

教师简介

	姓名	李大伟
	职称	无
	最高学历/学位	研究生/博士
	毕业院校	南京农业大学
	专业	食品科学与工程
	研究方向	食品营养与安全、肉品加工与质量安全控制
	所属教研室/实验中心	食品营养教研室
	行政职务	无
	其他职业资格	三级发酵工、三级检验工
	邮箱	1398052447@qq.com
主讲课程	《食品工艺学》、《食品分析》等	
教科研项目	<p>1、主持亳州学院科研启动研究项目：腊肉中生物胺形成的微生物机制及生物控制研究（BYKQ202412）</p> <p>2、参与安徽省高等学校科学研究项目：中药活性成分石榴碱的合成及微生物细胞工厂构建研究（2024AH051300）</p> <p>3、参与江苏省科技计划项目：淮阳风味即烹即食菜加工关键技术应用与示范（SBN2023040197）</p> <p>4、参与国家自然科学基金青年基金项目：腐乳中生物胺形成的微生物机制研究（31601462）</p> <p>5、参与北京食品营养与人类健康高精尖创新中心开放基金：腐乳生产过程中生物胺形成规律及控制关键技术研究（BJ2017016）</p> <p>6、参与河北省高等学校科学技术研究项目：腐乳中组胺和酪胺产生规律及控制途径研究（20161009）</p>	
教科研成果	<p>1、Li Dawei, Zhang Wangang*. Biogenic amines and volatile N-nitrosamines in Chinese smoked-cured bacon (Larou) from industrial and artisanal origins. Food Additives & Contaminants: Part B Surveillance, 2023, 16, 143 - 160.</p> <p>2、Li Dawei, Zhang Wangang*. Exploring the role of bacterial communities on the quality formation and biogenic amines accumulation during ripening and storage of dry-cured Chinese bacon (Larou). Food Science and Biotechnology, 2023, 1472. https://doi.org/10.1007/s10068-023-01472-1.</p> <p>3、Li Dawei, Ma Yanli*, Liang Jingjing, Shi Ruiqin, Wang Jie, Guo Shuxian, Li Xiuting. Effects of different production technologies (fermented strains and spices) on biogenic amines in sufu fermentation. Journal of Food Processing and Preservation, 2020, 44(8), e14597.</p>	

- 4、**Li Dawei**, Liang Jingjing, Shi Ruiqin, Wang Jie, Ma Yanli*, Li Xiuting. Occurrence of biogenic amines in sufu obtained from Chinese market. Food Science and Biotechnology, 2019, 28(2): 319-327.
- 5、Liang Jingjing, **Li Dawei**, Shi Ruiqin, Wang Jie, Ma Yanli*, Xiong Ke. Effects of different co-cultures on the amino acid availability, biogenic amine concentrations and protein metabolism of fermented sufu and their relationships. LWT-Food Science & Technology, 2019, 113, 108323.
- 6、Liang Jingjing, **Li Dawei**, Shi Ruiqin, Wang Jie, Guo Shuxian, Ma Yanli*, Xiong Ke. Effects of microbial community succession on volatile profiles and biogenic amine during sufu fermentation. LWT-Food Science & Technology, 2019, 114, 108379.
- 7、Liang Jingjing, **Li Dawei**, Shi Ruiqin, Wang Jie, Ma Yanli, Xiong Ke. Characterization of the changes in opened sufu bottles during storage with mathematical model. American Journal of Biochemistry and Biotechnology, 2018, 14(4): 285-297.
- 8、张梦田, 杨政坤, 王卓, 张明宇, 陈芸捷, 李德岩, 张雪, **李大伟***. 超声波辅助螯合剂酸法提取芒果皮果胶工艺优化研究[J]. 齐鲁工业大学学报, 2024.
- 9、史瑞琴, 梁静静, **李大伟**, 等. 小球藻多糖的分离纯化及理化性质[J]. 食品科学, 2020, 41(20): 61-67.
- 10、史瑞琴, **李大伟**, 梁静静, 等. 小球藻多糖口服液的制备及其抗氧化活性[J]. 食品工业, 2019, 40(11): 82-87.
- 11、梁静静, **李大伟**, 史瑞琴, 等. 腐乳中产生物胺菌株的筛选鉴定及产生物胺能力评价[J]. 河北农业大学学报, 2019, 42(03): 88-93.
- 12、史瑞琴, **李大伟**, 梁静静, 等. 响应面法优化小球藻多糖提取工艺研究[J]. 食品研究与开发, 2018, 39(03): 18-23.
- 13、**李大伟**, 李丹丹, 梁静静, 史瑞琴, 马艳莉*. 高效液相色谱法测定市售腐乳中生物胺的含量[J]. 食品研究与开发, 2018, 39(16): 120-124+129.
- 14、殷磊, 刘亚琼, **李大伟**, 等. 鸭梨临界冰温硅窗气调贮藏保鲜品质研究[J]. 食品科技, 2018, 43(06): 33-37.
- 15、**李大伟**, 史瑞琴, 师旭, 王颀, 马艳莉*. 小球藻多肽口服液的

研制[J].食品工业, 2017, 38(12): 130-134.