



青岛农业大学

食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

师资队伍

学院概况 (/channel/xueyuangaikuang)

机构设置 (/channel/jigoushezhi)

党建工作 (/channel/dangjiangongzuo)

教学工作 (/channel/jiaoxuegongzuo)

科研工作 (/channel/keyangongzuo)

专业设置 (/channel/zhuanyeshezhi)

师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

研究平台建设 (/channel/yjpt.js)

学团工作 (/channel/xuetuangongzuo)

研究生教育 (/channel/yanjiushengjiaoyu)

创业就业指导 (/channel/chuangyejiuyezhida)

首页 (/) > 师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

王成荣

2014-09-24 00:00:00

2528



姓名：王成荣
性别：男

籍贯：山东省招远市
 出生年月：1958年12月
 学位：硕士
 职称：教授
 职务：果蔬深加工研究室主任
 从事学科领域：（按国家标准GB/T 13745-1992《学科分类与代码》填写）
 一级学科：食品科学与工程
 二级学科：农产品贮藏加工
 三级学科：果蔬贮藏加工
 研究方向：（1）食品科学（2）农产品加工与贮藏工程
 荣誉称号和社会兼职：
 青岛出入境检验检疫局技术顾问
 中国农产品保鲜工程协会理事
 中国农业工程协会理事、高级会员
 中国食品科学技术学会果蔬加工分会理事
 寿光市人民政府科技顾问
 潍坊科技职业学院客座教授
 山东省农产品加工学会理事
 山东省中青年科学技术协会常务理事
 烟台工程学院顾问

一、个人简历

1978.2-1982.2, 莱阳农学院果树专业, 获农学学士学位;
 1985.9-1988.7, 北京农业大学农产品贮藏加工专业, 获农学硕士学位;
 1984.10-1993.10, 莱阳农学院园艺系, 讲师;
 1988.9-1993.2莱阳农学院园艺系, 果品贮藏加工教研室主任;
 1993.3-1996.8莱阳农学院食品科学系副系主任;
 1993.10-1999.10 莱阳农学院食品科学系, 副教授;
 1999.11至今 青岛农业大学教授, 果蔬深加工研究室主任;

二、教学工作情况

（一）主讲课程

主讲本科生课程有果蔬贮藏学、果蔬加工学、软饮料工艺学、食品原科学；研究生课程有果蔬采后生理进展、果蔬加工新技术、农产品加工与贮藏工程进展。

（二）主持和参加的教学研究课题

1993.9 -1996.8莱阳农学院 B类课程建设 果蔬贮藏学 主持

（三）获奖教学成果

1995年获莱阳农学院优秀教学质量奖。

（四）参编教材

1. 园艺商品学 国家级规划 通稿 中国农业出版社 北京 2007.08
2. 农副产品综合利用. 国家级规划. 参编. 中国农业出版社 北京 2009.09

三、科研工作情况

（一）主持和参加的科研项目

- 1、莱阳梨和葡萄汁工业化生产加工技术1999.1-2002.12 省科委 5万 主持
- 2、苹果汁褐变机理研究 2004-2006 省教委(J04C12).5万 主持
- 3、延迟山楂鲜果糖球化糖技术研究2007.01-2009.12朱老大食品公司4.5万主持
- 4、天然蜂蜜深加工技术研究 2008.01-2010.12青岛林产开发公司 5万 主持
- 5、西兰花收获胁迫与乙烯调控的未成熟衰老关系的研究2004.1-12国家基金(30370976) 7万 第二位
- 6、乙烯调控的西兰花小花未成熟衰老机理的研究2003.1-12国家留学基金6万 第二位
- 7、农产品产后储藏保鲜技术示范与试验平台建设2006.01-2010.12科技部(2006BAD22B07-02).5万第二位
- 8、国家农业产业化苹果技术体系研究2007.01-2011.12农业部350万 第三位
- 9、乙烯对西兰花未成熟衰老作用机理的研究2002.01-2004.12省基金5万 第二位
- 10、梨产后处理及深加工技术的引进与示范2006.1-2010.12农业部“948”(2006-G27(3)-6) 15万第二位;
- 11、收获伤乙烯与西兰花采后快速衰老关系的研究2003.01-2005.12青岛科技局5万第二位
- 12、梨的贮藏特性与保鲜技术研究2006.10-2010.10校启动经费 6万 第二位
- 13、易腐果蔬分阶段减压贮藏理论与保鲜机理研究2008.01-2010.01省基金5万第四位
- 14、高酸制汁苹果杂交育种 2004.01-2006.12 省科技厅 50万 第五位
- 15、果蔬微真空关键技术研究及设备研制 2008.01-2009.12 省教委(2008GG30008025) 6万 第六位

