



## 一. 姓名

庄齐斌

## 二. 教育背景

- (1) 2018.09-2022.06, 中国农业大学, 博士;
- (2) 2008.09-2011.06, 西北农林科技大学, 硕士;
- (3) 2004.09-2008.06, 西北农林科技大学, 学士

## 三. 研究方向

基于光学原理的农产品/食品品质安全快速无损检测方法的研究;  
农产品/食品品质安全图谱特征检测技术的研究;  
农产品/食品无损快速检测装备及控制系统开发

## 四. 教学方面

主要承担《食品工厂设计》、《食品机械与设备》等课程。

## 五. 主持项目

- (1) 安徽工程大学, 引进人才培育科研项目, 2022.12 - 2025.12, 10万元, 在研, 主持;
- (2) 安徽省高等学校科学研究项目, 2023.09 - 2025.08, 10万元, 在研, 主持。
- (3) 芜湖市“两强一增”项目, 2023.06-2025.06, 10万元, 在研, 主持。

## 六. 科研成果

- [1] **Zhuang Qibin**, Peng Yankun, Yang Deyong, et al. Detection of frozen pork freshness by fluorescence hyperspectral image[J]. **Journal of Food Engineering**, 2022,316:110840.
- [2] **Zhuang Qibin**, Peng Y, Yang D, et al. UV-fluorescence imaging for real-time non-destructive monitoring of pork freshness[J]. **Food Chemistry**, 2022,396:133673.
- [3] **Zhuang Qibin**, Peng Yankun, Nie Sen, et al. Non-destructive detection of frozen pork freshness based on portable fluorescence spectroscopy[J]. **Journal of Food Composition and Analysis**,

2023,118:105175.

- [4] **Zhuang Qibin**, Peng Yankun, Yali Wei, et al. Comprehensive evaluation method of ham spoilage based on hyperspectral technique[J]. 2020 **ASABE Annual International Meeting**, 2020.
- [5] **Zhuang Qibin**, Peng Yankun, Qinghua Yang, et al. Nondestructive real-time assessment of sausage quality based on visible-near infrared spectrographic technique[J]. 2019 **ASABE Annual International Meeting**, 2019.
- [6] 庄齐斌, 郑晓春, 杨德勇, 彭彦昆, 基于高光谱反射特性的猪肉新鲜度和腐败程度的对比分析[J]. 食品科学, 2021, 42(16): 254-260.
- [7] 庄齐斌, 高畅, 王艳芳, 张红娜. 干红葡萄酒发酵过程温度分布研究[J]. 农机化研究, 2011, 33(07): 170-173.
- [8] 申请行业标准《冷藏肉制品腐败变质实时监测装置》1项, 标准号: JB/T 14618-2022。
- [9] 彭彦昆、庄齐斌、杨德勇、江发潮、郭庆辉, 便携式荧光光谱冷冻肉品质无损检测及评价系统 V1.0。版权登记号: 2021SRBJ0916。证书号: BJ48044, 中国版权局, 授权日: 2021.08.27