



师资队伍

[师资队伍简介](#)
[教授\(研究员\)](#)
[陈勉华](#)
[陈野](#)
[杜欣军](#)
[樊振川](#)
[方国臻](#)
[郭庆彬](#)
[侯丽华](#)
[胡爱军](#)
[胡云峰](#)
[华泽田](#)
[李昌模](#)
[李喜宏](#)
[刘安军](#)
[刘会平](#)
[刘继锋](#)
[刘霞](#)
[刘亚青](#)
[刘雁红](#)
[吕晓玲](#)
[阮美娟](#)
[生威](#)
[孙平](#)
[汪建明](#)
[王昌禄](#)
[王春玲](#)
[王俊平](#)
[王丽霞](#)

当前位置 : 首页 > 师资队伍 > 教授(研究员) > 正文

胡爱军



个人基本情况 :

姓 名 : 胡爱军

性 别 : 男

出生年月 : 1968-09-20

民 族 : 汉族

政治面貌 : 中共党员

职称职务 : 教授

教育经历 :

1. 2000-2003 华南理工大学食品与生物工程学院 博士

2. 1994-1997 无锡轻工大学食品学院 硕士

招收研究生学科及方向 :

(1) 食品加工技术

(2) 糖类化学及其改性技术

(3) 水产品加工与贮藏

(4) 食品资源的开发利用

从事研究的学科专业领域及主要研究方向 :

从事研究的学科专业领域 :

1.食品科学与工程

2.制糖工程

3.水产品加工及贮藏工程

主要研究方向 :

1.食品加工技术

2.糖类化学及其改性技术

3.水产品加工与贮藏

4.食品资源的开发利用

王书军
王硕
王稳航
王艳萍
于景华
张民
张燕
张泽生
赵江
赵征
周中凯
朱振元
副教授(副研究员)
高级实验(工程师)
讲师(助理研究员)
实验师(工程师)
初级及其它
在站博士后

主要工作经历及业绩：

1. 2003-现在 天津科技大学食品工程与生物技术学院，承担酶工程、食品生物技术、食品工艺学、食品工学实验技术、食品工厂设计等本科生课程，以及食品酶学、食品工程与装备技术、糖生物学及多糖药物、糖类制品研究进展、糖类制品检测技术等硕士生、博士生课程的教学及科研工作；已指导研究生近30人，承担完成多项国内外科研项目和《食品技术原理》、《食品生物技术》、《食品科学技术导论》国家及天津市精品课程、国家级双语示范课程建设。
- 2.1997-2000 海南亚洲太平洋酿酒有限公司，生产主管，负责啤酒制造工艺技术与设备及生产管理工作。
- 3.1990-1994 安徽铜陵调味副食品公司 生产技术科，负责生产技术、计量和品控工作。

目前主持的主要科研项目

- 1.国家自然科学基金面上项目，多频超声波协同辐射对淀粉结构与性质的影响及其机理，主持人
- 2.福建省项目，海洋鱼类副产物综合利用技术研究示范，主持人
- 3.东丽科技创新基金项目，鸡肉宠物食品加工关键技术研究及产品开发，主持人
- 4.滨海新区科技特派员专项，废电石渣浆干燥新技术研究与示范，主持人
- 5.葡萄深加工利用，天津市教委理工类“双五”项目子课题，主持人
- 6.湖南企业项目，鱼果冻及鱼饮料系列产品，主持人
- 7.山西企业项目，苦菜饮品的研究与开发，主持人
- 8.大米纳米淀粉及其作为药物载体的研究，主持人

已完成的主要科研项目

1. “十一五”国家科技支撑计划重点项目子课题，功能性油脂高效提取分离技术研究，主持完成
- 2.国际合作项目，印尼3t/h浓缩菠萝汁生产线全套工艺及设备，主研完成
- 3.国家自然科学基金面上项目，SD大鼠与仓鼠对高胆固醇膳食不同应答机理的研究，第4完成人
- 4.福建省企业项目，寿司鱼片加工关键技术研究与产业化示范，主持完成
- 5.宁夏企业项目，超声波技术在液态枸杞生产中的应用研究，主持完成
- 6.天津科技大学引进人才基金项目，超声促进酶解产生大豆蛋白肽及其机理研究，主持完成
- 7.天津科技大学自然科学基金，声酶法合成生物柴油的研究，主持完成
- 8.天津科技大学实验室开发基金重点项目，苦菜的护色研究及产品开发，主持完成
- 9.天津市科委科技攻关项目，酵母菌表达风味强化肽的研究与开发，参与完成
- 10.天津企业项目，应用蒸煮挤压技术生产营养燕麦片研究，第3完成人
- 11.广东省科技攻关重点项目，超声波防除积垢节能技术及设备开发，第3完成人
- 12.广州市科技项目，双频超声强化超临界流体萃取植物有效成分的研究，第2完成人
- 13.香港政府资助项目，超声强化超临界流体萃取植物有效成分研究，主研完成

完成的主要论文(2005年以来)

- 1.Aijun HU, Cong WU, et al. Physicochemical, gel structure and morphology properties of nano rice starch prepared by ultrasound. Advanced Materials Research. (2011).
- 2.Ai-JUN HU, Qi-QIN FENG, et al. Kinetic model and technology of ultrasound aided extraction of safflower seed oil. Journal of Food Process Engineering (2011)
- 3.Aijun Hu, Zhihua Zhang, et al. Effect of Ultrasonic Treatment on Acid Hydrolysis and Oxidation of Corn Starch.. Advanced Materials Research. (2011).
- 4.Aijun HU, Cong WU, et al. Study on ultrasound assisted preparation of nano rice starch.

