



李志成

[来源]: [作者]: [发布时间]: 2009-12-23 [阅读次数]: 4672



李志成, 男, 1966年9月生, 博士, 副教授, 硕士生导师, 西北农林科技大学食品科学与工程学院教师, 中国畜产加工研究会会员, 兼陕西省奶业工程技术研究中心副主任。

一、从事的主要研究方向

肉、奶、蛋贮藏与加工; 畜产品质量安全控制; 水产食品贮藏与加工。

二、学习情况

学士, 1986-1990, 西北农业大学食品科学系, 农畜产品贮藏与加工专业;

硕士, 2000-2003, 西北农林科技大学, 食品科学专业;

博士, 2007-2010, 华南农业大学, 食品科学专业。

三、工作简历

1990.7-1998.7, 陕西省农业科学院畜产品加工和农业技术推广(1996-1998年期间曾在企业做过乳制品等生产部经理、技术部经理和销售部经理);

1999.8-至今, 西北农林科技大学食品科学与工程学院任教。

1997年晋升助理研究员, 2002年晋升副研究员后转为副教授。

四、主讲课程

《畜产食品工艺学》和《食品工艺学》及其教学实习, 《水产品加工工艺学》。

五、取得的研究成果和目前正在进行的科学研究工作情况

1. 主持的科研项目:

①国家“十一五”科技支撑计划(2006BAD04A11)子课题“新型乳制品开发与产业化示范”, 2006-2010, 到位经费16.4万元。

②科技部攻关计划“西部开发”重大项目, “功能性羊奶深加工技术研究开发”(2003BA901A19)专题3个——“强化性免疫羊奶加工机理及工业化生产技术研究”; “新型羊奶粉及其深加工产品工业化生产技术研究”; “多肽活性羊奶制品工业化生产技术研究”, 2006-2009, 到位经费8.0万元。

③陕西省“13115”项目, “陕西省奶业工程技术研究中心建设”, 2007-2008, 到位经费3.0万元。

④西北农林科技大学科研专项(07ZR005)“羊乳活性肽功能特性研究”, 2008-2009, 到位经费2.0万元。

⑤西安市科技局科技攻关项目等“直投式乳酸菌发酵剂冻干技术研究”, 2003-2005, 到位经费6.4万元。

2. 主要参加的项目:

①粤港地区关键领域重点项目“出口创汇型粤式传统干肉制品加工技术及产业化”, 2005-2007, 经费120.0万元。

②国家十五科技支撑计划“西北农区(陕西)奶业现代化集成与产业化示范”, 2001-2005, 经费300.0万元。

③国家农业部“国家肉牛体系建设(加工功能研究室)”,2009-2012,经费70万元/年。

④国家863子项目“益生菌定向选育及其高活性制品开发关键技术”,2007-2010,经费20.0万元。

⑤出口冰鲜猪肉生产及质量安全控制技术与产业化,广东省教育部产学研结合项目,2007-2010,24.0万元。

3. 科研教学成果:

①“以教材建设为主线,建设‘畜产食品工艺学’精品课程”,2005年获陕西省人民政府和西北农林科技大学教学成果一等奖。

②“奶业重大关键技术研究集成与产业化示范”2007年获陕西省人民政府科学技术一等奖。

③“传统中式肉制品工业化生产技术及质量控制”,2005年获陕西省人民政府科学技术三等奖。

④“甲鱼生物加工技术及其在饮品中的作用”,2003年获杨凌示范区管委会科学技术一等奖。

⑤“谢湾优势农业增产增效配套技术推广”,2005年获陕西省人民政府科技推广三等奖。

⑥“食品原科学”教材,2007年获国家教育部“精品教材”。

⑦“畜产食品工艺学”课程,2004年获陕西省科技厅“精品课程”。

⑧“一种菌液稀释器”,国家发明专利号ZL03134579.4(授权日期2006.5.31)

⑨“一种富铁黑色牛奶的加工方法”,国家发明专利号ZL200610105153.8(授权日期2009.12.2)

⑩“一种非特异性免疫乳的制备方法”,国家发明专利号ZL200810150339.4(授权日期2010.12.8)

⑪“一种去除腥味和苦味的甲鱼多肽酒的制作方法”,国家发明专利号ZL200610042671.X(授权日期2008.12.24)

⑫“一种甲鱼保健食品的加工方法”,国家发明专利号ZL03114431.4(授权日期2005.10.26)

