


教师简介

	姓名	王俊钢
	职称	研究员
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	石河子大学
	专业	农产品加工与贮藏工程
	研究方向	农畜产品新产品开发/食源性乳酸菌资源综合利用
	所属教研室/实验中心	食品工程教研室
	行政职务	无
	邮箱	wjgang728@126.com
主讲课程	《食品毒理学》、《食品风味化学》、《食品安全学》等	
教科研项目	<p>1、主持安徽省高等学校省级质量工程项目：应用型本科学校《食品风味化学》课程思政建设研究（2021jyxm0970）</p> <p>2、主持国家自然科学基金项目：新疆风干肉中微生物多样性分析及优势乳酸菌对风味形成的代谢机制（31860437）</p> <p>3、主持国家重点研发计划“科技助力经济2020”重点专项：新疆特色肉制品提质增效关键技术推广与示范（SQ2020YFF0411738）</p> <p>4、主持兵团科技创新人才计划，“强企”科技创新骨干人才计划项目：塔城风干牛肉品质提升关键技术研究（2021CB004）</p> <p>5、主持兵团民生实事“提升农业科技水平”项目：红枣保鲜、加工技术提升与示范</p> <p>6、主持新疆生产建设兵团兵团科技攻关项目：脉动压加工工艺技术研究及产品开发（2015CB023）</p> <p>7、参与国家自然科学基金项目：新疆伊犁牧区传统奶酪中微生物群落结构解析及其对风味贡献机制的研究（31760451）</p> <p>8、参与国家自然科学基金项目：氧化诱导期阿勒泰羊体脂脂肪酸氧化控制机理及其变化预测模型建立（31460401）</p> <p>9、参与国家自然科学基金项目：新疆冷却羊肉储藏品质的动力学及不同光学速测技术融合研究（31460418）</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、Changes in fatty acid composition of fatty fractions of dry-cured beef during different drying temperature and chilled storage, Journal of Food Processing and Preservation, 2022,46:e16199:1-11</p> <p>2、A study of the microbiological and biochemical changes in flavor compounds during ripening of Xinjiang Cheese, International Food Research Journal, 2021, 28(1): 161–172.</p> <p>3、Effects of NaCl on gene expression of agmatine deiminase pathway genes of putrescine in Lactobacillus delbrueckii and Escherichia coli, Journal of Food Processing and Preservation, 2020,44:e14875:3-11.</p> <p>4、产脂肪酶乳酸菌对新疆传统奶酪脂肪酸及风味的影响, 农业工程学报, 2022, 38(6): 319-329.</p> <p>5、新疆哈萨克族传统风干肉中细菌多样性分析及安全评价, 中国食</p>	

	<p>品学报, 2021,21(11):209-218.</p> <p>6、不同产蛋白酶乳酸菌对风干牛肉蛋白质氧化的影响.食品与发酵工业,2021,47(20):68-74.</p> <p>7、新疆哈萨克族传统风干肉中真菌多样性分析.食品与发酵工业,2021,47(1):35-42.</p> <p>8、新疆哈萨克族风干肉中产蛋白酶乳酸菌的筛选及酶学特性研究.食品与发酵工业,2020,46(09):57-63.</p> <p>9、不同温度处理的风干牛肉贮藏过程中脂肪变化, 食品科学, 2019,40(13):14-21.</p> <p>10、天然活性物质在肉及肉制品脂肪氧化调控中的应用研究进展, 中国食品学报, 2019, 19(12):11-14.</p> <p>授权专利:</p> <p>1、发明专利: 一种酸凝果蔬干酪及其制备方法 (ZL201110077702.6)</p> <p>2、发明专利: 玉米方便粥颗粒粉及其制备方法 (ZL201110387336.4)</p> <p>3、发明专利: 一种肉类复合生物保鲜剂及其制备方法 (ZL201310094511.X)</p> <p>4、发明专利: 一种油莎豆软质奶酪的制备方法 (ZL20140292227.8)</p> <p>5、发明专利: 一种红枣和核桃仁复合膨化产品及其制备方法 (ZL201610071606.3)</p> <p>6、实用新型专利: 一种快速腌制设备 (ZL201710700797.5)</p> <p>7、实用新型专利: 奶酪切割器 (ZL201820416750.0)</p> <p>8、实用新型专利: 一种奶酪压榨槽 (ZL201820471666.9)</p> <p>9、实用新型专利: 一种超声波脉动腌制设备 (ZL201922475589.1)</p> <p>10、实用新型专利: 一种羊胴体喷淋杀菌装置 (ZL202021579568.0)</p> <p>11、实用新型专利: 一种能主动控制的风干肉远红外微波干燥装置 (ZL202021579550.0)</p> <p>参编教材:</p> <p>1、食品分析实验指导 (第三版), 中国轻工业出版社, ISBN 9787518425327, 2020.01, 参译</p> <p>2、食品物性学, 科学出版社, ISBN9787030584939,2018.11, 副主编</p>
<p>获奖情况</p>	<p>1、2013.12, 兵团科技进步三等奖, 风味干酪及乳清综合利用的研究;</p> <p>2、2015.12, 度兵团科技进步三等奖, 冷却羊肉天然保鲜剂的开发;</p> <p>3、2019.02, 兵团科技进步三等奖, 新疆熏马肠质量安全控制研究;</p> <p>4、2019.03, 长城食品安全科学技术奖一等奖, 一种羊肉保鲜和品质快速检测技术研发。</p>