

[首页](#)[学院概况](#)[师资队伍](#)[学科建设](#)[科学研究](#)[研究生教育](#)[本科教育](#)[党建工作](#)[学生工作](#)[生物科学实验中心](#)[学习二十大精神](#)

## 金建简介

发布时间: 2018-05-22 文章作者: 访问次数: 4673



### 【个人信息】

金建，男，1986年12月生，四川巴中人，工学博士，副教授，硕士研究生导师，海外留学归国人员，来华留学博士研究生导师。现任研究生食品加工与安全党支部书记。

### 【学习经历】

2006年09月~2010年06月西华大学食品科学与工程专业，获工学学士学位

2010年09月~2015年07月江苏大学食品科学专业硕博连读，获工学博士学位。

### 【工作经历】

2019年10月~2020年10月，渥太华大学健康科学学院营养科学系访问研究员，国家留学基金委面上资助项目访问学者，合作导师：Chibuike Udenigwe。

2015年7月~至今，西南科技大学生命科学与工程学院从事教学、科研工作。

### 【学术兼职】

四川省原子能农学会第九届会员，绵阳市食品产业协会专家委员会专家，绵阳市食品安全专家委员会秘书，国家自然科学基金委评审专家，“三区”科技特派员，本科/硕士研究生毕业论文（设计）评审专家。国内著名期刊 *Comprehensive Reviews in Food*

*Science and Food Safety*, *Ultrasonics Sonochemistry*, *Food Chemistry*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *Process Biochemistry*, *Journal of Food Process Engineering*, *Journal of Food Quality*, 《农业工程学报》《现代食品科技》《食品工业科技》和《食品研究与开发》等期刊审稿人。

#### 【科研简介】

主持或主研科研项目15项，企业委托项目1项，发表论文30余篇（含国际高影响期刊论文1篇、国际高质量期刊论文6篇），获得授权专利2项、软件著作权1项。研究兴趣：

- (1) 食品物理加工方法与生物学基础；
- (2) 农产品加工副产物资源化利用；
- (3) 蛋白质营养、结构与功能；
- (4) 药食同源资源开发与利用。

#### 【代表性论文】

1. **Jian Jin**, Ikenna C. Ohanenye, Chibuiké C. Udenigwe\*. Buckwheat proteins functionality safety bioactivity and prospects as alternative plant based proteins in the food industry [J]. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 2022, 62(7):1752-1764. (IF=11.176, T3, 4/144)
2. **Jian Jin**, Ogadimma D. Okagu, Abu ElGasim Ahmed Yagoub, Chibuiké C. Udenigwe\*. Effects of sonication on the *in vitro* digestibility and structural properties of buckwheat protein isolates [J]. *Ultrasonics Sonochemistry*, 70 (2021), 105348. (IF=7.491, Q1)
3. **Jian Jin**, Hongbin Lin, Abu ElGasim A Yagoub, Shuangli Xiong, Liang Xu, Chibuiké C Udenigwe. Effects of high power ultrasound on the enzymolysis and structures of sweet potato starch [J]. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, 2020, 100(8): 3498-3506. (IF=4.125, Q2)
4. **Jian Jin**, Haile Ma\*, Bei Wang, Abu El-Gasim A. Yagoub, Kai Wang, Ronghai He, Cunshan Zhou. Effects and mechanism of dual-frequency power ultrasound on the molecular weight distribution of corn gluten meal hydrolysates [J]. *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, 2016, 30: 44-51. (IF=7.491, Q1)
5. **Jian Jin**, Haile Ma\*, Kai Wang, Abu El-Gasim A. Yagoub, John Owusu, Wenjuan Qu, Ronghai He, Cunshan Zhou, Xiaofei Ye. Effects of multi-frequency power ultrasound on the enzymolysis and structural characteristics of corn gluten meal, *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, 2015, 24: 55-64. (IF=7.491, Q1)
6. **Jian Jin**, Haile Ma\*, Wenjuan Qu, Kai Wang, Cunshan Zhou, Ronghai He, Lin Luo, John Owusu. Effects of multi-frequency power ultrasound on the enzymolysis of corn gluten meal: Kinetics and thermodynamics study, *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, 2015, 27: 46-53. (IF=7.491, Q1)
7. 陈方圆, 金建\*, 蓝许诺. 谷氨酰胺转氨酶介导的荞麦蛋白-花生蛋白交联及其功能特性研究[J]. *中国粮油学报*, 2024, 39(02):104-112.

