

	<p>姓名：安红周，男，1968年7月生，博士，教授，博导/硕导。</p> <p>职称/职务：现任小麦和玉米深加工国家工程研究中心副主任，河南工业大学质量检测中心主任、河南省谷物品质分析与加工国际联合实验室主任</p> <p>通讯地址：郑州市高新区莲花街100号8号楼国家工程实验室</p> <p>电子邮箱：anhongzhou@163.com</p> <p>长期专注于稻米制品加工与挤压技术理论与应用技术创新研究，在大米适度加工理论与方法、组织蛋白挤压重组增值产品开发等方面取得了重要成果，曾获得省部级二等级以上3项，全国粮油优秀科技工作者。</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>兼中国粮油学会米制品分会常务副会长、中国粮食行业协会大米分会专家委员会委员。</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>1985.9-1989.7 郑州粮食学院粮食工程专业毕业，获得工学学士学位。</p> <p>1997.9-2000.7 江南大学粮食油脂与植物蛋白工程专业，糙米调质技术，获工学硕士学位。</p> <p>2001.9-2005.7 江南大学粮食油脂与植物蛋白工程专业毕业，挤压营养方便米，获工学博士学位。</p> <p>2008.4-2011.4 河南省南街村（集团）有限公司、中国农业大学食品科学与工程休闲食品博士后。</p> <p>2008.10-2009.1 英国 University of Reading 食品与生物学院交流学者。</p> <p>2012.1-2013.1 美国 Kansas State University 谷物科学与工业系访问学者。</p> <p>2011.5-2019.6 小麦和玉米深加工国家工程实验室副主任，教授。</p> <p>2019.7-2022.6 小麦和玉米深加工国家工程实验室副主任，教授，博导。</p> <p>2022.06-至今 小麦和玉米深加工国家工程研究中心、河南工业大学质量检测中心主任教授、博导。</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>稻米加工理论与应用、食品挤压重组技术</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>目前主讲本科生《粮食工程专业英语》中“稻米加工、挤压技术在谷物食品加工中的应用”、《食品科学与技术概论（双语）》2012年获河南省省级双语教学示范课。</p>	
<h3>研究成果和在研项目</h3>	

（一）主要科研成果

先后主持或参加完成了国家“九五”科技攻关项目“糙米调质技术的研究”（子课题主持完成）、国家十三五重点研发项目课题“大米适度加工关键技术、品质评价体系与产业化示范（主持完成）”、国家十三五重点研发项目子课题“加工精度对籼米品质影响规律与适度加工关键技术”（主持完成）、参加国家十三五重点研发子课题“典型物理处理对分子间相互作用与品质功能的调控”、中国博士后科学基金项目（主持）；江苏省“十五”重大农业科技攻关项目“挤压法生产复合营养米”、广西柳州市重点项目“挤压制备营养方便米粉”、益海嘉里“稻谷六步鲜米精控技术创新体系开发与产业化”、河南省重点国际合作研究项目“热处理对面粉、米粉理化特性与功能影响的研究”（主持完成），以及主持完成中纺集团“谷朊粉为基质的组织蛋白研究”、北大荒科技公司“谷豆复配组织蛋白”、益海嘉里“拉丝蛋白开发与机理研究”、“挤压蛋白产品开发”、中国粮油学会“组织蛋白”团体标准 1 项、中国国家国际发展合作署援柬埔寨农业发展规划项目可行性研究等科研项目。并主持设计了日处理 600 吨、300 吨、200 吨稻谷大米生产线等设计工作和新产品的开发。

在研项目：国家十四五重点研发项目子课题“功能蛋白配料分子结构模拟和质构重组机制”中植物蛋白肉的研发，广东省重点专项“丝苗米适度加工与副产物高值化利用关键技术装备研发及产业化”子课题“丝苗米适度加工”、浙江省粮食集团有限公司“大米加工节粮减损技术开发与食用品质研究”、南街村集团“新型植物蛋白肉调味制品的开发”、丰益上海的“加工精度对大米品质影响与保鲜的研究”、中国粮油学会“留胚米”团体标准等课题。

（二）代表著作与论文

《稻谷加工工艺与设备》，阮少兰教授主编，中国轻工业出版社，本人撰写“糙米精选与调质”；《粮油食品安全与营养健康知识问答》，中国粮油学会编著，科学普及出版社，本人撰写“米制品加工”；《植物蛋白功能原理与工艺》，周瑞宝教授主编，化学工业出版社，本人牵头撰写“组织化植物蛋白生产技术”等内容。发表核心以上学术论文 40 多篇，SCI、EI 等收录 5 篇。

（三）授权发明专利 5 项：

- 一种挤压与生物集成制备营养糙米粉的方法（ZL201110323758.5）；
- 一种裹粉及挤压热处理制备米粉裹粉专用粉的方法（CN201410230021.2）；
- 一种挤压膨化提高饺子皮抗冻裂的方法（ZL 201210184028.6）；
- 一种高水分组织蛋白分层撕裂试验装置及其试验方法(ZL201711156796X)。
- 一种用于高水分组织蛋白薄壁柔性材料撕裂试件预制裂口的制作工具(2020020580479.1)
- 一种基于白度的大米碾白程度判断方法（ZL201911119647.5）

奖励与荣誉

- 2006 年 01 月 “挤压法生产配合营养米技术研究” 获得教育部科技进步二等奖；
- 2011 年 10 月 授予河南省优秀博士后称号；
- 2011 年 12 月 授予河南省优秀科技特派员称号；
- 2015 年 07 月 荣获全国粮油优秀科技工作者的称号；
- 2017 年 10 月 被推选为《粮油科技（英文）》编委；
- 2018 年 10 月 被推选为《中国粮油学报》编委；
- 2019 年 11 月 Study on wet gluten rheological properties and texturization with soybean meal by high moisture extrusion.第二届美国油脂化学家协会（AOCS）中国分会年会最佳论文奖。
- 2022 年 10 月 稻谷“六步鲜米精控技术”创新体系开发及产业化获得中国粮油学会科学技术奖特等奖；
- 2023 年 5 月 “植物蛋白肉的品质评价及改良与产业应用” 获得 2023 年度河南省教育厅科技成果奖二等奖。

实验室和科研团队简介：

稻米制品与挤压技术应用团队系国家粮食和物资储备局科技创新团队，目前团队有 13 人（其中博士 10 名），教授 2 人（兼职 1 人），副教授 3 人、高工 1 人（兼职），讲师 6、助工 2 人；另每年还有约 20 名硕士研究生，2-4 名博士研究生在实验室从事研究工作。本团队主要以事稻米加工和组织蛋白挤压重组技术教学、科研、技术服务咨询和培训等工作。