



邢亚阁

性别：男

职称：教授

学历：研究生

联系电话：028-87383260

办公地点：食品与生物工程学院5D308

传真：028-87720552

学院：食品与生物工程学院

学位：博士

毕业院校：天津科技大学

电子邮箱：xingyage1@163.com

通讯地址：四川省成都市土桥金周路999号

个人简介

西华大学教授，硕士生导师，海南大学兼职博士生导师，第十二批四川省学术和技术带头人后备人选，九三学社西华大学委员会主任委员，2015.11-2016.11加拿大圭尔夫大学访问学者。科技部三区服务专家，中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事，四川省科技扶贫专家；西华大学首批“青年学者”，果蔬保鲜与加工研究所所长，川菜调味品产业技术研究院副院长，天津科技大学优秀博士毕业生。长期从事食品质量与安全、食品工厂设计、食品物性学等多门课程授课工作和农产品加工及贮藏方向的科研工作。发表SCI收录英文文章30余篇，申请国家发明专利60余项。以主要完成人参与国家自然科学基金2项，其他国家和省部级课题20余项，主持省部级、市级和企业委托项目12项。以第一完成人获四川省科技进步三等奖1项、阿坝州科技进步一等奖1项；以主要完成人获四川省科技进步二等奖1项、天津市科技进步二等奖2项、四川省科技进步三等奖1项。以第一完成人获省级鉴定成果或评价5项。

工作经历

2003.7-2005.2 郑州三全食品股份有限公司从事常温和冷冻的食品的加工及工艺研究工作； 2005.3-2006.7 郑州鑫泉水处理工程有限公司从事水处理工程售后服务工作； 2011.7- 西华大学食品与生物工程学院工作 2015.11-2016.11 加拿大圭尔夫大学访问学者

教育经历

2006.9-2011.6 天津科技大学农产品加工及贮藏工程专业硕博连读，攻读硕士、博士学位。2000.9~2003.7 信阳农业高等专科学校，食品工艺专业大专。其中，2008年10月参加第14届世界食品科技大会(上海)，2010年7月参加广州华南理工大学2010年全国食品绿色加工技术与食品安全博士生学术论坛。

研究方向

- u果蔬保鲜技术与远程控制技术研究。
- u果蔬加工技术研究。
- u川菜调味品、豆瓣及泡菜等系列产品的开发研究等。
- u川藏高原冰葡萄酒生产技术研究。

学术成果

1、科研项目

- [1] 国家教育部春晖计划科研项目，Z2011094，南方鲇饲用微囊化嗜酸乳杆菌生态制剂研究，2012/07-2015/06、6万元，已结题，主持。
- [2] 传统发酵食品产业标准化技术创新集成与安全预警体系构建，四川省教育厅创新团队项目，15TD0017，2016.3-2018.2，10.0万元，在研，主持。
- [3] 国家农业部农产品贮藏保鲜重点实验室开放基金项目，臭氧对采后葡萄主要致病菌影响效应与机理研究，2015/08-2016/07，3.0万元，在研，主持。
- [4] 四川省高校重点实验室开放基金项目，szjj2015-003，粮食贮藏专用多段释放防虫防霉保鲜纸研究，2015/07-2017.06，1.5万元，在研，主持。
- [5] 国家农业成果转化基金项目，SQ2012ECF000027，清洁化优质四川泡菜生产技术集成与示范，2012/04-2014/03，60万元，已结题，参与。
- [6] 四川省科技支持计划项目，2012SZ0117，四川藏区冰葡萄酒专用发酵菌剂开发与应用，2012/01-2014/12，80万元，已结题，主研。
- [7] 四川省教育厅青年基金项目，泡菜原料减损与生物保鲜关键技术研究，2011.12-2013.11，2.0万元，主持。
- [8] 成都市企业自主创新一般项目，五谷五豆系列豆腐干食品的开发与研究，2012.8-2014.7，8.0万元，主持。

2.授权中国发明专利(14项，其中13项为第一发明人)

