

- 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

[5] Feng Huang, Ming Huang*, Guanghong Zhou, Xinglian Xu, Mei Xue. In vitro proteolysis of myofibrillar proteins from beef skeletal muscle by caspase3 and caspase6. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2011, 59(17): 9658-9663 (* Co-first author) (SCI IF 2.876)

[6] Huang M, Huang F, Xue M, Xu X L, Zhou G H. The effect of active caspase-3 on degradation of chicken myofibrillar proteins and structure of myofibrils. *Food Chemistry*, 2011, 128: 22-27. (SCI IF 3.458)

[7] Huang M, Huang F, Xu X L, Zhou G H. Influence of caspase3 selective inhibitor on proteolysis of chicken skeletal muscle proteins during post mortem aging. *Food Chemistry*, 2009, 115: 181-186. (SCI IF 3.146)

[8] Yang Xu, Jicho Huang, Ming Huang*, Baocai Xu, Guanghong Zhou. The effects of different chilling methods on meat quality and calpain activity of pork muscle longissimus dorsi. *Journal of Food Science*, 2012, 71 (1) 27-32. (SCI IF 1.732)

[9] Huang F, Huang M*, Xu X L, Zhou G H. Influence of heat on protein degradation, ultrastructure and eating quality indicators of pork. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2011, 91: 443-448. (SCI IF 1.434)

[10] M. Huang, D.Y.Liu, X.Sun, K.J. Chen. Determining the optimum drying conditions for GBR with specific reference to quality, drying rate and energy consumption. *Transactions of the ASABE*, 2012, accepted. (SCI IF 1.686)

[11] Yuhailin, Ming Huang, Guanghong Zhou, Yufeng Zou, Xinglian Xu. Pro-oxidant effects of the combination of green tea extract and sodium nitrite for accelerating lipolysis and lipid oxidation in pepperoni during storage. *Journal of Food Science*, 2011, 76(5): 694-700. (SCI IF 1.732)

[12] K.J. Chen, M. Huang. Prediction of milled rice grades using fourier transform near-infrared spectroscopy and artificial neural networks. *Journal of Cereal Science*, 2010, 52: 221-226. (SCI IF 2.686)

[13] K.J. Chen, M. Huang, X. Sun. Potential use of NIR Spectroscopy for the estimation of milled rice yield. *Transactions of the ASABE*, 2010, 53(2):497-501.

[14] Chang, Haijun, Wang, Qiang, Xu, Xinglian, Li, Chunbao, Huang, Ming, Zhou, Guanghong, and Dai, Yan. Effect of heat-induced changes of connective tissue and collagen on meat texture properties of beef semi tendinosus muscle. *International Journal of Food Properties*, 2011, 14(2): 381-396. (SCI IF 0.858)

[15] 魏云计, 丁涛, 刘艳, 黄明*, 王艳, 殷耀, 周光宏, 吴斌. 液相色谱-电喷雾电离三重四级杆质谱测定畜禽肝脏中维吉尼亚霉素M1的残留量. *分析实验室*, 2012, 31 (4): 50-53.

[16] 何玮玲, 张驰, 黄明*, 杨静, 杨军. 应用多重PCR对食品中4种肉类成分的快速鉴别. *中国农业科学*, 2012, 45 (9): 1873-1880.

[17] 黄明, 薛梅, 黄继超, 徐宝才, 郭琳, 徐幸莲, 周光宏. 鸡肉钙激活酶与其它畜禽肉中钙激活酶对钙离子浓度敏感性的比较. *中国农业科学*, 2011, 44 (12) 2538-2544.

[18] 黄明, 黄峰, 徐幸莲, 周光宏. 内源性蛋白酶对宰后肌肉嫩化机制研究进展. *中国农业科学*, 2011, 44 (15) 3214-3222.

[19] 黄明, 汤晓燕, 黄峰, 薛梅, 周光宏. 黄牛肉中钙激活酶系统的动力学性质. *中国农业科学*, 2010, 43(8): 1664-1669.

[20] 薛梅, 黄继超, 钱钊, 黄明*, 周光宏. 体外氧化u-钙激活酶对牛肉肌原纤维蛋白降解的影响. *南京农业大学学报*, 2012, 35 (4): 121-125.

[21] 周兴虎, 吴洪洪, 沈文彪, 周光宏, 黄明*. 转基因大豆粉在贮藏过程中外源epsps蛋白的降解规律. *南京农业大学学报*, 2012. (已接受)

[22] 牛力, 陈景宜, 黄明*, 徐幸莲, 周光宏. 不同冻藏温度和时间对鸡胸肉食用品质的影响. *南京农业大学学报*, 2012, 35 (4): 115-120.

[23] 黄明, 肖笑, 黄峰, 周兴虎, 周光宏, 沈文彪. 免疫PCR检测技术及其在食品安全领域中的应用. *南京农业大学学报*, 2010, 33(6): 119-124.

