

教师简介

姓名：邹小欠

学历：硕士研究生

职称：助教

职务：无

研究方向：农产品贮藏与加工

通讯方式：15755077151



个人学习经历：

2013-2017 安徽科技学院 食品科学与工程 学士

2017-2019 安徽科技学院 食品加工与安全 硕士

个人工作经历：

2021-至今 安徽科技学院 助教

主讲课程：

《文献检索与论文写作》、《食品专业创新教育实践》

科研成果：

发表论文：

1. **Xiaoqian Zou**, Sijia Peng, Chunxiao Pang, Haibo Luo*, Li Jiang*. Effects of decontamination treatment combined with natural chemicals and/or ultra-high pressure on the quality and safety of ready-to-eat wine-pickled mud snails (*Bullacta exarata*) [J]. Food Quality and Safety, 2021, 5,1-9.

2. 超高压结合天然保鲜剂处理对腌制生食泥螺品质的影响[J]. 食品安全质量检测学报 第一作者

3. 不同保鲜剂对茭白后熟衰老进程的影响[J].食品工业科技 第一作者

4. 储藏温度和时间对腌制芥菜品质的影响[J].安徽科技学院学报 第一作者

5. 超声波联合微酸性电解水处理对荷兰豆的保鲜研究[J].农产品加工 通讯作者

6.蓝莓水蜜桃复合饮料工艺配方及优化[J].蚌埠学院学报 第一作者

专利:

中国发明1: 一种加工速冻蔬菜用沥水装置及方法 第一发明人

中国发明2: 一种加工速冻蔬菜用清洗装置 第一发明人

中国发明3: 一种菊花饼制作用气流式干燥设备 第一发明人

中国发明4: 一种速冻青豆加工用冷却沥水装置 第一发明人

国际发明1: WASHING DEVICE FOR PROCESSING QUICK-FROZEN
VEGETABLES 第一发明人(南非)

软著: 菊花烘干设备温度控制系统v1.0

实用新型1: 一种丸子搓圆器 第一发明人

实用新型2: 一种果冻食用工具 第一发明人