Advanced Materials Research. Vols 148-149 (2011) pp1648-1651.

- 5.HU Ai-jun, ZHANG Zhi-hua, et al.Nano rice starch preparation by ultrasound and its drug loading capacity.Sino-Frech Pharmaceutical Symposium , 2011
- 6.Aijun HU, Cong WU, et al.Soybean peptide preparation by enzymatic hydrolysis with and without ultrasound. The 4th International Conference on Bioinformatics and Biomedical Engineering (ICBBE 2010), June 18-20,2010.
- 7.Aijun HU, Qiqin FENG, et al. Ultrasonically enhanced extraction of safflower seed oil and its fatty acids analysis. 2009 International Conference of Natural Product and Traditional Medicine (ICNPTM' 09 Proceedings), October 16-18, 2009.
- 8.Hu AJ, Zheng J, Qiu TQ. Industrial experiments for the application of ultrasound on scale control in the Chinese sugar industry. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY.2006,13(4): 329-333
- 9.Hu AJ, Zhao SN, Liang HH, et al.Ultrasonic assisted supercritical fluid extraction of oil and coixenolide from Adlay seed. ULTRASONICS SONOCHEMISTRY. 2007,14 (2) : 219-224
- 10.胡爱军,张志华,等.大米纳米淀粉的超声法制备及载药性研究.粮食与饲料工业 , 2011 , (7)
- 11.胡爱军,张志华,等.超声波处理对淀粉结构与性质的影响,粮食与油脂,2011,(6)
- 12.胡爱军,刘蓉,等. 超声波在葡萄汁膜过滤工艺中应用研究.现代食品科技,2011,(8)
- 13.胡爱军,等.酶法提取天麻中天麻素的工艺研究.现代食品科技,2010年第12期
- 14胡爱军,刘蓉,等.苦菜的护色及其饮料的配方研究.现代食品科技,2010年第10期
- 14胡爱军,王一鸣,等.赖氨酸营养强化米的工艺研究.粮油加工,2010年第10期
- 15王振强,胡爱军. β -葡萄糖醛酸酶发酵培养条件及提取研究.中国食品工业,2010年第7期
- 16杨成,胡爱军,林强.大豆深加工研究进展.粮油加工,2010年第6期
- 17胡爱军,等.变性淀粉特性及其在食品工业中应用.粮食与油脂,2010年第6期
- 18冯棋琴,胡爱军,等.超声波技术在提取保健油脂中应用.粮食与油脂,2009年第8期
- 19杨林鹏,胡爱军. “循环经济” 在啤酒企业中的应用研究.农技服务,2009年第1期
- 20王艳萍,胡爱军,曹东旭,等.工科院校生物技术专业建设和人才培养的思考与实践.中国轻工教育,2009年第2期
- 21胡爱军,等.硫酸酯化香豆胶的制备、表征及其性质.食品研究与开发,2009年第5期
- 22杨林鹏,胡爱军.浅谈“全面质量管理” 在大中型啤酒企业的应用.中国酿造,2009年第3期
- 23胡爱军,秦志平,等超声-微波协同作用制备玉米羟丙基淀粉的研究.辐射研究与辐射工艺学报,2009年第1期
- 24胡爱军,冯棋琴,等.超声波强化提取油茶籽油的研究.中国油脂,2009年第2期
- 25胡爱军,秦志平.微波法制备羟丙基玉米淀粉的研究.粮食与饲料工业,2008年第7期
- 26胡爱军,张泽生.食品科学与工程专业创新人才培养的探索与思考.中国轻工教育,2007年第3期
- 27胡爱军.声酶法合成生物柴油的比较研究.声学技术,2007年第2期
- 28胡爱军,杨日福,丘泰球等.超声强化超临界流体萃取装置的设计及应用.声学技术,2005年第3期
- 29胡爱军,罗登林,丘泰球,等.超声强化超临界流体萃取机理的研究.高校化学工程学报,2005年第5期

- 30胡爱军,陆海勤,丘泰球,等.海藻中EPA , DHA萃取技术的比较研究.海洋通报,2005年第4期
- 31胡爱军,等.超声场作用下超临界流体萃取薏苡仁油的研究.粮油加工与食品机械,2005年第4期
- 32胡爱军,等.超声作用下蛋白酶解产生大豆肽的比较研究.食品科技,2005年第3期
- 33丘泰球,罗登林,胡爱军,等.超声强化超临界流体萃取的数学模型.精细化工,2005年第7期
- 34 胡爱军,等.大豆蛋白酶解技术比较.精细化工,2005年第6期

完成的著作

参与编写下列教材、著作：

- 1.食品酶学，化学工业出版社，2006
- 2.食品工厂设计，化学工业出版社，2008
- 3.饮料制造工，中国轻工业出版社，2010
- 4.食品机械与设备，化学工业出版社，2007
- 5.食品工艺学实验技术，化学工业出版社，2009

授权专利

1. 超声防除蒸发罐积垢装置（实用新型专利，专利号：ZL01255386.7）
2. 双频超声交替强化超临界流体萃取天然药物植物有效成分的方法（国家发明专利：专利号：ZL200310117437）

可转化成果

1. 系列果汁、蔬菜汁、口服液加工技术与装备及生产线工程设计
2. 变性淀粉高效生产及其应用技术
3. 海洋鱼类及淡水鱼高值化无废深加工及副产物综合开发利用技术

联系方式

通信地址：天津经济技术开发区13大街29号，天津科技大学食品工程与生物技术学院

邮政编码：300457

电 话：13332026528 ; 022-60601445

E - mail : huaijun@tust.edu.cn; hajpapers@163.com