

教师简介

姓名：潘冬梅

学历：硕士研究生

职称：讲师

职务：食品科技园副主任

研究方向：食品营养与加工

通讯方式：565522537@qq.com



个人学习经历：

2005-2009 扬州大学，烹饪与营养教育专业，理学学士

2009-2012 扬州大学，营养与食品卫生学专业，医学硕士

个人工作经历：

2012-至今 安徽科技学院食品工程学院

主讲课程：

《营养学基础》、《营养配膳设计》

科研项目：

1、主持 2017 年四川省教育厅川菜发展研究中心一般项目：低温真空烹饪对猪肝品质的影响研究，研究周期 2 年，已结题；

2、主持 2023 年四川旅游学院烹饪科学四川省高等学校重点实验室开放基金项目：低 GI 大麦苗粉自热蛋糕的研制，研究周期 2 年，在研。

科研成果：

1、潘冬梅，史莲莲等. 大麦苗粉蒸蛋糕的研制[J].湖南城市学院学报（自

然科学版) 2020, 29(1), 70-74 .

2、潘冬梅, 金畅琦. 猪肝抽真空低温烹饪工艺的优化[J].现代食品, 2019, 12(20): 59-62 .

3、潘冬梅, 韩厚冬. 儿童健脾养胃酥性饼干的研制[J].食品研究与开发, 2016, 37(01):72-75 .

获奖情况:

安徽省青年岗位职业能手, 蚌埠市创业导师, 营养配餐员考评员, 中式面点师考评员, 2022 年 “优秀毕业论文(设计)指导教师”; 2019 齐源杯中国(安徽)大学生茶文化创新大赛优秀指导老师- 省级。