

教师简介

	姓名	刘露
	职称	讲师
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	上海海洋大学
	专业	食品工程
	研究方向	食品风味及食品安全
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	无
	邮箱	1183558646@qq.com
主讲课程	《仪器分析》、《酿酒分析与检测》等	
教科研项目	<p>1、主持校级教研项目：校本教材《酒类分析与检测》(2021XJXM069)</p> <p>2、参与校级教研项目：校本教材《白酒品评与勾兑》(2019xbjc05)</p> <p>3、参与安徽省质量工程项目：线上线下混合式课程《仪器分析》</p> <p>4、指导学生蒲根获得国家级大学生创新创业训练《创新性女性玉竹薏米酒的工艺研发及功效评价》项目立项</p> <p>5、指导学生韦全想获得国家级大学生创新创业训练《山楂红曲米酒的发酵工艺及降血脂活性研究》项目立项</p> <p>6、参与安徽省教育厅重点项目：小麦面筋蛋白醒酒活性肽制备及其构效关系的研究 (KJ2020A0766)</p> <p>7、参与安徽省教育厅重点项目：基于生物合成制备富含γ-氨基丁酸发酵酒及其功效机制研究 (KJ2021A1142)</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、刘露,施文正,王锡昌,曹欣,瞿俐俐. 鲈鱼不同部位的营养评价及风味物质分析[J].现代食品科技,2016,32(04):210-217.</p> <p>2、刘露,吴文睿,方颂平,蒲顺昌,丁斌,邢爽,刘开放,董书甲,董琪,刘飞翔.UPLC-QTOF-MS 法检测白酒中 9 种有机酸[J].安徽科技学院学报,2021,35(02):81-85.</p> <p>3、刘露,吴文睿,方颂平,蒲顺昌,丁斌,邢爽,刘开放,董书甲,董琪,刘飞翔.同位素内标-UPLC-MS/MS 法评估白酒包装内塞中双酚 A/S 的迁移风险[J].安徽科技学院学报,2021,35(04):62-69.</p> <p>4、方颂平,刘露,吴文睿,蒲顺昌,邢爽,刘飞翔,刘开放.小米对浓香型白酒酿造及风格特征的影响 [J].食品与发酵工业,2021,47(08):122-127.</p> <p>授权专利：</p> <p>1、发明专利：一种白酒中八种生物胺的 UPLC-MS/MS 检测方法 (ZL 201810341415.3)</p>	

指导学生获奖	2、2018年指导学生参加安徽省食品创新大赛吴龙禧作品《沙漠绿洲》荣获三等奖 3、2022年指导学生参加安徽省食品创新大赛蒲根作品《吃茶趣》荣获二等奖
获奖情况	1、2020年荣获安徽省第七届食品工业设计大赛优秀指导教师称号 2、2020-2021年度荣获亳州学院优秀共产党员称号 3、2021-2022年度荣获亳州学院优秀教师称号 4、2021-2022年度亳州学院第三届“金课堂”教学创新大赛优秀奖