



首页 学术站点 知识要闻 国际动态 人物 研招资料 会议中心 学术指南 课件 知识库

人物 所有学科 标题 精确搜索

首页 >> 农学 >> 水产学 >> 水产品藏与加工 >>

大连工业大学食品学院博士生导师秦磊副教授（图）

<http://www.firstlight.cn> 2021/10/14

[作者] 大连工业大学食品学院

[单位] 大连工业大学食品学院

[摘要] 秦磊，大连工业大学食品学院副教授、博士生导师，现任国家海洋食品工程技术研究中心副主任。社会兼职：辽宁省海洋食品工程技术研究中心副主任。研究方向：鱼贝类加工理论与应用技术；食品加工过程的风味和品质变化机理及调控。主要成果：获2018年国家科技进步二等奖（第5完成人），2018年大连市科技进步一等奖（第2完成人），2012年辽宁省科技进步一等奖（第5完成人）；以第一或通讯作者发表学术论文37篇，其中SCI收录24篇，EI收录...

[关键词] 秦磊 大连工业大学食品学院 博士生导师 副教授 鱼贝类加工



秦磊

院系：食品科学与工程系

电子信箱：qinlei@dlpu.edu.cn

个人简历

大连工业大学食品学院副教授、博士生导师，现任国家海洋食品工程技术研究中心副主任

2017.09-2018.09，美国加州大学戴维斯分校，国家公派访问学者

2014.09-2019.12，大连工业大学，食品科学与工程，博士研究生

2007.09-2010.04，大连工业大学，水产品加工及贮藏工程，硕士研究生

2003.09-2007.06，华中农业大学，食品科学与工程，本科

社会兼职

辽宁省海洋食品工程研究中心副主任

研究方向

鱼贝类加工理论与应用技术；食品加工过程的风味和品质变化机理及调控

主要成果

获2018年国家科技进步二等奖（第5完成人），2018年大连市科技进步一等奖（第2完成人），2012年辽宁省科技进步一等奖（第5完成人）；以第一或通讯作者发表学术论文37篇，其中SCI收录24篇，EI收录6篇，有3篇论文在一区TOP期刊JAFCI以封面文章发表；以第一发明人申请国家发明专利11项，授权1项。入选“兴辽英才计划”青年拔尖人才、“辽宁省百千万人才工程”千人层次、“大连市青年科技之星”。

科研项目

1.2021.01-2024.12，鲍鱼热加工特征香气形成与嗅觉编码机制研究（32072247），国家自然科学基金面上项目，58万（主持）

2.2020.04-2022.12，辽宁特色海产品深加工产业化关键技术开发利用与示范（2020JH1/10200001），辽宁省科技重大专项计划子任务，60万（主持）

3.2020.04-2020.12，水产养殖投入品中典型隐形添加剂风险评估（GJFP2020006），农业农村部农产品质量安全监管司项目，20万（主持）

4.2019.11-2020.12，畜禽水产品中典型持久性有机污染物风险评估（农质发【2019】10号），农业农村部农产品质量安全监管司项目，60万（主持）

中国研究生教育排行榜 61条

- 1 四川大学水产品加工及贮藏工程...
- 1 浙江海洋学院捕捞学专业
- 1 中国海洋大学水产养殖专业
- 1 中国海洋大学渔业资源专业
- 2 宁波大学渔业资源专业

中国学术期刊排行榜 5条

- 1 水生生物学报
- 2 水产学报
- 3 中国水产科学
- 4 上海水产大学学报
- 5 海洋水产研究

中国大学排行榜 61条

- 1 中国海洋大学水产养殖学专业
- 1 上海海洋大学海洋渔业科学与技...
- 2 中国海洋大学海洋渔业科学与技...
- 2 华中农业大学水产养殖学专业
- 3 上海海洋大学水产养殖学专业

人物 71篇

大连工业大学食品学院王震宇副教...
大连工业大学食品学院硕士生导师...
大连工业大学食品学院博士生导师...
大连工业大学食品学院硕士生导师...
大连工业大学食品学院博士生导师...

课件 1篇

上海邦德职业技术学院中国名菜 (...)

研招资料 10篇

宁波大学2021年博士研究生自命题...
宁波大学2020博士入学考试食品化...
中国海洋大学食品科学与工程学院2...
广东海洋大学食品科技学院水产食...
浙江海洋大学2018年硕士研究生入...

知识要闻 55篇

中国水产科学研究院南海水产研究...
中国水产科学研究院南海水产研究...
中国水产科学研究院南海水产研究...
中国水产科学研究院渔业机械仪器...
中国水产科学研究院黄海水产研究...

国际动态 2篇

印尼的水产拉外资
百年校庆之际，中国农业大学喜获...

会议中心 41篇

辽宁省农业重大专项“辽宁特色海...
水产品加工标准研讨会在青岛召开...
国家重点研发计划“蓝色粮食科技...
“水产品智能化加工装备与关键技...
中国水产科学研究院黄海水产研究...

上海理工大学医疗器械与食品学院2...
山东省科学院生物研究所成果转化...
山东省科学院生物研究所发表论文...
山东省科学院生物研究所申请专利...
2011年度山东省科学院授权发明专...

