



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 Voglmeier
- 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
- 王昱洋
- 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 Voglmeier
- 冯治洋
- 王婷

■ 食品质量与安全

- 张晓东
- 周玉林
- 黎军胜
- 赵海珍
- 吴涛
- 安欣欣
- 别小妹
- 辛志宏
- 赵立艳
- 吴涛

■ 师资力量

当前位置: 首页 > 师资力量 > 章建浩



姓名: 章建浩 学历: 博士
 职称: 教授 职务: 研究所所长
 部门: 食品科学与工程 邮件: nau_zj_h@njau.edu.cn
 办公电话: 025-84399096 办公地址: 教十楼317、321
 研究方向: 畜产品加工与安全质量控制、食品与包装工程

[编辑](#) | [删除](#) | [上传照片](#)

■ 教学情况

本科教学: 主讲《工程制图》、《食品包装学》、《食品工厂机械设备实验》,《食品包装技术实验》。

研究生教学: 指导博士研究生6名、硕士研究生15名,专业硕士研究生3名,主讲《食品包装技术研究进展》(硕士博士),参与研究生课程(硕士博士)教学3门。

■ 科研情况

一、十一五以来完成的科研项目

主持完成省科技计划项目“生鲜猪肉品分割保鲜包装综合技术应用研究”、“生鲜猪肉超市销售平台(标准化)成套技术装备研究与开发”和“太湖流域特种果蔬贮藏保鲜关键技术和设备开发”;副主持完成国家十五(863)项目:“中国传统及特色食品和畜产品生产技术与产品开发”;参与(专题主持)完成国家十五科技攻关项目“净菜加工及流通技术与设备研究开发”和“冷却肉全程质量控制体系及示范”、“以苏果超市为平台实施食品安全关键技术综合应用示范工程”,国家自然科学基金和国家农业科技成果转化资金、教育部科技重点项目各一项,是江苏省重大科技招标项目“传统畜禽肉制品加工关键技术与新产品开发”,省科技项目“超市生鲜猪肉品的质量控制技术研究”主要参加者;技术主持省科技计划项目“淘汰蛋鸡嫩化及传统风鸡深加工关键技术与新产品开发”、“如皋火腿现代工艺关键技术和设备研究与新产品开发”和“传统特色风鸭深加工关键技术与新产品开发”,参与省973预研究项目“传统肉制品风味形成机理与质量控制研究”和省重大科技成果转化项目“苏食冷却肉生产工艺和全程质量控制技术”;是十一五国家科技支撑计划“低温肉制品与传统肉制品开发及产业化示范”项目“传统火腿”专题主持人;技术主持浙江省重大科技招标项目“低温肉制品与传统肉制品开发及产业化示范”和江苏省科技计划“传统特色蛋制品现代工艺关键技术装备研究与产业化开发”。目前参与2009年国家公益性行业(农业)科研专项经费项目“肉类生产与加工质量安全控制技术(2500万)”的研究。2012年主持十二五国家科技支撑计划课题(2012BAD28B01)“动物源食品加工共性关键技术研究”(864万)已启动。

二、目前在研项目

[1] 主持十二五国家科技支撑计划课题(2012BAD28B01)“动物源食品加工共性关键技术研究”(864万,2012-2015);

[2] 2009年国家公益性行业(农业)科研专项经费项目(项目编号:200902012)“肉类生产与加工质量安全控制技术”(2390万)2009.9-2012.12,参与。

三、近五年发表论文总目录(*通讯作者)

[1] Jiamei Wang, Guofeng Jin, Wangang Zhang, D.U. Ahn, Jianhao Zhang*. Effect of curing salt content on lipid oxidation and volatile flavour compounds of dry-cured turkey ham. LWT - Food Science and Technology 48 (2012) 102-106

[2] Guofeng Jin, Lichao He, Jianhao Zhang,*, Effects of temperature and NaCl percentage on lipid oxidation in pork muscle and exploration of the controlling method using response surface methodology (RSM). Food Chemistry 2012 (131) 817-825

- 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

[3] Guofeng Jin, Jiamei Wang Jianhao Zhang*, Crude Lipoxygenase from Pig Muscle: Partial Characterization and Interactions of Temperature, NaCl and pH on Its Activity. Meat Science 2011 (87): 257-263.

