



www.firstlight.cn

首页 学术站点 知识要闻 国际动态 人物 研招资料 会议中心 学术指南 课件 知识库

人物 所有学科 标题 精确搜索

首页 >> 工学 >> 食品科学技术 >> 食品科学技术基础学科 >> 食品生物化学 >>

大连工业大学食品学院硕士生导师钱方教授 (图)

<http://www.firstlight.cn> 2021/10/13

[作者] 大连工业大学食品学院

[单位] 大连工业大学食品学院

[摘要] 钱方, 现任大连工业大学食品学院食品科学与工程系主任, 教授, 硕导。社会兼职: 中国食品科学学会乳酸菌分会理事; 辽宁省食品科学技术学会理事; 大连食品营养学会理事; 《中国乳品工业》杂志编委; 大连市食品安全委员会专家委员。研究方向: 1.乳品科学; 2.食品生物技术; 3.食品与蛋白资源化利用。在“Journalof applied microbiology”、“processbiochemistry”等SCI、EI以及“中国生物工...

[关键词] 钱方 大连工业大学食品学院 硕士生导师 教授 乳品科学 食品生物技术



钱 方

院 系: 食品学院

办公电话: 0411-86322121

电子信箱: qf09@163.com

个人简介

现任大连工业大学食品学院食品科学与工程系主任, 教授, 硕导。

2007年毕业于大连理工大学生物化工专业, 工学博士;

1999年毕业于大连理工大学生物化工专业, 工学硕士;

1984年毕业于大连工业大学(原大连轻工业学院)食品工程专业, 工学学士。

社会兼职

中国食品科学学会乳酸菌分会理事;

辽宁省食品科学技术学会理事;

大连食品营养学会理事;

《中国乳品工业》杂志编委;

大连市食品安全委员会专家委员;

研究方向

1.乳品科学;

2.食品生物技术;

3.食品与蛋白资源化利用。

主要成果

在“Journalof applied microbiology”、“processbiochemistry”等SCI、EI以及“中国生物工程杂志”、“中国乳品工业”、“食品与机械”、“大连工业大学学报”等核心期刊及国际、国内学术会议上发表论文50余篇。主编著作《大豆蛋白质生产及应用》, 参编国家“十二五”教材《食品安全学》。2013年荣获大连市自然科学学术成果奖一等奖1项, 2008年分别荣获辽宁省自然科学学术成果奖一等奖1项、二等奖1项(第1)。2007年大连市自然科学优秀学术论文二等奖1项。2000年获“大连市政府科学技术进步奖”一等奖, 2001年获“辽宁省科学技术进步奖”三等奖。2010年获“大连市政府科学技术进步奖”二等奖1项, 2011年获“辽宁省科学技术进步奖”二等奖1项。

科研项目

高品质功能性液态奶深加工关键技术中试及示范(国家农转资金项目2011GB2B000023, 主持)、大豆乳清废水资源化处理关键技术研究(省科学计划2013229027, 主持)、新型菊糖内切酶高效表达及高纯度果寡糖形成的分子机制(国家自然科学基金31271823, 参与)、乳糖转化科技研究与产业化(十二五科技支撑2013BAD18B04, 参与)、新型抗粘附表面特性列管加热器开发中试线及示范线建设(十二五科技支撑2013BAD18B09, 参与)、乳制品加工关键技术与产业化示范(辽宁省高校重大科技平台子项目教发[2011]191, 参与)、解决“乳糖不耐症” β -半乳糖苷酶基因表达(省自然科学基金201102010, 主持)、高品质高附加值功能性液态奶的研究(省教育厅L2010053, 主持), 定点可控生物降解法制备黄原胶寡糖及生物活性研究(国家自然科学基金30670067, 参与)、乳蛋白功能肽分子改造及其乳酸菌重组表达规模制备技术(863专题2008AA 10Z311, 参与)。

出版著作和论文

发表学术论文50余篇, 出版学术著作2部《大豆蛋白质生产与应用》(主编)、《食品安全学》(十二五教材, 参编)。主要代表论文如下:

[1]Fang Qian, Lei zhao, Shu Juan Jiang, et al. Research on enzymatic hydrolysis of whey protein. Applied Mechanics and Materials.2013,411-414:3205-3209.

[2]Shu Juan Jiang,Guangqing Mu,Ying Shang,et al. Study on production of polypeptide milk by enzymolysis technology. Applied Mechanics and Materials.2013,411-414:3201-3204.

