



丁武

[来源]: [作者]: [发布时间]: 2011-12-23 [阅读次数]: 4169



丁武，男，1971.10生。博士、教授、博士生导师。法国应用科学会国家科学院博士后。中国科协《参与联合国咨商工作专家库》第一批人员。陕西省生猪产业科技创新体系屠宰与肉品加工岗位的岗位科学家。教育部留学回国人员科研启动基金，国家自然科学基金评审专家。有机产品国家注册检察员。

一、从事的主要研究方向

主要从事畜产原料及制品的品质评定，畜产食品深加工及安全控制。食源性有害微生物的快速检测方法，利用功能基因，报告基因在线食品加工安全检测和动态调控方法的研究。

二、工作学习简历

1995年毕业于西北农业大学食品科学系农产品贮藏与加工专业，获工学学士学位。

2000年于西北农林科技大学农产品加工与贮藏工程专业，获工学硕士学位。

2005于西北农林科技大学农学专业，获农学博士学位。

2006年4月—2007年11月，受法国教育部邀请，赴法国科研中心（法国科学院）博士后流动站工作，获法国应用科学会国家科学院博士后证书。

1997.1—1997.11，在中国以色列国际农业培训中心培训，合作研究干酪的加工工艺及安全控制。

2002.10—2003.10在加拿大圭尔夫大学、加拿大食品安全研究所从事博士合作研究（访问学者）。研究内容（1）食品中有害微生物的快速检测（禽肉中弯曲杆菌Campylobacterium的快速检测）（2）标记基因（LUX. 荧光基因GFP绿色荧光蛋白基因）在食品安全中的应用。

2006—2008在法国科学院从事博士后合作研究，研究内容利用近红外技术控制畜产原料及产品的质量安全。

三、教学情况

先后承担了食品学院、动科学院共计9门课程的讲授、实验及实习工作，独立讲授5门课程（《畜产品食品工艺》《专业英语》《肉制品工艺学》《乳制品工艺学》《食品安全学》），其中《安全原料生产技术》和《食品安全学》属新专业新开课程，《食品安全学》为学院第一批双语教学课程。2004年主讲的《畜产食品工艺学》被评为陕西省精品课程。

三、科研情况

承担科研项目：承担科研项目11项，其中主持国家自然科学基金2项、省自然科学基金、留学人员启动基金、校青年基金、校博士启动基金、横向课题7项；参与西安市科技局攻关项目1项，国家科技部863项目子项目1项。

序号	课题名称	项目来源	经费(万元)	角色	起止时间
----	------	------	--------	----	------

1	益生菌转Lux 基因生物发光模型的构建及功能性研究	国家自然科学基金 (31172236)	58.0	主持人	2012-2016
2	(lux) 基因检测模型的创建及其在食品安全检测中的应用	国家自然科学基金 (30600135)	20.0	主持人	2007-2009
3	发光菌快速检测原料乳中抗生素的研究	陕西省自然科学基金、	3.0	主持人	2009-2012
4	钙激活酶活性及其在肉嫩化中的作用	博士启动基金	3.0	主持人	2005-2007
5	报告基因在畜产食品安全控制中的应用	国家留学基金委人员启动经费	5.0	主持人	2004-2007
6	发光菌在检测食品安全中的应用,	校青年骨干基金	15.0	主持人	2007-2009
7	彭阳朝那鸡肌肉及鸡蛋品质分析	彭阳畜牧局横向课题	6.0	主持人	2009-2011
8	果蔬味山羊乳饮料的研制	国家奶山羊公益项目子课题,	10.0	主持人	2010-2012
9	屠宰与肉品加工岗位的岗位科学家,	陕西省生猪产业科技创新体系	2.5	主持人,	2009-2011
10	直投式乳酸菌发酵剂冻干技术研究 (NC20013)	西安市科技局攻关项目	8.0	第五参加人	2001-2004
11	863项目子项目 优质肉山羊选育与快速扩繁	国家科技部863项目	160.0	第三参加人	2002-2005

