

教师简介

姓名：于鲲

学历：博士研究生

职称：讲师

职务：食品分析检测中心副主任

研究方向：面制品品质改良、茶面制品、低 GI
杂粮食品石榴副产物利用



通讯方式：yukun@ahstu.edu.cn, 18255295190, qq512938952

个人学习经历：

2008-2012 大连工业大学，食品科学与工程专业，学士

2012-2015 安徽农业大学，粮食油脂与植物蛋白质工程，硕士

2016-2020 江南大学，食品科学与工程，博士

个人工作经历：

2020-至今 安徽科技学院食品学院，讲师

主讲课程：

基础化学，制冷技术与冷库设计，食品技术原理，食品科学与工程导论

科研项目：

1、主持，安徽科技学院引进人才项目：绿茶面条品质劣变机制及控制技术
研究，2021-2024

2、主持，安徽科技学院校级项目：绿茶面条加工过程中多酚的稳定化研究，
2021-2023

3、主持，中央引导地方项目：石榴副产物高值化产品开发关键技术及产业
化示范，2021-2023

4、主持，安徽省高等学校科学研究项目，低GI杂粮挂面的品质及消化特性形成机制的关键技术研究，2023.1-2024.12

5、主持，凤阳县科技计划项目，高添加杂粮挂面的加工关键技术及其功能特性研究，2022.8.1-2023.7.31

科研成果：

1. **Kun Yu**, Hui-Ming Zhou, Ke-Xue Zhu, Xiao-Na Guo, and Wei Peng. Physicochemical Changes in the Discoloration of Dried Green Tea Noodles Caused by Polyphenol Oxidase from Wheat Flour. *LWT-Food Science and Technology*, 2020, 130:109614. (一区, IF=4.006)
2. **Kun Yu**, Hui-Ming Zhou, Ke-Xue Zhu, Xiao-Na Guo, and Wei Peng. Increasing the physicochemical stability of stored green tea noodles: Analysis of the quality and chemical components. *Food Chemistry*, 2019, 278: 333-341. (一区, IF=6.306)
3. **Kun Yu**, Hui-Ming Zhou, Ke-Xue Zhu, Xiao-Na Guo, and Wei Peng. Water Cooking Stability of Dried Noodles Enriched with Different Particle Size and Concentration Green Tea Powders. *Foods*, 2020, 9:298. (二区, IF=4.092)
4. **Kun Yu**, Yan Wang, Yang Xu, Li Guo, Xianfeng Du. Correlation between wheat starch annealing conditions and retrogradation during storage. *Czech journal of food sciences*, 2016, 34:79-86. (四区, IF=0.787)
5. **Kun Yu**, Yijian Wang, Yan Wang, Li Guo, Xianfeng Du. Effects of temperature annealing and additives on the textural characteristics of corn starch. *International journal of food properties*, 2016, 19:1272-1281. (四区, IF=1.845)
6. Wang Yan, **Yu Kun**, Xu Yang, Guo Li, Du Xianfeng. Physicochemical properties of soybean protein gel prepared by microbial transglutaminase in the presence of okara. *International journal of food science & technology*, 2015, 50:2402-2410. (二区, IF=1.504)
7. 于鲲,霍晓慧,许阳,杜先锋. 退火处理与小麦淀粉酶解机理的相关性研究[J]. *食品与发酵工业*, 2015, 41(6):88-93.
8. 魏香玉, 于鲲*, 吴迪, 黄小秀, 何维, 杜传来. 绿茶粉对高粱挂面品质及消化特性的影响[J]. *食品与发酵工业*, 1-9[2023-02-08].[通讯作者]

9. 于鲲, 周惠明. 绿茶面贮藏过程中的变色问题研究. 中国食品科学技术学会第十四届年会暨第九届中美食品业高层论坛. 2017:303-304.
10. 周惠明, 于鲲, 朱科学, 郭晓娜, 彭伟. 一种减缓绿茶面变色速率的方法[P]. CN108094893A, 2018-06-01.
11. 于鲲, 何维, 吴迪. 一种储藏装置[P]. ZL2022 2 2642193.3

获奖情况:

2022年安徽省大学生食品设计创新大赛校内选拔一等奖, 三等奖, 第一指导教师