



林洪斌

性别：男

职称：副教授

学历：研究生

联系电话：028-87720552

办公地点：5D-317

传真：028-87720552

学院：食品与生物工程学院

学位：博士

毕业院校：四川大学

电子邮箱：hongbin-ok@163.com

通讯地址：西华大学食品与生物工程学院

个人简介

副教授，博士研究生，硕士生导师，长期从事农产品加工及风味化学研究，近5年发表相关学术论文10余篇，其中SCI收录论文5篇，获授权发明专利7项。参与完成省级成果评价3项，获得四川省科技进步三等奖一项，四川省食品工业科学技术二等奖一项，郫县科技进步一等奖一项。

工作经历

2013年于西华大学食品与生物工程学院工作至今

教育经历

2010年毕业于西华大学制药工程专业，获学士学位，2013年毕业于西华大学食品科学专业，获硕士学位，2019年毕业于四川大学发酵工程专业，获工学博士学位。

研究方向

农产品加工及风味化学

学术成果

发表学术论文

1. **Hongbin Lin**, Xiaoyu Yu, Jiaying Fang, et al. Flavor Compounds in Pixian Broad-Bean Paste: Non-Volatile Organic Acids and Amino Acids [J]. *Molecules*, 2018, 23(06):1299.
2. **Hongbin Lin**, Yan Liu, **Qiang He***, et al. Characterization of odor components of Pixian Douban (broad bean paste) by aroma extract dilute analysis and odor activity values [J]. *International Journal of Food Properties*, 2019, 22(01): 1223-1234.
3. Wu Tao, Yuan Xu, Wu Xiaoyu, Tang Yong, **Lin Hongbin**, et al. Rapid Determination of Capsaicin and Dihydrocapsaicin in Fermented Pepper Paste by Direct Analysis in Real Time Mass Spectrometry[J]. *Food Analytical Methods*, 2019, 12(01): 32-40.
4. Yage Xing, Qinglian Xu, Li Jiang, Dong Cao, **Hongbin Lin**. Effect of different coating materials on the biological characteristics and stability of microencapsulated *Lactobacillus acidophilus*. *RSC Adv.*, 2015, 5:22825-22837.
5. Yage Xing, Qinglian Xu, **Hongbin Lin**, et al. Preparation, properties and in vivo antimicrobial activity in yacon roots of microencapsulation containing cinnamon oil. *Materials Technology*, 2016, Mar 25.
6. Yage Xing, **Hongbin Lin**, Dong Cao et al. Effect of Chitosan Coating with Cinnamon Oil on the Quality and Physiological Attributes of China Jujube Fruits. *BioMed Research International*, 2015, Article ID:835151.
7. **林洪斌**, 毕小朋, 方佳兴, 等. 郫县豆瓣挥发性物质变化规律及特征香气物质形成机理[J]. *食品科学*, 2020, 41(02):259-266.
8. **林洪斌**, 方佳兴, 毕小朋, 等. 响应面法优化郫县豆瓣游离氨基酸的提取工艺及呈味特性分析[J]. *食品工业科技*, 2019, 40(17):56-63.
9. 于筱雨, 方佳兴, 向琴, 车振明, 刘平, **林洪斌***. 响应面法优化郫县豆瓣中有机酸的提取工艺及HPLC定量分析[J]. *食品科学*, 2019, 40(04):286-291.
10. **林洪斌**, 曹东, 陈燕, 等. 微波辅助水蒸气法提取柠檬精油工艺研究. *中国酿造*, 2015, 34(3): 76-79.

发明专利

林洪斌, 车振明, 单小平, 等. 一种低温冷冻壳聚糖瞬间覆膜护色技术制备柠檬甜脆片的方法. 专利号: ZL201410203942.X。
刘平, 车振明, 林洪斌, 等. 一种柠檬凉茶的制备方法, 专利号: ZL201410020186.7。

省级成果评价:

黄秋葵系列产品开发研究及产业化示范
优质鲜花椒油生产关键技术研究及产业化示范
高原特色蔬菜冷链产贮运销关键技术集成研究与示范

参与项目

- 1.四川省科技厅重大专项—川味特色方便菜肴工业化生产关键技术，项目编号：2020YFN0151，项目主持。
- 2.教育部春晖计划项目—柠檬酶促褐变机制研究，项目编号：Z2017063，项目主持。
- 3.四川省科技厅项目—郫县豆瓣后发酵智能化装备开发及关键工艺参数研究，项目编号：2019JDRC0120，项目主持。
- 4.四川省高校重点实验室项目—柠檬保鲜及酶促褐变机理研究，项目编号：szjj2016-024，项目主持。

教学工作

主讲《生物化学》、《微生物学》、《生物化学实验》、《微生物学实验》等课程。

荣誉奖励

获得四川省科技进步三等奖一项，四川省食品工业科学技术二等奖一项，郫县科技进步一等奖一项。

社会兼职