



师资力量

■ 师资力量

当前位置: 首页 > 师资力量 > 彭增起

■ 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



姓名: 彭增起 学历: 博士
 职称: 教授 职务:
 部门: 食品科学与工程 邮件: zqpeng@njau.edu.cn
 办公电话: 025-84396558 办公地址: 食品院楼320
 研究方向: 畜产品加工与质量控制

| 编辑 | 删除 | 上传照片 |

教学情况

本科教学: 食品科学专业课: 《水产品加工学》、《畜产品加工》

研究生教学: 在读博士2名, 硕士13名, 研究生专业课: 《畜产品化学研究》

科研情况

主要著作:

- 《畜产品加工学》, 副主编, 21世纪教材, 2002年6月, 中国农业出版社
- 《畜产品加工学实验指导》, 主编, 2004年6月, 中国农业出版社,
- 《水产品加工学》, 主编, 中国轻工业出版社, 2009年9月
- 《肉制品配方原理与技术》, 编著, 化学工业出版社, 2007年9月
- 《食品原科学》, 主编, 中国质量出版社, 2006年12月

近年来主要论文:

- Potential use of crude extracts from Alaska Pollock muscle as meat tenderizer. *CYTA-Journal of food*, 2012, DOI:10.1080/19476337.2012.684357
- Optimization of extraction procedure for formaldehyde assay in smoked meat products. *Journal of Food Composition and Analysis*, <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2012.07.002>.
- Purification and Characterization of Myosin-Tripolyphosphatase from Rabbit Psoas Major Muscle: Research note. *Meat Science*, 2011, 89(4): 372-376
- Methionine And Selenium Yeast Supplementations Of The Hen Diets Affect Antioxidant And Gel Properties in The Chick Myofibrillar Protein. *Journal of Muscle Food*, 2010, 21(3): 614-626
- Effect of Selenium and Methionine Supplementation of Breeder Hen Diets on selenium Concentration and Oxidative Stability of Lipids in the Thigh Muscles of Progency. *Journal of Food science*. 2009, 74(7): 569-574
- Methionine and Selenium Yeast Supplementations of the Maternal Diets Affect Color, Water-holding Capacity and Oxidative Stability of their Male Off-spring Meat at the Early Stage. *Poultry Science*, 2009, 88 (5): 1096-1101
- Effects of Heat Exposure on Muscle Oxidation and Protein Functionalities of Pectoralis Majors in Broilers. *Poultry Science*, 2009, 88 (5): 1078-1084
- Effects of low voltage electrical stimulation and chilling methods on quality traits of pork M. longissimus lumborum. *Journal of Muscle Food*, 2007, 18 (1): 109-119
- The Influence of Polyphosphates Marination on Simmental Beef Shear Value and Ultrastructure. *Journal of Muscle Foods*, 2009, vol. 20, no.1, 101-116
- 黑色牛肉与正常色泽牛肉理化性状及凝胶特性的对比分析. *食品科学*, 2011, (13): 106-109
- 添加牛血浆蛋白和MTG酶对乳化肠凝胶特性的影响. *食品工业科技*, 2011, (11): 364-367
- 大理石花纹评分与淮南猪背最长肌感官特性的关系研究. *食品科技*, 2011, (04): 97-101
- 大理石花纹评分与猪背最长肌凝胶特性的关系研究. *食品科学*, 2011, (07): 83-86
- 固相萃取-高效液相色谱法同时测定传统禽肉制品中的9种杂环胺类化合物. *色谱*, 2011, (08): 755-761
- 传统烧鸡加工面临的挑战和机遇. *肉类研究*, 2011, (05): 33-36
- 肌肉焦磷酸酶和三聚磷酸酶的特性与应用. *肉类研究*, 2011, (11): 47-49
- 牛背最长肌颜色与功能特性之间的关系研究. *食品科技*, 2011, (06): 137-141
- 剪切时间对脂肪微粒大小和肉糜品质的影响. *食品科技*, 2011, (09): 127-130, 133
- NaCl浓度和pH对肉糜中脂肪微粒蛋白吸收量及凝胶特性的影响. *食品工业科技*, 2011, (10): 190-193
- 脂肪剪切乳化和蛋白基质对肉糜乳化稳定性的重要作用. *食品工业科技*, 2011, (08): 466-469
- 动物可食用组织中硒的形态研究进展. *肉类研究*, 2011, (04): 57-60
- 蛋黄凝胶形成及凝胶特性研究. *农产品加工*, 2011, (12): 8-9
- 剪切时间对肉糜中微粒分散特性的影响. *食品科学*, 2012, (05): 74-77
- 猪背最长肌焦磷酸酶的分离纯化与酶学特性. *食品科学*, 2012, (03): 168-173
- 牛胴体品质检测系统中基于嵌入式Linux的终端设计. *食品工业科技*, 2012, (07): 336-339
- 牛血浆蛋白凝胶特性研究. *食品研究与开发*, 2012, (05): 157-160
- 夏南牛牛肉品质的研究. *中国牛业科学*, 2012, (02): 12-14-27
- 高效液相色谱法测定牛肉干制品中10种杂环胺. *色谱*, 2012, (03): 285-291
- 鲮鱼宰后pH值和僵直指数的变化及其对盐溶蛋白凝胶特性的影响. *食品科学*, 2012, (09): 87-90
- 滚揉和腌制液成分对肉块类西式火腿结构的影响. *食品工业科技*, 2012, (12): 262-266
- 蛋白质量浓度对鸡蛋热诱导凝胶特性的影响. *食品科学*, 2012, (09): 118-121
- 剪切条件下制备的肉糜中脂肪微粒的微观结构特点. *食品科学*, 2012, (07): 73-77