⑬“IC50(EC50)计算软件”,国家审批登记号2009SR044013(审批日期2009.9.30)

⑭“一种连续式可变光程的近红外检测流通池”,国家实用新型专利号ZL201020110561.4(授权日期2010.11.3)

⑮“一种自动回缩型钥匙盒”,国家实用新型专利号ZL03241902.3(授权日期2004.6.16)

3. 个人奖项:

①“酸奶保鲜研究”,2002年获得首届中国乳业科技大会组委会优秀论文奖。

②“乳酸菌基础培养基比较研究”,2006年获第三届中国乳业科技大会组委会优秀论文奖。

③“香卤蛋加工工艺研究”,2006年获第七届中国蛋品科技大会组委会优秀论文奖。

④指导的大学生科技创新项目“百思特豆制品有限公司”,2006年获得陕西省“挑战杯”大学生创业大赛铜奖(西北农林科技大学银奖)。

⑤指导的大学生科技创新项目“戴蕾斯奶酪股份有限公司”,2006年获得西北农林科技大学“挑战杯”创业计划大赛铜奖。

⑥指导的“果粒酸乳复合食品的研制”,2008年获得西北农林科技大学第四届“挑战杯”科技创新三等奖。

⑦2007年获西北农林科技大学食品学院先进教师。

⑧2006年获得西北农林科技大学“教学档案整理规范先进教师”。

4. 近年来已公开发表的代表性学术著作

①李志成,蒋爱民,咎林森等.复合多糖免疫乳对小鼠细胞和体液免疫功能的影响.营养学报,2010,32(2):157-161.

②李志成,蒋爱民,岳田利等.羊乳酪蛋白酶解工艺及其抗氧化性研究,食品科学,2009,30(21):252-257.

③李志成,徐怀德,段旭昌等.甲鱼浸汁及甲鱼酶解液发酵技术研究.中国食品学报,2004,4(2):43~47

④李志成,蒋爱民,岳田利等.羊乳酪蛋白酶解工艺研究.西北农林科技大学学报(自然科学版),2009,11(11),62~63

⑤李志成,张连斌,段旭昌等.嗜酸乳杆菌生长促进物质研究.中国食品学报,2006,6(5):40~44.

⑥李志成,蒋爱民等.生物保鲜剂对冰鲜猪肉的保鲜效果.西北农林科技大学学报(自然科学版),2008,36(8):203-208.

⑦李志成,阎亚美,张连斌等.保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌产酸产黏特性研究.中国乳品工业,2006,34(5):8~10.

⑧李志成,阎亚美,张连斌等.发酵温度对冻干乳酸菌发酵剂活菌数的影响.西北农业学报,2006,15(2):156~158.

⑨李志成,蒋爱民,方勇等.嗜热链球菌增菌缓冲剂的研究.中国乳品工业,2004,(11):12~14.

⑩李志成,蒋爱民.果汁添加量对果汁酸奶风味的影响.食品工业,2006,(1):30~33.

⑪李志成,徐怀德,段旭昌等.甲鱼生物饮料乳化稳定性研究.西北农业学报,2003,10(4):111-113.

⑫李志成,蒋爱民,张静等.球杆菌比例、固形物含量和灌装方式对酸奶保存期的影响.食品科技,2004,(12):58~61.

⑬李志成,严佩峰,李红蕊等.乳酸菌基础培养基比较研究.食品研究与开发,2007,28(11):71-74

⑭胡仲秋,李百灵,李志成.木瓜蛋白酶水解羊乳酪蛋白的工艺研究.中国食品学报,2009,9(4):82-87,(5):72.(通讯作者)

⑮严佩峰,李志成等.脱脂乳酶解液作为基础培养基对冻干菌活菌数的影响.食品与机械,2008,24(2):26-28,(4):72.(通讯作者)

⑯乔秀红,李志成.烤蛋风味物质研究,中国调味品,2008,(1):54-57.(通讯作者)

⑰食品原料学（教育部精品教材），东南大学出版社，第一副主编，2007.

⑱食品杀菌新技术，科学技术文献出版社，主要参编，2004.

⑲畜产食品工艺学（第二版），中国农业出版社，参编，2008.

⑳水产品加工学，中国轻工业出版社，参编，2010.

六、联系方式

手机：13572985987 E-mail: lzc20000@163.com; 957976900@qq.com

办公室电话(传真)：029-87092486

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

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