



研究生培养

[硕士点介绍](#)[导师介绍](#)[研究生培养方案](#)

郑喜群教授简介

[返回](#)

姓名：郑喜群

性别：男

出生日期：1963.03.20

籍贯：山东

民族：汉

学历/学位：博士

职称：教授

联系方式

办公电话：0452-2738168

E-mail: zhengxiquan@126.com

通讯地址：黑龙江省齐齐哈尔市文化大街42号齐齐哈尔大学校办 邮编：161006

学习工作经历

1980.09-1984.07 齐齐哈尔轻工学院轻工系，制糖工程专业，工学学士学位；

1985.09-1988.07 华南理工大学食品工程系，制糖工程专业，工学硕士学位；

2003.09-2006.12 中国农业大学食品科学与营养工程学院，食品科学与工程专业，工学博士学位。

1984.07-1991.08 齐齐哈尔轻工学院制糖工程专业助教

1991.09-1996.08 齐齐哈尔轻工学院制糖工程专业讲师

1996.09-2001.08 齐齐哈尔大学食品科学与工程专业副教授

2001.09-现在 齐齐哈尔大学食品科学与工程专业教授

现任职务（社会兼职等）

齐齐哈尔大学副校长

中国农业工程学会农产品加工与贮藏分会副理事长

黑龙江省食品科学技术学会副理事长

黑龙江省天然产物学会副理事长

黑龙江省中小企业专家咨询委员会副主任委员

黑龙江省经济科学顾问委员会高新技术组生物技术组专家

黑龙江省食品药品质量监督专家委员会委员

黑龙江省高校玉米（农产品）加工工程技术研发中心主任

食品科学与工程一级学科带头人

《中国甜菜糖业》、《食品工业科技》编委

主要研究方向

①地方特色农产品深加工技术与转化

②蛋白质分离纯化及性质

③发酵工程新技术

④制糖新技术

代表著作与论文

代表性论文:

- (1)Xiqun Zheng, Xiaolan Liu,Zhisheng Liu. Production of fermentative hydrolysate with antioxidative activity of extruded corn gluten meal by *Bacillus natto*. *Applied Mechanics and Materials*, 2012, 138-139:1142-1148 (EI收录)
- (2)Zheng Xi-qun, Li Li-te, Liu Xiao-lan, Wang Xiao-jie, Lin Jie, Li Di. Production of hydrolysate with antioxidative activity by enzymatic hydrolysis of extruded corn gluten. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 2006, 73(4):763-770 (SCI IF3.583)
- (3)Ren Jian, Zheng Xi-Qun, Liu Xiao-Lan, Liu Huan. Purification and Characterization of Antioxidative Peptide from Sunflower Protein Hydrolysate. *Food Technol. Biotechnol*, 2010, 48(4):519-523 (SCI IF0.976)
- (4)Liu Xiao-lan, Du Lian-xiang, Lu Fu-ping, Zheng Xi-qun, Xiao Jing. Purification and characterization of a novel fibrinolytic enzyme from *Rhizopus chinensis* 12#. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 2005, 67(2):209-214 (SCI IF3.583)
- (5)Xiaolan Liu, Xiqun Zheng, Juan-kun Zhang. Production of a Fibrinolytic Enzyme from *Coprinus Comatus* YY-20. *Applied Mechanics and Materials*, 2012, 138-139:1195-1201 (EI收录)
- (6)Yu Shifeng, Ma Ying, Zheng Xiqun, Liu Xiaolan, Sun Dawen. Impacts of low and ultra-low temperature freezing on retrogradation properties of rice amylopectin during storage. *Food Bioprocess Technology*, 2012, 5(1):391-400 (SCI IF3.576)
- (7)Jiao Yan, Zheng Xiqun, Liu Xiaolan, Chang Ying, Wang Zhenyu. Study on the hypolipidemic effect and antioxidant activity of seabuckthorn marc flavonoids. *Advanced Materials Research*, 2012, 345:292-296 (EI收录)
- (8)Xiqun Zheng, Jingjing Lu, Xiaolan Liu, Zhisheng Liu. Functional characters of corn steeping water protein concentrate. *First International Conference on CMBB2010.12* (EI收录)
- (9)郑喜群, 刘文丽, 刘晓兰. 酶解条件对玉米浸泡水蛋白水解液物性的影响. *食品工业科技*, 2010, 31(7):128-131
- (10)郑喜群, 刘晓兰, 李秀梅, 庞铮, 韩杨. 纳豆杆菌浓醪发酵玉米黄粉饲料对鹌鹑饲喂效果的研究. *粮食与饲料工业*. 2009, (8):38-39
- (11)郑喜群. 玉米黄粉的酶解工艺与抗氧化活性肽的制备. 中国农业大学博士论文, 2006.
- (12)郑喜群, 刘晓兰, 王晓杰, 李里特, 江晶. 挤压膨化玉米黄粉酶解制备生物活性肽. *食品与发酵工业*, 2005, 31(8):1-3
- (13)任健, 郑喜群, 王文侠, 刘晓兰, 林国平, 夏文水. 葵花粕中分离蛋白的成分及特性. *农业工程学报*, 2007, 23(6):252-255 (EI收录)
- (14)任健, 郑喜群, 刘晓兰, 林国平, 夏文水. 葵花粕中11s球蛋白的分离制备及性质. *农业工程学报*, 2008, 24:223-227 (EI收录)

