



## 高振鹏

[来源]: [作者]: [发布时间]: 2009-12-18 [阅读次数]: 4835



高振鹏, 男, 硕士, 副教授, 食品工程教研室副主任, 国家有机产品注册检查员(证书号: 2007-1-py00198), 甘肃省白银市人。1998年7月留任于西北农林科技大学食品科学与工程学院食品工程教研室, 主讲食品科学与工程专业与食品质量与安全专业《食品工厂机械与设备》、《生物工程与设备》及《食品工厂设计》课程。研究方向主要集中在食品加工和食品中有毒有害物质的去除。主持国家“十一五”科技支撑计划项目子课题1项, 国家食品药品监督管理局食品安全专项子课题2项, 陕西省农业攻关1项。参加了国家“十五”科技攻关项目2项, 国家“十五”重大专项1项, 国家863项目子专题1项, 西部专项1项, 霍英东基金1项, 国家“十一五”科技支撑计划项目2项, 农业部跨越计划1项。2008年获西北农林科技大学优秀教师称号, 2006年“苹果浓缩汁加工全程质量控制技术体系研究与示范”获陕西省科技成果进步一等奖; 2003年“苹果果糖生产技术研究”获陕西省科技成果进步二等奖; 2003年4月“产学研一体化构建立体型教学空间”获西北农林科技大学教学成果二等奖; 近五年来共发表研究论文43篇, 第1作者发表论文14篇, ei收录5篇。

### 一、从事的主要研究方向

食品工程及生物技术

### 二、工作学习简历

1998. 7月—	西北农林科技大学食品科学与工程学院工作	
1994. 9—1998. 7月	西北农业大学食品科学系农产品储藏与加工	本科
2005. 3—2008. 12	西北农林科技大学食品科学专业	硕士
2009. 9—2010. 1	西安外国语大学出国培训	

### 三、取得的研究成果和目前正在进行的科学研究工作情况

主持国家及省部级课题5项, 总经费31万元, 参加国家、省部级课题10项, 总经费560万元, 鉴定成果4项, 获省部级成果奖3次。发表论文43篇, ei收录11篇。副主编西北农林科技大学校内教材《食品与生物工程技术及装备》、《发酵工程与设备》教材两本和参编中国文献出版社出版的《食品杀菌新技术》教材一本。

主要发表论文

- 1 gao zhenpeng. ultrasonic degradation of patulin in apple juice [j], transactions of the chinese society for agricultural machinery, 2009,40(9): 138~142. (ei收录)
- 2 gao zhenpeng. separation of deltamethrin residue in apple juice with macroporous adsorption resin [j], transactions of the chinese society for agricultural machinery, 2009,40(6): 124~128. (ei收录)
3. gao zhenpeng. technology optimization on extracting pomegranate seed oil using organic solvent assisted by ultrasound[j], transactions of the chinese society for agricultural machinery, 2008,39(5):77~80. (ei收录)
4. gao zhenpeng. technology for separation of fruit acid from apple juice using ion-exchange method[j], transactions of the chinese society of agricultural engineering,2007,23(7):212~217. (ei收录)
5. gao zhenpeng. study on the production technology of colorless and high fructose content concentrated apple juice[j], transactions of the chinese society for agricultural machinery, 2008,39(2):81~84. (ei收录)
6. 高振鹏. 苹果汁中果酸分离回兑技术研究[j]. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2007, 35(12):172~176.
7. 高振鹏. 乳制品中低温腐败菌的分离鉴定[j]. 中国食品学报, 2008, 8(1):67~71.
8. 高振鹏. 增香型苹果酒活性干酵母保护剂的筛选研究[j]. 农产品加工. 学刊, 2007, (3): 22~24.
9. 高振鹏. 果脯加工废糖液发酵猕猴桃酒的工艺研究[j]. 农产品加工. 学刊, 2007, (3): 58~60.
10. 高振鹏. 果糖生产技术和应用研究进展[j]. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2003, 31(s): 187~190.
11. 高振鹏. 百合汁饮料生产工艺技术研究[j]. 西北农业学报, 2003, 12(3): 157~160.
12. 高振鹏. 生物工程与设备课程教学改革实践研究[j]. 西北高等农林教育, 2006(4): 28~30.
13. 高振鹏. 真空渗糖法加工猕猴桃果脯工艺的研究[j]. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2002, 30(s): 36~39.

#### 著作

《食品杀菌新技术》，北京：中国文献出版社，2005.

#### 主持课题

- 1、苹果及果汁安全生产的质量控制技术研究，国家科技支撑计划子课题（2006bak02a24），10万元；
- 2、2006年我国主要食品中展青毒素的分析与安全风险评估，国家食品药品监督管理局，14万元；
- 3、2007年我国主要食品中赭曲霉素a的检测与风险评估，国家食品药品监督管理局，3万元；
- 4、增香型苹果酒干酵母产业化开发 校青年专项（04zm058）1万元；
- 5、苹果汁中展青霉素控制技术研究，陕西省攻关项目（2008k08-04），3万元。

#### 获奖成果

- 1、2006年“苹果浓缩汁加工全程质量控制技术体系研究与示范”获陕西省科技成果进步一等奖；
- 2、2003年“苹果果糖生产技术研究”获陕西省科技成果进步二等奖；
- 3、2003年4月“产学研一体化构建立体型教学空间”获西北农林科技大学教学成果二等奖；
- 4、2008年获西北农林科技大学优秀教师奖。

#### 鉴定成果

- 1、苹果及苹果汁中农药残留的降解-去除耦合控制技术，2009年教育部成果鉴定；
- 2、苹果及果汁生产过程中嗜酸耐热菌的分离、鉴定、检测机控制技术，2009年教育部成果鉴定；
- 3、苹果汁中展青毒素的溯源与控制技术，2009年教育部成果鉴定；
- 4、苹果浓缩汁加工全程质量控制技术体系研究与示范，2004年教育部成果鉴定。

#### 四、联系方式

手机：13572985988                    e-mail: gzpl988@yahoo.com.cn  
办公室电话/传真：029-87091717   qq: 810071798

[\[返回顶部\]](#) [\[打印本页\]](#) [\[关闭窗口\]](#)

Copyright西北农林科技大学食品科学与工程学院版权所有 2009 All Rights Reserved

信息管理：食品科学与工程学院 分管领导：龙清林 负责人：汪勇攀 网管员：董文科

地址：陕西杨凌 邮编：712100 技术支持：风云再起 管理登陆