

钟 耕



钟 耕，1964年10月生于四川，研究方向： 1. 粮食工程（粮食、油脂与植物蛋白专业）； 2. 现代食品加工理论与技术（食品科学与工程专业）3. 生物资源开发与利用

西南大学教授、博士（后）、博士生导师，重庆市第二届学术技术带头人，重庆高校魔芋工程研究中心副主任，中国粮油学会玉米深加工分会理事，西南大学食品科学与工程国家级实验教学示范中心主任。1986年在郑州粮食学院获工学士学位。1994年和2003年在西南农业大学分别获硕士学位和博士学位，2007年获得中国农业科学院农产品加工研究所博士后。1998年4月-1999年4月，美国乔治亚大学访问学者，2002年3月-2003年3月，美国乔治亚大学食品科技系合作研究。

主要研究与兴趣领域：

1. 粮食资源及加工副产物综合利用研究 利用现代食品加工高新技术，如分子蒸馏、超临界萃取、高压技术、超声波/微波萃取技术、超微粉碎技术等开展对大宗粮食资源如水稻、玉米以及小宗杂粮如荞麦、小米等的有效开发和副产物的有效利用。尤其对粮食加工副产物中的天然活性成分如苦荞黄酮、二十八烷醇、玉米黄色素的提取、纯化和功能性质的研究，开拓其应用范围，并研制新产品。
2. 碳水化合物应用开发及功能研究 开展淀粉、变性淀粉、魔芋葡甘聚糖及食品功能性胶体的性质和应用功能研究。发掘重要的野生植物淀粉；研究复合变性淀粉的生产机理和工艺，从微观和分子水平表征结构变化；利用物理、化学、生物处理手段对葡甘聚糖的分子结构修饰，开发新的功能，并开展葡甘聚糖的纯化和保健功能研究。
3. 天然产物提取与性质研究 对西南地区丰富的天然植物资源中的活性成分的研究，包括提取工艺研究、纯化工艺研究、性能分析（如抗氧化、抗疲劳、降血脂等）、产品开发等。

近期代表论著（均为第一或通讯作者）：

- Shurong Zhang, Geng Zhong, Beiyu Liu, Bo Wang. Physicochemical and functional properties of fern rhizome (*Pteridium aquilinum*) starch[J]. *Starch*, 2011, 63(8): 468-474(SCI)
- Qiao Wang, Jian Wang, Geng Zhong. Characteristics of konjac glucomannan(KGM) in *A. bulbifer* compared with that in *A. rivieri* and *A. albus*[A]. *Application of chemical engineering*, Ed. Zhong Cao et al., CEAM2011, 07, Changsha: 2045-2052 (EI)
- Xiaoman Zeng, Beiyu Liu, Jian Wang, Geng Zhong, Yuhong Xia. Researches on the properties of stearate-

carboxymethyl konjac glucomannan ester prepared by microwave method[A]. Manufacturing Science and technology, AEMT2011, 7: 117-125(EI)

Beiyu Liu, Jiaying Peng, Xiaoman Zeng, Hongyan Zheng, Geng Zhong. Characterization of dietary fiber from millet brans[A]. Medical Materials and Engineering, WMME2011, 140(2012): 278-285

Geng Zhong, Zongdao Chen, Yimin Wei. Physicochemical properties of Lotus (Nelumbo nucifera Gaertn.) and Kudzu (Pueraria hirsute Matsum.) starches. International J. of Food Science & Technology, 2007, 42(12): 1449-1455(SCI)

Geng Zhong, Romeo T. Toledo, Zongdao Chen . Effects of Heat Treatment on Flavonoids Content and Antioxidant Capacity of Buckwheat (Fagopyrum tataricum Gaert) Flour Ethanolic Extracts. Agricultural Sciences in China, 2003, 2(9): 1035-1040 (获2005年中国农学会优秀论文英文类一等奖)

近年来获得授权发明专利与成果奖励:

- 1) 快速崩解剂羧甲基交联淀粉钠的制备方法. ZL 200910103015. X
- 2) 羧甲基魔芋葡甘聚糖制备方法. ZL 200910104158. 2
- 3) 消除魔芋飞粉中生物碱及异味的方法. ZL 02103723. X
- 4) 高纯度魔芋葡甘低聚糖生产方法. ZL 200510057328. 8
- 5) 一种固定化脂肪酶及其制备方法. ZL 200710064928. 6
- 6) 微波、红外加热制备醋酸酯淀粉的方法. ZL 200810233305. 1
- 7) 快速崩解剂羧甲基-交联淀粉钠的制备方法. ZL 200910103015. X
- 8) 微波无醇固相一步加碱法制备羧甲基淀粉钠. ZL 200810069580. 4
- 9) 一种具有抗疲劳、降血脂的保健营养油. ZL 200310110776. 0
- 10) 用微波远红外方法生产变性淀粉的工艺. ZL 200910058109. X
- 11) 2011年四川省科技进步三等奖(排名第二)
- 11) 2011年中国工商联合总会科技进步一等奖(排名第一)
- 12) 2010年中国粮油学会科学技术奖三等奖(排名第一)

食品科学学院
2013-09-19