#### 【其他代表性成果】

1. 中国专利：ZL 201310488379.0一种稻谷绿色安全储藏的方法，排名第2。
2. 中国专利：ZL 201310439742.X一种用于糙米脂肪酶酶活稳定和食用品质改善的处理方法，排名第3。
3. 论文“基于计算机模拟与超声辅助酶解的玉米蛋白生物利用度提高研究”获2015年度江苏大学优秀博士学位论文。
4. 论文“超声预处理对玉米蛋白可酶解性的影响”获2016年《中国粮油学报》优秀论文。
5. 2017年入选西南科技大学首批次龙山学术人才第五层次——学术骨干。
6. 挑战杯作品“功能多肽制备关键技术与设备的开发研究”获全国一等奖，排名3/6。
7. 2017年获第二届南充创新挑战赛竞争对接“优秀奖”、2018年获第三届南充创新挑战赛现场比拼“优秀奖”、2021年获第六届南充创新挑战赛竞争对接“优秀奖”。

#### 【科研项目】

1. 国家自然科学基金青年基金，32001642，双频超声协同酸性电解水钝化鲜切蘑菇多酚氧化酶及其对蛋白质的损伤研究，2021/01-2023/12，结题，主持。
2. 固态发酵资源利用四川省重点实验室开放基金，2018GTY007，酿酒酒糟高值化利用关键技术开发，2019/01-2021/12，在研，主持。
3. 农业农村部杂粮加工重点实验室开放基金，2018CC14，基于物理场辅助酶解的高生物利用度荞麦蛋白制备研究，2019/01-2020/12，结题，主持。

4. 国家自然科学基金青年基金，31501427，基于多振动测量传感器融合的猕猴桃软腐病果识别方法研究，2019/01-2021/12，结题，参研。
5. 四川省科技厅项目，31501427，声学振动技术无损检测水果坚实度的机理及方法研究，2019/01-2021/12，结题，参研。
6. 国家高技术研究发展计划（863课题），2013AA102203，高生物利用度蛋白制备关键技术研究开发与，2013/01-2017/12，结题，主研。
7. 国家自然科学基金面上项目，31471698，基于原位实时光谱技术的扫频超声促进蛋白酶解反应分子机制研究，2015/01-2018/12，结题，参研。
8. 国家自然科学基金青年基金，31501427，扫频超声波诱导蛋白质解折叠、聚集及影响酶解敏感性的机制研究，2016/01-2018/12，结题，参研。
9. 国家公益性行业（农业）科技专项课题，201003077-1长江流域等三区域稻谷储藏技术设施研究与示范，2011/01-2014/12，结题，主研。
10. 江苏省普通高校研究生科研创新计划，CXZZ13-0695，玉米蛋白超声辅助酶解及计算机模拟技术的研究，2013/07-2014/12，已结题，主持。

#### 【主讲课程】

1. 食品工艺学本科专业学位课40学时
2. 食品加工新技术研究进展研究生课程32学时

#### 【人才培养】

指导本科生获得四川省创新创业训练项目2项、西南科技大学大学生创新基金1项、发表学术论文8篇，指导77名本科生（12级8人、13级8人、14级7人、15级10人、16级4人、17级7人，18级11人、19级8人、20级6人）毕业论文/设计，其中6人获西南科技大学优秀毕业论文；在读硕士研究生6名。2022年西南科技大学生命科学与工程学院优秀班导师。

#### 【联系方式】

电子邮箱：jinjian135@swust.edu.cn