[4] Jianhao Zhang*, Guofeng Jin, Jiamei Wang Zhen Zongyuan. Effect Of Intensifying High- Temperature Ripening On Lipolysis And Lipid Oxidation Of Jinhua Ham. LWT-Food Science and Technology. 2011, (44): 473-479

[5] Jianhao Zhang, Guofeng Jin, Jiamei Wang, Dong Uk Ahn. The Changes of TBARS and Volatile Compounds of Dry-Cured Turkey Ham During Curing and Drying-ripening Process. Proceedings of 57th International Congress of Meat Science and Technology. Gent. 2011, 8

[6] Guofeng Jin, Jianhao Zhang*, Xiang Yu, Yangping Zhang, Yanxiong Lei and Jiamei Wang Lipolysis and lipid oxidation in bacon during curing and drying-ripening. Food Chemistry 2010, (123): 465-471

[7] Zhang Jianhao, Jin Guofeng, Jiamei Wang, Dong Uk. Ahn*. Changes of the volatile components during the processing of Dry-cured Turkey Ham. Proceedings of 56th International Congress of Meat Science and Technology. Jeju. 2010, 8

[8] Zhang Jianhao, Zhen Zongyuan, Zhang Wangang, Tao Zeng, Zhou Guanghong*.Effect of Intensifying High-Temperature Ripening on Proteolysis, Lipolysis and Flavor of Jinhua Ham. Journal of the Science of Food and Agriculture. 2009, 89: 834-842.

[9] Zhang Jianhao, Jin Guofeng, Zhang Wangang, Dong Uk. Ahn*. Effect of Added Salt on TBARS and Volatile Flavor of Dry-cured Turkey Ham. Proceedings of 55th International Congress of Meat Science and Technology. Copenhagen, 2009:8:115-118

[10] Zhang J. H., Zhou G. H*., Zhen Z. Y., Liu Y., Zeng T.. LIPOLYSIS AND LIPIDS OXIDATION OF JINHUA HAM DURING TRADITONNAL PROCESSING. Proceedings of 53th International Congress of Meat Science & Technology. 2007, 8: 491-492.

[11] He Zhifei, Zhen Zongyuan, Li Hongjun, Zhou Guanghong, Zhang Jianhao. Study On Microorganisms Flora During Jinhua Ham Fermentation. Proceedings of 53th International Congress of Meat Science and Technology. Beijing, 2007:15-16.

[12] Zhang Jianhao, Wang Li, Liu Yuan, Zhu Jianhui and Zhou Guanghong*. Changes in the volatile flavour components of Jinhua ham during the traditional ageing process. International Journal of Food science and Technology. 2006, 41: 1033-1039.

[13] 申雷, 章建浩*, 靳国锋. 硬脂酰氯改性对茶多酚抗油脂氧化性能的影响[J]. 食品工业科技, 2012, 12

[14] 尹月玲, 章建浩*. 聚乙烯醇纳米复合膜中残留戊二醛含量的测定[J]. 食品工业科技, 2011, (11):

[15] 雷艳雄, 靳国锋, 尹月玲, 章建浩* 纳米SiO₂对PVA基复合涂膜包装材料成膜透湿性能的影响. 农业工程学报, 2011, 10(27):359-364.

[16] 靳静静, 章建浩*. 酱鸭强化高温风干成熟工艺及其对脂质氧化和感官品质的影响. 肉类研究. 2011. 9:8-14.

[17] 江慧, 何立超, 章建浩* 淘汰蛋鸡胸肉风干成熟组合木瓜蛋白酶嫩化工艺优化 食品科学, 2011, 32 (4) : 31-36.

[18] 张杨萍, 张弘, 余翔, 靳国锋, 章建浩*, 靳玮. 中式培根制作工艺及其对理化品质指标和蛋白质水解的影响[J]. 食品科学, 2011, 32 (4) :15-20.

[19] 王佳媚, 章建浩*, 雷艳雄, 江慧, 申雷, 刘昌华. 切块火腿综合抗氧化及包装方法[J]. 食品科学, 2011, 32(12):309-313.

[20] 张会丽, 余翔, 张弘, 靳国锋, 章建浩*, 张杨萍, 梁花兰. 鲈鱼风干成熟工艺及对蛋白

质水解和感官品质影响[J]. 食品科学, 2010, (16)

[21] 梁花兰, 雷艳雄, 常辰曦, 靳国锋, 章建浩*. 聚乙烯醇基涂膜包装对咸鸭蛋保鲜效果影响 [J]. 食品与机械, 2010, (04).

[22] 常辰曦, 申雷, 章建浩*. 冷鲜肉气调包装技术的研究进展[J]. 江西农业学报, 2010, (03).

[23] 梁花兰, 章建浩. 聚乙烯醇基涂膜保鲜包装材料制备及对成膜效能特性的影响[J]. 食品科学, 2010, (08).

[24] 王佳媚, 章建浩*, 雷艳雄, 江慧, 申雷, 刘昌华 综合抗氧化保鲜包装处理对切块火腿脂质氧化和感官颜色的影响, 食品科学, 2010, (08).

