



导师简介

一、基本情况

姓名：丁金龙 性别：男 出生年月：1976年2月 学历（学位）：博士

工作部门：中医药研究院 职务：教师 职称：副研究员

从事专业：中药学，功能食品 招生专业：中药学

主要研究方向（最多2个）：中药化学，功能食品化学

电子信箱：along31@tom.com

二、学习、工作经历（从大学阶段开始，按时间顺序写）

1993.09-1997.06 华南农业大学食品科学系 食品科学与工程专业 学士

1997.07-1998.08 广东省茂名市果菜保鲜加工公司 食品开发技术员

1998.09-2001.06 华南农业大学食品学院 农产品加工及贮藏工程专业 硕士研究生

2001.09-2004.06 华南农业大学食品学院 植物学专业 博士研究生

2004.07-2007.05 广州医药集团博士后工作站及广州王老吉药业股份有限公司 博士后

2007.06-现在 广东药学院中医药研究院 中药化学及功能食品研发

三、主要社会任职

中华中医药学会营养药膳分会理事

中国魔芋协会会员

四、主要学术成果（列出近年来发表的主要学术论文、专著，取得的成果、专利等，请排序，格式如下）

论文

(1) 丁金龙, 施少斌, 冼健民. 克感利咽口服液挥发油与超临界萃取物比较研究. 中医药学报, 2008, 36(4): 36-38.

(2) 丁金龙, 施少斌, 秦春梅, 等. 克感利咽口服液中挥发油的超临界萃取工艺研究. 中草药, 2006, 37(9): 1325-1328.

(3) 丁金龙, 郭姣, 朴胜华. 血清药物化学及其在功能性食品研发中应用展望. 现代食品科技, 2008, 24(6): 613-616.

(4) 丁金龙, 郭姣, 朴胜华. 中药指纹图谱技术及其在功能性食品中应用展望. 中国科技成果, 2008, (14): 25-26, 40

(5) 丁金龙, 杨幼慧, 徐振林, 等. 超微粉碎对魔芋葡甘聚糖物性的影响. 中国粮油学报, 2008, 23(1): 157-

- (6) 丁金龙, 孙远明, 杨幼慧, 等. 振动研磨式微粉碎对魔芋粉理化性能的影响, 魔芋葡甘聚糖机械力化学降解研究. 中国粮油学报, 2004, 19(2): 157-160
- (7) 丁金龙, 孙远明, 杨幼慧, 等. 魔芋葡甘聚糖机械力化学降解研究. 现代食品科技, 2008, 24(7): 621-623
- (8) 丁金龙, 孙远明, 杨幼慧, 等. 魔芋葡甘聚糖超微粉碎过程中的自由基效应研究. 现代食品科技, 2008, 24(8): 741-744
- (9) 丁金龙, 郭姣, 朴胜华, 等. 岭南药膳文化及产业发展杂谈. 广东科技, 2008, (7): 97-100
- (10) 丁金龙, 郭姣, 朴胜华, 等. 广东汤文化杂谈. 广东科技, 2008, (8): 127-130

五、目前承担项目

- (1) 岭南药膳文化之汤膳文化的梳理与开发研究, 广东省社会发展科技计划项目(2008B030303005), 2009.1-2010.12, 负责人丁金龙, 5万元, 排名第一;
- (2) 魔芋葡甘聚糖-中药有效成分群复配功能食品的研制, 佛山市禅城区产学研项目(2008B1042), 2009.1-2010.12, 负责人丁金龙, 5万元, 排名第一;
- (3) 复方贞术调脂方药物化学研究, 广东药学院人才引进科研启动基金项目(2007ZYI02), 2007-2009, 负责人丁金龙, 3万元, 排名第一。