- [1] 泡菜叶菜类原料专用生物熏蒸保鲜剂，中国发明专利：ZL201110377300.8
- [2] 泡菜茄果类原料微囊化多段释放生物源保鲜剂，中国发明专利：ZL201110377295.0
- [3] 泡菜块茎类原料生物源双相生物保鲜剂的制备方法，中国发明专利：ZL201110377272.X
- [4] 一种蚕豆储存杀菌防虫保鲜膜及其制备方法，中国发明专利：ZL201210027954.2
- [5] 一种低温多段发酵入味速冻油炸技术制备酥香麻辣牛肉片的方法，中国发明专利：ZL20140020618.4
- [6] 鲜食红薯茎叶生物源固液气三相三级自启动式货架专用保鲜剂，中国发明专利：ZL201410407456.X
- [7] 葡萄果渣精华复合果蔬粉冲调剂的制备方法，中国发明专利：ZL201410571493.4
- [8] 核桃渣红薯渣豆渣三级汽蒸焙炒入味膨化法制备儿童香辣怪味保健豆，中国发明专利：ZL2014100013546.0
- [9] 一种葡萄果渣三级发酵微囊化多段控释有机肥制备方法，中国发明专利：ZL201310505088.8
- [10] 一种真空多段控温回转式炒制技术快速制备茶香牛肉干的方法，ZL201210469000.7

- [11] 一种南方鲇饲用多段控释的益生菌微生态制剂复合饲料及其制备方法, 中国发明专利: ZL201210452436.5
- [12] 一种低温多段发酵型水果酵素青稞酒及其制备方法, 中国发明专利: ZL201410831276.4
- [13] 一种干冰速冻正反高压发酵液反复渗透技术制备叶菜类泡菜的方法, 中国发明专利: ZL201310617244.X
- [14] 嫩化发酵多功能复合发酵粉剂的制备方法及制备发酵型牦牛肉粒的方法, 中国发明专利: ZL201210454228.9

三、发表文章

- [1] **Yage Xing**, Xihong Li*, Qinglian Xu, Juan Yun, Yaqing Lu, Yao Tang. Effects of chitosan coating enriched with cinnamon oil on qualitative properties of sweet pepper (*Capsicum annuum* L.). *Food Chemistry*, 2011, 124(4), 1443-1450, SCI.
- [2] **Yage Xing**, Xihong Li, Li Zhang, Qinglian Xu, Zhenming Che, , Weili Li, Yumin Bai, Ke Li, Effect of TiO₂ nanoparticles on the antibacterial and physical properties of polyethylene-based film, *Progress in Organic Coatings*, 73(2-3) 219-224, 2012 (SCI)
- [3] **Yage Xing**, Qinglian Xu, Yuan Ma, Zhenming Che,* Yimin Cai and Li Jiang. Effect of porous starch concentrations on the microbiological characteristics of microencapsulated *Lactobacillus acidophilus*. *Food & Function*, 2014,4,972-983.
- [4] **Yage Xing***, Qinglian Xu, Zhenming Che, Xihong Li and Wenting Li, Effects of chitosan-oil coating on blue mold disease and quality attributes of jujube fruits. *Food & Function*, 2011, 2, 466-474. SCI.
- [5] **Yage Xing***, Qinglian Xu*, Simon X. Yang, Cunkun Chen, Yong Tang, Shumin Sun, Liang Zhang, Zhenming Che and Xihong Li. Preservation Mechanism of Chitosan-Based Coating with Cinnamon Oil for Fruits Storage Based on Sensor Data. *Sensors*, 2016,7,111,22pages.
- [6] **Yage Xing**, Hongbin Lin, Dong Cao, Qinglian Xu*, Wenfeng Han, Ranran Wang, Zhenming Che, and Xihong Li. Effect of Chitosan Coating with Cinnamon Oil on the Quality and Physiological Attributes of China Jujube Fruits. *BioMed Research International*, 2015,835151,10pages.
- [7] **Yage Xing***, Qinglian Xu, Yuan Ma, Zhenming Che, Yimin Cai and Li Jiang. Effect of different coating materials on the biological characteristics and stability of microencapsulated *Lactobacillus acidophilus*. *RSC Advances*, 2015,2,22825,-22837.
- [8] Yuan Ma, **Yage Xing***, Qinglian Xu, TinXuan Wang, Yimin Cai, Dong Cao and Zhengming Che. Preparation and application characteristics of microencapsulated *Lactobacillus acidophilus* as probiotics for dogs. *Pak. J. Pharm. Sci.*, Vol.28, No.1(Suppl), January 2015, pp.341-347.
- [9] Qinglian Xu, **Yage Xing***, Zhenming Che, Tongwei Guan, Liang Zhang, Yumin Bai, Li Gong, Effect of chitosan coating and oil fumigation on the microbiological and quality safety of fresh-cut pear, *Journal of Food Safety*, 2013, 33(2), 179-189
- [10] **Yage Xing**, Qinglian Xu, Xihong Li, Zhenming Che, and Juan Yun, Antifungal activities of clove oil against *Rhizopus nigricans*, *Aspergillus flavus* and *Penicillium citrinum* in vitro and in wounded fruit test, *Journal of Food Safety*, 2012, 32: 84-93 (SCI).
- [11] **Yage Xing***, Xihong Li, Juan Yun, Yaqing Lu, Extending the shelf-life of fresh-cut lotus root with antibrowning agents, cinnamon oil fumigation, and moderate vacuum packaging (MVP). *Journal of Food Process Engineering*, 35 (2012) 505-521.
- [12] 王冉冉, 娄茜茜, 陈存坤, **邢亚阁***, 车振明, 唐敏, 王伟. 速冻低温保鲜处理对鲜切甘蓝品质的影响, *保鲜与加工*, 2015,15(5),25-31,
- [13] **邢亚阁**, 蒋丽, 孙丛珊, 曹东, 许青莲, 车振明*, 罗建峰. 川藏高原不同年份霞多丽冰酒香气成分GC-MS分析, *中国酿造*,2015, 1,147-151.
- [14] 蒋珍菊, **邢亚阁***, 许青莲, 王玺, 传统特色休闲豆腐干碱嫩化关键技术研究, *食品工业科技*, 2012, 16, 312-314.