（二）获奖科技成果

1. 高酸制汁苹果杂交育种 第五位 山东省技术发明奖二等奖(证书号: FM2006-2-2-5) 山东省人民政府

（三）正在共同主持的项目有

- (1)、山东省现代农业(蔬菜)技术产业体系贮藏加工岗位专家 2009.1-2015.12;
- (2)、高功能短周期黑蒜加工新技术及专利 朗源股份 2011.1-2014.12;
- (3)、鲜切生姜褐变机理及控制技术研究 山东省天府集团 2011.1-2015.12;
- (4)、山东省良种(梨)工程加工品种选育 山东省科技厅2014.1-2018.12;
- (5)、无花果保鲜及精深加工技术研究 青岛市科技局2014.1-2016.12;

（四）科研论文

1. Agrobacterium tumefaciens-mediated Transformation of Broccoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica*) Hypocotyls with BO-ACO2 Gene. *Transgenic Plant Journal*. 2009.06
2. Regulation of endogenous hormones on post-harvest senescence in transgenic broccoli carrying an antisense or a sense BO-ACO 2 gene. *Journal of Food, Agriculture and Environment*. 2009.04
3. Effect of 1-methylcyclopropene on expression of genes for ethylene biosynthesis enzymes and ethylene receptors in post-harvest broccoli. *Plant Growth Regul.* 2009.57:223-232
4. Bioactive metabolites from *Penicillium* sp., an endophytic fungus residing in *Hopea hainanensis*. *World J Microbiol Biotechnol.* 2008.24:2143-2147
5. Effect of 1-methylcyclopropene on the antioxidant enzymes of broccoli flower buds senescencing during storage. *pn.J.Crop Sci.* 2007.
6. Effect of Three-stage Hypobaric Storage on Postharvest Physiological Change and Senescence of Green Asparagus. *青岛农业大学学报(自然科学版)*. 2008. 增刊. 中国科技核心
7. 细胞分裂素类生长调节剂对青花菜采后衰老的影响 *园艺学报*. 2/5 2009.11.1619-1626
- 8 六种梨浓缩汁贮藏期间色泽稳定性相关指标研究. *食品科学*. 通讯作者. 2009.06.
9. 新梨7号多酚氧化酶的纯化及特性研究. *食品科学*. 通讯作者. 2009.06.230-234
10. 苹果浓缩汁美拉德反应有关影响因素的研究. *食品科学*. 2007.04.

