



### 师资力量

#### 师资力量简介

#### 教授风采

- 周光宏
- 董明盛
- 曾晓雄
- 顾振新
- 郑永华
- 别小妹
- 韩永斌
- 张万刚
- 刘丽
- 孙兴民
- 陆兆新
- 徐幸莲**
- 屠康
- 郁志芳
- 章建浩
- 彭增起
- 吕凤霞
- Josef Voglmeir
- 冯治洋
- 辛志宏

#### 食品科学与工程

- 周光宏
- 张艳芬
- 顾振新
- 郁志芳
- 彭增起
- 张万刚
- 吴菊清
- 杨方美
- 陈志刚
- 孙怡
- 金鹏
- 姜丽
- 冯莉
- 王玮
- 徐幸莲**
- 屠康
- 郑永华
- 章建浩
- 韩永斌
- 孙健
- 肖红梅
- 黄明
- 潘磊庆
- 袁劲
- 王鹏
- 王霞
- 李春保

#### 生物工程

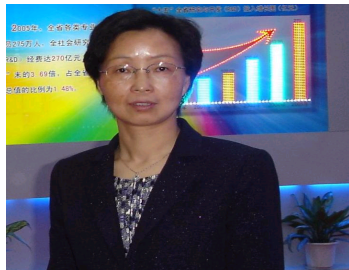
- 陆兆新
- 吕凤霞
- 陈晓红
- 王昱泮
- 汤静
- 李伟
- 王晓晴
- 董明盛
- 刘丽
- 孙兴民
- 胡冰
- 曾晓雄
- 邹晓葵
- 姜梅
- 叶红
- 曹林
- 张充
- 沈昌
- Josef Voglmeir
- 冯治洋
- 王婷

#### 食品质量与安全

- 张晓东
- 周玉林
- 安欣欣
- 别小妹

### 师资力量

当前位置: 首页 > 师资力量 > 徐幸莲



姓名: 徐幸莲 学历: 博士  
 职称: 教授 职务: 副院长  
 部门: 食品科学与工程 邮件: xl\_xu@njau.edu.cn  
 办公电话: 025-84395939 办公地址: 食品院209, 国家肉品中心A203  
 研究方向: 畜产品加工和质量控制

| 编辑 | 删除 | 上传照片 |

#### 教学情况

本科教学: 主讲《畜产食品原科学》

研究生教学: 主讲《畜产品加工新技术》、《食品科学Seminar》(博士)

指导硕士研究生、博士研究生共30多人。

#### 科研情况

科研项目:

- 【1】主持国家自然科学基金项目“骨骼肌肌球蛋白热凝胶形成机理研究”(230771526)
- 【2】副主持“863”项目“肉品高活性发酵剂制造和新技术研究与新产品开发”(2006AA10Z343)
- 【3】技术主持江苏省科技成果转化专项资金项目“国家级新品种扬州鹅的开发与产业化”(BA2008088)
- 【4】技术主持“十一五”支撑计划“低温肉制品、传统肉制品开发及产业化示范”(2006BAD05A15)
- 【5】主持江苏省重点攻关项目“肉鸡生鲜产品保鲜加工与质量安全关键技术研究示范”(BE2006382)

发表论文和论著:

- 【1】Determination of intramuscular phospholipid classes and molecular species in Gaoyou duck. Food chemistry, 2009, 112(1):150-155 (通讯作者)
- 【2】Characterization of the predominant spoilage bacteria in sliced vacuum packed cooked ham based on 16S rDNA-DGGE. Food Control, 2009, 20(2):99-104 (通讯作者)
- 【3】Study of the Lactobacillus sakei protective effect towards spoilage bacteria in vacuum packed cooked ham analyzed by PCR-DGGE. Meat Science, 2008, 80(2): 462-469 (通讯作者)
- 【4】Effects of withholding food and/or water supply on the quality of meat from rex rabbits. Journal of Muscle Foods, 2008, 19(4):374-384 (通讯作者)
- 【5】Study on the pharmacokinetics of enrofloxacin in the Chinese mitten-handed crab, Eriocheir sinensis, after different administration regimes. Aquaculture research, 2008, 39(11):1210-1215 (通讯作者)
- 【6】转谷氨酰胺酶对肉块冷粘性能的影响. 南京农业大学学报, 2002, 25(4): 87-90

- 黎军胜
- 赵海珍
- 吴涛
- 辛志宏
- 赵立艳
- 吴涛

#### 学院办公室

- 钱金
- 史秋峰
- 姜华
- 白云
- 于小波
- 祖海珍
- 贡雪莲
- 朱筱玉
- 童菲
- 王雪飞
- 李亮
- 赵莲
- 邓绍林

- 【7】原料肉状态及磷酸盐用量对乳化肠贮藏期间保水和质构性质的影响. 中国农业科学, 2008, 41(9): 2769-2775
  - 【8】应用PCR-RFLP法鉴别肉制品中的猪和牛源性成分. 南京农业大学学报, 2008, (2): 135-138
  - 【9】主编《食品原科学》. 中国计量出版社, 2006
  - 【10】副主编《肉品加工学》. 中国农业出版社, 2008
  - 【11】副主编《畜产品加工学》. 中国农业出版社, 2003
- 荣誉及获奖:
- 【1】“传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范”, 2006年度教育部科技进步一等奖(排名第2)
  - 【2】“中国传统肉制品工业化生产研究与示范”, 2006年度中国商业联合会特等奖(排名第2)
  - 【3】“超细鲜骨粉工艺技术研究及其产品开发”, 2001年度江苏省科技进步二等奖(排名第2)
  - 【4】“牛肉分级和牛肉制品加工技术研究”; 2002年度中国商业协会科技进步二等奖(排名第3)
  - 【5】“传统蛋品现代化生产技术与装备研究及相关国家标准制订, 2007教育部科技进步奖(排名第2)

#### 科研成果

- “超细鲜骨粉工艺技术研究及其产品开发”, 获2001年度江苏省科技进步二等奖(第二)
- “牛肉分级和牛肉产品深加工技术” 获2002年度全国商业联合会科技进步二等奖(第三)。

意见信箱: xuefei@njau.edu.cn

Copyright(c)2007 南京农业大学食品学院 All rights reserved

建议使用1280\*1024分辨率浏览