

[首页](#)[学院概况](#)[系别机构](#)[师资力量](#)[人才培养](#)[科学研究](#)[学科建设](#)[学生工作](#)

## 师资力量

当前位置：[首页](#)>>[师资力量](#)>>[硕士生导师](#)>>正文

### 曹云刚

#### 概况

学科带头人
学术带头人
博士生导师
硕士生导师



姓名	曹云刚	性别	男	出生年月	1985.09
民族	汉	籍贯	山西运城	最高学位	博士
职称/职务	副教授				
社会兼职	美国IFT会员；Food Analytical Methods、《食品科学》等期刊审稿人				
联系方式	电话/办公室或研究室	15891736033/实验楼1C-119或1C417			
	电子邮箱	caoyungang@sust.edu.cn			

学习经历	2011-2016年, 江南大学&University of Kentucky, 食品科学, 博士 2008-2011年, 山西大学, 食品科学, 硕士 2004-2008年, 山西大学, 生物工程, 学士
------	---

工作经历	2014.01-2016.01年, 美国肯塔基大学 (University of Kentucky) 访问学者 2016.07-至今, 陕西科技大学食品与生物工程学院教师
------	--

研究方向	蛋白质结构与功能, 肉制品绿色加工, 食品风味物质分析
------	-----------------------------

主要承担项目及成果	<p><b>1.承担项目</b> 主持及参与国家级/省部级/企事业单位委托项目11项。部分在研项目如下： [1].陕西省普通高校“青年杰出人才”支持计划，主持 [2].国家自然科学基金青年基金项目：儿茶素/焦磷酸钠协同调控肌原纤维蛋白氧化稳定性和凝胶性的机理研究，项目批准号：31801480，27万，主持 [3].陕西科技大学青年拔尖人才科研启动项目：60万，主持 [4].美国农业部项目：Construction of active protein membranes for the formation of functional oil-in-water food emulsions, *KAES-NIFA Projects (Hatch, State, Regional). No. 1005724. 2015.01-2019.12. \$725,000，参与</p> <p><b>2.论文/论著</b> 近年来先后发表学术论文11篇，其中SCI一区top论文5篇、ESI高被引论文1篇。部分代表性论文如下： [1].Yungang Cao, Nasi Ai, Alma D. True, Youling Xiong*. Effects of (-)-epigallocatechin-3-gallate incorporation on the physicochemical and oxidative stability of myofibrillar protein-soybean oil emulsions. Food Chemistry, 2018, 245, 439-445. (IF 4.946,Top期刊) [2].Yungang Cao, Youling. Xiong*. Chlorogenic acid-mediated gel formation of oxidatively stressed myofibrillar protein. Food chemistry, 2015,180, 235-243. (IF 4.946,Top期刊,ESI高被引) [3].Yungang Cao, Alma D. True, Jie Chen, Youling Xiong*. Dual role (anti- and pro-oxidant) of gallic acid in mediating myofibrillar protein gelation and gel in vitro digestion. Journal of agricultural and food chemistry, 2016, 64: 3054-3061. (IF 3.412,Top期刊) [4].Yungang Cao, Jing Zhao, Youling. Xiong*. Coomassie brilliant blue-binding: a simple and effective method for the determination of water-insoluble protein surface hydrophobicity. Analytical methods, 2016, 8 (4): 790-795. (IF 2.073) [5].曹云刚,马丽,杜小威,张生万*.汾酒酒醋发酵过程中有机酸的变化规律.食品科学, 2011, 32 (7): 229-232. [6].曹云刚,胡永钢,马燕红,杜小威,马恩波,全哲学,张生万*.汾酒酒醋发酵过程中香气成分的变化规律.食品科学, 2010, 31(22): 367-371.</p> <p><b>3.获奖</b> [1].陕西省普通高校“青年杰出人才”，中共陕西省委高教工委，2017 [2].A finalist in the muscle foods division poster competition at IFT15, IFT, 2015 [3].“食光”相伴奖，陕西科技大学食品与生物工程学院，2018 [4].本科优秀毕业论文二等奖（指导老师），陕西科技大学，2017 [5].本科优秀毕业论文一等奖（指导老师），陕西科技大学，2018 [6].国家公派留学基金,国家公派留学基金委员会，2013</p>
-----------	---

Copyright© 陕西科技大学食品与生物工程学院 版权所有

地址：陕西省西安市未央大学园区