

姓名：王鹏

性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：雨润楼 503

办公电话：025-84396185

电子邮箱：wpeng@njau.edu.cn



研究方向：

基础研究：食品超分子组装及活性物质递送

应用研究：1. 肉鸡宰前福利管理。2. 功能性肉制品及配料研发。

个人简介：

副教授、硕士生导师。南京农业大学国家肉品质量安全控制工程技术研究中心团队成员，国家肉鸡产业技术体系加工研究室团队成员。

2010 年博士毕业于南京农业大学食品科技学院，2015 年 – 2016 年赴美国田纳西大学访问交流。

科研情况：

承担科研项目：

主持国家自然科学基金、“十二五”农村领域国家科技计划子课题、中央高校基本科研业务费自主创新重点项目等 9 项课题。

发表论文：

截至 2018 年 10 月，以第一、通讯作者或参与在《Food Hydrocolloids》等国内外知名期刊发表 SCI 文章 46 篇。近五年代表性论文：

[1]Lingyun Li, Ruying Cai, Peng Wang*, Xinglian Xu, Guanghong Zhou and Jian Sun. Manipulating interfacial behavior and emulsifying properties of myosin through alkali-heat treatment[J]. Food Hydrocolloid, 2018, 85 (12): 69-74

[2] Lingyun Li, Peng Wang*, Changling Wu, Ruying Cai, Xinglian Xu, Guanghong Zhou, Tao Wu & Yue Zhang. Improved heat stability of myosin-based emulsions through steric repulsion by conformational adaptation enhanced interfacial protein with alkaline pH-shifting-driven method[J]. Langmuir, 2018, 34 (30): 8848–8856

[3] Lingyun Li, Yun Bai, Ruying Cai, Changling Wu, Peng Wang*, Xinglian Xu, & Jian Sun. (2018). Alkaline pH-dependent thermal aggregation of chicken breast myosin: Formation of soluble aggregates[J]. CyTA-Journal of Food. 2018, 16 (1): 765-775

[4] Changling Wu, Lingyun Li, Qixin Zhong, Ruying Cai, Peng Wang*, Xinglian Xu, Guanghong Zhou, Minyi Han, Qianqian Liu, Tianshuo Hu, Tianchen Yin. Myofibrillar protein-curcumin nanocomplexes prepared at different ionic strengths to improve oxidative stability of marinated chicken meat products[J]. LWT - Food Science and Technology. 2018, accepted.doi:10.1016/j.lwt.2018.09.024

[5] Peng Wang*, Xiaoya Guo, Changling Wu, Qian Huang, Xinglian Xu, Guanghong Zhou and Yun Bai. Hydrophobic-assembled curcumin–porcine plasma protein complex affected by pH[J]. International Journal of Food Science and Technology, 2018, accepted. doi:10.1111/ijfs.14011.

[6] Wang Peng, Chen Lin, Xu Xinglian*, Zhao Yingying, Li Ke, Jiang Nannan, Xing Tong, Wang Xiaoming. Effects of pre-slaughtering holding with water-misting sprays and forced ventilation on meat quality of broiler after summer transport[J]. 农业工程学报, 2018, 34(22):275-281.

[7] 蔡汝莹, 李凌云, 王鹏*, 吴长玲, 徐幸莲, 周辉. 肉蛋白-动物源非肉蛋白互作的物理化学研究[J]. 核农学报, 2018, (已接收)

[8] Weifeng Li, Mengmeng Huang, Peng Wang*, Xinglian Xu. Rheological and nuclear magnetic resonance characterization of porcine plasma protein-stabilized gel-like emulsion affected by pH and heating [J]. LWT - Food Science and Technology. 2017, 75, 460-465

[9] Peng Wang; Yingying Zhao; Nannan Jiang; Ke Li; Tong Xing; Lin Chen; Xiaoming Wang; Yong Tang; Xinglian Xu* , Effects of water-misting spray combined with forced ventilation on heat induced meat gelation in broiler after summer transport [J]. Poultry Science 2016, 95(10):2441-2448

[10] 王鹏*, 徐幸莲, 周光宏. 美国鸡肉产品市场调研及其对我国鸡肉加工产业的启示[J]. 中国家禽, 2016, 38 (23) :1-4.

[11] Peng Wang, Minyi Han, Xinglian Xu*, Guanghong Zhou, Mengmeng Huang. Rheological and nuclear magnetic resonance study on heat-induced gel properties of spent-hen myofibrillar protein affected by porcine plasma protein [J]. Journal of Texture Studies, 2014, 45(3): 195-205

[12] Wang, P., Xu, X*., Huang, M., Huang, M., & Zhou, G. Effect of pH on heat-induced gelation of duck blood plasma protein. Food Hydrocolloids, 2014, 35 (3) :324-331.

3、代表性论著:

兔产品加工新技术 (24.2 万字), 2013, 中国农业出版社, 副主编

冷却禽肉加工技术 (6.1 万字), 2013, 中国农业出版社, 副主编

《Poultry Meat Processing》中译版 (27.6 万字), 2013, 中国农业大学出版社, 副主译

《畜产品加工学数字课程》, 2016, 高等教育出版社, 高等教育电子音像出

科研成果:

1、授权专利:

一种减少肉禽夏季运输热应激的装置 ZL201420067131.7 (1/5)

一种滚揉类火腿制品用复合腌制剂 ZL201110253835.4 (2/3)

禽肉冻融次数快速鉴别方法 ZL201410050552.3 (3/4)

一种可食用禽肝脏蛋白的提取方法 CN103988971A (3/4)

低温涂抹型禽肝酱及其生产方法 CN103989150A (4/4)

一种家禽电麻机调频调压装置及方法 CN201410003866.8 (4/5)

一种家禽电击晕效果的判定装置 CN201320862947.4 (3/4)

一种家禽电击晕效果的判定方法 CN201310726058.X (3/4)

2、制定标准:

参与制订农业行业标准《肉的食用品质客观评价方法》(NYT 2793-2015, 排名 4/15)。

3、科研奖励:

《畜产品加工学数字课程》建设, 排名 5/9。

“低温肉制品质量控制关键技术及装备研制及应用”获 2016 年度中国食品科学技术学会科技创新-技术发明一等奖, 排名 8/10。

“肉品加工与质量控制创新团队”获 2017 年度神农中华农业科技奖优秀创新团队奖, 排名 15/19。

南京农业大学 2013 年大学生创业计划竞赛“优秀指导教师”。

4、学术兼职:

中文核心期刊《肉类研究》编委。

中国肉类协会禽(蛋)业分会专家委员会专家委员。

中国肉类协会科技标准化技术委员会委员。