近年来承担的国家和省部级科研课题:

- 国家农业部肉牛产业技术体系岗位科学家
- 国家自然科学基金项目: 牛肉成熟的主要影响因素Calpains的作用机制研究
- 科技部农业科技成果转化基金项目“牛肉质量分级技术转化”
- “十一五”国家科技支撑计划课题“食品凝胶与风味控制技术转化研究”
- “十一五”国家重大基础研究项目(973)“畜禽肉品质性状形成的代谢与调控机理”
- 农业部948项目“肉品质量控制技术引进、创新研究与产业化示范”

科研成果

成果转化:

- 1、国家“九五”重点攻关项目：肉牛产品加工利用技术，2000年12月获河北省科技进步二等奖，排名第二
- 2、“超市生鲜肉品的质量控制技术研究”，2005年12月鉴定，鉴定证书：苏科鉴字[2005]第1170号，排名第三
- 3、“鹅肝酱中式化加工技术研究产品开发”，2006年4月鉴定，鉴定证书：苏科鉴字[2006]第277号，排名第二

发明专利：

- 1、猪肉颜色分级仪，专利号：200410098904.9，公开日期：2005.05.25
- 2、一种猪肉颜色质量等级的划分方法，专利号：200510094776.5，公开日期：2006.03.29
- 3、淘汰蛋鸡肉冷冻肉糜的制备方法，专利号：200810244195.9，公开日期：2008.12.18
- 4、防止淘汰蛋鸡肉糜冷冻变性的抗冻剂，专利号：200810244194.4，公开日期：2009.06.17
- 5、苏鸡加工工艺，专利号：200910181203.4，公开日期：2010.01.06
- 6、一种农产品信息检测系统用图像采集辅助暗箱，专利号：200910232149.1，公开日期：2010.06.02
- 7、用鸡蛋替代品部分代替鸡蛋制备的蛋糕及其制备方法，201110103274.X，公开日期：2011.07.20
- 8、一种基于机器视觉的牛肉品质智能分级系统及其方法，专利号：201010568936.6，公开日期：2011.08.17
- 9、一种鸡蛋凝胶类制品的加工方法，专利号：201110090745.8，公开日期：2011.04.11
- 10、一种多肽食盐替代物及其制备方法，专利号：201110121195.1，公开日期：2011.10.26
- 11、基于嵌入式机器视觉技术的便携式牛肉品质分级检测仪，专利号：201110108985.6，公开日期：2011.11.23
- 12、一种天然红色素叶啉锌的制备方法，专利号：201110405151.1，公开日期：2011.12.08
- 13、一种色味安全三效食品烟熏液及其制备方法，专利号：201110141175.0，公开日期：2011.12.28
- 14、一种低钠复合盐，专利号：201110341045.1，公开日期：2012.03.28

实用新型专利：

- 1、一种基于图像处理的猪肉外在品质在线分级装置，专利号：201020524094.X，公开日期：2011.03.30
- 2、一种肉制品重组加工设备，专利号：201120059070.6，公开日期：2011.10.05
- 3、基于嵌入式机器视觉技术的便携式牛肉品质分级检测仪，公开日期：2011.11.23

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