



请输入关键字...

[学院首页](#) [学院概况](#) [机构设置](#) [学科建设](#) [师资队伍](#) [教育教学](#) [科学研究](#) [合作交流](#) [党群工作](#) [学生工作](#) [校友工作](#)

T 师资队伍

Teachers

[师资概述](#)
[员工名录](#)
[外聘专家](#)

教授/研究员

您的当前位置：主页 > 师资队伍 > 员工名录 > 教授

孙汉巨



姓 名：孙汉巨
职 称：教授
职 务：[触碰右侧展开](#)
所属系：食品工程系
邮 箱：sunhanju@163.com
电 话：

个人学习工作简介

1986.9 - 1990.7 安徽工程科技学院食品工程系食品工程专业学习，获学士学位。
1990.7 - 1994.9 合肥副食品厂工作从事食品开发及品质和控制。
1994.9 - 1997.4 哈尔滨商业大学食品工程系食品工程专业读硕士研究生
2003.9 - 2009.6 合肥工业大学生物与食品工程学院农产品加工与贮藏专业读博士研究生，获博士学位。
1997.4 - 迄今 合肥工业大学食品科学与工程学院工作。

主要研究领域与方向

农产品资源综合利用，农产品中花青素、茶多酚、多糖等天然生物活性物质的提取、纯化和结构鉴定，食品及保健食品开发的研究。

开设课程

《食品分析与检测技术》、《食品分析与检测实验》、《饮料工艺学》、《食品工艺学课程设计》

近年的科研项目（五年内）

先后主持了国家自然科学基金，国家农业成果转化资金，政府间科技合作项目，省级科技攻关及横向30余项项目。多次获得步奖奖励。

- [1] 2018.01-2021.12国家自然科学基金项目“基于分子修饰的黑米花青素对肠道益生菌的增殖作用及构效关系研究”，项目经费：60万元。
- [2] 2016年度省科技重大专项项目“豆粕酶法制备美拉德风味肽及其在复合调味盐中的产业化应用”，项目经费：200万元。
- [3] 2014.12—2015.12宁国市沙埠粮油加工厂委托“菜籽粕制备菜籽蛋白联产多糖关键技术研发”，项目经费：80万元。
- [4] 2015年合肥工业大学秋实计划项目“花青素的绿色提取、纯化及系列产品的开发”，项目经费：80万元。
- [5] 2013年国家星火计划重大项目“安徽特色农产品绿色加工及产业化”项目编号：2013GA710003。子课题“标准化建设及丝瓜伤流液加工产业化”，项目经费：25万元。
- [6] 2014年快乐蜂食品（安徽）有限公司委托“酸菜的产品开发及产业化关键技术研发”，项目经费：7万元。
- [7] 2012年合肥红坤生物科技有限公司委托横向项目“丝瓜系列产品开发及产业化关键技术研发”，项目经费：10万元。

著作论文（代表作）

在国内外核心期刊已发表论文60余篇；申请及获得国家发明专利20余项。

代表性论文：

- [1] Qian He, Xianbao Sun, Shudong He*, Tao Wang, Jinglong Zhao, Zeyu Wu, Hanju Sun*. PEGylation of black kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L) protein isolate with potential functional properties [J]. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces 2018, 164: 89-97.
- [2] Shudong He, Benjamin K. Simpson, Hanju Sun, Michael O. Ngadi, Ying Ma & Tiemin Huang. Phaseolus vulgaris lectins: A systematic review of characteristics and health implications [J]. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 2018, 58(1): 70-83.
- [3] Shudong He, Jing Lib, Qian He, Huifang Jian, Yi Zhang, Jialiang Wang, Hanju Sun*, Physicochemical and antioxidant properties of hard white winter wheat (*Triticum aestivum* L.) bran superfine powder produced by eccentric vibrator milling[J]. Powder Technology, 2018, 325, 126-133.

- [4] Yu Ming, He Shudong*, Tang Mingming, Zhang Zuoyong, Zhu Yongsheng, Sun Hanju*. Antioxidant activity an sensory characteristics of Maillard reaction products derived from different peptide fractions of soybean meal hydrolysate [J]. Food Chemistry, 2018, 243, 249-257.
- [5] Wang Xin, Wang Xiao, He Shudong, Sun Hangju*, et al. The rheological properties of polysaccharides from rap [J]. Current Topics in Nutraceutical Research, 2015, 13(4): 197-204.
- [6] Shudong He, Qiuyan Lou, Juan Shi, Hanju Sun*, Manli Zhang and Qian Li. Water Extraction of anthocyanins fr black rice and purification using membrane separation and resin adsorption [J]. Journal of Food Processing and Preservation. 2016, 1745-4549.
- [7] Shudong He, Xin Wang, Yi Zhang, Jing Wang, Hanju Sun, Junhui Wang, Xiaodong Cao, Yongkang Ye. Isolation prebiotic activity of water-soluble polysaccharides fractions from the bamboo shoots (*Phyllostachys praecox*) [J]. Carbohydrate Polymers. 2016, 151: 295-304.
- [8] Shudong He, Qiuyan Lou, Juan Shi, Hanju Sun*, Manli Zhang, Qian Li. Water extraction of anthocyanins from b rice and purification using membrane separation and resin adsorption. Journal of Food Processing and Preservati Journal of Food Processing & Preservation, 2017, 41(4).
- [9] Pingping Zhang, Manli Zhang, Shudong He, Xiaodong Cao, Hanju Sun*, Xiaoyan Chen, Yupeng Xie, Qiuyan Lou Wang, Yongkang Ye. Extraction and probiotic properties of the new anthocyanins from purple sweet potato (*Sola tubersm*) [J]. Current Topics in Nutraceutical Research. 2016, 14(2): 153-160.
- [10] Xiao Wang, Meiyang Huang, Fan Yang, Hanju Sun*, Xianxuan Zhou, Ying Guo, Xiaoli Wang, Manli Zhang. [触控右侧展开](#) Rapi polysaccharides as prebiotics on growth and acidifying activity of probiotics in vitro [J]. Carbohydrate Polymers. 2 (125): 232-240.
- [11] Hanju Sun*, Zhe Chen, Peng Wen, Hong Lei, Juan Shi, Meiyang Huang, and Jing Wang. Optimization of enzym hydrolysis conditions for preparation of ginkgo peptides from Ginkgo nuts [J]. International Journal of Food Engir 2012, 8(1): 1-15.
- [12] Han-Ju Sun*, Jing Wang, Xue-Ming Tao, Juan Shi, Mei-Ying Huang, and Zhe Chen. Purification and characteri of polyphenol oxidase from rape flower[J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2012, 60 (3), 823-829.
- [13] Hanju Sun*, Ding Qi, Jiaoyun Xu, Jing Tong, Shi Juan, Chen Zhe. Fractionation of polysaccharides from rapese ultrafiltration: Effect of molecular pore size and operation conditions on the membrane performance [J]. Separatic Purification Technology. 2011, 80: 670-676.
- [14] Hanju Sun*, Shaotong Jiang , Mingyang Zi , Ding Qi. Purification, chemical composition and in vitro antioxi activity of two protein-bound polysaccharides from rapeseed meal [J]. Food Science and Biotechnology. 2009. 18: 1386-1391.

