



## 研究生培养

研究生公告

专业设置

培养方案

招生信息

导师名录

学位授予

### 友情链接

学院链接

职能处室

校外链接

站内搜索

搜索

当前位置: 返回首页 - 专业设置

## 食品加工与安全领域农业推广硕士专业学位点简介

作者: admin 更新时间: 2011-7-14 点击量:

本领域目前有教学科研人员21名, 其中教授5名, 副教授4名, 讲师10名, 实验师2人。其中博士15人, 入选“浙江省新世纪151人才工程”人员3人, 其中硕士生导师6人, 分别在园林植物与观赏园艺、森林培育、木材加工等相关硕士点指导硕士生。专业实验室面积1150M<sup>2</sup>, 万元以上仪器设备42台, 总价值680万元。目前共承担国家自然科学基金、浙江省自然科学基金、浙江省科技公关项目等10多项, 近三年发表高水平论文50余篇。合理的科研团队和较为完备的研究条件为培养优秀的农业推广硕士奠定了基础。

目前本领域研究方向主要包括食品(农产品)加工与储运, 油脂与植物蛋白工程, 生物活性物质提取技术及产品开发, 食品安全与检测。

食品(农产品)加工与储运: 围绕制约我国食品(农产品)加工产业发展的基础与技术问题进行研究。主要研究内容: ①加工过程中的基础理论问题研究, 包括果蔬采后相关酶学基础与分子生物学研究、食品加工中的褐变理论、热加工过程中风味的劣变问题、加工中杀菌与灭酶动力学问题等; ②高效分离技术研究, 包括分子蒸馏技术、膜分离技术与超临界流体萃取技术等; ③非热力加工技术研究, 包括调压技术、高压脉冲电场技术与高密度二氧化碳技术等; ④高效节能干燥技术, 重点是微波干燥、太阳能干燥以及节能型组合式干燥技术等; ⑤加工与储运专用设备研制; ⑥新产品开发与研究。技术、油脂

油脂与植物蛋白工程: 重点研究木本油脂加工与植物蛋白开发的新技术、新产品, 以及油脂与植物蛋白制取及精加工中废弃物综合利用。主要研究内容: ①木本油料制备工艺及副产物资源化; ②植物蛋白改性及活性肽功能性研究; ③植物油脂和蛋白质新资源开发与利用; ④功能性油脂与功能性蛋白食品开发与利用。

生物活性物质提取技术及产品开发: 利用现代分离提取技术, 通过模型(动物模型、细胞模型和分子模型)筛选和制备生物活性物质。主要研究内容: ①林特产品中重要活性物质, 如花青素、多酚、类胡萝卜素、硫代葡萄糖苷等提取新技术及功能特性; ②大宗果蔬如苹果、柑橘、葡萄、番茄、胡萝卜、杨梅、果蔗等加工废弃物高效利用技术, 膳食纤维、果胶、精油等产品开发; ③以生物活性物质为基础的功能食品加工关键技术研究与产品开发。

食品安全与检测: 主要研究食品质量控制技术、生产标准化技术、食品中有害因素检验检测技术, 以及食品安全性评价与认证。