11. 淀粉糖浆在硬糖制作过程中的应用. 食品研究与开发. 通讯作者. 2009. 04.
12. 不同梨杂交后代果实制汁适性的研究. 食品与机械. 通讯作者. 2009. 03.
13. 青花菜预冷后乙烯生成特性及受体基因的表达分析. 园艺学报. 2008. 06.
14. 三阶段减压条件下绿芦笋采后老化机制的研究. 食品科学. 2008. 12.
15. 1-MCP处理对采后青花菜内源激素变化的影响. 中国农学通报. 2008. 10.
16. 浓缩温度和糖度对新梨浓缩汁色泽的影响. 食品科技. 通讯作者. 2008. 09.
17. 不同杂交后代苹果与富士苹果的多酚氧化酶特性比较. 食品与机械. 通讯作者. 2007. 01.
18. 温度和糖度对金丝小枣浓缩汁贮藏稳定性的影响. 食品与发酵工业. 通讯作者. 2007. 03.
19. 特拉蒙及新红星杂交后代苹果PPO特性及褐变影响因素. 食品科技. 通讯作者. 2007. 04.
20. 贮藏过程中温度和糖度对金丝小枣浓缩汁色泽的影响. 食品工业科技. 通讯作者. 2007. 05.
21. (25±1)℃下三阶段减压贮藏对水蜜桃保鲜效果的影响. 食品科技. 2007. 08.
22. 乙酰水杨酸对樱桃番茄果实保鲜效果的影响. 长江蔬菜. 2008. 09.
23. 不同梨果实褐变特异性分析. 中国农学通报. 2007. 04.
24. 特拉蒙及新红星杂交后代苹果PPO特性及褐变影响因素. 食品科技. 2007. 4.
25. 温度和糖度对金丝小枣浓缩汁贮藏稳定性的影响. 食品与发酵工业. 2007. 33.
26. 贮藏过程中温度和糖度对金丝小枣浓缩汁色泽的影响. 食品工业科技. 2007. 28 (5): 78-80
27. 不同杂交后代苹果与富士苹果的多酚氧化酶特性比较. 食品与机械. 2007. 23.
28. 苹果浓缩汁美拉德反应有关影响因素的研究. 食品科学. 2007. 28.
29. 不同梨果实褐变特异性分析. 中国农学通报. 2007. 23.
30. 浓缩温度和糖度对新梨浓缩汁色泽的影响. 食品科技. 2008. 9.
31. 1-MCP处理对采后青花菜内源激素变化的影响. 中国农学通报. 2008. 24
32. 青花菜预冷后乙烯生成特性及受体基因的表达分析. 园艺学报. 2008. 35.
33. 乙酰水杨酸对樱桃番茄果实保鲜效果的影响. 长江蔬菜. 2008. 11.
34. Regulation of endogenous hormones on post-harvest senescence in transgenic broccoli carrying an antisense or a sense BO-ACO 2 gene. Journal of Food, Agriculture & Environment. 2009, 7.
35. Effect of 1-methylcyclopropene on expression of genes for ethylene biosynthesis enzymes and ethylene receptors in post-harvest broccoli. plant growth regulation. 2009, 57.
36. 新梨7号多酚氧化酶的纯化及特性分. 食品科学. 2009. 30.
37. 六种梨浓缩汁贮藏期间色泽稳定性相关指标研究. 食品科学. 2009. 30.
38. 淀粉糖浆在硬糖制作过程中的应用. 食品研究与开发. 2009. 30.
39. 细胞分裂素类生长调节剂对青花菜采后衰老的影响.
40. 五种梨果实制酒适性的研究. 食品科技. 2010. 35. 园艺学报. 2009. 36.
41. 1-MCP对大果水晶梨冷藏效果的影响. 2010. 14.
42. 自发气调对寒露蜜桃贮藏效果的影响. 食品科技. 2010. 35
43. 浓缩温度对苹果酱色泽的影响. 食品科技. 2010. 35.
44. 三种梨杂交后代果实制汁特性研究. 食品工业科技. 2011. 32.
45. 七种梨杂交后代果酱贮藏稳定性研究. 食品工业科技. 2011. 32.
46. 红树莓花色苷的提取及抗氧化活性研究. 食品科学. 2011. 36.
47. 不同模式体系美拉德反应程度及抗氧化性比较研究. 食品科学. 2011. 32.
48. 7种日韩梨制泥适性的研究. 食品科技. 2011. 36.
49. 圆黄梨浊汁贮藏稳定性的研究. 食品科技. 2011. 36.
50. 山楂汁不同提取工艺的优化研究. 饮料工业. 2011. 14.
51. 7种梨果实制醋适性的研究. 食品科学. 2011. 32
52. 七种日韩梨果泥贮藏稳定性研究. 食品科学. 2011. 32.
53. 响应面法优化黄金梨果醋发酵条件. 中国食品学报. 2011. 11.
54. 黄金梨果实木质素合成途径相关酶基因的克隆及其在果实发育中的表达分析. 园艺学报. 2011. 38 (增刊).
55. Effect of BO-ACO2 Gene on Post-harvest Senescence in Transgenic Broccoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica*). Journal of Food, Agriculture & Environment. 2011. 9.
56. 响应面分析法优化南瓜酒发酵工艺条件. 食品科学. 2012. 33.
57. 超声波协同复合酶法提取南瓜多糖工艺优化. 食品科学. 2012. 33.
58. 干燥方式对西兰花超微粉理化特性及抗氧化活性的影响. 食品科学. 2012. 33.
59. 不同保鲜膜处理对低温贮藏下鲜切南瓜保鲜效果的影响. 食品科学. 2012. 33.
60. 不同粒度西兰花冻干粉物化特性及抗氧化活性的研究. 食品科学. 2013. 34.
61. 南瓜酒抗氧化活性及其与维生素C、多酚和多糖含量的关系. 中国食品学报. 2013. 34.
62. 壳聚糖涂膜对鲜切南瓜贮藏品质的影响. 中国食品学报. 2012. 12.
63. 南瓜多糖的分离纯化及抗氧化活性的研究. 中国食品学报. 2012. 12.
64. 不同极性西兰花多酚分离及抗氧化活性研究. 中国食品学报. 2013. 13.
65. 不同南瓜品种制粉加工特性的综合评价. 现代食品科技. 2013. 29.
66. 不同品种南瓜制醋特性的比较. 现代食品科技. 2013, 29.
67. 近冰温贮藏对鲜切西兰花保鲜效果的影响. 中国食品学报. 2013, 13.
68. 圆黄梨浊汁贮藏过程中品质变化的研究. 现代食品科技. 2013, 29.
69. 超声波辅助复合酶法提取姜油的工艺优化. 中国调味品. 2013, 38.
70. 冻干番茄粉中番茄红素提取工艺优化. 食品科技. 2013, 38.
71. 超声辅助提取冻干番茄粉番茄红素的工艺优化. 农业工程学报. 2013, 29.
72. 冰温结合自发气调包装贮藏对鲜切西兰花保鲜效果的影响. 中国食品学报. 2013, 13.
73. 不同干燥方式对南瓜粉物化特性及抗氧化活性的影响. 中国食品学报. 2013, 13.
74. 不同粒度超微南瓜粉物化特性及抗氧化活性的研究. 中国食品学报. 2013. 34.
75. 两种保鲜袋对鲜切南瓜低温贮藏下保鲜效果的影响. 现代食品科技. 2013. 2.

四、出国考察及培训

- 1、1996.9-1999.8 在中国农业大学修完食品科学工学博士课程;
- 2、2000.3-2002.1 在日本静冈县立大学食品营养学部进行合作研究;
- 3、2005.12 赴日本进行了为期一周专业考察;
- 4、2008.10 赴以色列参加为期三周的国际专家培训。

通讯地址: 山东省青岛市城阳区长城路700号

青岛农业大学食品科学与工程学院

邮政编码: 266109 办公电话: 0532-88030492

电子邮箱: (qauwcr@126.com)