳如, 崔昊鹏, 刘鹏^{*}, 马铃薯涂膜-微波复合膨化工艺的研究, *河南工业大学学报(自然科学版)*, 2014, (06) : 89-92

u郑佳如, 余巧枝, 林金莺, 梁颖虹, 刘鹏*, 郭泽仪, 洪道远, 黄强强, 高直链淀粉/壳聚糖共混材料性质的研究, 河南工业大学学报(自然科学版), 2014, (03) : 41-44

u李淑怡, 周雪娥, 张琦, 陈才林, 刘鹏*, 榴莲皮中果胶的高效提取, 农业机械, 2012, (33) : 113-115

u尚小琴, 邓加林, 刘鹏, 刘汝锋, 木薯淀粉制备十二烷基糖苷的方法, 2014.3.5, 中国, ZL201310572254.6。

u尚小琴, 李泽华, 刘鹏, 刘汝锋, 赖雅平, 一种复合改性高直链淀粉的制备方法, 2014.2.12, 中国, ZL201310487376.5。

u刘鹏, 顾采琴, 曾庆祝, 崔昊鹏, 陈鸿斌, 肖志健, 姚家辉, 邝子明, 钟慧妍, 一种马铃薯的膨化方法, 2013.11.27, 中国, ZL201210556588.X。

获奖情况

(1) 刘鹏 (1/1) , 微波膨化马铃薯“爆薯花”系列膨化食品的产业化, 中国食品杂志社, 中国食品产业产学研创新发展优秀科研成果奖, 三等奖, 2015 (刘鹏)

教学研究论文:

(1)刘鹏, 梁红, 战宇. “学生自主测试”在高等教育课程考试改革中的实践.教育教学论坛. 2016, 2: 156-158.

时间:Nov 23, 20

录入者:李树华

上一篇: 林金莺个人简介

下一篇: 何山个人简介

Copyright 广州大学化学化工学院版权所有. 地址: 广州大学城外环西路230号 邮编: 510006