获得的专利：

- 1、宣木瓜醋的制备方法.发明人：孙汉巨、杨帆、张学良、王晓莉、黄梅英、王静.国家发明专利申请号：201310277298.6.
- 2、油菜花固体饮料的制备方法.孙汉巨、钟昔阳、姜绍通、潘丽军.国家发明专利号：200510095541.8.
- 3、低温冷榨菜籽粕膜分离制备菜籽蛋白联产菜籽多糖的工艺方法.发明人：孙汉巨、姜绍通、潘丽军、罗水忠、潘牧. 国家发号：200910117150.X.
- 4、鸭蛋酱的制备方法.孙汉巨、姜绍通、潘丽军、郑志、丁琦.国家发明专利号：200910116951.4.
- 5、银杏制备银杏脱毒粉、且联产银杏酚酸粗提物的工艺方法.发明人：孙羽茵、孙汉巨.国家发明专利号：200910251634.3.
- 6、一种具有补肾壮阳解酒功能饮料的制备方法.发明人：孙汉巨、丁琦、陈哲、石娟.国家发明专利号：201010149510.7.
- 7、红枣及花卉复合醋的生产方法.张学良、孙汉巨.国家发明专利号：201010175712.9.
- 8、一种黑米花青素提取纯化的新方法.发明人：张昊琛、张文佳、孙汉巨.国家发明专利号：201110221145.0.
- 9、一种竹笋超微粉的制备方法.发明人：孙汉巨、陈寒青、金德保、胡先进、雷红.国家发明专利号：201210217160.2.

著作：

- [1] 孙汉巨等. 食品分析与检测[M]. 合肥工业大学出版社，2017.
- [2] 孙汉巨等. 食品分析与检测实验[M]. 合肥工业大学出版社，2017.
- [3] 郑宝东, 孙汉巨, 张怡, 赵秋艳, 徐洁杰. 食品醇学[M]. 东南大学出版社, 2006.

获奖情况

- [1]2014年安徽省科技进步三等奖（功能性风味增强肽的开发及在复合调味品中的产业化应用.2014-3-R6）。
- [2]2014年阜阳市科技进步特等奖（功能性风味增强肽的开发及在复合调味品中的产业化应用.2014-突-01-08）。
- [3]2010年安徽省科技进步一等奖（双低油菜籽低温压榨制油新技术及副产物综合利用. 2010-1-R10）。
- [4]2009年安徽省科技进步三等奖（特种脱水蔬菜深加工产业化关键技术研究. 2009-3-R4）。
- [5] 2009年安徽省宣城市宣州区科技进步三等奖（枣醋的发酵工艺及品质控制关键技术研究.2009-JB-3-R01）。
- [6] 2008 年合肥工业大学校级教学成果二等奖（产学研合作教育及技术创新能力培养的探索与实践.200811-4）。
- [7]2008 年安徽省教育厅教学成果二等奖（产学研合作教育及技术创新能力培养的探索与实践.2008081-4）。
- [8]2007年安徽省科技进步三等奖（万吨系列茶瓜子产业化关键技术及其HACCP体系研究.2007-3-R5）。
- [9]2006年合肥市科技进步三等奖（万吨系列茶瓜子产业化关键技术及其HACCP体系研究.2005-3-D2）。
- [10] 2002年黑龙江省科学技术三等奖（微波技术在食品保鲜中的应用.2001-123-02）。
- [11]2001年获得黑龙江省教育厅科技进步一等奖（微波技术在食品保鲜中的应用.2000-037 第二）。

上一篇: 潘见

下一篇: 汪惠丽

[学院概况](#) | [机构设置](#) | [学科建设](#) | [科学研究](#) | [合作交流](#) | [联系我们](#) | [文档下载](#) | [管理员入口](#)

版权所有: 合肥工业大学食品与生物工程学院 电话: 0551-62901285

地址: 安徽省合肥市经济技术开发区大学城翡翠路420号 邮编: 230601 邮箱: spxy@hfut.edu.cn

您是本站第 19987 位访客!

[触碰右侧展开](#)