

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品科学与工程系](#) >

## 艾志录

发布时间: 2017-12-28 11:44    浏览次数: 2948



姓名	艾志录	性别	男	出生年月	1965.1
民族	汉	籍贯	新乡	政治面貌	九三学社
部门	食品科学与工程系	职称	教授	职务	
办公地址	7号楼223	办公电话	63558150	E-mail	zhila@163.com
教授课程	食品工艺学、食品科学与工程进展				
研究方向	农产品加工与品质控制				
教育经历	<p>1981.9-1985.7农学 本科 河南农业大学</p> <p>1990.9 -1991.7 硕士进修 华南理工大学</p> <p>2001.9-2004.6 博士 中国农业大学食品与营养工程学院</p>				
工作经历	<p>1985.7-1994.9 河南农业大学农学院</p> <p>1994.1-2001.9 河南农业大学生物工程学院</p> <p>2005.7-至今 河南农业大学食品科学技术学院</p>				
学术社会兼职	<p>全国食品工业标准化委员会速冻米面食品分技术委员会 委员</p> <p>国家食品药品监督管理局保健食品审评专家</p> <p>中国农业工程学会农产品加工与贮藏分会常务理事</p>				

	河南省农产品加工与贮藏工程学会副理事长 国家食品科学与工程教学指导委员会 委员
科研项目	“十二五”国家科技支撑计划 速冻主食工业化关键技术及其产业化示范 (编号: 2012BAD37B06); 国家自然科学基金 速冻面米食品在冷链流通过程中品质变化机理研究(编号: 31071598)
论文论著	[1]艾志录,孙茜茜,潘治利,谢新华,索标,田萍萍. 不同来源淀粉特性对水晶皮质构品质的影响[J]. 农业工程学报, 2016, (01): 318-324. [2]艾志录,白洁,黄忠民,王娜,谢新华,潘治利. 基于低场NMR技术对速冻汤圆粉团持水性能的研究[J]. 中国食品学报, 2014, (01): 178-183.
成果奖励	河南省科技成果二等奖 2 项
学术交流经历	参加国际会议2次, 国内会议5次
荣誉称号	河南省级教学名师, 河南省食品科学技术学术带头人



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved

地址: 郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编: 450002

建议屏幕分辨率在1920\*1080px以上浏览本站

