



姓名：甄宗圆

学历：博士研究生

职称：副教授

职务：无

研究方向：肉品科学

通讯方式：zongyuanzhen@163.com

■ 个人学习经历

1997-2001，本科，西南农业大学，食品科学与工程

2001-2004，硕士，西南农业大学，微生物学

2004-2008，博士研究生，南京农业大学，食品科学

2008-2012，博士，Universitat de Girona，食品科学

■ 个人工作经历

2013-2014，南京雨润食品有限公司国家企业技术中心

2015-2020，枣庄学院食品科学与制药工程学院

2020 至今，安徽科技学院

■ 主讲课程

《食品感官评价》、《食品工艺学》、《食品安全监督管理》、《中外饮食文化》、《食品安全案例》、《食品添加剂》、《肉制品加工技术》、《肉制品质量控制技术》、《畜产品加工技术》、《食品专业英语》

■ 科研项目

- [1] 安徽省科技计划项目——高效牛肉精深加工与质量安全控制技术研发及产业化（主持）
- [2] 安徽省高等学校科学研究项目（自然科学类）重点项目——基于肠道微生物组和代谢组学的鹅肥肝品质调控机制研究（主持）
- [3] 安徽科技学院科研项目——鹅肉制品加工与保鲜关键技术机理及应用研究（主持）
- [4] 横向项目——朗德鹅肥肝品质提升及鹅肉产品研发（主持）
- [5] 横向项目——鲜味肽及玉米发酵酱的制备工艺研究（主持）
- [6] 横向项目——调理肉制品关键技术研究及产品开发（主持）
- [7] 横向项目——预制菜关键技术研究及产品开发（主持）
- [8] 安徽省科技攻关计划项目——新型西式低盐肉制品加工关键技术研究及应用示范（主持）
- [9] 马鞍山市级科技计划项目——低脂萨拉米香肠生产关键技术研究及其产业化（主持）
- [10] 马鞍山市级科技计划项目——马鞍山市发酵肉制品工程技术研究中心（主持）
- [11] 枣庄市科学技术发展计划项目——枣庄特色兔肉制品加工工艺技术研究及示范（主持）
- [12] 枣庄市科学技术发展计划项目——枣庄市肉类加工工程技术研究中心（主持）
- [13] 枣庄市科学技术发展计划项目——枣庄市畜产品加工重点实验室（主持）
- [14] 枣庄市科学技术计划项目——冰鲜及速冻调理牛肉制品生产关键技术研究及示范（主持）

■ 教学研究项目

- [1] 2021 年度校级教育教学改革研究项目——基于 OBE 理念的《食品感官评价》课程教学改革探索

(主持)

[2] 2023 年度校级质量工程项目——安徽科技学院畜禽加工校企共建实验教学中心 (主持)

■ 科研成果 (文章, 专利, 指导大学生创新创业) (按照规范的参考文献格式)

