

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	食品营养教研室
	行政职务	食品营养与健康专业学术带头人
	社会兼职	石河子大学/河北科技师范学院硕士生导师
	邮箱	Wjgang728@126.com
主讲课程	食品毒理学、食品化学、食品安全性	
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、主持安徽省质量工程项目新建专业质量提升项目：食品营养与健康新建专业质量提升项目（2023xjzlt084）</p> <p>3、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>4、主持国家重点研发“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>5、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>6、主持新疆维吾尔自治区乡村振兴产业发展科技行动项目：风味牛肉产品推广与示范（2022NC028）</p> <p>7、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>8、安徽省高校科研项目重点项目，微发酵技术对牛肉品质提升机制研究（2022AH052410）</p> <p>9、参与国家自然科学基金项目：植物乳杆菌 BNN-LYH 发酵新疆传统奶酪中酪蛋白与特征风味物质结合的分子机制（32360569）</p> <p>10、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>11、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>12、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>代表论文：</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、Establishment of a rapid counting method for lactic acid bacteria and yeast in dairy products, International Journal of Dairy Technology, 2024, 77(2):415-426</p> <p>5、Diversity analysis of the yeast and fungal community structure in Kazak cheese from the Yili Pastoral area in Xinjiang, International Dairy Journal, 2023,143,105672</p> <p>6、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: e19199</p> <p>7、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>8、新疆哈萨克族传统风干肉中细菌多样性分析及安全评价, 中国食品学报, 2021,21(11):209-218.</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、发明专利: 一种呼吸式压力辅助浅冻结、解冻一体化设备及其应用方法(202111436303.4)</p> <p>7、发明专利: 一种红枣环磷酸腺苷咀嚼片及其制备方法(201710547771.6)</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>指导学生获奖</p>	<p>1、2023 年度安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖。</p> <p>2、2024 年第十届安徽省大学生创新大赛(2024)高教主赛道校赛银奖。</p>

获奖情况	<ol style="list-style-type: none">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。2、2015.12，兵团科技进步三等奖，冷却羊肉天然保鲜剂的开发。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。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。5、2023.03，中国轻工业联合会科技进步三等奖，新疆传统风干肉制品关键技术研究示范。6、2023年度亳州学院“优秀教师”。7、2023-2024学年度亳州学院“先进党员教书育人示范岗”。8、2024年度亳州学院“师德标兵”。
------	--