



刘邻渭

[来源]: [作者]: [发布时间]: 2009-12-18 [阅读次数]: 6970



刘邻渭，男，1953年12月出生，西北农林科技大学食品科学与工程学院教授，博士生导师，主要从事食品化学、分析、营养和安全方面的教学与研究。

一、从事的主要研究方向

食品化学，食品分析与检验，粮食、油脂与植物蛋白工程。

二、工作学习简历

学历学位:

1982年7月毕业于吉林大学有机化学专业，获理学学士学位；
1994年6月毕业于西南农业大学农产品贮藏与加工专业，获农学硕士学位；
2008年1月毕业于西北农林科技大学食品科学专业，获工学博士学位。

教学简况:

1986年至今，主讲本科食品化学；
1995年至今，主讲本科食品分析与检验；
1996年以来，曾主讲本科食品风味化学和食品营养与卫生学；
1988年至今，主讲硕士研究生高级食品化学和博士研究生食品化学与营养。
曾获西北农林科技大学教学成果一等奖，陕西省教学成果二等奖。

国外经历:

2004年11月至2006年5月，在加拿大圭尔夫大学食品安全研究所研修食品安全和利用噬菌体技术检测大肠杆菌的理论和技術。

培养研究生情况:

1997年至今，以培养出学历研究生12名和高校教师学位研究生8名。
目前在读硕士研究生4名，在读博士研究生1名。

三、取得的研究成果和目前正在进行的科学研究工作情况

科研情况:

曾进行沙棘食品开发、山杏食品开发、花饮料开发、可食膜研究、葡萄保鲜、马铃薯片加工、花椒标准制定、荞麦淀粉分离和改性、荞麦蛋白分离、分析和性质研究、小麦活性肽开发、板栗抗性淀粉研究、真菌毒素检测、利用噬菌体技术检测大肠杆菌方法研究、黑色食品功能成分研究、香荚兰利口酒、红枣酒、稠酒、茶酒和山茱萸葡萄酒研发等多项科学研究。

目前正在进行芦苇叶类黄酮的研究和石榴皮多酚的研究。

部分著作：

主编十校合编教材食品化学，陕西省科技出版社，1997.

主编全国统编教材食品化学，中国农业出版社，2000.

主编面向21世纪教材食品化学综合实验，中国农业大学出版社，2002.

副主编面向21世纪教材食品安全检验技术，中国农业大学出版社，2004.

主编面向21世纪教材食品化学与分析综合实验，中国农业大学出版社，2009.

近年发表的部分论文：

液相色谱-质谱测定小麦中B类单端孢霉烯族毒素，中国预防医学杂志，2006，7

液质联用同时检测小麦中三种镰刀菌毒素，中国粮油学报，2006，12

子代T4的PCR和real time PCR测定，中国卫生检验杂志，2006，8

酿造红枣果酒的两种酵母菌性能比较，酿酒科技，2007，11

芦苇叶中黄酮类化合物提取工艺的研究，食品研究与开发，2007，12

三种黑色粮油作物种皮花色苷提取物抗氧化能力的稳定性比较，中国农业科学，2007，9

糯米稠酒发酵工艺的优化研究，中国酿造，2008，3

利用T4快速检测T4宿主型大肠杆菌初探，西北农林科技大学学报（自然科学版），2008，12

大孔树脂分离纯化芦苇叶总黄酮，食品研究与开发，2009，3

芦苇黄酮提取液体外抗氧化特性研究，西北农业学报，2009，4

浅谈食品化学，化学通报，2009，12

四、联系方式

手机：13891840528

办公室电话：029-87092486

E-mail: linweiliu8@hotmail.com

[\[返回顶部\]](#) [\[打印本页\]](#) [\[关闭窗口\]](#)

Copyright西北农林科技大学食品科学与工程学院版权所有 2009 All Rights Reserved

信息管理：食品科学与工程学院 分管领导：龙清林 负责人：汪勇攀 网管员：董文科

地址：陕西杨凌 邮编：712100 技术支持：风云再起 管理登陆