渤海大学食品科学与工程学院
集美大学水产品深加工技术国家地...
浙江工商大学食品与生物工程学院...
浙江工商大学食品与生物工程学院...
浙江海洋大学食品与医药学院

5. 2018.01-2019.12, 海产品水煮液制备新型调味品的关键技术研究与开发, 大连市青年科技之星项目, 10万 (主持)

6. 2017.01-2019.12, 鲍鱼热加工过程中醛类香味物质的生成途径及其调控机制 (31601432), 国家自然科学基金青年科学基金项目, 21万 (主持)

7. 2016.07-2020.12, 中华传统熏烤鱼工业化加工关键技术研究与产品开发 (2016YFD0400404), 国家重点研发计划项目子任务, 105万 (主持)

出版著作和论文

主要代表论文:

1. Jing-Xuan Gao, LeiQin*, Shu-Yao Wen, Xu-Hui Huang, Xiu-Ping Dong, Da-Yong Zhou, and Bei-WeiZhu. Simultaneous Determination of Acrylamide, 5-Hydroxymethylfurfural, andHeterocyclic Aromatic Amines in Thermally Processed Foods byUltrahigh-Performance Liquid Chromatography Coupled with a Q Exactive HF-X MassSpectrometer. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2021, 69(7): 2325-2336.

2. Xu-Hui Huang, Yu-YingZhang, Ming Zhu, Da-Yong Zhou, Ming Du, Bei-Wei Zhu, Xiu-Ping Dong, Ian Fisk, LeiQin*. The Effects of Different Extraction Methods on The Aroma Fingerprint,Recombination And Visualization of Clam Soup. Food & Function, 2021, 12,1626-1638.

3. Meng Dong, Lei Qin*,Li-Xin Ma, Zi-Yuan Zhao, Ming Du, Konno Kunihiro, Bei-Wei Zhu. PostmortemNucleotide Degradation in Turbot Mince during Chill and Partial FreezingStorage. Food Chemistry. 2020, 311:125900.

4. Xu-Hui Huang, Bao-ShangFu, Li-Bo Qi, Li-Duo Huo, Yu-Ying Zhang, Ming Du, Xiu-Ping Dong, Bei-Wei Zhu*,Lei Qin*. Formation and conversion of characteristic volatile compoundsin grilled eel (Astroconger myriaster) during different processingsteps. Food & Function. 2019, 10(10): 6473-6483.

5. Yu-Ying Zhang, Yu-XiLiu, Zheng Zhou, Da-Yong Zhou, Ming Du, Bei-Wei Zhu, Lei Qin*. Improving Lipidomic Coverage Using UPLC-ESI-Q-TOF-MS forMarine Shellfish by Optimizing the Mobile Phase and Resuspension Solvents. Journalof Agricultural and Food Chemistry. 2019, 67(31): 8677-8688.

6. Zi-Yuan Zhao, Lei Qin*, Meng Dong, Yu-Ying Zhang, Xu-HuiHuang, Ming Du, Da-Yong Zhou, Bei-Wei Zhu. High-Throughput, RapidQuantification of Phthalic Acid Esters and Alkylphenols in Fish Using a CoatedDirect Inlet Probe Coupled with Atmospheric Pressure Chemical Ionization. Journalof Agricultural and Food Chemistry. 2019, 67(25): 7174-7182.

7. Zi-Yuan Zhao, Lei Qin*, Xu-Hui Huang, Yu-Ying Zhang, MingDu, Xian-Bing Xu, Da-Yong Zhou, Bei-Wei Zhu. Coated Direct Inlet Probe Coupledwith Atmospheric-Pressure Chemical Ionization and High-Resolution Mass Spectrometryfor Fast Quantitation of Target Analytes. Journal of Chromatography A, 2019,1596: 20-29.

8. Xu-Hui Huang, Li-Bo Qi,Bao-Shang Fu, Zeng-Hui Chen, Yu-Ying Zhang, Ming Du, Xiu-Ping Dong, Bei-WeiZhu, Lei Qin*. Flavor formation indifferent production steps during the processing of cold smoked Spanishmackerel. Food Chemistry, 2019, 286: 241-249.

9. Xu-Hui Huang, Xu Zheng,Zeng-Hui Chen, Yu-Ying Zhang, Ming Du, Xiu-Ping Dong, Lei Qin*, Bei-Wei Zhu*.Fresh and grilled eel volatile fingerprinting by e-Nose, GC-O, GC-MS andGC×GC-QTOF combined with purge and trap and solvent-assisted flavorevaporation. Food Research International, 2019, 115: 32-43.

10. Meng Dong, Lei Qin*, Jia Xue, Ming Du, Song-Yi Lin,Xian-Bing Xu, Bei-Wei Zhu. Simultaneous quantification of free amino acids and5'-nucleotides in shiitake mushrooms by stable isotope labeling-LC-MS/MS analysis.Food Chemistry, 2018, 268: 57-65.

在读学生人数

在读硕士研究生8名, 博士研究生3名。

毕业学生人数

已毕业硕士研究生14名,博士研究生1名。

[原文地址](#)

原文发布时间：2021/10/14

引用本文：

大连工业大学食品学院. 大连工业大学食品学院博士生导师秦磊副教授（图）. <http://www.firstlight.cn/View.aspx?infoid=4238210>.
发布时间：2021/10/14. 检索时间：2021/10/23

[我要入编](#) | [本站介绍](#) | [京ICP证030426号-15](#) | [公司介绍](#) | [联系方式](#) | [我要投稿](#)

北京雷速科技有限公司 版权所有 2003-2021

Email: leisun@firstlight.cn