

站内搜索

提示

首页 学院概况 院务信息 师资队伍 教育教学 科学研究 合作交流 学生工作 党务工作 校友之窗 科教平台 科普基地

栾东磊（副教授）

发布者：刘源 发布时间：2019-10-08 浏览次数：2029



栾东磊，男，中共党员，博士，副教授（2015-现在），硕士生导师，上海市青年东方学者，上海市浦江人才计划。2019年参加江苏省科技镇长团任泗洪县现代渔业园管委会副主任（挂职）。

2006年7月毕业于中国石油大学（华东）数学与应用专业，获理学学士学位；2009年6月毕业于中国海洋大学水产品加工及贮藏工程专业，获工学硕士学位；2009年受国家留学基金委资助，前往美国华盛顿州立大学攻读博士学位，2015年加入上海海洋大学食品学院，主要从事食品热加工新技术方面的研究。主持研发了国内首套896MHz、75KW 工业微波灭菌系统，基于该系统建立了微波杀菌工艺研发流程。主持或参与国家及上海市科研项目6项，包括国家自然科学基金项目、上海海洋大学科技发展专项及上海市地方能力建设专项；申请专利15 项，其中，发明专利10 项；获中国食品科学技术学会科技创新奖、上海水产学会年度优秀论文一等奖；关于家用微波炉的研究被IFT 和美国Davidson’ s 公司作为科研头条和科技前沿报道。

联系方式：电话：02120978089

邮箱：dlluan@shou.edu.cn;

微信：A155205406

主要承担教学情况

课程名称	学时数	授课对象
食品科学概论	32	本科生
食品工艺学	32	本科生
食品加工学（全英文）	32	本科生，留学生

现代食品工程学	32	研究生
---------	----	-----

主要承担或参与项目情况

1. 上海市浦江人才计划 软包装方便食品的微波灭菌技术研究 (2017.7-2019.6) 主持
2. 上海海洋大学博士启动基金 利用计算机仿真技术对微波炉加热均匀性的研究及改进, (2016.1-2017.12) 主持
3. 上海海洋大学科技发展专项 (2017.1-2019.12) 主持
4. 远洋极地渔获物中潜在危害因子的识别与控制技术(2017YFC1600706), 国家十三五重点研发计划项目“水产品全链条关键危害物的迁移转化规律与安全防控技术研究”子课题, 主持, (2018.01-2021.12, 在研) 参与
5. 国家自然科学基金 No. 31571866基于无线电波加热的冷冻鱼糜快速整体解冻方法研究 (2016.1-2017.12) 排名第3
6. 上海市地方能力建设专项 No. 16050502200微波杀菌技术在高品质便捷食品研发中的工业化及优化 (2016.10-2019.9) 排名第2

研究方向:

食品热加工新技术

微波杀菌装备及工艺研究

高品质软包装即食产品研发及品质评价

近期发表论文情况

1. Roujia Zhang Yifen Wang*, Xichang Wang, Donglei Luan** . Study of heating characteristics for a continuous 915 MHz pilot scale microwave thawing system. Food Control, 2019, 104, 105-114.
2. 张柔佳, 王易芬, 栾东磊. 微波加工过程中食品温度分布及其均匀性研究 [J]. 食品与发酵工业, 2018, 44(4): 270 — 278.
3. Donglei Luan, Yifen Wang, Juming Tang, and Deepali Jain, 2017, Frequency Distribution in Domestic Microwave Ovens and Its Influence on Heating Pattern, Journal of Food Science, 82, 429-436.
4. Donglei Luan, Yifen Wang, 2016, Heating pattern of frozen food affected by microwave oven frequency, 2015 IEEE 15th Mediterranean Microwave Symposium (MMS), 10.1109/MMS.2015.7375381
5. Donglei Luan, Juming Tang, Patric D. Pedrow, Fang Liu, Zhongwei Tang, 2016. Analysis of electric field distribution within a microwave assisted thermal sterilization (MATS) system by computer simulation. Journal of Food Engineering, 188, 87-97.
6. Donglei Luan, Juming Tang, Fang Liu, Zhongwei Tang, 2015. Dielectric properties of bentonite water pastes used for stable loads in microwave thermal processing systems. Journal of Food Engineering, 161, 40-47.

7. Donglei Luan.,Juming Tang, Patric D.Pedrow, Fang Liu, Zhongwei Tang, 2015. Performance of mobile metallic temperature sensors in high power microwave heating systems. *Journal of Food Engineering*. 149:114-122.
8. Donglei Luan.,Juming Tang, Patric D.Pedrow, Fang Liu, Zhongwei Tang, 2013. Using mobile metallic temperature sensors in continuous microwave assisted sterilization (MATS) systems. *Journal of Food Engineering*, 119, 552-560.
9. Wenjia Zhang, Donglei Luan, Juming Tang, Sablani, S., Rasco, Huimin Lin, Fang Liu, 2015. Dielectric properties and other physical properties of low-acyl gellan gel as relevant to microwave assisted pasteurization process. *Journal of Food Engineering*. 149:195-203.
- 10 Fermin Resurreccion, Donglei Luan, Juming Tang, Fang Liu, Zhongwei Tang, Partric D. Pedrow, Cavalieri, R., 2015. Effect of changes in microwave frequency on heating patterns of foods in a microwave assisted thermal sterilization system. *Journal of Food Engineering*. 150:99-105.

联系地址: 上海市临港新城沪城环路999号上海海洋大学182号信箱 电话: 86-21-61900364 传真: 86-21-61900365
学院信箱: spxy@shou.edu.cn Copyright All Rights Reserved上海海洋大学食品学院版权所有