

姓名：韩永斌

性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：食品科技学院 304

办公电话：无

电子邮箱：hanyongbin@njau.edu.cn



研究方向：作物籽粒胁迫萌动过程中生物活性物质富集机理研究与健康食品开发；果蔬加工及其副产物高值化利用。

个人简介：韩永斌，男，63年7月生，博士，教授。1985年本科毕业于南京农业大学园艺学院果树专业；1987年无锡轻工业学院（现江南大学）食品学院进修班毕业；1997年南京农业大学食品科技学院农产品加工与综合利用方向硕士毕业；2003年欧洲农业产业链MBA毕业；2007年南京农业大学食品科技学院农产品加工与综合利用方向博士；1985年7月至今于南京农业大学食品科技学院从事农产品加工与贮藏方向的教学、科研和成果推广。主要承担的课程有2门本科生课程“食品工艺原理”、“农产品加工学”，2门硕士研究生课程“食品加工与检测新技术”、“粮油加工新技术”，参与了3门课程“农业概论”（留学生）、“农产品保藏与加工技术进展”（留学生）和“食品科学进展”（博士生）；主编“十二五”普通高等教育规划教材1部，食品工艺学，获得南京农业大学“优秀教学奖”（2016）、南京农业大学“师德先进个人”（2016）、南京农业大学“教学质量优秀奖”（2015）

和南京农业大学“教学质量优秀奖”（2014）。

科研情况：

近 5 年主持的纵向项目：

- 1、特色浆果蓝莓、黑莓产业链延伸增值技术创新与集成应用子课题
江苏省农业自主创新项目（（CX18）2017）2018-2020；
- 2、“蓝莓绿色保鲜及功能性果汁加工关键技术研究”，江苏省前瞻性
联合研究项目（BY2015071-05），2015-2017；
- 3、“高档叶菜产业链项目子课题”，江苏省农业自主创新项目
（CX(15)1016），2015-2018；
- 4、“特色浆果高效栽培与深加工关键技术与示范子课题”，江
苏省农业自主创新项目，（（CX18）2017）2015-2017；
- 5、“非发酵面团富硒小麦专用粉生产关键技术与产业化”，江苏省农
业支撑项目（BE2014366），2014-2016；
- 6、“溧水特色浆果高效栽培及深加工关键技术与装备集成创新子课
题”江苏省农业支撑重点项目（BE2014302-3），2014-2016；
- 7、大蒜系列干制品绿色杀菌关键技术研究及产业化应用，江苏省苏
北农业专项计划项目（BC2013403），2013-2015；
- 8、“超声雾化活化糙米富集 GABA 等功能成分及其营养粉研发”，镇
江市农业重点研发计划（NY2015011），2015-2017；
- 9、“功能性桑葚干红果酒生产关键技术与产业化”，南京市科技型中
小企业技术创新基金（2013 创新 069 ），2013-2015；
- 10、“西兰花茎叶乳酸发酵过程中富集异硫氰酸酯关键技术及新产品

开发”，南京市科技型中小企业技术创新基金(2012 创基 050)，2012-2014。

参加研究的纵向项目：

- 1、GABA 对盐胁迫促进大麦芽苗酚酸富集的生物信号传导机理，国家自然科学基金（31871725），2018-2022；
- 2、“水生蔬菜保鲜与加工技术研究”，国家科技部（2012BAD27B03），2012-2016；
- 3、“优质营养发芽糙米的生物强化关键技术与示范”，国家粮食专项（201313011-4），2013-2015。

主持的横向项目：

- 1、即食型黄桃干开发，镇江市高陵食品科技有限公司，2016-2019
- 2、乌饭叶果系列产品研发，南京味洲航空食品股份有限公司，2017-2020
- 3、五谷杂粮速溶营养粉开发与产业化，江西中澳食品生物有限公司，2017-2019
- 4、五谷杂粮速溶营养粉开发与产业化，浙江澳兴生物科技有限公司，2018-2021
- 5、食品生命周期评价研究，安徽青松食品有限公司，2018-2019

科研成果：

近 5 年承担的科研项目共 21 项（其中：国家级 2 项，部省级 8 项），以第一作者或通讯作者被 SCI、EI、SSCI 收录论文 10 篇，在国内一级刊物上发表学术论文 22 篇，专著 1 部。获部（省）级奖励 3 项；发明专利 15 项。

