

[简体中文](#) | [ENGLISH \(../English/index.htm\)](#)

教师风采

[人才项目 \(../rcxm/index.htm\)](#) >

[博导硕导 \(../bdsd/index.htm\)](#) >

[教师风采 \(index.htm\)](#) >

教师风采

[首页 \(../index.htm\)](#)» [师资队伍 \(../index.htm\)](#)» [教师风采](#)

赵强

最后编辑日期: 2020-05-18 22:9



性别：男

职称：副研究员

学历：博士

电子邮件：qiangzhao@ncu.edu.cn, qiangzhao1221@yahoo.com

导师类型：硕导

学科方向：食品科学与工程，功能食品

所属院系：食品科学与技术国家重点实验室

研究方向

- (1) 稻米等谷物食品精深加工理论、技术与产业化
- (2) 功能性食品蛋白质及肽类的制造与应用开发
- (3) 功能因子(含益生菌)食品微纳颗粒的形成、稳定及缓控释技术及产品开发
- (4) 食品资源的综合开发与应用

个人经历

讲授课程

本科生课程《食品安全学》(双语)

学术成就

近年来，主持包括国家自然科学基金2项、江西省杰出青年基金、江西省科技支撑重点项目、江西省自然科学基金、江西省科学院重大科技专项、多项产业化横向合作项目等课题。在Green Chemistry, Food Hydrocolloids, Food Chemistry, Journal of Agriculture and Food Chemistry, Food and Function, Food and Bioprocess Technology, Food Research International, 《中国食品学报》, 《食品科学》等国内外期刊上发表论文50余篇。

承担课题

2012年以来主持或参加科研项目：

1. 国家自然科学基金项目，31860451，基于SDD技术的喷雾干燥对大米蛋白热聚集行为、结构与功能性质的关联影响机制及其定向调控，2019.1-2022.12, 40万，在研，主持
2. 江西省杰出青年人才基金项目，20192BCB23006，2019.1-2021.12，30万，在研，主持
3. 江西省重大科技研发专项，S2018ZDYFE0040，早籼米以及碎米高值利用关键技术及产业化示范工程，2018.1-2020.12，1000万元，在研，第四
4. 江西省科学院重大科技专项(院校联合项目)，2018-YZD1-05，功能性大米蛋白肽制备关键技术研究与应用开发，2017.12-2020.12, 50万，在研，副主持
5. 国家自然科学基金项目，31460427，基于酶催化过渡态理论研究结构脂合成中酰基迁移机制及影响氧化规律，

2015.1-2018.12, 47万元, 已结题, 第三

6. 广东省天然产物绿色加工与产品安全重点实验室开放基金, 201611, 米谷蛋白热聚集行为及微射流-蛋白酶联合解聚研究, 2016.5-2017.12, 3万元, 已结题, 主持

7. 江西省科技厅“三区”人才计划科技特派人员工作经费, 2015.01-2019.12, 10万, 主持, 在研

8. “十二五”国家863计划子课题, 2013AA102203-5, 高生物利用度蛋白制备关键技术研究及开发, 2013.1-2017.12, 234万元, 已结题, 第三

9. 江西省科技支撑农业领域重点项目, 20151BBF60041, 大米限制酶解-喷雾干燥开发系列婴幼儿速溶营养米粉及其试研究, 2015.1-2017.12, 15万元, 已结题, 主持

10. 国家自然科学基金青年科学基金项目, 31301436, 天然富硒大豆中硒-蛋白结合机制及其结构稳定性研究, 2014.1-2016.12, 21万元, 已结题, 主持

11. 国家自然科学基金项目, 21302086, 绿原酸酯在水包油型乳状液中的抗氧化作用及其与 α -生育酚相互作用机理研究, 2014.1-2016.12, 25万元, 已结题, 副主持

12. 江西省自然科学基金项目, 20142BAB213006, 米谷蛋白热聚集行为及微射流-蛋白酶联合解聚的分子机制研究, 2014.1-2016.12, 5万元, 已结题, 主持

13. 江西省高等学校科技落地计划项目, KJLD-13001, 高纯度大米蛋白肽及其应用技术与产业化示范, 2014.1-2016.12, 100万元, 已结题, 副主持

14. 食品科学与技术国家重点实验室开放基金项目, SKLF-KF-201402, 含益生菌营养果蔬微胶囊的核壳结构形成过程研究, 2014.5-2016.4, 4万元, 已结题, 副主持

15. 食品科学与技术国家重点实验室开放基金项目, SKLF-KF-201407, 醚化淀粉的脉冲电场修饰及机理研究, 2014.5-2016.4, 4万元, 已结题, 副主持

16. 国家自然科学基金项目, 21266020, 天然富硒大米蛋白表征及其壳聚糖微球构建与运载机制研究, 2013.1-2016.12, 52万元, 已结题, 参与