主要科研项目:

- ①诱导肿瘤细胞凋亡的新结构真菌次生代谢产物的发现及作用机制研究(30870057), 国家自然科学基金项目, 第一参加人, 2011年结题。
 - ②玉米蛋白的絮凝及酶水解物抗氧化活性研究(1153h24), 黑龙江省教育厅海外学人项目, 主持人, 2010年结题。
 - ③离交法提取有机酸的生产过程中关键技术及设备研究(GC05A603), 黑龙江省科技厅科技攻关项目, 主持人, 2008年鉴定。
 - ④葵花籽综合加工新技术研究, 黑龙江省骨干教师项目, 主持人, 2007年鉴定。
 - ⑤玉米加工下脚料制备生物活性多肽制品的研究, 黑龙江省科技攻关项目, 主持人, 2005年鉴定。
 - ⑥葵花籽综合加工技术, 齐齐哈尔市科技攻关项目, 主持人, 2006年鉴定。
 - ⑦生物活性多肽制品的研究, 黑龙江省教育厅科技项目, 主持人, 2006年结题。
 - ⑧由蒸发糖浆生产葡萄糖酸钙和果糖的工艺研究, 齐齐哈尔市科技攻关项目, 主持人, 2003年鉴定。
 - ⑨微生物法合成糖脂类生物表面活性剂研究, 黑龙江省教育厅科技项目, 主持人, 2001年结题。
- 还有主持转化项目“玉米生物活性肽产业化应用研究”、“微生物发酵玉米黄粉制备新型饲料的产业化应用研究”等。

此外, 还参加了下列项目的研究工作: ①亚麻酶法脱胶中关键酶对纤维化学组成和结构的作用机制(208038), 教育部重点项目, 2010年结题; ②亚麻生物脱胶与麻纤维结构的关系(C2004-34), 黑龙江省自然科学基金项

目，2008年结题；③高变性豆粕生物加工联产药用真菌蛹虫草与溶栓酶关键技术(GB08B401-04)，省科技攻关项目，2011年鉴定；④药食兼用大型真菌深层培养生产纤溶酶的机理、分离纯化和性质研究(1151hz021)，黑龙江省教育厅海外学人项目，2010年结题；⑤大豆为原料根霉发酵产生血栓溶酶的发酵机理、分离纯化及一级结构的研究，黑龙江省教育厅骨干教师项目，2005年结题；⑥脉孢菌纤溶酶的分离纯化和酶学性质研究(10551327)，黑龙江省教育厅科技项目，2009年结题；⑦鹅血中SOD酶和凝血酶的制备技术及产业化前期研究，齐齐哈尔市科技攻关项目，2008年鉴定；⑧根霉产生的血栓溶酶发酵机理、分离提取和结构研究(D0228)，黑龙江省自然科学基金项目，2005年结题；⑨亚麻原料生物加工新工艺的研究齐齐哈尔市科技攻关项目，2003年鉴定；⑩抗癌药物紫杉醇产生菌的分离与工程菌株的构建，黑龙江省科技攻关项目，2003年鉴定。

