



导师简介

一、基本情况

姓名：胡坤 性别：男 出生年月：1975.4
学历（学位）：博士研究生（博士） 工作部门：食品科学学院
职务：副院长 职称：副教授 从事专业：食品科学与工程、食品质量与安全

招生专业：营养与食品卫生学

主要研究方向：天然产物化学、食品蛋白质与胶体科学

电子邮箱：huk88@126.com

二、学习、工作经历

1997年毕业于华中农业大学，获食品科学与工程专业学士学位，2000年获华中农业大学农产品加工与贮藏工程专业硕士学位，2003年毕业于华南理工大学，获食品科学专业博士学位。现从事食品质量与安全、食品科学与工程专业《食品化学》、《食品工艺学》、《食品理化检验》等课程的教学工作。主持广东省农业攻关项目1项，主持完成广东省自然科学基金博士启动项目1项、广东省卫生厅医药科学研究项目1项、广东药学院引进人才基金项目及广东药学院教学改革项目各1项。近五年在国家中文核心期刊发表学术论文18篇，EI收录1篇。

三、主要社会任职

广东省营养学会理事 中国农学会农产品贮藏加工分会理事 《肉类工业》编委

四、主要学术成果

论文

1. 谷氨酰胺转氨酶对大豆分离蛋白塑料性能影响的研究. 食品与发酵工业, 2008年7月, 第一作者.
2. 干热处理对大豆分离蛋白乳化与起泡性能的影响. 现代食品科技, 2008年7月, 第一作者.
3. 复合多聚磷酸盐肉丸品质改良剂的研制. 肉类工业, 2008年3月, 第一作者.
4. 脂类乳化剂对大豆分离蛋白塑料性能的影响. 食品与发酵工业, 2007年4月, 第一作者.
5. 磷酸盐对大豆分离蛋白塑料性能影响的研究. 食品工业科技, 2007年4月, 第一作者.
6. 大豆分离蛋白与麦芽糊精的Maillard反应性及产物乳化性质研究. 食品与发酵工业, 2007年7, 第一作者.
7. 大豆分离蛋白-瓜尔豆胶水解物Maillard反应共聚物乳化特性研究. 食品与发酵工业, 2006年10月, 第一作者.
8. 蛋白质凝胶机理的研究进展. 食品工业科技, 2006年6月, 第一作者.
9. 稻谷水分吸附与解吸等温线拟合模型的选择及其参数状况 (EI收录). 农业工程学报, 2006年1月, 第一作者.
10. 中性多糖对大豆蛋白乳浊液稳定性影响的机理探讨. 食品科学, 2005年11月, 第一作者.
11. 稻谷吸附和解吸等温线的拟合模型及其参数的研究. 粮食与饲料工业, 2005年9月, 第一作者.
12. 大豆分离蛋白-麦芽糊精Maillard反应共聚物的乳化特性研究. 食品工业科技, 2005年6月, 第一作者.

13. 物理作用力对大豆分离蛋白凝胶质构特性的影响. 食品科学, 2005年6月, 第一作者.
14. 甲基纤维素对大豆分离蛋白乳浊液稳定性影响的研究. 食品科学, 2005年1月, 第一作者.
15. 稻谷吸附与解吸等温线影响因子的研究. 粮食与饲料工业, 2004年10, 第一作者.
16. 物理作用力对 κ -卡拉胶凝胶体质构特性影响的研究. 食品与发酵工业, 2003年2月, 第一作者.