



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 > 屠康



姓名: 屠康 学历:

职称: 教授 职务: 副院长、系主任

部门: 食品科学与工程 邮件: kangtu@njau.edu.cn

办公电话: 025-84399016 办公地址: 食品院109

研究方向: 农产品无损检测、贮藏与加工

| 编辑 | 删除 | 上传照片 |

教学情况

本科生“食品科学导论”、“食品物性学”等。

研究生：“农产品加工与贮藏研究进展”、“农产品无损检测”、“研究班讨论”等

1. English version

科研情况

1998年毕业于比利时鲁汶大学，获应用生物学博士学位。1999-2001日本科学促进会(JSPS) 特别研究员。2001年1月起任教于南京农业大学食品科技学院，教授、博导，食品科学与工程系主任。2008年作为高级研究者访问华盛顿州立大学(WSU)半年。主要从事农产品贮藏与加工等方面的研究工作。

承担过国家自然科学基金项目、科技部“863”项目、教育部新世纪优秀人才支持计划、江苏省自然科学基金项目、江苏省攻关项目等。发表文章70余篇，SCI, EI收录20篇。申请国家发明专利6项（获得2项），获得国家软件著作权7项，主编专著和教材4本。

主编本科教材：

- 食品物性学，屠康，姜松，朱文学 主编，东南大学出版社2006.10
- 食品物流学，屠康 主编，中国计量出版社，2006.9

副主编《食品专业英语》

其它：

- 水生蔬菜加工工艺与配方，屠康，武杰。 中国轻工业出版社2006.1
- 莲藕制品加工技术，屠康，武杰。 东南大学出版社2007.4

2011年本专业以外，也欢迎工科背景（机-电一体化、计算机、自动控制、农业工程等）的学生报考硕士、博士、或博士后（农产品无损检测方向）。

科研成果

国家发明专利6项

国家软件著作权7项

近五年核心刊物论文50余篇， SCI/EI/ISTP收录20多篇。

1. Ke Ren, Kang Tu*, Leiqing Pan, Yuyan Chen. Kinetics modeling of broccoli color changes during chilled storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2006, 30(2): 180-193. (SCI)
2. X. F. Shao, K. Tu*, Y. Z. Zhao, L. Chen, Y.Y. Chen and H. Wang. Effects of pre-storage heat treatment on fruit ripening and decay development in different apple cultivars. *J. Horticultural science & biotechnology*, 2007,82(2):297-303. (SCI)
3. Y. ZHAO, K. TU*, X. F. SHAO, W. JING, J. L. YANG and Z. P. SU . Biological control of post-harvest pathogens *Alternaria solani*, *Rhizopus stolonifer*, and *Botrytis cinerea* on tomato fruit by *Pichia guilliermondii*. *J. Horticultural science & biotechnology*. 2008.83(1): 132-136. (SCI)
4. Qingli Dong, Kang Tu*, Liyang Guo, Hongwen Li, Yan Zhao, . Response surface model for prediction of growth parameters from spores of *Clostridium sporogenes* under different experimental conditions *Food Microbiology*. 2007, 24: 624-632. (SCI)
5. Qingli Dong, Kang Tu*, Liyang Guo et al.. The effect of sodium nitrite on the textural properties of cooked sausage during cold storage, *Journal of texture studies*, 2007, vol. 38 (5):537-554. (SCI)
6. Zhao Yan, Kang Tu, Xingfeng Shao, Wei Jing, Zipeng Su. Effects of the yeast *Pichia guilliermondii* against *Rhizopus nigricans* on tomato fruit. *Postharvest biology and technology*, 2008, 49:113-120. (SCI)
