

教师简介

	姓名	范飞
	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	食品科学
	研究方向	食品加工与保鲜
	所属教研室/实验中心	食品工程教研室
	行政职务	无
	社会兼职	无
	邮箱	1105046755@qq.com
主讲课程	《食品化学》、《食品酶学》等	
教科研项目	<p>1、主持亳州市研究项目《中药饮片抑菌防潮薄膜的研究》(bzzc2021026)</p> <p>2、参与安徽省教育厅自然科学研究重点项目：《亳州道地药材亳白芍根际微生物多样性研究》(KJ2020A0769)</p> <p>3、参与安徽省级质量工程项目：应用型本科学校《食品风味化学》课程思政建设研究(2021jyxm0970)</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、范飞,陆宁,张宇,张慧敏,蒲顺昌.预处理结合真空油浴制备紫薯脆片工艺的研究[J].食品研究与开发,2022,43(07):155-160.</p> <p>2、范飞,陈玉鹏,周洁,等.ε-聚赖氨酸盐酸盐改性PVA/LDPE复合薄膜对砀山梨保鲜效果[J].北方园艺,2022(05):97-103.</p> <p>3、杨福馨,范飞,张炯炯,等.香蕉皮浆改性聚乙烯醇薄膜制备及对蛋糕包装保鲜的研究[J].上海塑料,2017:47-52.</p> <p>4、范飞,杨福馨,张炯炯,等.尼泊金乙酯——改性LDPE抑菌薄膜制备与性能研究[J].功能材料,2017,48(12):12147-12151.</p> <p>授权专利：</p> <p>1、实用新型：一种果蔬脆片处理器(ZL2021 2 0943634.6)</p>	
指导学生获奖	<p>1、2021年安徽省“互联网+”校级银奖一项</p> <p>2、2021年安徽省大学生食品设计创新大赛三等奖一项</p> <p>3、2022年安徽省大学生食品设计创新大赛二等奖一项</p>	
获奖情况	2020-2021学年度校级优秀教师	