



当前位置：[首页](#) >> [导航栏](#) >> [学院概况](#) >> [学院领导](#) >> [院长--程卫东](#)

院长--程卫东

作者:[admin](#) 来源:[admin](#) 时间:2013年09月17日 点击次数:

个人简历

一、个人情况简介

姓名:程卫东

性别:男

籍贯:甘肃省庄浪县

出生年月:1968年7月24日

专业:食品加工,经济管理

学历:硕士(在职)

政治面貌:中共党员

职称:研究员

现任职务:新疆石河子大学食品学院院长

兼职:石河子大学 硕士生导师

中国食品科学技术学会第四届理事

兵团科学技术协会第二届委员

新疆农业工程学会常务理事

二、个人经历

1968年7月24日 出生于新疆石河子147团

1975年9月——1987年7月 新疆石河子147团上学

1987年9月——1990年7月 石河子农学院食品科学系农产品加工专业学习

1990年8月——1994年5月 石河子八一糖厂味精分厂技术员,厂团委干事

1994年6月——1995年12月 石河子农学院工贸公司业务经理

1996年1月——2004年7月 石河子大学神内食品研发中心 历任综合办副主任,中心副主任

石河子开发区神内食品公司 历任办公室主任,研发部经理,公司总经理,副董事长,董事长

2004年9月——2011年3月 新疆石河子大学神内食品研发中心副主任

新疆石河子开发区神内食品公司董事长

石河子大学石大科技投资有限公司副董事长

特色果蔬国家地方联合工程研究中心(新疆兵团)主任

2011年4月——2013年4月 新疆石河子大学神内食品研发中心主任

2013年5月——今 石河子大学食品学院院长

三、获得学历及证书

- 1987年9月—1990年7月 石河子农学院食品科学系农产品加工专业毕业
- 2005年9月—2008年12月 石河子大学区域经济专业硕士学位
- 2006年1月—6月 全国职业经理人资格证书
- 2006年9月 科技部技术市场管理培训班结业证书

四、主持承担研究课题、工业项目

1. 1999—2001主持兵团工业开发课题—新优良果蔬资源综合利用技术研究
2. 2000—2002主持国家星火计划项目—5000吨特色饮料综合利用项目
3. 2001—2002 兵团工业科技开发课题—乳链菌肽(Nisinsin)在果蔬饮料中的应用研究(参加)
4. 2000.5 主持兵团计委工业项目—10000吨果蔬饮料加工项目
5. 2000.12 兵团工业科技开发课题—蟠桃贮藏保鲜及加工技术研究(参加)
6. 2001—2002国家星火计划项目—1000吨番茄汁饮料加工项目(参加)
7. 2001—2002主持农业部行业标准制定—胡萝卜标准
8. 2002—2005主持国家发改委农产品加工专项—4万吨果蔬深加工项目
9. 2003—2004主持农业部行业标准制定—胡萝卜汁标准
10. 2003—2005主持国家星火计划项目—蟠桃加工关键技术及产业化
11. 2004—2006主持兵团工业开发课题—苹果汁、酱加工关键技术及产业化
12. 2005—2007主持国家发改委高新技术项目—石河子大学食品工程中心项目
13. 2005—2007主持国家农业成果转化资金项目—蟠桃加工中试技术研究
14. 2006—2007主持国家农业综合开发项目—3吨/时果蔬浆生产线建设项目
15. 2008—2009主持兵团中小企业创新基金项目—胡萝卜素提取及产品
16. 2009—2011主持国家发改委高新技术项目—新疆兵团特色果蔬工程研究中心项目(国家地方联合工程中心)
17. 2011—2012 主持国家科技部中小企业创新基金项目—水溶性胡萝卜素制备技术与产品应用研究

五、获得荣誉奖励和证书

1. 1999年 石河子大学优秀党员
2. 2000年 兵团“九五”勤工俭学先进个人
3. 2002年 兵团科技进步三等奖(蟠桃贮藏保鲜技术研究)
4. 2003年 兵团科技进步奖二等奖、石河子大学科技进步一等奖(5000吨 新疆特色果蔬产业化)
5. 2003年 科技部、农业部全国星火计划先进个人
6. 2004年 新疆质量管理先进个人
7. 2005年 石河子市十佳青年
8. 2006年 兵团科技进步三等奖、石河子大学科技进步二等奖(《胡萝卜汁》)
9. 2006年 兵团科技扶贫先进个人
10. 2007年 兵团优秀青年企业家、新疆第九届自然科学优秀论文三等奖
11. 2007年 兵团科技进步三等奖(蟠桃加工技术研究及产业化)
12. 2008年 兵团首届青年科技奖

13. 2009年 兵团科技进步二等奖(胡萝卜素提取技术研究及产品开发)
14. 2010年 兵团科技进步二等奖(新疆特色果蔬加工关键技术及产业化)

六、发表论文

1. 果肉型胡萝卜汁饮料加工工艺研究[J]. 食品科技, 1999(5): 40-41
2. 果肉型胡萝卜汁饮料的研制[J]. 石河子大学学报(自然科学版), 2000(1): 55-58
3. 胡萝卜 NY/T493-2002, 中华人民共和国农业行业标准[R]. 中国标准出版社, 2002
4. 胡萝卜汁 NY/T874-2004, 中华人民共和国农业行业标准[R]. 中国农业出版社, 2005
5. 蟠桃油汁产业化生产中去皮优化工艺的研究[J]. 食品工业科技, 2006(6): 110-111
6. 诚信铸造品牌, 绿色成就神内[J]西部企业文化, 2006(1): 76-83
7. 果蔬饮料产品质量的过程控制措施[J]饮料工业, 2006(7): 37-39
8. 新疆小白杏资源的综合利用及产业化[J]农业工程学报, 2006(9): 242-244
9. 蟠桃汁饮料产业化生产中质量影响因素的探讨[J]食品科技, 2007(2): 180-181
10. 新疆色买提白杏加工工艺研究[J]食品科技, 2007(3): 181-182
11. HACCP体系在蟠桃汁饮料加工中的应用[J], 食品工业科技, 2007(6)
12. 乳链菌肽(nisin)在蟠桃汁饮料生产中试的应用, [J]饮料工业, 2007(8)
13. 新疆棉籽油脱臭馏出物的研究现状, [J]农产品加工, 2009(12): 48-49
14. 超声波萃取法提取恰玛古中类黄酮的工艺研究, [J]保鲜与加工, 2010(1): 41-44
15. 超声波提取万寿菊中叶黄素的工艺研究, [J]食品科技, 2010(2): 147-149
16. 恰玛古中类黄酮的工艺研究, [J]食品科技, 2010(5): 208-213