[24] 邓绍林, 黄明*, 周光宏. 高压和氯化钙结合处理对牛肉嫩度的影响. *农业工程学报*, 2012 (已接受)。

[25] 陈景宜, 牛力, 黄明*, 周光宏. 影响牛肉肉色稳定性的主要生化因素分析

中国农业科学, 2012. (已接受)。

[26] 陈茜茜, 黄明*, 周光宏. 蛋白质氧化对肉成熟的影响研究进展 *食品科学*, 2012 (已接受)。

[27] 封莉, 黄继超, 刘欣, 黄明*, 周光宏. 食源性致病菌快速检测技术研究进展 *食品科学*, 2012 (已接受)。

- [28] 刘欣, 祝长青, 王毅谦, 沈贇, 蒋原, 黄明*, 周光宏. 用于大豆转基因检测的DNA提取方法的比较研究. *食品科学*, 2012 (已接受)。
- [29] 汤春辉, 黄明*, 樊金山. 调理鸭胸肉滚揉工艺优化研究. *食品科学*, 2012 (已接受)。
- [30] 黄明, 黄峰, 张首玉, 陈景宜, 陈绍英, 周光宏. 热处理对猪肉食用品质的影响. *食品科学*, 2009, 30(23): 189-192.
- [31] 黄明, 黄峰, 周兴虎, 邢悦, 周光宏. 微波处理对枯草杆菌芽孢致死效果研究. *食品科学*, 2010, 31(9): 27-29.
- [32] 陈景宜, 牛力, 黄明*, 周光宏. 乳酸钙对牛肉糜色泽稳定性的影响. *食品科学*, 2011. (已接收)
- [33] 郇兴建, 黄明*, 周光宏. 蒸煮工艺对猪骨提取效果的影响研究. *食品科学*, 2012 33(8): 15-17.
- [34] 章林, 黄明*, 周光宏. 天然抗氧化剂在肉制品中的应用研究进展. *食品科学*, 2012, 33(7): 299-303.
- [35] 樊金山, 黄明*, 汤春辉, 周光宏. 快速冷却对兔肉背最长肌肉品质的影响. *食品科学*, 2012, 33(8): 274-278.
- [36] 许洋, 黄明*, 周光宏. 宰前管理对猪肉食用品质的影响. *食品科学*, 2011, 32(23)348-351.
- [37] 何玮玲, 张弛, 黄明. 食品中肉类成分属鉴别技术研究进展. *食品科学*, 2011. (已接收)
- [38] 牛力, 陈景宜, 黄明*, 徐幸莲, 周光宏. 不同冻结速率对鸡胸肉品质的影响. *食品与发酵工业*, 2011, (37): 204-208.
- [39] 冷雪娇, 黄明*, 周光宏. 超声波在肉类加工中的应用. *食品工业科技*, 2011. (已接收)
- [40] 詹世红, 陈楚芹, 李聪, 肖笑, 吉宏武, 黄明*. 转基因食品常用检测方法的研究现状与展望. *安徽农业科学*, 2009, 37 (29): 14066-14069.
- [41] 蒋亦武, 黄明, 王保战, 杭宝剑, 何健, 李顺鹏. 转基因大豆及其制品中转基因成分检测技术研究进展[J]. *江苏农业科学*, 2011 (1): 345-348.
- [42] 孙京新, 黄明, 张芸溪. 中美大学食品专业设置与课程安排的对比与启示. *高教论坛*, 2011 (2) 123-126.
- [43] 刘勤华, 黄明, 潘润淑, 马汉军. 真空包装酱牛肉中腐败细菌的分离、初步鉴定与菌相变化分析. *食品科学*, 2009, 30(23): 297-300.

科研成果

——获奖

- 1 河南省科技进步二等奖 (排名第二, 2009年; 题目: 不同温度下高压处理对肉类及其产品品质影响的研究);
- 2 河南省教育厅科技进步一等奖 (排名第二, 2009年);
- 3 山东省科技进步三等奖 (排名第五, 2000年; 题目: 冷却肉保鲜技术研究);
- 4 江苏省“送科技下乡促农民增收”优秀科技特派员奖 (2010);
- 5 中国农业工程学会《农业工程学报》优秀论文 (2005)。

——发明专利

- [1] 一种生鲜调理鸭胸肉产品及其生产工艺 受理号: 201210157803.9 (第一发明人)
- [2] 与cp4-epsps蛋白发生特异性抗原抗体反应的多克隆抗体及其应用 授权号: ZL201010225353.3 (第一发明人)
- [3] 一种利用羊骨制备天然羊肉味香精的方法 受理号: 201110435507.6 (第一发明人)
- [4] 一种新型水晶肴肉及其生产工艺 受理号: 201110402430.2 (第一发明人)
- [5] 一种牛肉嫩化的方法 受理号: 2011100323030.2 (第一发明人)
- [6] 一种加速淘汰蛋鸡肉成熟、嫩化的方法 受理号: 200910033029.9 (第一发明人)

[7] 检测转cp4-epsps基因大豆及其深加工产品中转基因成份的方法及试剂盒 受理号: ZL201010249480.7 (第二发明人)

[8]一种超声波处理对生鲜肉表面微生物去污染的方法 受理号: 201010228465.4 (第二发明人)

[9]SDS-PAGE法鉴别肉及肉制品中动物源性成分 受理号: 201010162851.8 (第二发明人)

[10]一种超声波处理加快生肉腌制的方法 受理号: 200910168942.X (第二发明人)

[11]一种禽肉制品的全自动风干加工系统 受理号: 201210100359.7 (第二发明人)

[12]大豆食用油及其深加工产品中转基因成份检测试剂盒机器检测方法 受理号: 201110207919.4 (第五发明人)

——制定标准

参与制定了农业部无公害食品猪肉、牛肉、鲜鸭蛋、鹌鹑蛋等部颁行业标准。

——著作

1 主编《兔产品加工新技术》(中国农业出版社, 2012);

2 副主编《畜产品质量安全及其检测技术》(化学工业出版社, 2006);

3 参编全国高等农林院校“十一五”规划教材《肉品加工学》(中国农业出版社, 2007);

4 参编国家“十一五”重点规划图书《食品中转基因成分检测指南》(中国标准出版社, 2010)。

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