[15]邢亚阁, 许青莲, 车振明, 曾亮, 张良, 纪明江, 肖冬华. 壳聚糖肉桂油生物保鲜剂对蒜薹贮藏品质的影响, 西华大学学报 (自然科学版), 2012, 31 (6), 98-101.

[16]Yage Xing, Qinglian Xu, Hongbin Lin, Xingchen Li, Dafeng Zhang, Simon Xianyi Yang, Ying Meng, Xihong Li & Xia Liu (2016) Preparation, properties and in vivo antimicrobial activity in yacon roots of microencapsulation containing cinnamon oil, Materials Technology, 31:sup1, 40-46.

[17]Yage Xing, Qinglian Xu, Xingchen Li, Cunkun Chen, Li Ma, Shaohua Li, Zhenming Che, and Hongbin Lin, Chitosan-Based Coating with Antimicrobial Agents: Preparation, Property, Mechanism, and Application Effectiveness on Fruits and Vegetables, International Journal of Polymer Science, (2016), Article ID 4851730, 24 pages.

四、其他成果

1、参编教材

[1] 邢亚阁, 《食品质量与安全管理学》, 参编, 科学出版社, 2016年7月

[2] 邢亚阁, 《食品质量与安全》, 第一副主编, 中国科学技术出版社, 2013年7月

2、制定标准

[1] 邢亚阁, 禹泓, 马增俊, 纳绍平, 罗颖, 张敏, 王晓燕, 陈存坤, 《新鲜水果分类与代码》- 国内行业贸易标准-SB/T 11024-2013, 中国, 2014/3/1

3、省级鉴定成果

[1]邢亚阁, 第一完成人, 川藏高原特色冰酒专用发酵菌剂开发与应用示范, 省级鉴定成果, 2015.10.21。

[2] 邢亚阁, 第一完成人, 高原特色蔬菜冷链产贮运销关键技术集成研究与示范, 省级鉴定成果, 2014.12.1。

[3] 邢亚阁, 第一完成人, 基于泡菜用新鲜蔬菜原料保鲜关键技术研究示范, 省级鉴定成果, 2013/1/13。

教学工作

从事食品科学与工程、食品质量与安全专业的《食品工厂设计与环境保护》、《食品工厂设计课程设计》、《食品物性学》、《食品质量与安全管 理》、《食品质量控制工程》等课程的教学工作。

荣誉奖励

[1]邢亚阁、苟俊、于晋泽、陈存坤、刘斌、车振明, 高原特色蔬菜冷链产贮运销关键技术集成研究与示范, 西华大学、四川省绿茵农业开发有限公司阿坝州分公司、国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)、天津商业大学、成都永胜福名果蔬农民专业合作社, 2015年四川省科技进步三等奖。

[2] 陈祥贵、何宇新、杨文字、刘彬、李玉锋、耿福能、邢亚阁、雷激, 石榴精深加工关键技术与产业化开发, 西华大学、四川西昌果果果业有限责任公司、四川会理果果果业有限责任公司, 2015年四川省科技进步二等奖。

[3] 李喜宏, 刘霞, 李莉, 高凯, 田长青, 姜云鸿, 杨维巧, 邢亚阁, 果蔬相温保鲜技术与装备开发, 2014, 天津市科技进步二等奖。

[4] 罗建峰、唐渝成、蒋丽、邢亚阁、车振明、许青莲, 川西北高海拔地区冰葡萄酒生产关键技术研究示范, 理县塔斯酒庄有限公司、西华大学, 2015年四川省科技进步三等奖。

社会兼职

中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事。