7. W. Jing, K. Tu*, X.F. Shao, Z.P. Su, Y. Zhao, S. Wang and J. Tang, Effect of postharvest short time hot-water rinsing and brushing treatment on decay and quality of strawberry fruit, *Journal of food quality* (2009, accepted,SCI)
- 8.X.F. Shao, K Tu*, et al. High residual activity in controlling disease in ‘Red Fuji’ apples with post-harvest heat treatment. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science* (2009, accepted, SCI).
9. 陈育彦, 屠康*, 柴丽月, 潘磊庆. 基于激光图像分析检测苹果表面损伤和内部腐烂 *Nongyexue* (2009 accepted EI)
10. 陈育彦, 屠康*. 基于激光图像的苹果品质分析与模型, *农业工程学报*, 2007 (4) : 166-171. (EI)
11. 潘磊庆, 屠康*, 苏子鹏, 杨佳丽, 李宏文, 基于计算机视觉和神经网络检测鸡蛋裂纹的研究, *农业工程学报*, 2007 vol 23, (5) : 154-158. (EI)
12. 任珂, 屠康*李宏文. 半导体激光对果蝇的控制效果, *中国激光* 2006 Vol. 33(8):1148-1152. (EI)
13. 陈育彦, 屠康*, 任珂, 邵兴锋, 静玮。2007. 基于激光图像分析的桃货架品质无损检测试验, *农业机械学报*, 38 (3) : 110-113, 94.
14. 邵兴锋 屠康* 静玮等. 热处理对红富士贮藏期间青霉病的抑制效果。 *园艺学报*, 2007, 34 (3) : 743-746。
15. 董庆利; 郭黎洋; 屠康*; 刘登勇; 王海; 陈育彦, 不同亚硝酸盐添加量的低温蒸煮香肠的风味研究. *食品科学*, 2007 (12) : 366-371。
16. 潘秀娟, 屠康, 质构仪TPA方法对苹果采后质地变化的检测, *农业工程学报*, 2005, 21 (3) : 166-170
17. 屠康* , 邵兴锋, 静玮. 贮前复合热处理对果蔬品质和病虫害的影响 *果树学报*2006, 23 (3) : 442-447.
18. 刘鹏; 屠康*; 潘磊庆; 刘明. 基于可见光图像分析和支持向量机的鸭蛋新鲜度识别. *中国激光*, 2008.12, Vol. 35, s2, 345-350 (EI)
19. 潘磊庆; 屠康*; 刘鹏; 邹秀容; 邵兴锋. 基于计算机视觉和神经网络检测鸡蛋新鲜度的研究, *中国激光*, 2008.12, Vol. 35, s2, 355-360 (EI)
20. 屠康* , 邵兴锋, 赵艺泽, 采后热空气处理对金冠苹果后熟衰老及病害的影响 *果树学报* 2006, 23 (4) : 562-567。
21. 李宏文 董庆利 杨佳丽 屠康*. 基于BP神经网络对苹果呼吸强度的预测, *江苏农业学报*, 2007, 23 (4) : 335-339
22. 邵兴锋, 屠康*, 王海, 陈育彦, 静 玮, 陈莉. 采后热空气处理对嘎拉苹果品质及后熟特性的影响. *食品科学* 2007.Vol. 28, 6: 351-355。
23. 刘亚珍, 屠康*, 王运. 超声波技术在ESL奶中的应用. *中国乳品工业*. 2006, Vol. (34), 4: 39-41
24. 董庆利 屠康*. 猪肉腌制过程中亚硝酸钠添加量对其质构的影响 *食品科学*, 2006, Vol. 27, No.04, 62-66.
25. 刘鹏, 屠康*, 陈继昆, 射频识别技术在粮食供应链体系中的应用研究. *粮食储藏*, 2007 (4) : 23-27.

- 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

26. 王海, 屠康*, 陈继昆等, 三种植物精油对玉米象成虫的控制作用, 粮食储藏, 2007 (3): 8-11。
27. 王海, 屠康*, 静玮, 陈继昆。罐制过程中荸荠质构变化及其与淀粉特性的关系, 农业工程学报 2007 (4): 222-227.
28. 赵立, 屠康*, 潘磊庆, 苏子鹏。饲料中铅对鸡胚肝脏抗氧化能力的影响, 南京农业大学学报 2007, 30 (2): 128-132。
29. 刘鹏; 屠康*。基于UML-B/S模式的粮食安全追溯MIS的设计与实现, 中国粮油学报, 2008, 23(5):165-170。
30. 马龙 绍兴锋 屠康* 静玮 王海 陈育彦。1-MCP处理对韭菜冷藏期间衰老的影响。东北农业大学学报, 2008, 39 (1): 34-38。
31. 静玮; 屠康*; 邵兴锋; 苏子鹏。热水喷淋处理结合拮抗酵母菌对樱桃果实采后腐烂及品质的影响。果树学报, 2008, 25(3):367-372。

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