



天津农学院研究生教育

热门文章

- 天津农学院2013年硕士研...
- 研究生在校期间学习工作流程
- 天津农学院2013年硕士研...
- 我校参加华北地区研究生...
- 农学系导师-黄海东
- 机电工程系导师-张伟玉
- 园艺系导师-张新忠
- 食品科学系导师-张平平
- 动物科学系导师-李留安
- 水产科学系导师-牛津

导师风采

当前位置: 首页>>导师工作>>导师风采>>正

食品科学系导师-何新益

2013-04-09 10:19

天津农学院硕士生导师简历

专业学科: 食品科学

研究方向: 食品加工品质特性及控制、粮油精深加工

一、个人简介

何新益, 男, 1974年出生, 汉族, 中共党员, 博士, 教授, 天津市食品学会理事, 天津市粮油学会副秘书长。

二、工作学习简历

- 1992年09月- 1996年07月 湘潭大学化工系, 工学学士
- 1996年09月- 1999年04月 江南大学(原无锡轻工大学)食品学院, 工学硕士
- 2003年09月- 2006年07月 湖南农业大学园林园艺学院, 农学博士
- 1999年05月- 2006年08月 湖南金健米业股份有限公司, 高级工程师
- 2006年08月- 2007年08月 长沙理工大学, 高级工程师
- 2007年09月-至今 天津农学院食品科学系

三、教学工作

- 本科课程: 《食品微生物学》、《食品感观评价》
- 研究生课程:

四、主要研究领域或方向

- 研究领域: 农副产品精深加工
- 研究方向: 食品加工品质特性及控制、粮油精深加工

五、学术及科研项目

- 承担的主要科研及教改项目有:
 - 1、傲绿公司有机糙米茶研发项目 科技部科技人员服务企业行动项目 40万元 主持
 - 2、功能因子生物活性稳定化技术的研究 天津市农委科技合作项目 25万元 主持
 - 3、新型果蔬变温压差膨化干燥技术及设备开发 天津市农委科技合作项目 30万元 主持
 - 4、发酵面制品品质构及营养素变化研究 天津市科委星火项目 主持

- 学术及教改论文50篇, SCI、EI、ISTP收录7篇。

主要学术论文有:

- [1] 苹果片变温压差膨化干燥特性与动力学研究, 农业机械学报 2012, 43(5);
- [2] Preparation of Cold Brew Tea by Explosion Puffing Drying at Variable Temperature and Pressure, Drying Technology 2011, 29(8);
- [3] 膨化温度对冬枣变温压差膨化干燥特性的影响, 农业工程学报2011, 27(12);
- [4] 水溶性蜂胶的酶解制备工艺优化, 农业工程学报2009, 25(2)

[5]花色馒头的制备及质构特性主成分分析, 中国粮油学报2011, 26(7)

[6]糙米发芽前后抗氧化活性比较研究, 中国粮油学报2009, 24(11)

- 参编《食品工艺学实验》教材。
- 获得授权专利4项
 - 1、“一种糙米茶饮料及制备方法” (ZL200710059978.5) (1);
 - 2、“变温压差膨化技术制备冷泡茶的方法” (ZL200910071029.8) (1)
 - 3、“控制物料在膨化干燥过程中水份和温度变化的膨化罐” (ZL201020582768.1) (1)
 - 4、“一种控制物料在真空干燥过程水分变化的干燥罐” (ZL201120526925.1) (1)
- 申请发明专利1项
 - 1、“一种酥脆甘薯条及制备方法” 201210159851.1; (1)

六、获奖情况

- “变温压差膨化组合干燥技术及产业化应用”获得中国食品科学技术学会科技创新技术发明二等奖(3), 2012年;

七、联系方式

通讯地址: 天津市西青区津静路22号

邮编: 300384 电话: 022-23782596

E-mail: hedevid@163.com

