

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品科学与工程系](#) >

## 任红涛

发布时间: 2017-12-28 11:39    浏览次数: 1049



姓名	任红涛	性别	男	出生年月	1976.09
民族	汉	籍贯	郑州新密	政治面貌	
部门	食品科学技术学院	职称	副教授	职务	
办公地址	七号楼	办公电话	0371-63558150	E-mail	ren76@163.com
教授课程	食品保藏学				
研究方向	粮油精深加工				
教育经历	1995-1999河南农业大学 本科 农产品贮藏与加工；2000-2003陕西科技大学 硕士 食品科学				

工作经历	2003年至今河南农业大学 食品科学技术学院
学术社会 兼职	
科研项目	1. 速冻菜肴加工技术研究 2. 疏水化淀粉微粒对Pickering乳状液界面稳定机理的研究
论文论著	<p>1、程丽英,任红涛*,王慧荣,黄丽丽.无矾马铃薯粉丝改良剂的研究[J].食品与机械,2018,34(06):216-220.</p> <p>2、马凤莲,裴亚琼,宋晓燕,任红涛.不同品种稻米淀粉的理化性质与链长分布关系研究[J].河南农业大学学报,2017,51(04):566-571+602.</p> <p>3、庞凌云,詹丽娟,吴文江,任红涛.浅议食品科学与工程专业卓越工程师的培养[J].农产品加工,2016(06):84-86.</p> <p>4、程丽英,任红涛,宋晓燕,王慧荣.冻藏时间和冻融处理对速冻饺子皮内冰晶的影响[J].食品工业,2016,37(03):106-109.</p> <p>5、任红涛,程丽英,宋晓燕,杨联芝.速冻东坡肉工艺研究[J].中国食品学报,2013,13(02):27-34.</p> <p>6、庞凌云,祝美云,任红涛.食品保藏学课程教学改革探索[J].农产品加工(学刊),2013(01):87-88.</p> <p>7、任红涛,程丽英,邵建峰,杨联芝.红烧肉酱汁的研究[J].中国调味品,2012,37(07):51-54.</p> <p>8、任红涛,程丽英,宋晓燕,杨联芝.速冻菜肴红烧肉的工艺研究[J].中国食物与营养,2012,18(06):62-65.</p> <p>9、任红涛,邵建峰,程丽英,杨联芝.速冻菜肴糖醋排骨工艺优化[J].食品科学,2012,33(12):324-329.</p> <p>10、任红涛,程丽英,宋晓燕,刘夏峰,张剑.山药黑香米养生肉粽制作工艺研究[J].中国食物与营养,2012,18(05):58-60.</p> <p>11、任红涛,宋晓燕,程丽英,杨联芝,邵建峰.速冻菜肴青椒肉丝工艺研究[J].农产品加工(学刊),2012(02):75-78.</p> <p>12、徐艳艳,任红涛,李梦琴,王跃,周洪禄.提取条件对玉米黄粉中淀粉含量影响的研究[J].食品工业科技,2012,33(01):292-294.</p> <p>13、任红涛,程丽英,庞凌云.食品安全学课程教学探索[J].农产品加工(学刊),2011(12):134-136.</p> <p>14、任红涛,程丽英,张剑,刘兴丽.速冻菜肴宫保鸡丁的工艺研究[J].农产品加工(学刊),2011(12):14-17.</p> <p>15、徐艳艳,李梦琴,任红涛,蔡花真.L-半胱氨酸处理对玉米醇溶蛋白提取的影响[J].食品科学,2011,32(22):16-19.</p> <p>16、李梦琴,任红涛,王跃,徐艳艳,王洁.玉米醇溶蛋白壳聚糖复合膜的制备</p>