[25] 章建浩*, 靳国峰, 王永丽, 周光宏. 强化高温成熟缩短工艺时间对干腌火腿蛋白质水解的影响. 农业工程学报, 2009, 25(1): 97-101

[26] 梁花兰, 章建浩*. 聚乙烯醇基涂膜保鲜包装材料制备及对成膜效能特性的影响. 食品科学 2009, 30(22).

[27] 王佳媚, 章建浩*, 靳国峰, 李小俊. 混合型火腿专用脱氧剂研制及脱氧特性研究. 食品科学 2009, 30(23).

[28] 王超, 席军, 章建浩*, 梁花兰, 张会丽. 葡萄籽提取物对火腿发酵成熟过程脂质氧化的影响. 食品工业科技, 2009, 30(10): 154-157

[29] 王永丽, 章建浩*, 靳国峰, 张杨萍. 风鸭高温风干成熟工艺脂质分解氧化规律研究. 食品科学 2009, 30(6): 245-249.

[30] 郭黎洋, 闵成军, 董庆利, 王永丽, 章建浩*. 山羊腿干腌发酵成熟工艺过程中脂质分解氧化研究, 食品科学 2009, 30(2): 92-97.

[31] 刘海霞, 章建浩*. 木瓜蛋白酶嫩化处理对淘汰蛋鸡风鸡肌肉蛋白质水解和嫩度等品质的影响 食品工业科技 2009, 30(1): 174-177.

[32] 廖婵, 章建浩*, 王超, 王永丽, 靳国峰. 不同包装气氛条件和天然抗氧化剂对切块干腌火腿抗氧化效果的影响. 食品科学 2009, 30(2): 245-249.

[33] 廖婵, 靳国峰, 章建浩*. 迷迭香、茶多酚、VE 对干腌火腿贮藏过程中抗脂质氧化及护色效果的研究 食品工业科技 2008, 08: 82-86.

[34] 王晶, 章建浩*, 杨海燕*. 干腌羊火腿工艺过程部分理化性状的动态变化研究. 新疆农业大学学报 2008, 31(4): 87-90.

[35] 王晶, 章建浩, 杨海燕. 干腌羊火腿工艺过程蛋白质水解及其理化性状相关性研究. 食品研究与开发, 2008, 29(5): 60-62.

[36] 刘海霞, 章建浩*, 王圆圆, 普琼. 木瓜蛋白酶在淘汰蛋鸡风干过程中的嫩化研究. 食品与机械 2007, 23(2): 37-37

[37] 曾弢, 章建浩, 甄宗圆, 周光宏*. 干腌火腿现代滚揉腌制工艺研究. 食品科学 2007, 28(2): 88-91.

[38] 章建浩, 唐志勇, 曾弢, 甄宗圆, 周光宏*. 金华火腿发酵成熟现代化工艺及装备研究. 农业工程学报, 2006, 22(8): 230-234.

[39] 贺稚非, 甄宗圆, 李洪军, 章建浩. 金华火腿发酵过程中微生物区系的研究. 食品科学, 2008, 29(1): 190-195.

[40] 刘源, 徐幸莲, 王锡昌, 章建浩, 周光宏. 同时蒸馏萃取法分析鸭肉挥发性风味. 食品与机械, 2007, 23(4): 51-54.

 科研成果

一、十一五以来成果获奖情况

1. 2010年获《教育部科学技术进步二等奖》“生鲜食品气调包装贮藏保鲜机理及工艺装备研究与产业化应用”(排名1/11)

2. 2011年获《全国商业科技进步一等奖》“生鲜食品气调保鲜包装技术及装备研究开发与产业化应用”（排名1/11）

3. 2009年获苏州市《科学技术进步二等奖》“白沙枇杷、杨梅贮藏保鲜技术研究与应用”

4. 2007年获教育部《科学技术进步一等奖》“传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范”（排名3/15）。

5. 2006年获中国商业联合会《全国商业科技进步特等奖》“中国传统肉制品工业化生产研究与示范”（排名3/15）。

6. 2006年主编国家十五规划教材《食品包装学》获《全国农业高校优秀教材奖》，2009获江苏省精品教材（排名1/8），

7. 2011年主编国家十一五规划教材《食品包装学》获《全国农业高校优秀教材奖》。

二、已获得鉴定的技术成果

序号	组织鉴定单位时间	排名	技术成果名称	来源
1	教育部2005-09	1/13	火腿辊揉腌制现代工艺及装备成套技术	国家863
2	教育部2005-09	2/15	干腌火腿发酵成熟现代工艺及装备成套技术	国家863
3	教育部2005-09	4/15	金华火腿内源酶作用机制风味变化规律研究成果	国家863
6	江苏省科技厅2008-12	1/10	传统特色风鸭高温风干成熟工艺及装备成套技术	省科技计划
4	江苏省科技厅2004-08	1/10	连续式盒装食品气调保鲜包装机	国家十五攻关
5	江苏省科技厅2005-12	1/12	超市生鲜肉高氧气调保鲜包装技术装备成套技术	省科技计划

