

[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](#)

刘欢

最后编辑日期: 2019-10-18 16:1



性别：男

职称：教授

学历：博士

电子邮件：liu_huan2011@hotmail.com

导师类型：博导

学科方向：食品科学与工程，食品加工与营养

所属院系：食品学院

研究方向

功能活性物质微胶囊化及其靶向释放（益生菌等）

新型功能食品的开发及性质研究

天然香精料的提取及性质研究

个人经历

刘欢，博士，教授，博导，于2018年入选江西省“千人计划”创新领军人才长期（青年）项目、江西省青年“井冈学者”。近年来，主持国家自然科学基金青年项目、科技部国家重点研发计划子课题、教育部美国加拿大地区科研合作与高层次人才培养项目等3项，在本领域知名期刊《Critical Reviews in Food Science and Nutrition》、《Food Hydrocolloids》等杂志上发表SCI论文8篇（均为SCI一区Top期刊），申请美国发明专利一项（已公开）、国内发明专利两项（均已授权），获得第13届国际亲水胶体大会Poster一等奖（2016, Guelph, Canada）、国际权威期刊《Food Hydrocolloids》杰出审稿人奖。

讲授课程

《生化分离技术》，《食品安全风险评估》

学术成就

承担课题

1. 乳酸菌与 β -葡聚糖共微胶囊化处理对两者胃肠道生物利用度影响的机理研究，国家自然科学基金青年项目，项目主持，2020.01-2022.12。
2. 红曲黄色素的工业化生产及稳态化技术研究，国家重点研发计划子课题，项目主持，2016.06-2020.05。
3. 含油壁材特性对益生菌微胶囊品质的影响及机理研究，教育部美大地区科研合作与高层次人才培养项目，项目主持，2017.01-2017.12。

论文专著

1. Huan Liu, Steve W. Cui, Maoshen Chen, Yue Li, Rong Liang, Feifei Xu, Fang Zhong*. Protective approaches and mechanisms of microencapsulation to the survival of probiotic bacteria during processing, storage and gastrointestinal digestion: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2019, 59(17):2863-2878;
2. Huan Liu, Joshua Gong, Denise Chabot, S. Shea Miller, Steve W. Cui, Fang Zhong*, Qi Wang*. Improved survival of lactobacillus zeae LB1 in a spray dried alginate-protein matrix. *Food Hydrocolloids*, 2018, 78:100-108;
3. Malik A. Hussain*1, Huan Liu1, Qi Wang, Fang Zhong, Qian Guo, Sampathkumar Balamurugan. Use of Encapsulated Bacteriophages to Enhance Farm to Fork Food Safety. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2017, 57(13): 2801-2810. 共同第一作者
4. Huan Liu, Joshua Gong, Denise Chabot, S. Shea Miller, Steve W. Cui, Jianguo Ma, Fang Zhong*, Qi Wang*. Incorporation of polysaccharides into sodium caseinate-low melting point fat microparticles improves probiotic bacterial survival during simulated gastrointestinal digestion and storage[J]. *Food Hydrocolloids*. 2016, 54: 328-337;
5. Huan Liu, Joshua Gong, Denise Chabot, S. Shea Miller, Steve Cui, Jianguo Ma, Fang Zhong*, Qi Wang*. Protection of heat-sensitive probiotic bacteria during spray drying by sodium caseinate stabilized fat particles[J]. *Food Hydrocolloids*, 2015, 51:459-467;
6. Huan Liu, Rong Liang, John Antoniou, Fei Liu, Charles F. Shoemaker, Yue Li*, Fang Zhong*. The effect of high moisture heat-acid treatment on the structure and digestion property of normal maize starch[J]. *Food chemistry*, 2014, 159, 222-229;
7. Jun Lv, Gaofei Qian, Lei Chen, Huan Liu, Haixiao Xu, Ganrong Xu, Bobo Zhang*, Chan Zhang*. Efficient biosynthesis of natural yellow pigments by *Monascus purpureus* in a novel integrated fermentation system. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2017, 66(4), 918-925.
8. Yunqi Shi, Rong Liang, Ling Chen, Huan Liu, H. Douglas Goff, Jianguo Ma, Fang Zhong, The antioxidant mechanism of Maillard reaction products in oil-in-water emulsion system. *Food Hydrocolloids*, 2019, 87, 582-592.
9. Qi Wang, Huan Liu, Jianhua Gong, Hai Yu, Qian Guo, Shea Miller, Wuwei Cui. Method for preparing microencapsulated heat-sensitive bioactive material. 2018.11, US20180119088A1, 美国专利。

10. 李玥, 钟芳, 刘欢, 徐菲菲, 王庆卫。一种采用酸热处理制备抗性淀粉的方法[P], 2014.09, 中国, ZL201210518620.5, 已授权。

11. 钟芳, 刘欢, 徐菲菲, 胡露露。一种提高巧克力中益生菌存活率的方法及巧克力产品, 2019.06, 中国, ZL201610970205.1, 已授权。



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