示例

- [1] 发明专利: 一种肉脯夹心软饼的加工方法 (ZL201711156402.0)
- [2] 发明专利: SELF-HEATING SOUS-VIDE MEAT AND PREPARATION METHOD THEREOF (LU504710)
- [3] 发明专利: INSTANT LAYERED RICE CAKE WITH MINCED MEAT AND PREPARATION METHOD THEREOF (LU504938)
- [4] Yan, X., Xie, M., Hu, Z., Li, J., Zheng, H., Xie, N., & **Zhen, Z.*** Optimizing preparation of low-nacl protein gels from goose meat and understanding synergistic effects of ph/nacl in improving gel characteristics. *Food Chemistry: X*, 2024, 22(30), 101333.
- [5] Xu, Y., Yan, X., Zheng, H., Li, J., Wu, X., Xu, J., **Zhen, Z.***, & Du, C.* The application of encapsulation technology in the food industry: Classifications, recent advances, and Perspectives. *Food Chemistry: X*, 2024, 21(30), 101240.
- [6] Yan, X., Li, H., Wang, X., Hu, Z., Li, J., Zheng, H., Wang, J., & **Zhen, Z.*** From amino acid analysis to improved gel properties: The role of DL-valine in Landaise Goose myofibrillar protein. *Food Chemistry: X*, 2024, 21(30), 101123.
- [7] Yan, X., Xu, Y., **Zhen, Z.***, Li, J., Zheng, H., Li, S., Hu, Q. and Ye, P. Slaughter performance of the main goose breeds raised commercially in China and nutritional value of the meats of the goose breeds: a systematic review. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2024, 103: 3748-3760.
- [8] **Zhen, Z.-Y.**, Liu, Y.-L., Wang, J., Li, J.-J., Li, X.-B., & Zheng, H.-B.* Determination of volatile flavor compounds in raw and treated duck meats of different body parts. *Journal of Food Biochemistry*, 2022, 46, e13908.
- [9] Zhang, J. H., **Zhen, Z. Y.**, Zhang, W. G., Zeng, T., & Zhou, G. H. (2009). Effect of Intensifying High-Temperature Ripening on Proteolysis, Lipolysis and Flavor of Jinhua Ham. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89, 834-842.
- [10] Gou, P., **Zhen, Z. Y.**, Hortós, M., Arnau, J., Diestre, A., Robert, N., Čandek-Potokar, M., & Sant é Lhoutellier, V. (2012). PRKAG3 and CAST genetic polymorphisms and quality traits of dry-cured hams – I. Associations in Spanish dry-cured ham Jam ón Serrano. *Meat Science*, 92, 346-353.
- [11] 李志杰, 闫睿思, 汪秀娟, 胡中海, 蔡天赐, **甄宗圆***. 蛋白添加剂增强肉制品凝胶性研究进展, *食品科学*, 2024, 45(07):348-357.
- [12] **甄宗圆**, 唐子深, 李志杰, 李先保*. 壳聚糖在肉类贮藏及保鲜中的应用进展, *食品与发酵工业*, 2021, 47(18):308-314.
- [13] **甄宗圆**, 李志杰, 梁迪, 李景军, 李先保. 超高压技术在肉类杀菌及品质改善中的应用进展[J]. *现代食品科技*, 2021, 37(08):350-356+374.
- [14] 姜玉清, 梁小慧, 张帅, **甄宗圆***. 烤肉制品中杂环胺的研究进展[J]. *食品安全质量检测学报*, 2019, 10(11):3255-3260.
- [15] 张帅, 徐乐, 梁小慧, 姜玉清, **甄宗圆***. 肉类冷冻解冻技术研究进展[J]. *食品安全质量检测学报*, 2019, 10(16):5363-5368.
- [16] 陆岩, 陆丹丹, 刘瑞月, 肖佳, 宫晓范, **甄宗圆***. 响应面法优化纤维素酶辅助提取蛹虫草中虫草素工艺[J]. *食品工业*, 2020, 41(06):127-132.
- [17] **甄宗圆***, 胡雪洁, 徐留艳, 王艺霖, 牛玺程. 肉类微生物多样性分析方法的研究进展[J]. *生物加工过程*, 2020, 18(03):381-385.
- [18] **甄宗圆***, 陈旭, 万双菊, 王童童, 季君珂. 肉制品低钠盐工艺研究进展[J]. *肉类研究*, 2020, 34(04):100-106.
- [19] 2024 国家级大创项目——鹅骨泥酶解鲜味肽工艺优化与应用研究 (第一指导教师)
- [20] 2023 国家级重点支持领域项目——朗德鹅骨架固废精深加工成套技术与装备研究 (第一指导教师)
- [21] 2022 国家级大创项目——自热 Sous Vide 即食鸡排健身餐 (第一指导教师)
- [22] 2022 省级大创项目——朗德鹅高附加值肉类产品开发与综合利用 (第一指导教师)
- [23] 2021 省级大创项目——老鹅煲产品现代化工艺研发 (第一指导教师)
- [24] 2021 省级大创项目——鹅肉制品风味分析与优化技术研发 (第一指导教师)

[25] 2021 校级大创项目——鹅肉发酵香肠现代化工艺研发（第一指导教师）

[26] 2022 年安徽省大学生食品设计创新大赛二等奖——“鹅梅”营养增强型水果鹅肉制品（第一指导教师）

■ 获奖情况

无