



青岛农业大学

食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

(/)

师资队伍

学院概况 (/channel/xueyuangaikuang)

机构设置 (/channel/jigoushezhi)

党建工作 (/channel/dangjiangongzuo)

教学工作 (/channel/jiaoxuegongzuo)

科研工作 (/channel/keyangongzuo)

专业设置 (/channel/zhuanyeshezhi)

师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

研究平台建设 (/channel/yjpt.js)

学团工作 (/channel/xuetuangongzuo)

研究生教育 (/channel/yanjiushengjiaoyu)

创业就业指导 (/channel/chuangyejiuyezhida)

首页 (/) > 师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

孙京新

2013-12-19 00:00:00

2187



姓名：孙京新
性别：男
籍贯：山东省潍坊市临朐县
出生年月：1970年3月
学位：博士
职称：教授
职务：专业负责人

从事学科领域:

一级学科: 食品科学技术, 二级学科: 食品加工技术, 三级学科: 肉加工技术

研究方向: (1) 肉品质量与安全控制 (2) 肉品深加工与综合利用 (3) 酶与微生物技术 (4) 食品专业教学改革。

荣誉称号和社会兼职: 山东省民盟优秀盟员, 教育部本科教学评估青岛农业大学先进个人, 青岛农业大学优秀教师, 青岛农业大学“六和奖教金”获得者; 中国畜产品加工研究会常务理事, 卫生部食品安全评审专家, 山东省食品安全专家, 青岛市肉类工业专家工作站首席专家, 潍坊市政府特邀“中国食品谷”策划方案论证评审专家; 青岛市第十二届政协委员, 民盟青岛市高等教育委员会副主任。

一、个人简历

1987.09—1991.06, 无锡轻工业学院(现江南大学)食品工程专业, 获工学学士学位;

1995.08—1998.06, 南京农业大学动物科学专业, 获工学硕士学位;

2000.07—2004.06, 南京农业大学食品科学专业, 获工学博士学位;

2008.10—至今, 青岛农业大学食品科学与工程学院, 教授, 专业负责人。

二、教学工作情况

(一) 主讲课程与指导学生

主讲本科生课程: 肉品工艺学、畜产食品工艺学、畜产品加工学、食品酶学、国际食品产业与贸易政策、食品认证、动物性食品设计开发大实验等; 研究生课程: 食品酶学、食品加工新技术研究进展。 指导本科毕业生100余人, 硕士研究生16人。

(二) 主持和参加的教学研究课题

主持和参加省级及以上教改项目6项, 包括山东省首批人才培养特色名校建设工程项目、山东省高等学校教学改革项目、山东省高等学校实验技术研究项目、国家和山东省食品科学与工程特色专业、试点专业建设项目等。

(三) 获奖教学成果

主要有: 山东省研究生优秀科技创新成果三等奖(指导教师)1项, 中国高等教育学会论文优秀奖1项, 《高等农业教育》2009—2011年度优秀论文三等奖1项, 青岛农业大学教学成果一等奖1项, 二等奖1项, 优秀教学质量奖1项, 青岛农业大学教育技术奖二等奖1项, 实验技术成果奖二等奖1项。

(四) 教学研究论文

在《实验技术与管理》、《高等农业教育》、《中国农业教育》、《中国轻工教育》等教育类杂志发表教改论文15篇, 其中核心期刊5篇。

(五) 副主编或参编教材

副主编教材2部, 参编8部。

1. 食品标准与法规, 副主编, 中国农业大学出版社, 北京: 2009.08;
2. 肉品科学与技术, 副主编, 中国轻工业出版社, 北京: 2003.09;
3. 食品酶工程, 参编, 中国农业大学出版社, 北京: 2010.
4. 动物性副产品加工利用, 参编, 化学工业出版社, 北京: 2009.05;
5. 肉品加工学, 参编, 中国农业出版社, 北京: 2008.07;
6. 畜产食品工艺学(第二版), 参编, 中国农业出版社, 北京: 2008.02;
7. 蛋品加工技术, 3/7, 中国轻工业出版社, 北京: 2007.08;
8. 食品酶学, 参编, 化学工业出版社, 北京: 2006.05;
9. 畜产品加工学, 参编, 中国农业出版社, 北京: 2003.02.
10. 肉制品工艺学, 参编, 黑龙江科学技术出版社, 哈尔滨: 2001.04

三、科研工作情况

(一) 学术工作与成就概述

主要从事肉品质量与安全、肉品精深加工、食品酶学与发酵等方面的研究。发表重要学术论文20余篇; 参与的《发酵香肠系列—中式萨拉米、酒仙肠》、《冷却肉加工全程质量控制规程的研究与示范》2个科研项目通过鉴定, 前者达国内领先水平, 后者达国际先进水平; 已承担完成国家“十一五”科技支撑计划4项, 国家“十一五”“863”计划课题1项, “十五”期间国家科技攻关计划项目2项: 农业部“948”项目1项, 国家星火计划项目1项; 参与制定农业部行业标准“无公害食品 牛肉”和“无公害食品 猪肉”2项。现正承担国家“十二五”科技支撑计划1项, 国家“十二五”“863”计划课题1项, 国家肉品质量安全控制工程技术中心开放课题1项, 参与国家肉鸡产业技术体系加工岗位相关研究工作, 参加中国工程院重大咨询战略研究项目“中国养殖业可持续发展战略研究”课题1项, 参与中国科学技术协会和中国食品科学技术学会主编的“2010—2011年食品科学技术学科发展报告”、“2012—2013年食品科学技术学科发展报告”的编写。参与了山东省畜禽产品质量与安全控制重点实验室规划论证会和山东省速冻肉类食品产业技术创新战略联盟成立大会。发表学术论文20余篇, 其中SCI论文1篇, EI论文2篇, 一级学报论文10篇; 申请专利8项; 主、参编著作7部。

(二) 主编、参编学术著作

1. 养殖产品加工与动物源食品安全战略研究, 执笔人, 中国农业出版社, 北京: 2013.05;
2. 兔产品加工新技术(第二版), 副主编, 中国农业出版社, 北京: 2013.01;
3. 2010—2011年食品科学技术学科发展报告, 参编, 中国科学技术出版社, 北京: 2011.04;
4. 动物性食品副产品加工技术, 副主编, 青岛出版社, 青岛: 2005.01;
5. 加拿大肉品卫生手册, 参编, 中国农业科学技术出版社, 北京: 2006.04;
6. 中国鹅业, 参编, 山东省科学技术出版社, 济南: 2009.03;
7. 兔产品加工新技术, 参编, 中国农业出版社, 北京: 2002.10.

上一篇: [迟玉森 \(/content/shiziduiwu/20b62a22ac994bc4b07e121e214e61bb\)](http://content/shiziduiwu/20b62a22ac994bc4b07e121e214e61bb)

下一篇: 没有了

版权所有: 青岛农业大学食品科学与工程学院 鲁ICP备13028537号-5 (<http://www.miibeian.gov.cn/>) 鲁公网安备 37021402000104号

(<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=37021402000104>)

地址: 山东省 青岛市 城阳区 长城路700号 Tel: 0532-86080771 青岛市互联网违法信息举报中心 (<http://www.slxun.com/wfjb/>)



([//bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6](http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6))