[3]Shu-juan Jiang, Fang Qian, Xiaohui Ren, et al.Studies on the preliminary characterization of a novel exopolysaccharide produced by *Streptococcus thermophilus* strain from Tibetan kefir grain. Advanced Materials Research,2013,690-693:1374-1377.

[4]Shu Juan Jiang, Guangqing Mu, Tao Liu, et al. Purification and preliminary characterization of a thermostable lactase from *Bacillus coagulans*T242. Advanced Materials Research.2013, 690-693: 1362- 1365.

[5]张玉娜,钱方,孙洋,等.脱油苹果籽中多酚物质提取的研究.食品与机械, 2013, 29(2): 117-120.

[6]王晓哲,钱方,曹笛,等.乳糖酶水解生产低乳糖牛乳工艺的优化.食品与机械, 2013, 29(2): 183-185.

[7]黄云鹏,姜淑娟,钱方,等.高产胞外多糖嗜热链球菌的诱变育种研究.食品工业. 2012(6): 43-45.

[8]任晓辉, 姜淑娟, 钱方, 等.嗜热链球菌胞外多糖的分离纯化及理化性质研究.食品与机械. 2012(1): 159-161.

[9]毛志勇,姜淑娟,钱方,等.一株西藏灵菇嗜热链球菌产胞外多糖的流变学特性食品与机械. 2012(1): 32-34.

[10]Fang Qian, Shu Juan Jiang, Tao Liu, et al. Isolation and identification of Thermostable Lactase-Producing *Bacillus coagulans* T242. Advances in Chemical .2012, 634-638: 1253-1258.

[11]Fang Qian, Shu Juan Jiang, Tao Liu, et al. Optimization of culture medium conditions for *Bacillus coagulans* T242 producing thermostable. Advances in Chemical. 2012, 634-638: 1259-1262.

[12]吴巧丽,张少凡,孙洋,等.食品安全级固定化载体-壳聚糖微球制备的条件.食品与机械.2012(1): 26-28.

[13]王瑞雪,孙洋,牟光庆,姜淑娟,钱方.碱性蛋白酶酶解鸡蛋清抗氧化肽的分离纯化.大连工业大学学报.2012(4): 239-242.

[14]吴琼,孙洋,谷伟,钱方.薄层层析法检测乳糖水解产物的研究.食品与机械.2011, 27(6):135-136,156.

[15]陈莉,钱方.功能性发芽多肽豆乳的生产工艺.中国酿造.2011(4): 176-178.

[16]白利,王瑞雪,王际辉,钱方.邻苯二甲醛(OPA)法快速测定蛋黄粉中的胆固醇含量.中国酿造.2010(5):162-164.

[17]罗冰,于华,王静芬,钱方.发酵米乳的生产.食品科技, 2009, 34(4): 150-151.

[18]刘涛,罗冰,于华,钱方,等.功能性米乳饮料加工工艺.食品研究与开发,2008(07):61-62.

[19]刘涛,孙洋,王静芬,钱方.大米和糙米乳饮料工艺条件的研究.食品工业科技,2008(10): 164-166.

[20]F qian, L an,x li. Isolation and characterization of axanthan-degrading *Microbacterium* sp. strain XT11 from garden soil Journal of applied microbiology , 2007(102):1362-1371.

[21]钱方,安利佳,李宪臻.正向选择的生物安全标记基因.中国生物工程杂志,2007(3): 115-119.

[22]Fang Qian, Lijia An. Xianzhe Li. Antibacterial activity of xantho-oligosaccharide cleaved from xanthan against phytopathogenic *Xanthomonas campestris* pv. *Campestris* process biochemistry, 2006(41):1582-1588.

[23]谷伟,钱方,李顺燕,等.酶法水解脱脂豆粕生产大豆肽营养液.食品科技,2006(8):79-80.

[24]谷伟,钱方,李顺燕,等.脱脂豆粕酶法生产大豆肽工艺条件的探索.中国乳品工业,2006(5):28-30.

在读学生人数

在读硕士研究生8名。

毕业学生人数

已毕业硕士研究生12名。

[原文地址](#)

原文发布时间：2021/10/13

引用本文：

大连工业大学食品学院. 大连工业大学食品学院硕士生导师钱方教授（图）. <http://www.firstlight.cn/View.aspx?infoid=4238183>.

发布时间：2021/10/13. 检索时间：2021/10/23

[我要入编](#) | [本站介绍](#) | [京ICP证030426号-15](#) | [公司介绍](#) | [联系方式](#) | [我要投稿](#)

北京雷速科技有限公司 版权所有 2003-2021

Email: leisun@firstlight.cn