近五年主要科研成果目录

名 称	论文类别	时 间	成果鉴定、颁奖与采用部门或发表刊物与出版单位	排名	通讯作者	科研秘书审核
Contacting ultrasound enhanced hot-air convective drying of garlic slices: Mass transfer modeling and quality evaluation	SCI	2018	Journal of Food Engineering IF: 3.197	6	是	
Thermodynamic sorption properties, water plasticizing effect and particle characteristics of blueberry powders produced from juices, fruits and pomaces	SCI	2018	Powder Technology IF: 3.230	7	是	
Ultrasound assisted adsorption and desorption of blueberry anthocyanins using macroporous resins	SCI	2018	Ultrasonics Sonochemistry IF: 6.012	2	是	
Chemical composition and sensory profiles of mulberry wines as fermented with different <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains	SCI	2017	International Journal of Food Properties IF: 1.845	7	是	
Combining various wall materials for encapsulation of blueberry anthocyanin extracts: Optimization by artificial neural network and genetic algorithm and a comprehensive analysis of anthocyanin powder properties	SCI	2017	Powder Technology IF: 3.230	5	是	
Combined ANFIS and numerical methods to simulate ultrasound-assisted extraction of phenolics	SCI	2017	Separation and Purification Technology IF: 3.927	7	是	

from chokeberry cultivated in China and analysis of phenolic composition						
Neuro-fuzzy modeling to predict physicochemical and microbiological parameters of partially dried cherry tomato during storage: effects on water activity, temperature and storage time	SCI	2016	Journal of Food Science and Technology, IF: 1.797	6	是	
Power ultrasound as a pretreatment to convective drying of mulberry (<i>Morus alba</i> L.) leaves: Impact on drying kinetics and selected quality properties	SCI	2016	Ultrasonics Sonochemistry IF: 6.012	5	是	
超高压处理对发芽糙米淀粉凝胶特性的影响	二类核心	2018	食品与发酵工业	6	是	
贮藏时间和温度对蓝莓花色苷微胶囊品质的影响	一类核心	2017	农业工程学报	6	是	EI
花生籽粒发芽过程中脂肪代谢的变化	一类核心	2017	食品科学	4	是	EI
小麦粉主要组分对非发酵面团冻融循环后品质的影响	二类核心	2016	中国粮油学报	6	是	
3种膨化方式处理对萌芽糙米品质的影响	二类核心	2016	食品与发酵工业	5	是	
变性淀粉对非发酵面团冻融品质的影响	一类核心	2015	食品科学	3	是	

两种酶制剂对非发酵面团冻融循环后品质的影响	一类核心	2015	农业工程学报	3	是	
花生发芽过程中脂氧合酶活力的变化	一类核心	2015	食品科学	4	是	
糙米发芽过程中淀粉功能特性的变化	一类核心	2014	食品科学	2	是	
油菜籽饼粕中硫苷的酶解条件优化及降解产物分析	一类核心	2014	中国农业科学	7	是	
7种十字花科种子中黑芥子酶降解油菜籽饼粕中硫苷的产物比较分析	一类核心	2014	食品科学	4	是	
发芽糙米焙炒过程中品质变化研究	一类核心	2014	食品科学	7	是	
花生发芽过程中蛋白质功能特性变化的研究	一类核心	2014	南京农业大学学报	4	是	
花生(<i>Arachis hypogaea</i> L.)发芽过程中含氮物质的变化	一类核心	2014	食品科学	5	是	
Ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from byproducts of fruit beverage industry	专著	2016	Applications of Ultrasound in the Beverage Industry. Chapter 3, 33-56. NOVA Publishers	5	是	
一种适合糖尿病人食用的发芽糙米膨化食品及其生产方法	发明专利	2018	国家知识产权局	1		
一种桑叶中富集1-脱氧野尻霉素的方法及获得的超细微粉体 ZL201510869122.9	发明专利	2018	国家知识产权局	1		

一种膨化糯米紫甘薯脆片及其生产方法 ZL201210201184.9	发明专利	2014	国家知识产权局	1		
典型特色果蔬贮运及加工关键技术开发与应用	科技进步特等奖	2014	中国食品工业协会	2		
“莲藕优质高效生产关键技术集成创新及应用”	中华农业科技奖，二等奖	2015	农业部	3		
“江苏省特色果蔬加工贮运及品质控制关键技术开发与应用”	科技进步三等奖	2014	江苏省政府	2		