



郑州轻工业大学
ZHENGZHOU UNIVERSITY OF LIGHT INDUSTRY

食品与生物工程学院
烟草科学与工程学院

- 首页
- 学院介绍
- 党建工作
- 师资队伍
- 专业建设
- 科学研究
- 学科建设
- 学生工作
- 工程教育

首页

首页 首页

徐清萍

时间: 2014-12-29 浏览: 1904

徐清萍，女，1975年7月生，工学博士，副教授，硕士生导师。兼任河南省小米发酵醋工程技术中心副主任，河南省青年骨干教师，平顶山市优秀科技特派员，河南省教育厅、河南省工会教学标兵，郑州市科技创新骨干。

主讲课程：发酵工程、调味品工艺学、微生物遗传育种

主要学术方向：果蔬加工及安全控制

主要教学科研业绩：

教学：主持和参加 “《发酵工程》 “教、学、做” 一体化教学模式的研究与实践” 等郑州轻工业学院教改项目4项。

科研：获河南省科技进步二等奖（第7名），河南省自然科学优秀学术论文一等奖、二等奖、三等奖各1项（第1名），河南省自然科学优秀学术著作奖三等奖1项（第1名），河南省教育厅科技成果奖二等奖2项（第1名）。主持及通过省级鉴定2项。

论文论著：

主编《调味品加工技术与配方》、《食醋生产技术》等著作8部，发表学术论文30余篇，代表性论文：

[1] 徐清萍, 孟君, 张艳丽. 食醋生产过程中铁、锌、铜的迁移变化 [J]. 现代食品科技, 2014, 30(9): 199-204, 229.

[2] Xu Qingping, Tao Wenyi, Ao Zonghua. Antioxidant Activity of Vinegar Melanoidins [J]. Food Chemistry, 2007, 102(3): 841-849.

[3] Xu Wei, Xu Qingping, Chen Jinghua, et al. Ligustrazine Formation in Zhenjiang Aromatic Vinegar:

Changes during Fermentation and Storing Process [J].
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2011,
91(9): 1612-1617.

[4] 徐清萍, 李会帅, 刘瑞峰, 徐瑞. 巴氏醋杆菌
Ap2012的生长及耐受性研究. 食品与发酵工业, 2012,
38(10):40-43.

[5] 徐清萍, 朱广存. 野生猕猴桃醋发酵工艺的研
究. 中国调味品, 2012, 37 (10) : 60-63.



地址: 河南省郑
州市科学大道

136号

邮编: 450000 技术支持: 信息化管理中心