



学院概况

- 学院简介 ▶
- 机构设置 ▶
- 现任领导 ▶
- 历任领导 ▶
- 学院黄页 ▶
- 师资队伍 ▶
- 教授风采 ▶

友情链接

===== 学院链接 ===== ▼

===== 职能处室 ===== ▼

===== 校外链接 ===== ▼

站内搜索

王超



导师姓名	王超	性别	男
籍贯	河南南阳	出生年月	1978.11
所在学院	农业与食品科学学院	一级学科	食品科学与工程
二级学科	食品科学	研究方向一	微生物及发酵工程
研究方向二	生物质资源高值化利用	研究方向三	
政治面貌	中共党员	现任职务	专职教师
现在职称	副教授	职称评定时间	2012.11
最后学历	研究生	最后学位	硕士
获学位时间	2004.06	获学位单位	广东海洋大学
工作经历	起止时间	学习/工作单位	所学专业/所从事学科领域
	2001.09-2004.06	广东海洋大学食品科技学院	在食品科学与工程专业攻读硕士学位
	2004.07-至今	浙江农林大学食品科学学科	从事食品与发酵工程、食品分析与检测等方面教学科研工作
	2009.09-至今	南京工业大学生物工程学院	在发酵工程专业攻读博士学位
	2009.03-2009.04	参加全国高等学校教育技术协作委员会主办的教育技术培训	先后通过一级和二级考核