三、专著教材

- 1、章建浩主编 《食品包装大全》 中国轻工业出版社 2000/3
- 2、章建浩主编 21世纪课程教材《食品包装学》中国农业出版社 2002/6
- 3、章建浩主编 《食品包装技术》第一/二版中国轻工业出版社 2001/2009
- 4、国家“九五”重点图书《食品工程全书》中国轻工业出版社 2004/4，参编
- 5、章建浩副主编《果蔬贮藏加工新技术及其质量管理》中国轻工业出版社2004/1
- 6、章建浩主编 国家十五规划教材《食品包装学》中国农业出版社 2005/12
- 7、章建浩主编 国家十一五规划教材《食品包装学》中国农业出版社 2009/3
- 8、章建浩主编 《生鲜食品贮藏保鲜包装技术》中国化学工业出版社 2009/11

四、专利技术成果目录

已获得的专利技术成果：

1. 发明专利ZL 2003158218. 4：干腌火腿加工过程中的腌制清洗工艺；（排名1/3）
2. 发明专利ZL 200410009882. 4：干腌火腿发酵成熟工艺；（排名1/3）
3. 发明专利ZL 200310106326. 4：干腌火腿辊揉腌制机空间仿形辊揉压辊机构（1/3）
4. 发明专利ZL 200510038025. 3：超市生鲜肉高氧气调保鲜包装方法；（排名1/3）
5. 发明专利ZL 200510094022. X：杨梅限制性气调保鲜包装技术；（排名1/2）
6. 发明专利ZL200710020481. 2：淘汰蛋鸡的酶嫩化及腌制风干成熟工艺（排名1/3）
7. 发明专利ZL200810023306. 3：风鸭风干高温成熟工艺（排名1/3）

8. 发明专利ZL200810024499. 4:火腿清洗脱盐-风干脱水生产线(排名1/2)
9. 发明专利ZL200810024498. X:咸鸭蛋熟煮一涂膜生产线(排名1/2)
10. 发明专利ZL200910027113. X:聚乙烯醇基涂膜保鲜包装新材料及制备工艺
11. 发明专利ZL200810155224. 4:传统禽蛋产品复合纳米材料涂膜保鲜方法(排名1/2)
12. 发明专利ZL200810154945. 3:中式培根腌制风干成熟技术及新产品开发(排名1/3)
13. 实用新型专利ZL 200330110877. 3:干腌火腿腌制撒盐机;(排名1/3)
14. 实用新型专利ZL 200320110876. 9:干腌火腿辊揉腌制机;(排名1/3)
15. 实用新型专利ZL 200520039517. 8:干腌火腿发酵成熟工艺装备;(排名2/3)
16. 实用新型专利ZL 20003 2 21790. 0:盒装食品气调保鲜包装机真空充气封切装置(1/3)
17. 实用新型专利ZL 03 2 31471. X:连续式盒装食品气调保鲜包装机;(排名1/3)
18. 实用新型专利ZL 03 2 30907. 4:果蔬清洗机;(排名1/2)
19. 实用新型专利ZL 91 2 30446. 4:蛋品包蜡机;(排名1/1)
20. 实用新型专利ZL 200820033508. 1:火腿清洗脱盐-风干脱水生产线;(排名1/2)
21. 实用新型专利ZL 200820033507. 7:咸鸭蛋熟煮一涂膜生产线;(排名1/2)
22. 实用新型专利ZL 200820061918. 5:传统腌腊畜产品的风干成熟成套设备。(排名1/3)

申请受理的国家发明专利:

- [1] 发明专利200810154945. 3:中式培根腌制风干成熟技术及新产品开发(排名1/3)
- [2] 发明专利200820161915. 0:传统腌腊畜产品的风干成熟成套设备(排名1/2)
- [3] 发明专利200910233885. 9:混合型火腿专用脱氧剂及配制方法(排名1/3)
- [4] 发明专利201010132020. 6:切块火腿抗氧化保鲜包装方法(排名1/3)
- [5] 发明专利201010132033. 3:鲈鱼腌制、风干成熟新工艺(排名1/3)

研究所已获得鉴定的技术成果:

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