

徐继成，男，博士，教授，硕士生导师。
中国食品科学技术学会休闲食品加工技术分会理事，安徽省食品科学技术学会理事，中国机械工程学会高级会员，中国营养学会会员，安徽省科技特派员；主要研究领域为生鲜食品物理场加工及可食用农业资源开发与利用等。近年来主持科研项目 15 项；发表科研论文 38 篇，其中 SCI 论文 26 篇；申请和授权专利 13 项；获中国商业联合会科技进步奖特等奖 1 项、一等奖 2 项。担任 Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety、Critical Reviews in Food Science and Nutrition, LWT ,



International Journal of Biological Macromolecules , Food Function, Ultrasonics–Sonochemistry 等期刊审稿人。主持教研项目 5 项，发表教研论文 3 篇；指导学生获国家、安徽省食品设计创新大赛一等奖等 9 次，获安徽省优秀指导教师 2 次，校一档教学骨干。完成企业委托的科技成果转化与产业化项目 12 项。

联系方式: xujicheng@ahpu.edu.cn

手机号码: 13855303015

教育经历:

2014.09–2018.06, 江南大学, 食品科学与工程, 博士, 导师: 张慇 教授

2001.09–2004.07, 安徽农业大学, 动物营养学, 硕士, 导师: 张伟力 教授

1997.09–2001.07, 安徽农业大学, 动物科学, 学士, 辅导员: 杜爱玉

工作经历:

2004.06-至今, 安徽工程大学, 生物与食品工程学院讲师、副教授、教授

主讲课程:

本科生: 《食品科学与工程专业导论》、《食品科学与工程专业前沿》、《现代

农产品加工与贮藏学》、《食品营养学》和《技术经济分析》。

研究生：《食品加工安全控制》、《食品科技论文检索与写作》、《食品绿色加工》和《食品科学与工程研究进展》。

科研项目：

15. 横向技术开发项目，HX-2024-11-061，蓝莓果渣综合利用关键技术研究及新产品开发，主持。

14. 安徽省高校自然科学研究项目-重点项目，2024AH050113，射频介导伤信号物质在抑制微加工胡萝卜品质劣化中的作用，2024.09-2026.08，主持。

13. 横向技术开发项目，HX-2023-12-026，离子迁移谱在预制菜柔性杀菌中应用研究，主持。

12. 横向技术开发项目，HX-2023-10-075，低温冷炸带鱼预制菜关键技术研发及产业化研究，主持。

11. 安徽省科技重大专项，202003b06020004，咸鸭蛋蛋清综合利用关键技术研究及产业化，2020.10-2023.09，主持。

10. 安徽省高校优秀拔尖人才培养项目，gxgwfx2020056，典型向量场对鲜切胡萝卜细胞内外水分迁移作用规律的影响研究，2020.07-2023.06，主持。

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，2019.07-2022.06，主持。

8. 江苏省重点研发计划项目，BE2018329，绿芦笋茎秆废弃物综合利用关键技术研究及新产品开发，2018.07-2021.06，主持。

7. 食品科学与技术国家重点实验室课题，SKLF-KF-201915，鲜切果蔬射频介电处理色泽变化机制及品质调控，2019.12-2020.12，主持。

6. 江苏省食品先进制造装备技术重点实验室课题，FM-201804，预制混合调理食品的高效射频联合杀菌技术研究，2018.01-2019.12，主持；

5. 安徽工程大学引进人才科研启动基金，2018YQQ012，预制调理食品纳米氧化锌-微波高效联合杀菌技术研究，2018.10-2020.10，主持；

4. 安徽工程大学国家自然科学基金预研项目，Xjky2020062，射频介导下微加工胡萝卜伤信号物质变化机制及调控，2021.01-2022.06，主持；

3. 横向技术开发项目, HX-2021-12-103, 典型果蔬射频加工工艺优化及应用研究, 主持;

2. 横向技术开发项目, HX-2019-11-021, 一种蜜枣和坚果锅巴的常温保质方法及口感调试, 主持;

1. 横向技术开发项目, HX-2018-08-035, 芦笋加工新技术及工业化应用, 主持;

教研项目:

5. 安徽省 2023 年度新时代育人质量工程项目 (研究生教育), 对分课堂教学模式在研究生科技论文写作教学中的应用探索, 2023jyxggyjY152, 2023.09-2025.06, 主持。

