

欢迎来到武汉轻工大学!

设为首页 | 加入收藏



[首页](#)
[学院概况](#)
[师资队伍](#)
[学科建设](#)
[本科生教育](#)
[研究生教育](#)
[科研开发](#)
[党建工会](#)
[团学工作](#)

校友之窗

学科建设

教授风采

副教授

讲师

通知公告

更多+

关于2018届毕业生校园一卡通账户...

安琪酵母杯国赛决赛名单公示

武汉轻工大学关于2018年端午节放...

关于2018年劳动节放假安排的通知

武汉轻工大学油脂及植物蛋白科技...

油脂及植物蛋白科技创新团队2017...

武汉轻工大学油脂及植物蛋白科技...

关于表扬校合唱大赛一等奖获得者...

关于食品学院大四寒假及开学工作...

油脂及植物蛋白科技创新团队第二...

您的位置: [首页](#) > [师资队伍](#) > [教授风采](#) > [正文](#)

王宏勋教授

2015年12月17日 11:47 点击: [3318]

王宏勋, 男, 1977年生, 博士, 教授, 硕士生导师, 2004年毕业于华中科技大学生命学院, 现任武汉轻工大学生物与制药工程学院副院长、武汉轻工大学微生物与食品研究所所长, 湖北省生鲜食品工程技术研究中心主任, 武汉市畜禽质量安全控制工程技术中心主任。主要研究方向为生鲜食品劣变控制与高值利用和生鲜调理食品及即食产品的标准化生产与品质控制技术研究工作, 具备良好的科研能力和组织协调能力。现承担国家863计划项目、国家自然科学基金等各类科技项目20余项, 承担企事业单位委托产学研合作项目10余项, 累计获资助经费达600万元以上, 已发表论文100余篇, 其中SCI收录论文10余篇, 鉴定达到国际先进水平的相关科技成果3项, 授权与申请相关专利30余项, 获得湖北省科技进步二等奖1项。

目前主要研究方向

(1) 动物源生鲜产品的劣变控制技术研发与应用。针对生鲜产品品质劣变控制的理论瓶颈, 系统开展生物学劣变机制及控制体系研究, 突破动物源生鲜产品供应的技术瓶颈, 形成具有良好产业化应用前景的品质劣变控制技术体系。

(2) 生鲜调理食品及即食产品的标准化生产与品质控制技术研究。基于香辛料等主效物质轮廓特征建立低温调理和酱卤制品的品质分析评价标准, 并形成主效物质精准配伍的标准化加工技术。

(3) 生鲜产品中有害微生物的耐药机理、基因分型与快速检测方法研究。明晰不同生鲜食品中有害微生物的基因分型, 基于基因特异性建立快速检测方法; 阐明有害微生物的耐药分子机制, 为快速消减提供理论依据。

联系方式

E-mail: wanghongxunhust@163.com;

Tel: 15071136466

上一条: [陈世忠教授](#) 下一条: [郑竟成教授](#)

[【关闭】](#)

Copyright ©2005-2018 Wuhan Polytechnic University, All rights reserved 武汉轻工大学食品科学与工程学院 版权所有

办公室: 027-83924790 学工办: 027-83924766

地址: 湖北省武汉市常青花园学府南路68号 邮编: 430023