



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
- 安辛欣

■ 师资力量

当前位置: 首页 > 师资力量 > 顾振新



姓名: 顾振新 学历:

职称: 教授 职务:

部门: 食品科学与工程 邮件: guzxn@njau.edu.cn

办公电话: 025-84396293 办公地址:

研究方向: 食品科学;

| 编辑 | 删除 | 上传照片 |

■ 教学情况

本科教学:

主讲《食品工艺学》和《食品原料学》等专业课程;

指导40多位本科学生的毕业论文。

研究生教学:

主讲《食品加工原理与新技术》、《食品新资源开发与利用》、《食品工程高新技术》和《食品科学Seminar》等学位课程。

指导硕士研究生、博士研究生共30多人, 指导的硕士毕业论文《光合细菌产类胡萝卜素条件优化及其稳定性研究》获得江苏省优秀硕士论文奖。

■ 科研情况

近期发表论文:

Qingyun Bai, Gongjian Fan, Zhenxin Gu, Xionghong. Effects of culture conditions on γ -aminobutyric acid accumulation during germination of foxtail millet (*Setaria italica* L.) Cao, Feirong Gu. *European Food Research and Technology*, 2008, 228: 169-175

Hongfei Yin, Zhigang Chen, Zhenxin Gu, Yongbin Han. Optimization of natural fermentative medium for selenium-enriched yeast by d-optimal mixture design [J]. *LWT - Food Science and Technology*, 2009, 42 (1): 327-331

Gongjian Fan, Yonbin Han and Zhenxin Gu. Optimizing conditions for anthocyanins extraction from purple sweet-potato using response surface methodology (RSM) [J]. *LWT-Food Science and Technology*, 2008, 44 (1): 155-160.

Zhenxin Gu, Deming Chen, Yonbin Han. Studies on carotenoids extraction from *Rhodobacter sphaeroides*[J]. *LWT-Food Science and Technology*, 2008, 41(6): 1082-1088.

Xiaoxue Lu, Zhigang Chen, Zhenxin Gu, Yongbin Han. Isolation of γ -aminobutyric acid-producing bacteria and optimization of fermentative medium [J]. *Biochemical Engineering Journal*, 2008, 41 (1): 48-52.

Gongjian Fan, Yonbin Han and Zhenxin Gu. Composition and color stability of anthocyanins extracted from fermented purple sweet potato [J]. *LWT-Food Science and Technology*, 2008, 44(8): 1412-1416.

Zhendong Yang, Gongjian Fan and Zhenxin Gu. Optimization extraction of anthocyanins from purple corn (*Zea mays* L.) cob using tristimulus colorimetry [J]. *European Food Research and Technology*, 2008, 227: 409-415.

- 周玉林
- 黎军胜
- 赵海珍
- 吴涛
- 别小妹
- 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

Thermal degradation kinetics of aqueous anthocyanins and visual color of purple corn (*Zea mays* L.) cob [J]. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2008, 9 (3): 341-347.

Deming Chen, Yonbin Han, Zhenxin Gu. Application of statistical methodology to the optimization of fermentative medium for carotenoids production by *Rhodobacter sphaeroides*[J]. *Process Biochemistry*, 2006, 41 (8): 1773-1778.

韩永斌; 朱洪梅; 顾振新; 范龚健; 吕莹爽. 紫甘薯花色苷色素抑制金黄色葡萄球菌作用初探. *食品科学*, 2008, 29 (10): 59-62

印宏绯; 沈昌; 顾振新; 韩永斌. Box-behken设计优化富硒酵母培养条件参数的研究. *食品与发酵工业*, 2008, 34(6): 76-80.

张磊; 白青云; 曹晓虹; 顾振新; 韩永斌; 陈志刚. 米糠富集 γ -氨基丁酸的培养液组分优化. *食品与发酵工业*, 2008, 34(7): 77-81

韩永斌, 朱洪梅, 顾振新, 范龚健. 紫甘薯花色苷色素的抑菌作用研究[J]. *微生物学通报*, 2008, 35(6): 913-917.

程雪源, 徐雷, 范龚健, 顾振新. 红甘蓝色素及其稳定性研究进展[J]. *食品研究与开发*, 2007, 28(4): 188-192.

