



一. 王顺民

男，1975年2月出生，博士，安徽工程大学
生物与食品工程学院教授，硕导，食品系主任，食品教工党支部书记。

主要从事农产品加工与贮藏及功能性食品研究，研究方向为生物活性物质富集及果蔬干燥加工。

二、教育背景

教育经历

2010/09 – 2013/06，南京农业大学，食品科学系，博士

2002/09 – 2005/06，陕西科技大学，生命科学系，硕士

1997/09 – 2001/07，宁夏农学院，食品系，学士

科研与学术工作经历：

1. 2018/10 – 至今，安徽工程大学 生物与食品工程学院食品系，教授
2. 2012/10 – 2017/09，安徽工程大学 生物与食品工程学院食品系，副教授
3. 2007/10 – 2012/09，安徽工程大学 生物与食品工程学院食品系，讲师
4. 2005/06 – 2007/09，安徽工程大学 生物与食品工程学院食品系，助教

三. 教学方面

（一）讲授课程

《食品安全与法规》、《功能性食品》、《食品加工高新技术》、《食品安全学》

（二）承担和参与教研项目

1. 国家一流本科专业建设点：食品科学与工程。2020/01-2025/12，负责人。
2. 安徽省教育厅省级“双基”建设教学示范课《功能性食品》（2020-83）。
3. 安徽省高等学校省级质量工程项目，一流专业：食品科学与工程。2019/01-2025/12，在研，主持。
4. 安徽省教育厅质量工程项目（重点）：基于新工科与工程教育认证背景的《功

能性食品》课程改课与实践（2019jyxm0217）；2020/05-2022.05，在研，主持。

5.

安徽省新农科研究与改革实践项目，2020018食品科学与工程专业改造提升改革与实践. 2020/05-2022.05，在研，主持。

6.

安徽工程大学校级教学团队：食品科学与工程专业建设教学团队，2019jxtd01，2020/01-2025.12，在研，主持。

7.

省级“六卓越、一拔尖”卓越人才培养创新项目，食品科学与工程卓越农林人才教育培养计划(2018zygc003)，2019/01-2021/12，结题，参与。

8.

国家级教研项目，国家卓越农林教育人才培养计划(教高函[20141]17号)，2014/01-2018/12，结题，参与。

9.

安徽省高等学校省级质量工程项目，一流(品牌)专业：食品科学与工程(2018ylzy) 2019/01-2021/12，结题，参与。

10.

安徽工程大学教学成果奖二等奖，基于工程认证OBE理念的食品卓越农林学生创新能力培养模式研究，2019cgj12。

（三）参编教材

(1)

《食品安全与质量控制》，煤炭工业出版社，ISBN：9787502053765。2020年05月；

(2)

《果汁果酒加工实训》，中国科技大学出版社，ISBN：9787312041211。2017年08月；

(3)

全国高等医药院校规划教材《营养与食品卫生学》(上海交通大学出版社)，ISBN: 9787313151506。2016年07月；

(4) 《食品工厂环境检测》，化学工业出版社，2004年04月；

(5) 《生物工程分析》，化学工业出版社，2006年04月。

（四）指导学生获奖

近5年指导学生获作品获安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖1项、二等奖3项、三等奖6项。全国“三只松鼠”杯大学生食品设计创新大赛优秀奖1项。芜湖市专利发明与创新大赛二等奖1项，三等奖2项。

四. 科研方面

(一) 主持或参加科研项目(课题)情况:

1.
国家自然科学基金面上项目，31772025，微波调控苦荞麦萌发富集黄酮类物质及关键酶基因表达机理研究，2018/01-2021/12，60.0万元，在研，主持
2.
安徽省重点研究与开发计划项目，202004f06020006，富硒风味肉制品加工技术创新及产业化研究，2020/01-2022/12，30.0万元，在研，主持
3. 安徽省教育厅安徽高校协同创新项目, GXXT-2019-011，绿色营养速冻调理食品创制及产业化，2019/11-2022/11，18.0万元，在研，主持
4.
泰州市高层次创新创业人才（团队）引进计划，2019038，苦荞特色啤酒开发及产业化应用研发，2019/06-2021/12，30.0万元，在研，主持
5. 安徽省自然科学基金面上项目，1808085MC93，微波诱导外源L-Phe调控发芽苦荞黄酮类物质富集机理，2018/07-2021/06，12.0万元，在研，主持
6.
安徽省教育厅高校自然科学研究重点项目，KJ2016A061，微波预处理下苦荞麦萌发期黄酮产量及合成关键酶PAL表达调控机理，2016/01-2018/12，6.0万元，结题，主持
7.
江苏省科技厅项目，科技副总(企业创新岗)(徐州虹达蔬菜食品有限公司)，2017/01-2018/12，经费5.0万元，在研，主持。
8.
安徽省自然科学基金青年项目，2008085QC142，南极磷虾油中特征性脂质组分对其抗氧化功能的影响与作用机制研究，2020/07-2022/7，10.0万元，在研，参与（2）。
9.
安徽省自然科学基金面上项目，1908085MC79，基于射频的介电处理对葛仙米护色机理和品质调控机制研究，2019/01-2021/12，10.0万元，在研，参与（2）。

