

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](#) > [食品营养与化学系](#) >

## 宋晓燕

发布时间: 2017-12-28 10:24    浏览次数: 1413



姓名	宋晓燕	性别	女	出生年月	1976.2
民族	汉	籍贯	洛阳	政治面貌	中共党员
部门	食品科学技术学院	职称	教授	职务	
办公地址	7号楼206	办公电话	13523049176	E-mail	songxiaoyan2737@163.com
教授课程	《食品工艺学概论》、《食品原料学》、《食品科学与工程》 双语课程等本科专业课程和《食品工业高新技术》研究生课程。				
研究方向	粮油食品，农产品深加工研究				

教育经历	1994.09—1998.06郑州粮食学院粮食、油脂与植物蛋白专业，学士 1999.09—2002.05河南工业大学食品科学专业，硕士 2004.03—2007.03浙江大学食品科学专业，博士 2009.11—2013.07河南农业大学作物学，博士后 2015.08—2016.08美国 IOWA STATE UNIVERSITY，访问学者
工作经历	2007年4月至今河南农业大学食品科学技术学院从事教学和科研工作。
学术社会 兼职	河南省食品科学技术学会常务理事； 中国农学会农产品贮藏加工分会理事。
科研项目	1. Pickering乳状液中脂质氧化与氧化抑制作用机理的研究，国家自然科学基金，31671815，主持人，2017 - 2020； 2. 疏水化淀粉微粒Pickering乳状液界面稳定机理的研究，国家自然科学基金，31201420，主持人，2013 - 2015； 3. 稻米淀粉酯化改性的品种间差异及其应用基础的研究，中国博士后基金，20100480850，主持人。
论文论著	论文：1. Song, X.Y., Pei, Y.Q., Qiao, M.W., Ma, F.L., Ren, H.T., Zhao, Q.Z. Preparation and characterizations of Pickering emulsions stabilized by hydrophobic starch particles. Food Hydrocolloids, 2015, 45: 256 - 263. 2. Song, X.Y., Du, Y.X., Zhao, Q.Z., Cui, Y.N. Effects of high night temperature during grain lling on formation of physicochemical properties for japonica rice. Journal of Cereal Science, 2015, 66: 74 - 80. 3. Song, X.Y., Pei, Y.Q., Zhu, W., Fu, D., Ren, H.T. Particle-stabilizers modified from indica rice starches differing in amylose content. Food Chemistry, 2014, 153: 74 - 80. 4. Song, X.Y., Zhao, Q.Z., Li, Z., Fu, D., Dong, Z.J. Effects of amylose content on the paste properties and emulsification of octenyl succinic starch esters. Starch/Stärke, 2013, 65: 112 - 122. 5. Song, X.Y., Zhu, W., Pei, Y.Q., Ai, Z.L., Chen, J.Y. Effects of wheat bran with different colours on the qualities of dry noodles. Journal of Cereal Science, 2013, 58: 400 - 407. 6. Song, X.Y., Du, Y.X., Song, X.N., Zhao Q.Z. Effect of high night

	<p>temperature during grain filling on amyloplast development and grain quality in japonica rice. Cereal Chemistry, 2013, 90: 114 - 119.</p> <p>7. Zhu, W., Xie, H.L., Song, X.Y., Ren, H.T. Production and physicochemical properties of 2-octenylsuccinic derivatives from waxy corn starch. Journal of Food Science, 2011, 76: 362 - 367.</p> <p>8. Song, X.Y., Zhu, W., Li, Z., Zhu, J.J. Characteristics and Application of Octenyl Succinic Anhydride Modified Waxy Corn Starch in Sausage. Starch/Stärke, 2010, 62: 629 - 636.</p> <p>9. Song, X.Y., He, G.Q., Ruan, H., Chen, Q.H. Preparation and properties of octenyl succinic anhydride modified early indica rice starches. Starch/Stärke, 2006, 58: 109 - 117.</p> <p>10. He, G.Q., Song, X.Y., Ruan, H., Chen, F. Octenyl succinic anhydride modified early indica rice starches differing in amylose content. Journal of Agriculture and Food Chemistry, 2006, 54: 2775 - 2779.</p> <p>教材: 1. 《食品工艺学导论》, 科学出版社, 2012, 副主编; 2. 《粮油加工工艺学》, 郑州大学出版社, 2011, 参编; 3. 《粮油加工工艺学》化学工业出版社, 2015, 参编; 4. 《食品工艺学》, 郑州大学出版社, 2012, 参编; 5. 《食品工艺学实验》, 郑州大学出版社, 2012, 副主编。</p>
成果奖励	<p>鉴定成果: 1. 辛烯基琥珀酸淀粉酯的制备、理化性质及应用的研究, 科技厅, 国内领先, 主持</p> <p>2. 发酵型速冻油条加工关键技术及品质改良研究, 科技厅, 国内领先, 主持</p> <p>3. 植物油基印刷油墨连结料的制备研究, 科技厅, 国内领先, 主持</p> <p>4. 不同品种小麦PPO活性分布及品质适应性的研究, 科技厅, 国际先进, 第二</p>
学术交流经历	多次参加国内、国际会议并作报告
荣誉称号	《食品工艺学》教学课件获“河南省教育厅信息技术教育优秀成果一等奖”, 第一



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

