

姓名：周光宏

性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士研究生

办公地址：国家肉品中心 510 室

办公电话：02584396937

电子邮箱：ghzhou@njau.edu.cn

研究方向：肉品加工与质量安全控制



周光宏 南京农业大学教授

周光宏 1960 年 6 月生于扬州，在陕西省合阳县完成小学与中学教育，1982 年本科毕业于西北农林科技大学，1987 年获得英国诺丁汉大学肉品学硕士学位，1991 年获得南京农业大学农学博士学位，1991 年至 1994 年在澳大利亚联邦科工委(CSIRO)肉类研究所做访问学者。1994 年起任南京农业大学教授，1995 年被聘为博士生导师，曾任南京农业大学动物科技学院院长（1994-1998），食品科技学院院长（1996-2001），1998 年任南京农业大学副校长，1999 年当选中国畜产品加工研究会会长，2011 年 7 月至 2019 年 3 月任南京农业大学校长，2017 年当选国际标准化组织（ISO）“肉禽鱼蛋及其制品”委员会主席，2018 年当选国际食品科学院院士（IAFoST Fellow）和美国食品工程院院士（IFT Fellow）。

周光宏教授长期从事肉品学研究与教学，是国家肉品质量安全控制工程技术研究中心主任和首席科学家，他在肉与肉制品的品质形成机理、关键加工技术、标准与质量安全控制等方面取得诸多成果，主持完成的“冷却肉品质控制关键技术”、“传统肉制品品质形成机理及现代化生产”和“低温肉制品质量控制关键技术”分别获得国家科技进步二等和教育部科技进步一等奖；主编《畜产品加工学》、《肉品学》、《肉品加工学》等专著和教材，主持多项国际和国家肉品标准的制定，获得发明专利 30 余项，发表论文 200 余篇，培养博士 50 余名。周光宏教授还兼任中国农学会副会长和中国食品科技学会副会长。

科研情况：

主要科研项目：

十三五国家重点研发计划：传统干腌火腿快速成熟及绿色加工关键技术与装备研发及示范，任项目负责人，814 万元，在研；

江苏省教育厅专项：肉类生产与加工质量安全控制协同创新中心建设项目，任项目负责人，2000 万元，在研；

国家外专局 111 引智项目：肉类食品质量安全控制及营养学创新引智基地，任项目负责人，900 万，在研；

农业部现代产业技术体系专项：国家生猪产业技术体系，任岗位科学家，350 万，在研；

十二五国家科技支撑计划：冷却肉品质宰前控制、宰后雾化喷淋及保鲜技术集成与示范，任项目负责人，790 万元，结题；

十一五国家科技支撑计划：食品凝胶与风味控制技术开发研究，任项目负责人，700 万元，结题；

农业部公益性（农业）行业科研专项：肉类生产与加工质量安全控制技术，任项目负责人，2297 万元，结题。

科研成果：

国家科学技术进步二等奖：冷却肉品质控制关键技术及装备创新与应用（2013 年，第一完成人）

教育部科技进步一等奖：低温肉制品质量控制关键技术及装备研发与产业化应用（2018 年，第一完成人）

教育部科技进步一等奖：传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范（2006 年，第一完成人）

“肉品加工与质量控制创新团队”获得 2017 年神农中华农业科技奖优秀创新团队，任团队带头人；

中国食品科学技术学会科技创新奖-技术进步奖一等奖：低温肉制品质量控制关键技术及装备研制与应用（2016 年，第一完成人）

中国食品科学技术学会“科技创新奖-突出贡献奖”，2013 年

江苏省科学技术奖二等奖：冷却肉质量安全保障关键技术及装备研究与应用（2012 年，第一完成人）

中国食品科学技术学会科技创新奖技术进步一等奖：冷却肉质量安全保障关键技术及装备研究与应用（2012 年，第一完成人）

中国商业联合会科技进步特等奖：中国传统肉制品工业化生

产研究与示范（2006年，第一完成人）

教育部科学技术进步一等奖：传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范（2006年，第一完成人）

江苏省教育厅教学成果二等奖：畜产食品学‘三三三’教学质量体系建设与实践（2009年，第一完成人）