



杜洪振，男，博士研究生，安徽工程大学生物与食品工程学院教师，E-mail: duhz@ahpu.edu.cn 主要从事肉制品加工及质量控制，研究方向为肉制品高温加工过程中有害物质控制及新产品研发

一、教育背景

（一）教育经历

2019.9-2022.12	东北农业大学	畜产品加工工程（博士）	导师：孔保华
2016.9-2019.6	东北农业大学	畜产品加工工程（硕士）	导师：孔保华
2012.9-2016.6	黑龙江八一农垦大学	粮食工程（本科）	导师：陈洪生

（二）科研与学术工作经历

2023-02 至今，安徽工程大学，生物与食品工程学院，讲师

二、教学方面

（一）主讲课程

讲授《食品物性学》、《酒文化与品鉴》、《食品科学与工程专业前沿》等本科生课程及《食品科学与工程专业综合实验》等实践课程教学，《食品质量与安全控制》等研究生课程。

（二）参编教材

《肉品科学与技术》，中国轻工业出版社，中国轻工业“十三五”规划立项教材，ISBN: 9787518417667，2018年8月

（三）指导学生

指导本科生主持省级大学生创新创业训练计划项目 1 项，2023 年。

指导学生获得“三只松鼠杯”休闲食品创新大赛二等奖 1 项，2023 年。

三、科研方面

（一）主持或参加科研项目(课题)情况：

1、安徽省高等学校科学研究项目(自然科学类)，菜籽油循环油炸猪肉丸过程中环胺的形成、残留及抑制途径的研究(2023AH050951)，2023.05 至 2025.04，10 万元，在研，

主持

2、“十三五”国家重点研发计划项目，西式培根加工过程中有害因子防控技术研发(2018YFD0401205), 2018.07 至 2020.12, 70 万元, 结题, 参与(排名第 5)

3、国家自然科学基金, 多酚协同猪血浆蛋白水解物稳定植物油乳状液的机理及对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响(31671788), 2017.01 至 2020.12, 63 万元, 结题, 参与(排名第 7)

(二) 代表性论著:

- (1) **Du, H.**, Chen, Q., Liu, Q., Wang, Y., & Kong, B. (2021). Evaluation of flavor characteristics of bacon smoked with different woodchips by HS-SPME-GC-MS combined with an electronic tongue and electronic nose. *Meat science*, 182, 108626. (SCI 一区, IF=7.077)
- (2) **Du, H.**, Li, X., Wang, Q., Liu, Q., Chen, Q., & Kong, B. (2022). Influence of partial replacements of NaCl by KCl on quality characteristics and the heterocyclic aromatic amine contents of bacon. *Foods*, 11, 143. (SCI 二区, IF=5.561)
- (3) **Du, H.**, Liu, Q., Chen, Q., Xia, X., Xu, M., & Kong, B. (2022). Effect of woodchip types on heterocyclic aromatic amine formation and quality characteristics of smoked bacon. *Food Bioscience*, 47, 101709. (SCI 二区, IF=5.318)
- (4) **Du, H.**, Wang, Q., Liu, Q., Chen, Q., Liu, H., Xu, M., & Kong, B. (2022). Heterocyclic aromatic amine contents and quality characteristics of bacon as influenced by NaCl concentration of brine. *Journal of food science*, 87, 1-11. (SCI 二区, IF=3.693)
- (5) **Du, H.**, Wang, Z., Li, Y., Liu, Q., Chen, Q., & Kong, B. (2022). Understanding the development of heterocyclic aromatic amines in fried bacon and in the remaining oil after pan-frying in five different vegetable oils. *Foods*, 11, 3491. (SCI 二区, IF=5.561)
- (6) Yin, X., **Du, H.**, Xu, M., Chen, Q., & Kong, B. (2022). Heterocyclic aromatic amine level and quality characteristics of selected Harbin red sausages in the northern Chinese market. *Meat science*, 172, 108360. (SCI 一区, IF=7.077)
- (7) Zhang, L., **Du, H.**, Zhang, P., Kong, B., & Liu, Q. (2020). Heterocyclic aromatic amine concentrations and quality characteristics of traditional smoked and roasted poultry products on the northern Chinese market. *Food and Chemical Toxicology*, 135, 110931. (SCI 二区, IF=6.023)
- (8) Chen, H., Pan, **D.**, **Du, H.**, Ma, J., Kong, B., & Diao, J. (2022). Flavor differences of edible parts of grass carp between jingpo lake and commercial market. *Foods*, 11, 447. (SCI 二区, IF=5.561)
- (9) **杜洪振**, 陈倩, 刘骞, 孔保华. 肉制品中杂环胺的形成及其机制. *中国食品学报*, 2020, 9: 323-336. (EI 收录)