	2010.01—2010.12	富阳海平食品有限公司	青年教师基层锻炼																																																
教学工作	<table border="1"> <thead> <tr> <th>年份</th> <th>讲授主要课程名称</th> <th>授课对象及学生数</th> <th>本人承担内容</th> <th>年度总课时</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2007</td> <td>食品安全与卫生学、软饮料工艺学、食品专业综合大实验、食品科学概论、指导本科生毕业论文</td> <td>本科生240人</td> <td>主讲教师及实验指导</td> <td>324</td> </tr> <tr> <td>2008</td> <td>食品安全与卫生学、软饮料工艺学、食品专业综合大实验、食品科学概论、指导本科生毕业论文</td> <td>本科生240人</td> <td>主讲教师及实验指导</td> <td>356</td> </tr> <tr> <td>2009</td> <td>食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文</td> <td>本科生180人</td> <td>主讲教师及实验指导</td> <td>348</td> </tr> <tr> <td>2010</td> <td>食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文</td> <td>本科生240人</td> <td>主讲教师及实验指导</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>2011</td> <td>食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文</td> <td>本科生240人 研究生25人</td> <td>主讲教师及实验指导</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>2012</td> <td>食品卫生学、食品安全与质量控制、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文</td> <td>本科生240人 研究生22人</td> <td>主讲教师及实验指导</td> <td>196</td> </tr> </tbody> </table>	年份	讲授主要课程名称	授课对象及学生数	本人承担内容	年度总课时	2007	食品安全与卫生学、软饮料工艺学、食品专业综合大实验、食品科学概论、指导本科生毕业论文	本科生240人	主讲教师及实验指导	324	2008	食品安全与卫生学、软饮料工艺学、食品专业综合大实验、食品科学概论、指导本科生毕业论文	本科生240人	主讲教师及实验指导	356	2009	食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生180人	主讲教师及实验指导	348	2010	食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生240人	主讲教师及实验指导	320	2011	食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生240人 研究生25人	主讲教师及实验指导	360	2012	食品卫生学、食品安全与质量控制、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生240人 研究生22人	主讲教师及实验指导	196															
年份	讲授主要课程名称	授课对象及学生数	本人承担内容	年度总课时																																															
2007	食品安全与卫生学、软饮料工艺学、食品专业综合大实验、食品科学概论、指导本科生毕业论文	本科生240人	主讲教师及实验指导	324																																															
2008	食品安全与卫生学、软饮料工艺学、食品专业综合大实验、食品科学概论、指导本科生毕业论文	本科生240人	主讲教师及实验指导	356																																															
2009	食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生180人	主讲教师及实验指导	348																																															
2010	食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生240人	主讲教师及实验指导	320																																															
2011	食品卫生学、食品安全与质量控制、酿造工艺学、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生240人 研究生25人	主讲教师及实验指导	360																																															
2012	食品卫生学、食品安全与质量控制、饮料-酒与现代生活、指导本科生毕业论文	本科生240人 研究生22人	主讲教师及实验指导	196																																															
研究领域	<p>自2004年研究生毕业参加工作以来，积极开展科学研究探索，把握本专业的研究热点与方向，形成并确立了食品与发酵工程这一明确的主要研究方向，探索微生物及发酵技术和酶工程在食品科学与工程领域的应用。</p> <p>任现职以来，主持省部级课题2项、地厅级课题5项；作为主要成员参与国家自然科学基金、浙江省重大科技专项等12项；以第一作者或通讯作者在SCI、EI及国内级期刊等发表学术论文14篇；申报国家发明专利4项，已授权国家发明专利1项。</p> <p>同时，还积极参加行业内各种学术活动，了解学术前沿动态，拓宽科研思路；积极参与社会服务工作，与富阳海平食品有限公司、金华市金山油脂有限公司、余姚河姆渡杨梅酒业有限公司等建立了业务合作关系，积极协助他们解决在实际生产中遇到的具体问题。</p>																																																		
在研课题（项目来源、起止日期、经费数、承担任务）	<table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>项目名称</th> <th>项目来源</th> <th>起讫时间</th> <th>科研经费</th> <th>本人承担工作</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>油茶饼粕中残油的酶法提取及水解蛋白制备技术研究（2011R50030）</td> <td>浙江省科技厅 重点科技创新团队项目</td> <td>2012.05- 2014.12</td> <td>8</td> <td>1/4</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>从杨梅仁核中同步提取油和水解蛋白的关键技术集成与推广</td> <td>宁波市农业局 生态循环农业项目</td> <td>2012.07- 2014.6</td> <td>18</td> <td>1/4</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>水相酶法提取杨梅仁油和水解蛋白的关键技术研究</td> <td>宁波市科技局 农业科研攻关项目</td> <td>2013.01- 2014.12</td> <td>6</td> <td>1/5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>油茶籽绿色高效精深加工关键技术研究 with 高附加值新产品开发</td> <td>浙江省科技厅 重大科技专项农业项目</td> <td>2013.01- 2015.12</td> <td>55</td> <td>3/8</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>PPO基因在双孢蘑菇褐变中的功能研究</td> <td>国家自然科学基金</td> <td>2013.01- 2015.12</td> <td>23</td> <td>3/6</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>油茶籽低温冷榨提取高品质食用油的关键技术研究</td> <td>金华市科技局 农业与社会发展类项目</td> <td>2013.01- 2015.12</td> <td>20</td> <td>3/6</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>利用油茶饼粕生产有机环保型洗洁产品关键技术中试与示范</td> <td>浙江省科技厅 农业科技成果转化资金项目</td> <td>2012.01- 2013.12</td> <td>60</td> <td>3/7</td> </tr> </tbody> </table>	序号	项目名称	项目来源	起讫时间	科研经费	本人承担工作	1	油茶饼粕中残油的酶法提取及水解蛋白制备技术研究（2011R50030）	浙江省科技厅 重点科技创新团队项目	2012.05- 2014.12	8	1/4	2	从杨梅仁核中同步提取油和水解蛋白的关键技术集成与推广	宁波市农业局 生态循环农业项目	2012.07- 2014.6	18	1/4	3	水相酶法提取杨梅仁油和水解蛋白的关键技术研究	宁波市科技局 农业科研攻关项目	2013.01- 2014.12	6	1/5	4	油茶籽绿色高效精深加工关键技术研究 with 高附加值新产品开发	浙江省科技厅 重大科技专项农业项目	2013.01- 2015.12	55	3/8	5	PPO基因在双孢蘑菇褐变中的功能研究	国家自然科学基金	2013.01- 2015.12	23	3/6	6	油茶籽低温冷榨提取高品质食用油的关键技术研究	金华市科技局 农业与社会发展类项目	2013.01- 2015.12	20	3/6	7	利用油茶饼粕生产有机环保型洗洁产品关键技术中试与示范	浙江省科技厅 农业科技成果转化资金项目	2012.01- 2013.12	60	3/7		
序号	项目名称	项目来源	起讫时间	科研经费	本人承担工作																																														
1	油茶饼粕中残油的酶法提取及水解蛋白制备技术研究（2011R50030）	浙江省科技厅 重点科技创新团队项目	2012.05- 2014.12	8	1/4																																														
2	从杨梅仁核中同步提取油和水解蛋白的关键技术集成与推广	宁波市农业局 生态循环农业项目	2012.07- 2014.6	18	1/4																																														
3	水相酶法提取杨梅仁油和水解蛋白的关键技术研究	宁波市科技局 农业科研攻关项目	2013.01- 2014.12	6	1/5																																														
4	油茶籽绿色高效精深加工关键技术研究 with 高附加值新产品开发	浙江省科技厅 重大科技专项农业项目	2013.01- 2015.12	55	3/8																																														
5	PPO基因在双孢蘑菇褐变中的功能研究	国家自然科学基金	2013.01- 2015.12	23	3/6																																														
6	油茶籽低温冷榨提取高品质食用油的关键技术研究	金华市科技局 农业与社会发展类项目	2013.01- 2015.12	20	3/6																																														
7	利用油茶饼粕生产有机环保型洗洁产品关键技术中试与示范	浙江省科技厅 农业科技成果转化资金项目	2012.01- 2013.12	60	3/7																																														

