



[首页](#) [学院概况](#) [学院快讯](#) [党建思政](#) [教学工作](#) [师资队伍](#) [科学研究](#) [学生工作](#) [教工之家](#) [招生就业](#) [院务公开](#) [办事大厅](#) [English](#)

当前位置：[首页](#) [科学研究](#) [科研动态](#)

新西兰梅西大学叶艾芊博士学术报告会在我院举行

食品科学学院 发布时间: 2019-11-01 信息员:

应学院邀请，新西兰梅西大学叶艾芊博士于2019年10月30日莅临我院交流访问。

下午三点，在新日鲜一楼会议室，叶艾芊博士应邀做了“Droplet-stabilized emulsions: colloidal and oxidative stability advantages”专题学术报告，我院教师及博硕士研究生共30多人参加，张怡副院长主持。

叶艾芊博士在我院访问期间，参观了新日鲜食品科研楼等教学科研设施，并与副校长郑宝东教授就人才合作培养、项目合作、学科建设等加深合作进行了会面交流。

据悉，叶艾芊博士2002年加入新西兰梅西大学，长期从事乳蛋白及其形成的乳液运载体系在食品加工、胃肠道消化过程的结构与功能变化等研究工作；现为新西兰梅西大学副教授，博士生导师。2018年开始，受聘我院“闽江学者”讲座教授。

叶艾芊博士已在国际著名杂志上发表了120余篇研究论文，其中近70%的文章为第一作者或通讯作者，且发表刊物均为食品领域国际排行前10的杂志，如Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Hydrocolloids, Food Chemistry, 和一些著名基础研究杂志如Langmuir、Progress in Lipid Research等。这些文章得到国际同行的广泛、高度认可，被引用率已超过4200次（Google），总H-index为40。其中，题为“Structural and biochemical factors affecting the digestion of protein-stabilized emulsions”的文章发表在Progress in Lipid Research（IF=12.96）杂志，被Elsevier授予最高被同行引用文章（2008-2010）；题为“Complexation between milk proteins and polysaccharides via electrostatic interaction: principles and applications - a review”的文章发表在 International Journal of Food Science and Technology杂志，是该杂志5年最高被引用文章。另外，他完成了5本著作章节写作和在国际学术会议上做了超过25次大会发言和多次受邀主旨发言；作为主要参与人拥有国际专利10项，其中3项专利在美国，欧洲，澳洲等国被授权，并被国际跨国公司如雀巢公司等出资采用。



福建农林大学食品科学学院 Copyright©2011 All Rights Reserved

