



## 研究生培养

[硕士点介绍](#)[导师介绍](#)[研究生培养方案](#)

### 王文侠教授简介

[返回](#)

姓名：王文侠

性别：女

出生日期：1963.11.27

籍贯：辽宁

民族：汉

学历/学位：硕士

职称：教授

联系方式

办公电话：0452-2742725

E-mail: wangwenxia1963@163.com

通讯地址：黑龙江省齐齐哈尔市文化大街42号食品学院 邮编：161006

#### 学习工作经历

1981.09-1985.07 齐齐哈尔轻工学院轻工系，制糖工程专业，大学本科/工学学士

1985.09-1988.07 无锡轻工业学院食品工程系，食品工程专业，硕士研究生/工学硕士

1988.09-1991.08 齐齐哈尔轻工学院制糖工程专业助教

1991.09-1997.08 齐齐哈尔轻工学院制糖工程专业讲师

1997.09-2005.08 齐齐哈尔大学食品科学与工程专业副教授

2005.09-现在 齐齐哈尔大学食品科学与工程专业教授

#### 现任职务（社会兼职等）

齐齐哈尔大学食品科学与工程系主任

中国农业工程学会农产品加工与贮藏分会理事

黑龙江省食品科学技术学会理事

齐齐哈尔市营养学会理事

《食品与机械》杂志编委

#### 主要研究方向

○1农产品精深加工

○2功能性食品的研究与开发

○3碳水化合物的结构与功能、加工技术

#### 代表性论文：

在《中国粮油学报》、《食品与发酵工业》、《食品工业科技》等学术刊物上发表学术论文50余篇。

(1) 王文侠, 宋春丽, 张晓静, 张慧君等. 碱性过氧化氢法提取豆渣半纤维素的研究. 中国粮油学报, 2010. 25

(12): 117-121

(2) 王文侠, 宋春丽, 张晓静, 王伟等. 复合纤维素酶法制备玉米水溶性纤维工艺条件的研究. 食品与发酵工业. 2011. 1

(3) 王文侠等. 挤压膨化碱处理豆渣制备水溶性膳食纤维工艺的研究. 大豆科学, 2011. 06: 1017-1021

(4) 王文侠, 刘晓艳, 宋春丽等. 微生物发酵法纯化功能性大豆低聚糖的工艺研究. 中国调味品, 2011. 04: 27-31

(5) 王文侠, 张慧君, 宋春丽, 杨勇等. 纤维素酶法制备高活性大豆膳食纤维工艺的研究. 食品与机械, 2010. 2:118-122

(6) 宋春丽, 王文侠, 曾凤彩等. 超声波和微波法辅助提取大豆低聚糖的工艺比较. 食品与机械, 2011. 2: 47-50

(7) 曾凤彩, 王文侠, 宋春丽. 酶解玉米麸皮制备阿魏酰低聚糖的研究. 粮食与饲料工业, 2012. 02

(8) 王文侠. 超临界二氧化碳流体萃取亚麻籽油的生产工艺研究. 食品工业科技, 2009. 7

(9) 王文侠. 马铃薯渣酶法水解液制备单细胞蛋白饲料的研究, 中国饲料, 2005. 6

(10) 王文侠. 玉米胚芽乳饮料的制备研究. 食品科技, 2005. 3

(11) 王文侠. 玉米胚芽乳酸发酵酸奶的研制. 食品工业科技, 2005. 5,

(12) 王文侠. 超临界二氧化碳萃取米糠油的生产工艺研究. 食品工业科技, 2005. 8

#### 主要科研项目:

(1) 高活性大豆膳食纤维的生产技术研究, 黑龙江省科技厅攻关项目, 主持人, 2010年鉴定。

(2) 亚麻籽中生物活性物质的生产技术研究, 黑龙江省教育厅项目, 主持人, 2011年结题。

(3) 高纯度大豆低聚糖的制备研究, 黑龙江省教育厅项目, 主持人, 2005年鉴定。

(4) 马铃薯渣的综合利用, 齐齐哈尔市科技攻关项目, 主持人, 2004年鉴定。

(5) 大豆多肽功能性饲料的生产技术研究, 黑龙江省科技厅攻关项目, 第一参加人, 2012年鉴定。

(6) 离子交换法提取有机酸的生产过程中关键技术及设备研究, 黑龙江省科技厅攻关项目, 第二参加人, 2009年鉴定。

(7) 由蒸发糖浆生产葡萄糖酸钙和果糖的工艺研究, 齐齐哈尔市科技攻关项目, 第一参加人, 2004年鉴定。

#### 在研项目:

①水酶法提取玉米麸皮活性多糖的纯化、结构和生物活性研究, 2011. 01- 2014. 12, 黑龙江省自然科学基金项目, 主持人

②营养型玉米喂饭米及玉米皮戊聚糖的生产技术研究及产业化, 2010. 01- 2012. 12, 黑龙江省农业攻关项目, 主持人

#### 出版著作:

1) 江洁、王文侠主编. 大豆深加工技术, 中国轻工业出版社, 2004. 07

2) 王文侠参编. 现代肉制品加工技术, 哈尔滨地图出版社, 2005. 07