10. 国家“863十二五农村领域国家科技计划”子课题, 2011AA100802-2、负压高效节能均匀干燥新技术及装备研究。2011/01-2015/12, 48万元、结题、参与 (3)。
11. 国家自然科学基金资助计划, 31271912、低氧与热激调控芸薹属芽苗菜异硫氰酸酯富集机理研究、2013/01-2016/12、86万元、在研、参与 (4)。
12. 安徽省教育厅优秀青年基金重点项目, 2010SQRL084ZD、菜籽皮膳食纤维提取工艺研究、2010/01-2012/12、2万元、结题、主持。
13. 芜湖市科技局科技惠农基金重点计划, 2014hm24, 紫薯果脯低糖低硫化及高效渗糖与干燥生产关键技术研究, 2014/01-2016/12, 10万元, 结题, 主持。
14. 安徽工程大学国家科学基金预研项目(自然科学类), 2016yyzr08, 微波预处理调控苦荞麦萌发富集黄酮类化合物的机理, 2016/01-2017/12, 3.0万元, 结题, 主持。

(二) 代表性论著

- (1) Simeng Wang, Xianmeng Xu, Shunmin Wang *, Junzhen Wang, Wenping Peng. Effects of microwave treatment on structure, functional properties and antioxidant activities of germinated Tartary buckwheat protein[J]. foods, 2022, 05, 1701427.
- (2) Hui Ma, Xianmeng Xu, Shunmin Wang*, Junzhen Wang, Wenping Peng. Effects of microwave irradiation on the expression of key flavonoid biosynthetic enzyme genes and the accumulation of flavonoid products in Fagopyrum tataricum sprouts[J]. Journal of Cereal Science, 2021, Volume 101, September 2021, 103275. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.103275>
- (3) Xianmeng Xu, Ning Lu, Shunmin Wang*, Mengqi Huang, Shenglong Qu, and Feng Xuan. Extraction and Characterization of Microfibrillated Cellulose from Discarded Cotton Fibers through Catalyst Preloaded Fenton Oxidation[J]. Advances in Materials Science and Engineering, vol. 2021, Article ID 5545409, 10 pages, 2021. <https://doi.org/10.1155/2021/5545409>.
- (4) Zixiu Bian, Jianfei Wang, Hui Ma, Si Meng Wang, Li Luo and Shunmin Wang*. Effect of microwave radiation on antioxidant capacities of Tartary buckwheat sprouts [J]. Journal of Food Science and Technology-Mysore.2020. 57(10):3913–3919

- (5) Hui Ma, Zixiu Bian, Shunmin Wang*. Effects of different treatments on the germination, enzyme activity, and nutrient content of buckwheat [J]. Food Science and Technology Research.2020. 26(3):319-328 doi: 10.3136/fstr.25.489.
- (6) Jianfei Wang, Zixiu Bian, Shunmin Wang*, and Lixia Zhang*. Effects of ultrasonic waves, microwaves, and thermal stress treatment on the germination of Tartary buckwheat seeds[J]. Journal of Food Process Engineering. 2020, 43,10.
- (7) Jianfei Wang, Hui Ma, and Shunmin Wang*, Application of ultrasound, microwaves, and magnetic fields techniques in the germination of cereals[J], Food Science and Technology Research, 2019,25,4: 489-497
- (8) Shunmin Wang*, Jianfei Wang, Yubao Guo, Microwave irradiation enhances the germination rate of tartary buckwheat and content of some compounds in its sprouts[J], Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2018,68,3: 195-205.
- (9) Shunmin Wang, Runqiang Yang, Yongbin Han, Zhenxin Gu*, Effects of magnetron arrangement and power combination of microwave on temperature field uniformity of drying carrot[J], Drying Technology, 2016, 34, 8: 912-922
- (10) Shunmin Wang, Runqiang Yang, Yongbin Han, Zhenxin Gu*, Effect of three spouted drying methods on the process and quality characteristics of carrot cubes[J], Advanced Engineering and Technology II, 2015: 301-307 (EI)
- (11) Shunmin Wang, Zhichao Hu, Yongbin Han, Zhenxin Gu*, Effects of magnetron arrangement and power combination of microwave on drying uniformity of carrot[J], Drying Technology, 2013, 31, 11: 1206-1211
- (12) 罗丽,王顺民,徐为雯,潘文洁.超声-热处理鲜切莲藕贮藏期间品质变化的研究[J].食品与发酵工业:1-11[2022-01-16].DOI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.030033.
- (13) 王顺民*,汪建飞,超声波处理对苦荞麦萌发、芽苗还原糖和总黄酮含量及抗氧化活性的影响[J].食品与机械,2017,33,01:163-168
- (14) 王顺民*,李勇,曹卫兵.低糖紫薯果脯微波真空渗糖工艺优化[J].食品与机械,2016,32(07):196-201.

(三) 授权发明专利

- (1) 王顺民等, 一种苦荞麦芽苗的生产方法, 2022.01.06, 中国ZL201910535585.X.
- (2) 王顺民等, 一种紫薯红豆酱及其制备方法, 2018.10.23, 中国ZL201610300688.4.