

王岁楼教授简介

王岁楼，男，食品科学博士，现任中国药科大学食品质量与安全专业教授、药物分析学科食品质量与安全研究方向博士生导师。兼任江苏省食品科技学会常务理事，国内外多种学术期刊编委或审稿专家，教育部科研基金和科技奖励评审专家，教育部食品与营养学科教指委食品安全专业委员会委员，中国轻工业出版社全国食品质量与安全专业教材编委会委员，国家保健食品审评专家，国家自然科学基金项目一审专家。曾被评为省级优秀中青年骨干教师、市级优秀教师、省级学术技术带头人、省杰出青年科学基金获得者。

教学方面，主讲过氨基酸工艺学、食品生物技术、食品科学概论、食品添加剂、食品环境学、伪劣食品快速鉴别等课程；主编、副主编和参编《食品生物技术》、《食品工艺学概论》、《食品安全学导论》、《食品环境学》、《食品添加剂》等著作12部；主持完成江苏省重点教改项目《江苏省食品质量与安全专业人才培养模式及教学体系研究》子课题等省级和校级教改项目6项；发表教改论文9篇。

科研方面，主持或参加完成省级与国家级项目近20项、横向和技术服务项目多项。已获得营养酱油、保健米醋、SOD制备、 β -胡萝卜素制备、食品级丙酸盐和乳酸盐生产等多项应用技术成果；发表论文160余篇(SCI和EI检索约20篇)；获省部级科技进步奖3项、厅级科技进步奖8项、省级优秀自然科学学术论文奖9项。目前正承担的教学、科研项目6项，其中主持国家自然科学基金项目1项，研究领域涉及功能性食品与食品添加剂开发、食品质量安全检测与加工过程技术控制、食品微生物与传统发酵食品的生物技术改造等。