2. 公开发表的论文

共发表论文40余篇，其中以第一作者及通讯作者30余篇，申请国家发明专利5项。

序号	论文题目	刊物名称	期刊级别	发表时间	名次
1	Meat Quality Parameters of Descendants by Grading Hybridization of Boer Goat and Guanzhong Dairy Goat (SCI)	Meat science	国际※	2009.4	第一作者
2	掺有植物性填充物牛奶的近红外光谱判别分析 (SCI/EI)	光谱与光谱分析	国际※	2010 (5)	第一作者
3	Probiotics Down-Regulate flaA s28 promoter in Campylobacter jejuni (SCI)	Journal of Food Protection	国际※	2005.11	第一作者
4	Hot Water Treatment in Combination with Rachis Removal and Modified Atmosphere Packaging Maintains Quality of Table Grapes (SCI)	HortScience	国际※	2009, 44 (7):1-6 (SCI).	Liping Kou, Luo Y., Ding W.
5	Effect of mild heat treatment on microbial growth and quality of fresh-cut table grapes (SCI)	J. Food Science	国际※	2007 72:567-573	Liping Kou, Luo Y., Ding W. et al.
6	益生菌发酵乳无细胞提取物对空肠弯曲杆菌转基因模型中flaA致病基因σ28启动子的抑制作用	中国食品学报	A类期刊	2009.1	第一作者
7	Effect of dairy Probiotics production on flaA 28 promoter in Campylobacter jejuni (SCI)	Food summit in china 2007 5th annual meeting of CIFST,	国际※	2007, 11	DING Wu
8	质构仪穿透法测定肉嫩度的研究 (EI)	农业工程学报	A类期刊	2005.11	第一作者
9	羊奶质构特性的近红外光谱定量分析	食品科学	A类期刊	2010 (31)	第一作者
10	不同磷酸盐对猪肉嫩度及保水性的影响	食品科学	A类期刊	2009 (21)	第一作者
11	沙丁胺醇直接竞争ELISA法快速测定	食品科学	A类期刊	2010 (20)	第一作者
12	近红外光谱法用于掺假羊奶的快速无损鉴别	中国乳品工业	A类期刊	2012 (2)	第一作者
13	转基因食品的安全性评价	中国食品学报	A类期刊	2002.3	第一作者
14	益生菌发酵乳无菌提取物对空肠弯曲杆菌flaA启动子的抑制作用	西北农林科技大学学报	B类期刊	2007 (10)	第一作者
15	近红外光谱技术结合人工神经网络鉴别生鲜奶和蛋白参假奶	食品工业	B类期刊	2009 (6)	第一作者
16	基于创新意识培养的畜产食品工艺学实验与实习教学改革	西北农林科技大学学报	B类期刊	2009 (9)	第一作者
17	复合磷酸盐对肌肉制品质构特性的影响研究	肉类工业	核心	2010 (2)	第一作者
18	原料肉中掺大豆蛋白的近红外检测技术的研究	肉类工业	核心	2010 (10)	第一作者
19	质构仪检测参数与食用肌肉嫩度相关性研究	食品科技	核心	2009 (10)	第一作者

20	近红外光谱技术快速鉴别原料肉掺假的可行性研究	肉类研究	核心	2010 (2)	第一作者
21	利用光学特性快速检测肌肉新鲜度的方法	西北农林科技大学学报	A类期刊	2005.5	第一作者
22	胡萝卜汁双歧杆菌发酵乳饮料的加工技术	西北农林科技大学学报	A类期刊	2002.9	第一作者
23	热压成型工艺对秸秆复合餐具耐水性能的影响	西北农林科技大学学报	A类期刊	2003.2	第一作者
24	彩色色差计在肉品新鲜度检验中的应用	肉类研究	核心	2002.4	第一作者
25	物性仪测定肉嫩度的研究	肉类工业	核心	2003.5	第一作者
26	关于转基因食品	中国食物与营养	核心	2003.1	第一作者
27	提高食品科学与工程专业实习质量的思考	西北高等农林教育	核心	2004.2	第一作者
28	多媒体——双语教学在食品安全学中的应用与思考	西北农林科技大学学报 (社科版)	核心	2005.5	第一作者
29	多媒体辅助教学与传统教学方法在食品科学专业教学中的比较研究	西北高等农林教育	核心	2005.3	第一作者
30	近红外光谱技术在牛奶及其制品分析中的应用进展	中国奶牛	核心	2009 (3)	第一作者

3. 出版著作及教材

序号	著作名称	出版社	出版时间	工作
1	《食品工艺学综合实验》十二五统编教材	中国林业出版社	2012, 6	主编
2	《畜产品加工学》面向21世纪课程教材全国统编教材	中国农业出版社	2002.7	参编
3	《畜产品加工学》	校内教材	2001.8	主编
4	《畜产加工学实验实习指导》	校内教材	2002.5	主编
5	《规模化安全养猪综合新技术》	中国农业出版社,	2004.10	参编
6	《药食同源新食品加工》	中国农业出版社	2002.7	参编
7	《畜产品加工学双语教材》	校内教材	2005.6	参编

4. 专利

专利名称	时间	位次	专利号
一种双歧杆菌受体细胞的电转化方法及使用的改进液体培养基	2008.6	1	申请号200810231779公开
一种外源性基因在空肠弯曲杆菌中表达系统的构建方法及其穿梭质粒	2008.6	1	申请号200810231778公开
一种牛奶中掺羊奶的近红外光谱判别方法	2010.6	1	申请号201150600517010公开
一种基于近红外光谱技术和主成分结合人工神经网络分析原料肌肉注水的快速判别方法	2010.6	1	申请号2011061600590510获批
一种高钙常温长保质期山羊乳饼的加工方法	2010.8	1	申请号201150800157017

四、联系方式

E-mail: dingwu10142000@hotmail.com

办公室电话: 029-87092486

[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