



## 徐泽权

发布时间: 2023-03-14 浏览次数: 1572



徐泽权, 男, 1990年11月生, 中共党员, 博士, 高级畜牧师, 硕士研究生导师, 主要从事畜产品质量控制及开发方向。

### 一、学习经历

2007年9月至2011年7月, 东北农业大学食品科学与工程专业, 本科

2011年9月至2014年7月, 新疆农业大学食品科学专业, 硕士

2015年9月至2019年7月, 新疆农业大学动物营养与饲料科学专业, 博士

### 二、工作经历

2014年7月至2019年12月, 新疆天康食品有限责任公司, 品管员、质检员岗位

2020年1月至2020年6月, 新疆天康食品有限责任公司, 品管主任

2020年7月至2021年11月, 新疆天康食品有限责任公司, 技术研发部经理

2021年12月-至今, 新疆农业大学食品科学与药学学院, 教师

三、主讲课程: 《畜产品加工学》《食品试验设计与统计分析》等课程的教学工作。

### 四、主持及参与的项目:

1. 国家自然科学基金, 31460416, “持续性高温环境热应激条件下 PSE 猪肉成因与保鲜贮藏中品质演变机理解析, 2015/01-2018/12, 参与

2. 自治区重点研发专项, 2022B02004-3, “番茄加工副产物的综合利用”, 2022/07-2024/12, 参与

### 五、代表性文章

1. **Xu Zequan**, Shao Yonggang, Xu Heng, Wang Yaodong, Ma Xin, Liu Dan, Zhang Li, Du Tingting, Wang Zirong, Transcriptome-based analysis of early post-mortem formation of pale, soft, and exudative (PSE) pork[J]. Meat Science, 2022, 194: 108962.

2. **Xu Zequan**, Shao Yonggang, Liu Guangjuan, Xing Shijun, Zhang Li, Zhu Mingrui, Xu Yanli, Wang Zirong. Proteomics analysis as an approach to understand the formation of pale, soft, and exudative (PSE) pork. Meat Science, 2021, 177: 108353.

3. **Xu Zequan**, Wang Zirong, Li Jiankun, Xin Ma, Hopkins David L, Holman Benjamin W B, Bekhit Alaa El-Din A. The effect of freezing time on the quality of normal and pale, soft and exudative (PSE)-like pork. Meat Science, 2019, 152: 1-7.

4. **Xu Zequan**, Wang Zirong, Li Jiankun, Ma Xin, Chen Zheng, Li Tao, Liu Dan, Liu Guangjuan; Xing Shijun, Alaa El-Din A. Bekhit. The effect of freezing time on the shear force and TVB-N value of normal and PSE pork. 64th International Congress of Meat Science and Technology 2018, 澳大利亚墨尔本, 2018-8-12至2018-8-17.

5. 刘广娟, **徐泽权**, 邢世均, 陈铮, 朱明睿, 徐艳丽, 张洪瑞, 张莉, 王子荣. 磷酸盐对PSE猪肉用品质和微观结构的影响. 中国农业科技导报, 2021, 23(3):114-121.

6. 刘广娟, **徐泽权**, 邢世均, 朱明睿, 杨利婷, 王子荣. 卡拉胶、转谷氨酰胺酶及大豆分离蛋白对猪PSE肉低温香肠保水性和感官品质的影响. 肉类研究, 2019, 33(3):34-39.

7. 刘广娟, **徐泽权**, 陈铮, 邢世均, 朱明睿, 王俐雅, 王子荣. 响应面法优化PSE猪肉低温香肠配方. 保鲜与工业, 2022, 20(3):112-118.