4. 安徽工程大学示范基层教学组织示范项目, 食品科学与工程教研室, 2021jcjxzz03, 2022.01-2024.12, 主持。

3. 安徽省新农科研究与改革实践项目, 食品科学与工程专业校企合作产教融合协同育人实践, 皖教秘高[2020]60 号, 2020.05-2022.05, 主持。

2. 安徽省省级教学示范课《食品贮藏保鲜技术》, 皖教秘高〔2020〕165 号, 2021.01-2022.12, 主持。

1. 安徽工程大学教学研究重点项目, “对分课堂”推进食品专业工程认证落实的研究与实践, 2019jyxm20, 2020.01-2021.12, 主持。

主要科研论文:

26. Mengqi Huang, Guoqiang Zhan, Wuyue Li, **Jicheng Xu*** (2025). Effect of radio frequency combined with nisin on the physicochemical properties and volatile compounds of Stir-fried sliced pork with Agaricus Bosporus. Sustainable Food Technology, 10, 1039.

25. Mengqi Huang, Benu Adhikari, Weiqiao Lv, and **Jicheng Xu*** (2024). Application of Novel-Assisted Radio Frequency Technology to Improve Ready-to-eat Foods Quality: A Critical Review. Food Bioscience, 59, 104182.

24. Tianying Du, Jixuan Jiang, Mingzhe Suo, Benu Adhikari, Weiqiao Lv, **Jicheng Xu*** (2024). Nisin combined with radio frequency: Effectiveness on

microbial growth, physiological quality, and structure of pre-made carrots. Food Control, 160, 110355.

23. Shengnan Zhu, **Jicheng Xu***, Benu Adhikari*, Weiqiao Lv, and Huizhi Chen (2023). *Nostoc sphaeroides* Cyanobacteria a review of its nutritional characteristics and processing technologies. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 63(27), 8975-8991.

22. Xinjun Yao, **Jicheng Xu***, Yu Xun, Tianyin Du, Mengqi Huang and Jun Guo* (2023). High Gelatinous Salted Duck Egg White Protein Powder Gel: Physicochemical, Microstructure and Techno-Functional Properties. Frontiers in Nutrition, 10:1110786.

21. Xinjun Yao, Tianyin Du, Jun Guo, Weiqiao Lv, Benu Adhikari and **Jicheng Xu*** (2022). Extraction and Characterization of Lysozyme from Salted Duck Egg White. Foods, 11, 3567.

20. Tianyin Du, **Jicheng Xu***, Shengnan Zhu, Xinjun Yao, Jun Guo and Weiqiao Lv (2022). Effects of Spray Drying, Freeze Drying, and Vacuum Drying on Physicochemical and Nutritional Properties of Protein Peptide Powder from Salted Duck Egg White. Frontiers in Nutrition, 04, 1026903.

19. Jun Guo, **Jicheng Xu***, Jie Chen* (2022). Study on the interaction mechanism between soybean protein isolates and lemon flavor: Isomerization and degradation of citral. Frontiers in Nutrition, 09, 929023.

18. Xinjun Yao, **Jicheng Xu***, Benu Adhikari* Weiqiao Lv, Huizhi Chen (2022). Mooncake production waste: Nutritional value and comprehensive utilization of salted duck egg white. Journal of Food Processing and Preservation, 03, 16772.

17. Shengnan Zhu, **Jicheng Xu***, Huizhi Chen and Weiqiao Lv (2021). Ultrasonic-Assisted Enzymolysis Extraction and Protective Effect on Injured Cardiomyocytes in Mice of Flavonoids from *Prunus mume* Blossom. Molecules, 26 (19), 5818.

16. **Jicheng Xu**, Shengnan Zhu, Min Zhang*, Ping Cao, Benu Adhikari. (2021). Combined radio frequency and hot water pasteurization of *Nostoc sphaeroides*: Effect on temperature uniformity, nutrients content, and phycocyanin stability. LWT - Food

Science and Technology, 141, P110880.

15. Xinjun Yao, **Jicheng Xu***, Benu Adhikari* and Weiqiao Lv (2021). Microwave-assisted enzymatic extraction of flavonoids from *Armeniaca mume Sieb.* blossom and their immunomodulating effect in mice with DSS induced colitis. *Molecules*, 26 (4), 855.

14. Liang Ma, Min Zhang*, **Jicheng Xu**, Baosong Bai. (2021). Quality evaluation of Kungpao Chicken as affected by radio frequency combined with ZnO nanoparticles. *LWT - Food Science and Technology*, 135, 110203.

