

教师简介

姓名：甄宗圆

学历：博士研究生

职称：副教授

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

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）

代表性论文：

- [1] Ren, Z., Li, Z., Hu, Z., Xia, W., Zhou, M., Pan, Z., Li, J., & Zhen, Z.* (2024). Recent insights into bonding technologies in restructured meat production: A Review. Food Chemistry: X, 23, 101712.
- [2] 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.
- [3] 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.

[4] 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.

[5] 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.

[6] 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.

[7] 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.

[8] Gou, P., Zhen, Z. Y., Hortós, M., Arnau, J., Diestre, A., Robert, N., Č andek-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 Jamón Serrano. Meat Science, 92, 346–353.

[9] 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.

代表性著作:

食品感官评价原理与技术（第二版），中国轻工业出版社，2023 年

授权专利:

[1] 发明专利：一种肉脯夹心软饼的加工方法（ZL201711156402.0）

[2] 国际发明专利：SELF-HEATING SOUS-VIDE MEAT AND PREPARATION METHOD THEREOF（LU504710）

[3] 国际发明专利：INSTANT LAYERED RICE CAKE WITH MINCED MEAT AND PREPARATION METHOD THEREOF (LU504938)

[4] 实用新型：一种便于清洗的蛋清分离装置 (2024210492637)

获奖情况：无