在研项目：

- ① 挤压膨化和酶解对玉米蛋白结构及功能性的影响(31071629)，2011.01-2013.12，国家自然科学基金，主持人
- ② 蛹虫草菌液体深层发酵生产纤溶酶的诱导、分离纯化及功能性研究，2012.01-2015.12国家自然科学基金，第一参加人
- ③ 玉米蛋白的生物法水解及产物性质研究(B200919)，2009.01-2011.12，黑龙江省自然科学基金，主持人
- ④ 预处理和酶解对玉米蛋白结构和功能性的影响，2012.01-2014.12，黑龙江省教育厅，主持人
- ⑤ 玉米肽系列产品的产业化研究，2012.01-2013.12，黑龙江省教育厅，主持人

出版著作：

郑喜群，刘晓兰. 食品与发酵工厂节能原理与技术，2001.07，哈尔滨工程出版社。

此外，主审教材有《现代肉制品加工技术》、《蛋与蛋制品加工》等。

教学工作

讲授本科生《食品工厂机械与设备》，研究生《农产品加工原理及资源综合利用》课程。近年来，在教学过程中，获得4项省教学成果获奖项目，明细如下：

序号	项目名称	获奖人	获奖类别名称、等级	获奖时间
1	地方高校实验(实践)教学平台建设研究与实践	郑喜群(1)	黑龙江省高等教育教学成果一等奖	2011
2	创新地方高校教学管理模式，全面提高教学水平	郑喜群(1)	黑龙江省高等教育教学成果二等奖	2009
3	高校实验教学综合改革的研究与实践	郑喜群(2)	黑龙江省高等教育教学成果二等奖	2007
4	校内高职实习实训基地建设的研究与实践	郑喜群(1)	黑龙江省高等教育教学成果二等奖	2005

奖励及其它

科技获奖情况：

- ① 玉米生物活性肽的制备研究，2009年黑龙江省科技进步三等奖，2008年齐齐哈尔市科技进步二等奖，主持人
- ② 葵花籽深加工技术，2008年黑龙江省高校科学技术奖一等奖，主持人
- ③ 玉米加工下脚料制备生物活性多肽制品的研究，2007年黑龙江省高校科学技术奖二等奖，主持人
- ④ 根霉产血栓溶酶的发酵机理、分离提纯及结构研究，2005年黑龙江省高校科学技术奖三等奖，序2
- ⑤ 亚麻原料生物加工方法改进及关键酶作用机制研究，2011年黑龙江省高校科学技术三等奖，序3
- ⑥ 好食脉孢菌发酵产 β -胡萝卜素的研究，2007年黑龙江省高校科学技术奖三等奖，序4
- ⑦ 紫杉醇产生菌分离与工程菌株的构建，2003年黑龙江省科学技术二等奖，2002年黑龙江省高校科学技术奖一等奖，序6

专利：

序号	专利名称	署名顺序	专利类型	专利号	授权年份
1	好食脉孢霉发酵玉米黄粉生产的新型饲料及其制备方法	郑喜群、刘晓兰、王晓杰	发明	ZL 200710072311.9	2010
2	一种富含益生菌的发酵饲料及其制备方法	郑喜群、刘晓兰、王晓杰、李秀梅	发明	ZL 200810064297.2	2011
3	能够随机改善床层状态的离子交换器	郑喜群、袁文、王文侠	实用新型	ZL 200820091163	2009
4	玉米醒酒肽的制备方法	郑喜群、刘晓兰、王晓杰、李秀梅	发明	200910073036	
5	一种真菌(蛹虫草)纤溶酶及其培制方法	刘晓兰、郑喜群、邓永平	发明	ZL 200810137564.4	2011
6	一种纤溶酶及其培制方法?	刘晓兰、郑喜群、邓永平	发明	ZL 200610163479.6	2010

7	一种由黑曲霉产生的脱胶酶及其在亚麻脱胶中的应用	刘晓兰、郑喜群、田英华	发明	ZL 200710088858.8	2010
8	一种抗氧化活性肽及其制备方法?	刘晓兰、郑喜群、王晓杰、林杰	发明	200810064296.8, CN 101284872A	

地址：中国 · 黑龙江省齐齐哈尔市文化大街42号 邮政编码：161006 电话：0452-2738635
 版权所有：齐齐哈尔大学食品与生物工程学院 2012-2015