	<p>[J]. 中国食品学报, 2011, 11 (04) : 71-77.</p> <p>17、张剑, 李梦琴, 任红涛, 廉文凤. 鲜面条速冻生产工艺条件研究[J]. 食品科学, 2011, 32 (10) : 304-307.</p> <p>18、张剑, 李梦琴, 任红涛. 小麦粉糊化特性与面条品质相关性研究[J]. 粮油加工, 2010 (12) : 83-85.</p> <p>19、任红涛, 程丽英, 吴文博. 添加剂对速冻汤圆品质的影响[J]. 农产品加工 (学刊), 2010 (12) : 39-41+51.</p> <p>20、任红涛, 程丽英, 杨莲芝. 离子选择性电极测定彩麦中铅含量[J]. 粮食与饲料工业, 2010 (12) : 62-64.</p> <p>21、杨念, 杨改青, 宋晓燕, 任红涛. 不同豆类淀粉辛烯基琥珀酸酐改性的研究[J]. 江西农业学报, 2010, 22 (10) : 107-110.</p> <p>22、任红涛, 程丽英, 华慧颖, 杨莲芝. 杂粮配粉对面粉及饼干品质的影响[J]. 食品科学, 2010, 31 (17) : 77-80.</p> <p>23、李梦琴, 任红涛, 常志伟, 王跃. 蛋白组分与面包感官评分及TPA指标的相关性[J]. 中国粮油学报, 2010, 25 (06) : 15-20+30.</p> <p>24、张剑, 李梦琴, 任红涛, 郑向阳. 北方馒头速冻生产工艺条件优化[J]. 食品科学, 2009, 30 (16) : 166-168.</p> <p>25、李梦琴, 张剑, 安晓琼, 任红涛, 乔明武. 油酸改性WG-SPI制备复合膜的优化研究及扫描电镜观察[J]. 中国粮油学报, 2008 (03) : 173-177.</p> <p>26、Zhu, W., Xie, H. L., Song, X. Y. *, Ren, H. T, Production and Physico-chemical properties of 2-octen-1-ylsuccinic derivatives from waxy corn starch, Journal of Food Science, 2011, 76 (3) : 362 - 367.</p>
成果奖励	<p>成果:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、小麦芽制备过程中淀粉水解酶的动态变化及小麦芽在食品工业中的应用研究, 2006. 8获河南省科技厅鉴定, 第7完成人</li> <li>2、生物多糖复合酶改良生产高档速冻饺子粉的研究, 2006. 4获河南省科技厅鉴定, 第5完成人</li> <li>3、小麦蛋白组分对饺子专用粉品质影响的研究, 2009. 8获河南省科技厅鉴定, 第4完成人</li> <li>4、辛烯基琥珀酸淀粉酯的制备、理化性质及应用的研究, 2009. 12获河南省科技厅鉴定, 第8完成人</li> <li>5、L-半胱氨酸处理玉米黄粉分步提取蛋白技术研究, 2011. 8获河南省科技厅鉴定, 第2完成人</li> <li>6、速冻北方馒头专用粉生产技术及其品质影响规律的研究, 2011. 8获河南省科技厅鉴定, 第4完成人</li> <li>7、速冻中式调理食品在流通过程中品质安全监测系统的研究, 2012. 6获河南省科技厅鉴定, 第7完成人, 共15人</li> <li>8、速冻中式菜肴加工关键技术研究, 2012. 8获河南省科技厅鉴定, 第1完成人</li> <li>9、速冻油条专用面粉生产关键技术研究, 2012. 8获河南省科技厅鉴定, 第7完成人</li> <li>10、发酵型速冻油条加工关键技术及品质改良研究, 2012. 7获河南省科技厅鉴定, 第6完成人; 11、主食馒头专用小麦品种及品质研究</li> </ol> <p>奖励:</p>

	1、生物多糖复合酶改良生产高档速冻饺子粉的研究，于2007.11获河南省科学技术进步贰等奖，第五完成人； 2、速冻中式调理食品在流通过程中品质安全监测系统的研究，第七完成人；食品学科标准化与特色化实践教学体系的研究，第三完成人
学术交流经历	国内学术交流6次
荣誉称号	校优秀教师



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved

地址：郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编：450002

建议屏幕分辨率在1920\*1080px以上浏览本站