- (10) 杜洪振, 张品, 田兴垒, 张浪, 刘骞, 孔保华. 烟熏时间对培根杂环胺含量及产品品质的影响. 食品科学, 2020, 41: 16-23. (EI 收录)
- (11) 杜洪振, 陈倩, 杨振, 孙钦秀, 孔保华. 预处理大豆蛋白对鲤鱼肌原纤维蛋白凝胶和流变学特性的影响. 食品科学, 2020, 41: 16-23. (EI 收录)
- (12) 杜洪振, 孙钦秀, 杨振, 陈倩, 孔保华. 转谷氨酰胺酶对鲤鱼肌原纤维蛋白乳化活性和凝胶特性的影响. 食品工业科技, 2019, 40: 126-130. (中文核心)
- (13) 杜洪振, 赵欣欣, 陈倩, 孔保华. 猪牛肉掺假鉴定技术及其特异性物质研究进展. 食品研究与开发, 2017, 38: 199-204. (中文核心)
- (14) 王强, 杜洪振, 韩格, 陈倩, 孔保华. 分子印迹传感器在肉品安全检测中的应用进展. 食品科学, 2022, 43: 346-353. (EI 收录)
- (15) 王强, 杜洪振, 徐舰航, 孙方达, 孔保华. 基于肉类原料的 3D 打印技术研究进展. 食品科学, 2022, 43: 353-361. (EI 收录)
- (16) 孙钦秀, 杜洪振, 刘昊天, 刁新平, 孔保华. 复合香辛料提取物结合真空包装抑制风干肠贮藏过程中生物胺积累及品质劣变. 中国食品学报, 2020, 9: 180-189. (EI 收录)
- (17) 张浪, 杜洪振, 田兴垒, 刘骞, 孔保华. 煎炸食品中多环芳烃的生成及其控制技术的研究进展. 食品科学, 2020, 41: 272-280. (EI 收录)
- (18) 孙钦秀, 杜洪振, 李芳菲, 郑冬梅, 孔保华. 复合香辛料提取物对哈尔滨风干肠中生物胺形成的抑制作用. 食品科学, 2018, 39: 22-28. (EI 收录)
- (19) 赵欣欣, 杜洪振, 李龙祥, 孔保华. 差示扫描量热技术研究甘油二酯的热力学性质. 食品研究与开发, 2018, 39: 204-208. (中文核心)
- (20) 李悦欣, 杜洪振, 刘骞, 刁新平, 孔保华. 低脂畜禽及脂肪替代物开发途径研究进展[J]. 肉类研究, 2023, 37(01): 39-45. (中文核心)

(三) 发明专利

- (1) 刁静静, 陈洪生, 房春秀, 杜洪振, 孙美佳. 一种以高粱为原料生产功能性营养食品的方法. 授权专利号: CN106942706B;
- (2) 孔保华, 刘骞, 杜洪振, 张欢, 陈佳新. 一种同步检测烟熏肉制品中 12 种杂环胺的方法. 申请专利号: CN201910403426.4;
- (3) 孔保华, 孙钦秀, 张欢, 杜洪振, 夏秀芳. 一种超声波辅助解冻鲤鱼的方法. 申请专利号: CN201810384662.1;
- (4) 孔保华, 孙钦秀, 李芳菲, 杜洪振. 复合香辛料提取物抑制哈尔滨风干肠中生物胺积累的方法. 申请专利号: CN201610902822.8;
- (5) 孔保华, 赵欣欣, 姜帅, 殷小钰, 杜洪振. 一种功率超声预处理酶法催化猪油甘油解制备甘油二酯的方法. 申请专利号: CN201610808608.6.

四、社会兼职

中国畜产品加工研究会会员