王玉萍, 韩永斌, 顾振新, 李冰冰. 谷氨酸钠和抗坏血酸对发芽糙米中GABA富集效果的影响[J], *南京农业大学学报*, 2006/02.

李冰冰, 王玉萍, 顾振新, 韩永斌, 蒋振晖. 发芽糙米与稻谷的谷氨酸脱羧酶活力及 γ -氨基丁酸含量比较[J], *食品与发酵工业*, 2006/05.

王玉萍, 韩永斌, 蒋振晖, 顾振新. 培养温度对发芽糙米生理活性及GABA等主要物质含量的影响[J], *中国粮油学报*, 2006/03.

韩永斌, 顾振新, 蒋振晖. Ca^{2+} 浸泡处理对发芽糙米生理指标和GABA等物质含量的影响, *食品科学*[J], 2006/10.

范龚健, 韩永斌, 顾振新. 萝卜红色素的提取工艺及其稳定性[J]. *江苏农业学报*, 2006, 22(2): 159-163.

韩永斌, 范龚健, 顾振新. 紫甘薯主要物质含量及处理方式对其色素的影响[J]. *扬州大学学报*, 2006, 27(3): 81-83.

韩永斌, 范龚健, 顾振新. 大孔树脂对紫甘薯色素的静态吸附参数研究[J]. *南京农业大学学报*, 2006, 29(4): 115-118.

朱洪梅, 韩永斌, 顾振新, 范龚健. 大孔树脂对紫甘薯色素的吸附与解吸特性研究[J]. *农业工程学报*, 2006, 22(5): 153-156.

朱洪梅, 韩永斌, 顾振新, 范龚健. 单宁对紫甘薯花色苷的辅色作用研究[J]. *南京农业大学学报*, 2006, 29 (3): 98-102.

范龚健, 韩永斌, 顾振新. 用响应面法优化红甘蓝色素提取工艺参数[J]. *南京农业大学学报*, 2006, 29(1): 105-107.

陈德明, 韩永斌, 顾振新. 光合细菌培养基组成对类胡萝卜素产量的影响[J]. *微生物学通报*, 2006, 33(3): 11-17.

陈德明, 韩永斌, 顾振新. 光合细菌产类胡萝卜素的培养基中无机盐组分筛选[J]. *食品工业科技*, 2006, 27(4): 76-81.

王玉萍, 韩永斌, 蒋振晖, 顾振新, 汪志君. 通气处理对发芽糙米生理活性及主要物质含量影响[J], *扬州大学学报*, 2005/04.

衣珊珊, 沈昌, 韩永斌, 范龚健, 顾振新. 红曲色素形成机理及提高其色价的途径[J]. *食品科学*, 2005, 26(7): 256-261.

顾振新, 陈志刚, 岳建华, 汪志君. 发芽糙米制备工艺研究[J], *食品工业科技*, 2004/01

顾振新, 陈志刚, 汪志君, 方维民, 段颖. 糙米与稻谷的发芽活力及发芽期间主要物质含量比较[J], *中国粮油学报*, 2004/02.

陈志刚, 顾振新, 王玉萍, 韩永斌, 汪志君. 不同粳稻品种的糙米发芽力及其发芽糙米中主要物质含量比较[J], *中国粮油学报*, 2004/05.

顾振新, 陈志刚, 蒋振晖. 赤霉素处理对糙米发芽力及其主要成分变化的影响[J], *南京农业大学学报*, 2003/01.

陈志刚, 顾振新, 汪志君, 方维民. 糙米的营养成分及其在发芽过程中的变化[J], *南京农业大学学报*, 2003/03.

陈志刚, 顾振新. 温度处理对发芽糙米中淀粉酶活力的影响[J], *食品与发酵工业*, 2003/03.

顾振新, 陈志刚, 段颖, 蒋振晖. Ca^{2+}/GA_3 处理对发芽糙米中淀粉酶活力影响的研究[J], *中国粮油学报*, 2003/05.

顾振新, 陈志刚, 段颖, 廖明星. 外源 Ca^{2+} 对糙米发芽力及贮藏物动员的影响[J], *南京农业大学学报*, 2003/04.

