




师资简介--刘忆冬

作者:admin 来源:本站原创 时间:2013年11月23日 点击次数:

姓名	刘忆冬	性别	女	
民族	汉	出生日期	1975年2月	
专业	食品科学	研究方向	农产品加工与贮藏	
电子信箱	dong361@126.com	办公电话	0993-2058093	
职称	副教授			
毕业院校	石河子大学农学硕士			
个人简历	1993.09-1997.06 石河子大学工学院食品系攻读本科学位 1997.09-2003.08 石河子职业技术学院任教 2003.09-2006.06 石河子大学食品学院攻读硕士学位 2006.08-至今 石河子大学食品学院任教 2011.09-至今 江南大学攻读博士学位			
教学工作	大学任教期间主要承担《果蔬加工贮运学》、《园产品贮藏与加工学》、《食品原料学》等课程的教学与实践指导工作，年均完成教学工作量388.03学时，超额完成教学工作量53.98%。指导大学生SRP多项，国家大学生创新计划1项，参与辅导硕士研究生多名，发表教学法论文7篇，教学法研究获奖3项。			
科研方向	主持兵团课题1项，校级课题5项，参与国家级课题3项，省部级课题10余项，获得兵团科技进步三等奖2项（排名第2和第4），厅级科技进步二等奖1项（排名第4）。发表科研论文10余篇（核刊6篇）。			

<p style="text-align: center;">承 担 科 研 项 目</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小白杏致腐拮抗菌的选育及保鲜应用研究，兵团青年创新基金，2010-2012（主持） 2. 向日葵托盘中果胶的最佳提取分离纯化技术的研究及产品开发，石河子大学，2007-2009（主持） 3. 打瓜浓缩汁关键技术集成及产业化，石河子大学，2013-2015（主持） 4. 新疆小白杏致腐病原菌的分离筛选与鉴定，石河子大学，2010（主持） 5. 不同包装材料对贮藏中番茄酱品质的影响，石河子大学，2013（主持）
---	--

<p style="text-align: center;">科 研 成 果</p>	<p style="text-align: center;">1. 发表论文</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 苦瓜多糖提取技术的研究. 粮油加工. 2009, (4) (2) 小白杏软腐病原菌的分离鉴定. 食品工业. 2011, (6) (3) 向日葵盘中低甲氧基果胶提取工艺的研究. 粮油加工. 2008, (3) (4) 小白杏杏仁植物蛋白饮料的研制. 安徽农业科学. 2008, (8) (5) 中华寿桃采后生理参数动态变化与贮藏效果相关性的研究. 粮油加工. 2008, (5) <p style="text-align: center;">2. 专利</p>
---	--

3. 获奖

- (1) 哈密大枣系列饮料产品加工技术研究. 兵团科技进步三等奖. 2008年（排名第四）
- (2) 哈密瓜涂膜保鲜技术研究. 兵团科技进步三等奖. 2006年（排名第四）
- (3) 番茄粉加工关键技术集成与应用. 八师石河子市科技进步二等奖（排名第四）

[院长信箱](#) | [校友会](#) | [友情链接](#) | [下载专区](#)

地址 新疆省石河子市石河子大学 电话：0993-2057399 E-mail:xxxxxxx@shzu.edu.cn
Copyright 2013 石河子大学食品学院 All rights reserved. 石大软件开发部-Xmax开发