17. 江西省教育厅自然科学基金项目, GJJ13020, 米肽基于Maillard反应提高乳液乳化与氧化稳定性的研究, 2013.1-2015.12, 1万元, 已结题, 主持

18. 国家自然科学基金项目, 31160317, 壳聚糖季铵盐隐形温敏性脂质体自组装机理及靶向传递多不饱和脂肪酸研

究, 2012-2015, 50万元, 已结题, 参与

论文专著

2019-2020论文如下:

- (1) Chengxin He, Yu Hu, Yong Wang, Hua Xiong, Cordelia Selomulya, Juwu Hu, Qiang Zhao*. Complete waste recycling strategies for improving the accessibility of rice protein films. *Green Chemistry*, 2020, 22, 490-503. (SCI一区, 9.405)
- (2) Chengxin He, Yu Hu, Ziwei Liu, Meng Wai Woo, Hua Xiong, Qiang Zhao*. Interaction between casein and rice glutelin: Binding mechanisms and molecular assembly behaviours. *Food Hydrocolloids*, 2020, 107, 105967. (SCI一区, 5.839)
- (3) Yu Hu, Chengxin He, Chengjia Jiang, Yang Liao, Hua Xiong, Qiang Zhao*. Complexation with whey protein fibrils and chitosan: A potential vehicle for curcumin with improved aqueous dispersion stability and enhanced antioxidant activity. *Food Hydrocolloids*, 2020, 104, 105729. (SCI一区, 5.839)
- (4) Yu Hu, Chengxin He, Meiyang Zhang, Liqiong Zhang, Hua Xiong, Qiang Zhao*. Inhibition from whey protein hydrolysate on the retrogradation of gelatinized rice starch. *Food Hydrocolloids*, 2020, 105840, In Press (SCI一区, 5.839)
- (5) 汪新洁, 罗君兰, 赵强*, 熊华. 白木通果胶的结构和流变特性的研究[J]. *中国食品学报*, 2020, 20(6), In Press (EI)
- (6) 张亭亭, 邢贝贝, 赵强*, 熊华. 挤压膨化处理对婴幼儿米粉理化和体外消化特性的影响[J]. *中国食品学报*, 2020, 20(1):158-165. (EI)
- (7) 朱明明, 宁方建, 温平威, 熊华, 赵强*. 高压微射流处理对大豆分离蛋白结构功能特性及其乳液性质的影响[J]. *中国油脂*, 2020, 45(1):61-67.
- (8) Yu Hu, Chengxin He, Meng Wai Woo, Hua Xiong, Juwu Hu, Qiang Zhao*. Formation of fibrils derived from whey protein isolate: Structural characteristics and protease resistance, *Food Function*, 2019, 10, 8106-8115. (SCI一区, 3.241)

- (9) Xiaoli Zhao, Qiang Zhao*, Hongbing Chen, Hua Xiong*. Distribution and effects of natural selenium in soybean proteins and its protective role in soybean β -conglycinin (7S globulins) under AAPH-induced oxidative stress[J]. Food Chemistry, 2019. 272: 201-209.(SCI一区, 5.399)
- (10) Yuwen Su, Xufeng Zheng, Qiang Zhao, Nan Fu*, Hua Xiong, Winston Duo Wu*, Xiao Dong Chen. Spray drying of Lactobacillus rhamnosus GG with calcium-containing protectant for enhanced viability. Powder Technology, 2019, 358, 87-94. (SCI二区, 3.413)
- (11) Zhenghua Huang, Hailong Peng, Yong Sun, Xuemei Zhu, Hua Zhang, Li Jiang, Qiang Zhao, Hua Xiong*. Beneficial effects of novel hydrolysates produced by limited enzymatic broken rice on the gut microbiota and intestinal morphology in weaned piglets. Journal of Functional Foods, 2019, 62, 103560.(SCI一区, 3.197)
- (12) 邢贝贝,张亭亭,赵强*,熊华.高压微射流处理对米谷蛋白热聚集体性质的影响[J].食品科学, 2019, 40 (3): 109-115. (EI)
- (13) 廖阳,胡居吾,马永花,熊华,赵强*.湿热条件下低聚木糖-乳清分离蛋白的美拉德反应及产物乳化性与流变性研究[J].现代食品科技,2019,35(12):20-27+111.
- (14) 黄金梅,胡居吾,高红,熊华,赵强*.米渣肽双酶两步水解法制备过程中物化特性与结构变化[J].食品与发酵工业,2019,45 (16):32-39.



友情链接 院长信箱 spnie@ncu.edu.cn (<mailto:liuchengmei@ncu.edu.cn>) 书记信箱 tj1120@ncu.edu.cn (<mailto:mailto:tj1120@ncu.edu.cn>)

地址：江西省南昌市红谷滩新区学府大道999号 邮编：214122

联系电话：0791-83969526 E-mail: spxy@ncu.edu.cn 传真：0791-83969526