蒋振晖, 顾振新. 高等植物体内 γ -氨基丁酸合成、代谢及其生理作用[J], *植物生理学通讯*, 2003/03.

顾振新, 陈志刚, 段颖. 钙处理对发芽糙米中淀粉酶活力的影响[J], *食品与发酵工业*, 2002/11.

在研项目:

主持并参与国家、部省级课题20多项。目前开展的研究项目有：芽类食品中功能肽、GABA和肌醇等功能物质富集机理与技术研究；利用生物技术提高天然色素稳定性的机理与技术研究；珍稀食用菌保鲜与新产品开发利用研究；功能性小麦专用粉生产技术研究。“发芽糙米中 γ -氨基丁酸（GABA）形成机理及高富集技术”等一批项目成果已通过省、部级鉴定，先后获得省部级科学技术进步二等奖2个、三等奖2个；申请国家发明专利10多项，“一种富含 γ -氨基丁酸精白米的生产方法及其产品（200510094773.1）”等5项专利获得授权；食品深度加工和综合利用技术等多项成果已产业化，经济效益和社会效益明显。结合科学研究，在国内外核心期刊上发表科学研究论文70多篇、出版专著2本、合著6本。

科研成果

（一）鉴定的科研成果

1. 发芽糙米中 γ -氨基丁酸形成机理及高富集技术，省级成果鉴定，苏科鉴字[2005]第977号
2. 新型银杏奶系列产品生产关键技术研究，省级成果鉴定，苏科鉴字[2005]第976号
3. 草莓产地综合保鲜与加工技术研究，苏科鉴字[2005]第1122号
4. 果蔬浆液化及汁液稳定化技术，省级成果鉴定，苏科鉴字[2005]第1120号
5. 复合果蔬汁配方优化及相容性技术研究，省级成果鉴定，苏科鉴字[2005]第1121号
6. 纯天然浓缩红葡萄汁新产品的研制与开发，苏科鉴字[2004]第1295号
7. 馍片生产关键技术研究及产业化开发，省级成果鉴定，苏科鉴字[2006]第039号

（二）获奖的科研成果

1. 富含 γ -氨基丁酸的稻米健康食品的研究与产业化，江苏省科技进步二等奖，2009年（排名第2）
2. 发芽糙米生产关键技术与产业化，全国商业科技进步一等奖，2008年（排名第1）
3. 紫甘薯花色苷发酵法提取技术及应用研究，全国商业科技进步三等奖，2008年（排名第2）
4. 净菜生产和贮藏关键技术研究与应用，教育部科技进步二等奖，2007年（排名第3）
5. 国产啤酒系列-特色啤酒麦芽工艺研究，江苏省科技进步二等奖，2005年（排名第6）

（三）国家发明专利

授权专利：

1. 一种富含 γ -氨基丁酸精白米的生产方法及其产品，ZL200510094773.1
2. 一种灵芝发芽糙米果液的生产方法及其产品，ZL200510094772.7
3. 一种莲藕复合汁及其生产方法，ZL200510094771.2
4. 一种南瓜复合汁及其制备方法，ZL200510094518.7
5. 一种发酵法提取紫甘薯红色素的生产工艺，ZL200610098347.X

受理专利：

1. 一种银杏小麦复合粉及其生产工艺，200610098348.4
2. 一种大麦嫩苗粉咀嚼片的生产工艺及其产品，200810019305.1
3. 一种紫甘薯酒及其生产工艺，200810056175.9
4. 一种发芽糙米醋的生产工艺及其产品，200810019306.6
5. 一种发芽糙米营养粉及其生产工艺，200810036176.3
6. 一种莲藕膳食纤维的固态发酵制备方法及其产品，200910030230.1
7. 一种富含生物活性肽的发芽糙米及其生产方法，200910035094.5

（四）教学获奖：

1. 指导的硕士学位论文《光合细菌产类胡萝卜素条件优化及其稳定性研究》获江苏省优秀硕士论文，2008年（硕士研究生陈德明）
2. 南京市专利成果优秀奖《一种发芽糙米醋的生产工艺及其产品》，2009年（博士研究生刘昆仑）

（五）个人荣誉

分别于2005年和2010年遴选为南京农业大学“优秀学术带头人”

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