8	竹类资源精深加工及高效利用共性关键技术转化及产品开发(2008C12039)	浙江省科技厅 重大科技专项	2012.01- 2014.12	60	4/7
---	--	------------------	---------------------	----	-----

论文目 录	序号	论文名称	作者 (*)	发表日期	发表刊物、会议名称
	1	The Effects of N ⁺ Ion Implantation Mutagenesis on the Laccase Production of <i>Ceriporiopsis subvermispora</i> .	王超 (1/4)	2012.09	SCI 收录 Biotechnology and Bioengineering 2012, 17: 976-951
	2	全细胞生物催化竹笋壳制备燃料乙醇的研究	王超 (1/4)	2010.10	太阳能学报(一级学报, EI 收录) 2011, 32(5), 730-734
	3	<i>Ceriporiopsis subvermispora</i> 固态发酵产漆酶条件优化(已录用)	王超 (1/4)	2013.03	中国食品学报 (一级学报, EI 收录)
	4	<i>Ceriporiopsis subvermispora</i> 固态发酵产漆酶及其对竹木质素的降解(已录用)	王超(1/3)	2013.09	中国食品学报 (一级学报, EI 收录)
	5	水酶法提取山茶油的工艺研究	王超 (1/3)	2010.05	食品工业科技 2010, 31(5): 267-269
	6	农家酸菜中优质乳酸菌的筛选分离及其产酸性能优化	王超 (2/3) 通讯作者	2011.11	中国酿造 2011, 5: 100-103
	7	油茶饼粕中茶皂素的提取及其在洗涤剂中的应用初探	王超 (2/4) 通讯作者	2009.11	粮油加工 2009, 372(6): 71-73
	8	以芭蕉芋为原料发酵生产酒精的液化糖化条件研究	王超 (1/3)	2010.05	中国酿造 2008, 197(20): 64-67
	9	中草药解酒饮料的研制及其解酒效果的研究	王超 (1/3)	2007.10	酿酒科技 2007(12): 115-118
	10	凝固型燕麦酸奶的研制	王超 (1/3)	2007.05	食品研究与开发 2007, 28(5): 64-67
11	酶解纤维素类物质生产燃料酒精的研究进展	王超 (1/3)	2003.11	纤维素科学与技术 2003, 11(4): 52-57	

著译目 录	论文(著)题目/教材名称	期刊名称、卷次/出版社	时间
	主持编写教材: 食品安全与质量控制	2012年10月获得浙江农林大学教务处立项, 编写中	2012.10-2013.12
	参编教材: 绿色食品 (编写第一章)	主编统稿中	2012.04-2012.09
	参编教材: 食品营养学 (编写第四、第八、第九章)	已出版	2011.01-2012.12

序号	时间	所获得荣誉名称	类别和等级	本人排名
1	2005.12	首届教学基本功比赛	食品与药学院 二等奖	独立
2	2006.06	第九届“挑战杯”全国大学生课外学术作品竞赛	浙江省一等奖	第2 指导教师

所获荣誉	3	2007.12	首届教学基本功比赛	农业与食品科学学院 一等奖	独立
	4	2008.10	浙江林学院第六届 青年教师教学技能比赛	浙江林学院 三等奖	独立
	5	2009.06	第四届“东湖杯” 课外学术作品大赛	浙江林学院 三等奖	独立
	6	2009.11	浙江省第一届大学生 生命科学竞赛	浙江省三等奖	第3 指导教师
	7	2011.11	首届课堂教学比赛	农业与食品科学学院 二等奖	独立
	8	2012.04	浙江农林大学 首届课堂教学比赛	浙江农林大学 优胜奖	独立
备注:					
办公电话	0571-63748155				
通讯地址	浙江杭州临安环北路88号, 浙江农林大学农学院食品学科				
邮政编码	311300				
电子邮件	tianshan@zafu.edu.cn; 498286250@qq.com				
主页地址					

[设为首页](#) | [加入收藏](#) | [学校网上办公系统](#) | [学校邮件系统](#) | [浙江农林大学首页](#) | [怀旧旧版](#)

版权所有© 2011 浙江农林大学农业与食品科学学院

地址: 浙江省临安市环城北路88号 邮编: 311300 电话: 0571-63741276