13. **Jicheng Xu**; Min Zhang*; Ping Cao; Benu Adhikari. (2021). Pasteurization of flavored shredded pork using ZnO nanoparticles combined with radio frequency pasteurization technology. *Journal of Food Science and Technology*, 58(1), 216-222.

12. **Jicheng Xu**, Min Zhang*, Ping Cao, Benu Adhikari. (2020). Effect of ZnO nanoparticles combined radio frequency pasteurization on the protein structure and water state of chicken thigh meat. *LWT - Food Science and Technology*, 134, 110168.

11. Kun Li, Min Zhang*, Bhesh Bhandari, **Jicheng Xu**, Chaohui Yang. (2020). Improving storage quality of refrigerated steamed buns by mung bean starch composite coating enriched with nano-emulsified essential oils, *Journal of Food Process Engineering*, 43(9).

10. Qiong Liu, Min Zhang*, Bhesh Bhandari, **Jicheng Xu**, Chaohui Yang. (2020). Effects of nanoemulsion-based active coatings with composite mixture of star anise essential oil, polylysine, and nisin on the quality and shelf life of ready-to-eat Yao meat products. *Food Control*, 107, 1719-1724.

9. Xiuxiu Teng, Min Zhang*, Bhesh Bhandari, **Jicheng Xu** & Yaping Liu. (2020). A comparative study on hygroscopic and physiochemical properties of chicken powders obtained by different drying methods. *Drying Technology*, 38(14).

8. **Jicheng Xu**; Min Zhang*; Ping Cao; Benu Adhikari; Chaohui Yang. (2019). Microorganisms control and quality improvement of stewed pork with carrots using ZnO nanoparticles combined with radio frequency pasteurization. *Food Bioscience*, 32, P100487.

7. Hui Shi, Min Zhang*, Arun S Mujumdar, **Jicheng Xu**, Weiqin Wang. (2019). Influence of drying methods on the drying kinetics, bioactive compounds and flavor of solid-state fermented okara, *Drying Technology*, 2019, 1-11.
6. Liang Ma, Min Zhang*, **Jicheng Xu**, Shuyong Zhao. (2019). Analysis of taste, cordycepin, phenolic compounds, and water distribution of radio frequency heated *Cordyceps militaris* combined with electronic tongue and NMR. *Journal of Food Process Engineering*, 42(7).
5. **Jicheng Xu**, Min Zhang*, Benu Adhikari. (2018). Comparative study on the effect of radio frequency and high-pressure pasteurization on the texture, water distribution, and rheological properties of *Nostoc sphaeroides*. *Journal of Applied Phycology*, 30(2), 1041-1048.
4. **Jicheng Xu**, Min Zhang*, Bhesh Bhandarid, Ping Cao. (2018). Microorganism control and product quality improvement of Twice-cooked pork dish using ZnO nanoparticles combined radio frequency pasteurization. *LWT - Food Science and Technology*, 95, 65-71.
3. **Jicheng Xu**, Min Zhang*, Yanjun An, Azam S M Roknul, Benu Adhikari. (2018). Effects of radio frequency and high pressure steam sterilisation on the colour and flavour of prepared *Nostoc sphaeroides*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(5), 1719-1724.
2. **Jicheng Xu**, Min Zhang*, Arun S. Mujumdar, Benu Adhikari. (2017). Recent developments in smart freezing technology applied to fresh foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 57(13): 2835-2843.
1. **Jicheng Xu**, Min Zhang*, Bhesh Bhandari, Robert Kachele. (2017). ZnO nanoparticles combined radio frequency heating: A novel method to control microorganism and improve product quality of prepared carrots. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 44, 46-53.

教研论文

3. 徐继成, 王顺民, 谢丹, 季长路, 蔡为荣. 基于对分课堂的食品专业教学

质量保障体系改革与实践[J]. 黄山学院学报, 2022, 24 (5) :110-113;

2. 徐继成, 王顺民, 谢丹, 潘文洁, 郭玉宝, 朱秀灵. 工程认证背景下食品专业产教融合协同育人实践教学体系的构建[J]. 农产品加工, 2021, 04: 111-113;

1. 徐继成, 季长路, 蔡为荣, 王顺民.“对分课堂”推进食品专业工程认证落实的价值探析[J]. 中小企业管理与科技, 2018,12:12-18;

授权和公开专利:

