



## 关于我们

[团队概况](#)[团队首席](#)[科研骨干](#)[咨询专家](#)[团队文化](#)

## 刘红芝

发表日期: 2017-05-17



刘红芝，博士，研究员。研究方向：食品加工过程中多糖多尺度结构变化与品质功能调控机理。毕业于中国农业科学院农产品加工研究所，曾在美国康奈尔大学做访问学者，被评为农业部“优秀青年”、农业部“农产品加工业十佳杰出青年科技人才”、中国农业科学院“青年英才”、中国农业科学院“十佳青年”。主持国家自然科学基金面上项目2项，国家重点研发计划子课题2项，公益性行业科研专项子课题1项，参加国家科技支撑计划课题、科技部国际合作重点项目等共13项。参与完成的“花生低温压榨制油及饼粕蛋白高值化利用关键技术及装备创制”获国家技术发明二等奖1项（第3），“花生低温压榨制油及饼粕高效利用关键技术研究示范”获农业部中华农业科技奖（第4），“一种双中性蛋白酶分步酶解花生分离蛋白制备花生肽的方法”获中国优秀专利奖1项（第3），“功能性花生蛋白及其组分制备关键技术创新与应用”获中国粮油学会科学技术一等奖（第4）；授权国家发明专利22项；研制农业行业标准4项；发表学术论文70余篇，其中SCI/EI收录37篇，第一/通讯作者SCI 10篇；副主编《花生深加工技术》、《花生生物活性物质概论》等著作2部，参编《Peanut: processing technology and product development》、《花生加工品质学》等著作3部。

上一篇: 无

下一篇: 石爱民