

姓名：孙健

性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：行政楼 B213

办公电话：025-84395715

电子邮箱：sunjian01@njau.edu.cn

研究方向：肉制品加工与质量控制

个人简介：食品科技学院副教授 硕士生导师

1.2007/9–2011/6，南京农业大学，食品科学，博士

2.2001/9–2004/6，南京农业大学，食品科学，硕士

3.1994/9–1998/6，南京农业大学，食品工程，学士

科研情况：

主持项目：

中央高校基本业务费专项基金项目 2 项、国家自然科学基金(31771986)

1 项

参与项目：

1、国家自然科学基金面上项目“低钠条件下肌球蛋白热凝胶形成机制的研究”(31171707)

2、国家自然科学基金青年项目“动物血浆蛋白与肌原纤维蛋白的相互作用对低饱和脂肪酸乳化体系稳定性影响机理研究”(31101308)

3、生鲜调理肉制品原料混合新技术研究与开发(2012BAD28B03-12)



- 4、 国家自然科学基金面上项目“骨骼肌肌球蛋白热凝胶形成机理”
(30771526, 2008-2010)
- 5、 国家“十一五”科技支撑计划“食品凝胶与风味控制技术研究”
(2006BAD05A03, 2006-2008)
- 6、 国家自然科学基金青年项目“亚麻籽胶促进乳化凝胶类低温肉制品品质改善的机制研究”(31401516)

科研成果:

- [1] Wen-Yan Liu ^{a, b}, Mei-Qin Feng ^c, Meng Wang ^{a, b}, Peng Wang ^{a, b}, Jian Sun ^{a, b, *}, Xing-Lian Xu ^{a, b}, Guang-Hong Zhou ^{a, b}. Influence of flaxseed gum and NaCl concentrations on the stability of oil-in-water emulsions[J]. Food Hydrocolloids 79 (2018) 371-381.
- [2] Meiqin Feng, Xue Yang, Jian Sun (*), Xinglian Xu & Guanghong Zhou. Study on retrogradation of maize starch-flaxseed gum mixture under various storage temperatures[J]. International Journal of Food Science and Technology 2018, 53, 1287-1293.
- [3] Meng Wang, Mei-qin Feng, Kun Jia, Jian Sun(*), Xing-lian Xu, Guang-hong Zhou. Effects of flaxseed gum concentrations and pH values on the stability of oil-in-water emulsions[J]. Food Hydrocolloids, 2017, 67: 54-62.
- [4] Lihua Pan, Meiqin Feng, Jian Sun (*), Xing Chen, Xinglian Xu, Guang-hong Zhou. Thermal gelling properties and mechanism of porcine myofibrillar protein containing flaxseed gum at various pH values[J]. CyTA-Journal of Food, 2016, 14(4): 547-554.
- [5] Meiqin Feng, Lihua Pan, Xue Yang, Jian Sun*, Xinglian Xu, Guanghong Zhou. Thermal gelling properties and mechanism of porcine myofibrillar protein containing flaxseed gum at different NaCl concentrations. LWT-Food Science and Technology, 2018, 87: 361-367.
- [6] Xue Yang, Mei-qin Feng, Jian Sun*, Xing-lian Xu & Guang-hong Zhou. The influence of flaxseed gum on the retrogradation of maize starch. International Journal of Food Science and Technology, 2017: DOI:10.1111/ijfs.13554.
- [7] J. Sun, X. Li, X. L. Xu, G. Zhou. Influence of various levels of flaxseed gum addition on the water holding capacities of heat-induced porcine myofibrillar protein [J]. Journal of food science., 2011, 76(3):C472-C478.
- [8] 潘丽华, 冯美琴, 孙健(*), 徐幸莲, 周光宏. 不同温度下亚麻籽胶对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响及机制[J]. 食品科学, 2016, 37(9):1-6.

- [9] 杨雪, 冯美琴, 孙健*, 徐幸莲, 周光宏. 淀粉、亚麻籽胶与贮藏温度对火腿肠品质影响的析因试验分析[J]. 食品科学, 2017, 38(13):1-6.
- [10] 孙健, 冯美琴, 王鹏, 徐幸莲*, 周光宏. 亚麻籽胶对玉米淀粉糊化特性的影响[J]. 食品科学, 2012, 33: 8-12.
- [11] 孙健, 冯美琴, 王鹏, 徐幸莲*, 周光宏. 亚麻籽胶与黄原胶、大豆分离蛋白对肉制品出品率和质构特性的影响[J]. 食品科学, 2012, 21: 1-5.
- [12] 孙健, 冯美琴, 王鹏, 徐幸莲*, 周光宏. 猪肉肠中亚麻籽胶、大豆分离蛋白、酪蛋白的相互作用研究[J]. 食品科学, 2012, 33: 19-23.
- [13] 孙健, 王鹏, 徐幸莲*, 周光宏. 猪肉肠中亚麻籽胶、卡拉胶和黄原胶的相互作用[J]. 食品科学, 2012, 33: 134-139.
- [14] 赵颖颖, 徐幸莲, 王霞, 邹玉峰, 孙健, 王鹏*. 咸味肽(鸟胺牛磺酸)添加量对低钠肉糜热凝胶特性的影响[J]. 肉类研究, 2012, 26: 17-21.
- [15] 王霞, 王鹏, 孙健, 周光宏. 亚麻籽胶在乳化肠中添加方式的研究[J]. 肉类研究, 2012, 26: 1-5.
- [16] 孙健, 徐幸莲, 周光宏, 黄红兵. 转谷氨酰胺酶、复合磷酸盐、卡拉胶、酪蛋白对鸡肉肠质硬度的影响[J]. 食品科学, 2005, 26(5):37-40.
- [17] 孙健, 徐幸莲, 黄红兵, 周光宏. 大豆蛋白、酪蛋白、卵清蛋白、浓缩乳清蛋白及转谷氨酰胺酶对肉肠出品率和硬度的影响[J]. 食品科学, 2005, 26(6):35-38.
- [18] 孙健, 徐幸莲, 黄红兵, 周光宏. 转谷氨酰胺酶在鸡肉肠中的应用研究[J]. 食品科学, 2005, 26(12):124-127.
- [19] 林丽军, 孙健, 徐幸莲, 周光宏, 黄鸿兵. 磷酸盐和转谷氨酰胺酶对鸡肉肠出品率和硬度的影响[J]. 食品科学, 2007, 28(10):118-121.
- [20] 林丽军, 孙健, 徐幸莲, 周光宏, 黄鸿兵. 磷酸盐和转谷氨酰胺酶对鸡肉肠出品率和硬度的影响[J]. 食品科学, 2006, 17(05):49-52.