13. 徐继成, 姚鑫钧, 曹春松, 严东升, 陈群帅. 一种食用抗菌保鲜咸鸭蛋清溶菌酶-羧甲基壳聚糖复合膜的制备方法 (CN115838488A)。

12. 徐继成, 黄梦琦, 荀瑜, 曹春松, 陈群帅, 严东升. 一种高凝胶性咸鸭蛋清蛋白粉的制备 (CN115669793A)。

11. 徐继成, 杜田莹, 朱胜男, 严东升, 曹春松, 陈群帅. 一种咸鸭蛋清活性肽的酶解制备方法 (CN115786427A)。

10. 徐继成, 姚鑫钧, 曹春松, 严东升, 陈群帅. 一种等电点沉淀结合超滤协同阳离子交换提取咸鸭蛋清溶菌酶的方法 (CN115838488A)。

9. 徐继成, 姚文杰, 朱胜男, 丁勇, 丁韶华, 郑啸丹. 一种水晶坚果锅巴制作工艺 (CN 202010427626.6)。

8. 徐继成, 周小楠, 张慙, 张晓虎, 徐海洋, 朱钰, 韩昌. 一种芦笋副产物粉杀菌装置及芦笋副产物粉制备方法 (CN 201911036589.X)。

7. 徐继成, 周小楠, 张慙, 张晓虎, 徐海洋, 季长路, 王顺民, 韩雨, 曹江文. 芦笋-马铃薯混合重组脆片干燥杀菌装置及脆片制备方法 (CN 201911036142.2)。

6. 徐继成, 周小楠, 张慙, 张晓虎, 徐海洋, 季长路, 王顺民, 袁硕. 一种芦笋浓缩汁杀菌装置及芦笋浓缩汁制备方法 (CN 201911036143.7)。

5. 徐继成, 周小楠, 张慙, 张晓虎, 徐海洋, 朱钰, 韩昌. 一种芦笋副产物粉杀菌装置 (ZL 201921832133.X)。

4. 徐继成, 周小楠, 张慙, 张晓虎, 徐海洋, 季长路, 王顺民, 韩雨, 曹江文. 芦笋-马铃薯混合重组脆片干燥杀菌装置 (ZL 201921832132.5)。

3. 徐继成, 周小楠, 张慙, 张晓虎, 徐海洋, 季长路, 王顺民, 袁硕. 一种

芦笋浓缩汁杀菌装置（ZL 201921832134.4）。

2. 张慙，徐继成，安彦君，陈牧. 一种延长葛仙米低温优质货架期的柔性杀菌方法（CN 201610824929.5）。

1. 张慙，徐继成，陈移平，杨再兴，周乐群. 一种改善常温带菜肴预制盒饭复热后品质的方法（ZL 201710037033.7）。

指导大学生科研实践及教学效果

9. 作品“山楂有豆酪”获安徽省教育厅：2022 年安徽省大学生食品设计创新大赛三等奖（学生：杜田莹、姜佶璇、锁明哲、胡子涵、郭淑贤、黄梦琦）；

8. 作品“坚果锅巴”获 2020 年全国 CIFST-第二届“三只松鼠杯”休闲食品创新大赛三等奖（学生：朱胜男、陈浩东、余俊文、邹浩、王诗宇），获“优秀组织奖”；

7. 国家级大学生创新创业训练计划项目，2020，鲜切果蔬射频介电处理色泽变化机制及品质调控研究，202010363055，（指导学生：朱胜男）；

6. 作品“爱智能-人工智能气调保鲜冰箱有限公司”获 2020 年第九届“挑战杯”安徽省大学生创业计划竞赛三等奖（学生：朱胜男、吴思佳、刘天龙、徐薇、孙凤、张喻、郑玲玲、方宇浩）；

5. 作品“露香—芦笋香菇代餐液”获安徽省教育厅：2019 年安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖（学生：荀瑜、朱胜男、孙金、姚文杰、陈浩东、芮升阳），徐继成获安徽省“优秀指导教师”；

4. 作品“利用废弃烟蒂生产植物源杀虫抑菌剂”获安徽省教育厅：2019 年安徽省大学生生态环境创新创业大赛二等奖；

3. 安徽省大学生创新创业训练计划项目，2019，基于微波的介电处理对雪花酥的杀菌和保质研究，S201910363215 （指导学生：姚文杰）；

2. 作品“四季特色雪花酥”获安徽省教育厅：2018 年安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖（学生：姚文杰、凌佳欢、黄蕾、焦莉莉、凌大召、姜子康），徐继成获安徽省“优秀指导教师”；

1. 作品“梨膏糖”获安徽省教育厅：2018 年安徽省大学生食品设计创新大赛二等奖（学生：孙养存、曹昕昕、阚瑞）。