



车振明

性别：男

职称：教授

学历：学士

联系电话：028-87383260

办公地点：5D-314

传真：

学院：食品与生物工程学院

学位：大学本科

毕业院校：山西大学

电子邮箱：chezhenming@163.com

通讯地址：四川成都金牛区金周路999号

个人简介

西华大学川菜调味品产业技术研究院执行院长，西华大学食品工程研究所所长，教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会委员，四川省食品安全委员会专家委员会委员，四川省食品生产安全协会副会长，四川省川菜调味品工程技术研究中心主任，四川省川菜调味品产业创新联盟首席专家。

工作经历

1982.8-2002.1在吕梁学院（原高等专科学校）工作，历任化工系副主任、食品工程系主任、轻工系主任；1988年任讲师，1994年任副教授，2000年任教授。2002.2-今，在西华大学工作。

教育经历

1978年8月-1982年8月在山西大学生物系微生物学专业学习，获学士学位。

研究方向

食品微生物学与发酵食品、食品安全。

学术成果

1.代表性科研项目：

- (1) 灾后重建与优质郫县豆瓣的生产，国家星火计划项目（2008-2010），项目负责人；
- (2) 郫县豆瓣现代化改造关键技术研究产业化食品，四川省科技支撑项目，项目负责人；
- (3) 四川藏区冰葡萄酒专用发酵菌剂开发与应用，四川省科技支撑项目，项目负责人；
- (4) 优质安全中国泡菜现代产业关键技术研究集成示范，四川省科技支撑（产业链）项目，子课题负责人；
- (5) 杏鲍菇工厂化规模化开发，四川省科技成果转化项目，项目负责人；
- (6) 乳酸菌系列菌剂的开发及产业化应用，成都市科技成果转化重点项目，项目负责人。

2.代表性学术论

Isolation and performance evaluation of halotolerant phosphate solubilizing bacteria from the rhizospheric soils of historic Dagong Brine Well in China. *World J Microbiol Biotechnol.* 27(2011):2629–2637. (通讯作者，SCI收录)；

Effects of chitosan coating on blue mold disease and quality attributes of jujube fruits. *Food & Function.* 2(2011) :466-474. (通讯作者，SCI收录)；

Effect of different fermentation conditions on the nitrite concentration of carrot-pickles fermented by lactobacillus preparation. *Advanced Materials Research.* 338 (2011):782-785. (通讯作者，EI收录)；

Effects of freezing and thawing on the extraction yields of polysaccharides from corn pollen, *J. Advances in Environmental Science and Engineering.* 518 (2012) 3951-3954. (通讯作者，EI收录)；

原生质体紫外诱变选育蛹虫草新菌种的研究，*食品与发酵工业*，2004（8），（第一作者，CA收录）；

胡萝卜制汁过程中 β -胡萝卜素保存率的研究，*食品与发酵工业*，2006（6），（第一作者，CA收录）；

利用人工蛹虫草培养基酿制功能型酱油的研究，*食品科学*，2003（3），（第一作者，CA收录）。

3. 代表性专著、教材

- (1) 《食品安全与检测》，中国轻工业出版社，2007年，主编；
- (2) 《微生物学》、《微生物学实验》，科学出版社，2012年，主编；
- (3) 《食品安全学》，中国轻工业出版社，2013年10月，主编。

4. 授权专利

- (1) 用于郫县豆瓣生产的复合微生物菌剂及其制备方法 (ZL 201010221523.0) , 第一发明人;
- (2) 复合川味豆腐乳的制备方法 (ZL 201010563652.8) , 第一发明人;
- (3) 一种五谷豆干制造方法 (ZL 201110182275.8) , 第一发明人;
- (4) 一种五豆豆干制造方法 (ZL 201110182262.0) , 第一发明人;
- (5) 一种用于观赏鱼饲的微生物制剂及其制备方法 (ZL 201210028243.7) , 第一发明人;
- (6) 高效转化猪排泄物的复合菌剂及其制备方法与应用 (ZL 201010174274.4) , 第一发明人;
- (7) 一种改善郫县豆瓣色泽的红曲霉和米曲霉复合发酵菌剂及其制备方法 (ZL 2012104524312) , 第一发明人;
- (8) 一种酥油青稞茶及其制备方法 (ZL 201210467960.X) , 第一发明人;
- (9) 嫩化发酵多功能复合发酵粉剂的制备方法及制备发酵型牦牛肉粒的方法 (ZL 201210454228.9)
- (10) 一种川味火锅专用红油豆瓣的制备方法 (ZL 201210060552.2) , 第一发明人。

教学工作

荣誉奖励

获奖情况:

- (1) “地方院校食品科学与工程专业课程体系改革的研究与实践”, 四川省高等学校教学成果一等奖 (2010年, 第一完成人);
- (2) “泔水油快速检测方法及其判定标准的研究”, 四川省科技进步三等奖 (2009年, 第一完成人);
- (3) “郫县豆瓣现代化改造关键技术研究产业化示范”, 四川省科技进步三等奖、中国轻工业联合会科技进步三等奖 (2012年, 第一完成人);
- (4) “杏鲍菇菌糠废弃物的生态链式利用关键技术研究”, 四川省科技进步三等奖 (2012年, 第一完成人);
- (5) “乳酸菌制剂发酵泡菜关键技术集成与产业化示范”, 成都市科技进步一等奖 (2012年, 第一完成人);
- (6) “杏鲍菇工厂化生产菌种质量保障技术研究”, 成都市科技进步二等奖 (2012年, 第一完成人)。

社会兼职