

## 教师简介

姓名：甄宗圆

学历：博士

职称：副教授

职务：无

研究方向：肉品科学

通讯方式：[zongyuanzhen@163.com](mailto: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

### 主讲课程：

《畜产品加工技术》、《动物源食品加工与品控基础》、《食品感官评价》、  
《食品添加剂》、《食品安全监督管理》、《饮食文化概论》

### 科研项目：

[1] 安徽省高等学校科学研究重点项目——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）

- [2] 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）
- [3] 横向项目——朗德鹅肥肝品质提升及鹅肉产品研发（主持）
- [4] 横向项目——调理肉制品关键技术研究及产品开发（主持）
- [5] 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）
- [6] 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）
- [7] 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）
- [8] 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）
- [9] 枣庄市科学技术发展计划项目——枣庄市肉类加工工程技术研究中心（主持）
- [10] 枣庄市科学技术发展计划项目——枣庄市畜产品加工重点实验室（主持）
- [11] 枣庄市科学技术计划项目——冰鲜及速冻调理牛肉制品生产关键技术研究及示范（主持）

### 科研成果：

- [1] 发明专利：一种肉脯夹心软饼的加工方法（ZL201711156402.0）
- [2] Yan, X., Xu, Y., **Zhen, Z.\***, Li, J., Zheng, H., Li, S., Hu, Q. and Ye, P. (2022), 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*.  
<https://doi.org/10.1002/jsfa.12244>

- [3] **Zhen, Z.-Y.**, Liu, Y.-L., Wang, J., Li, J.-J., Li, X.-B., & Zheng, H.-B. (2022). Determination of volatile flavor compounds in raw and treated duck meats of different body parts. *Journal of Food Biochemistry*, 46, e13908.  
<https://doi.org/10.1111/jfbc.13908>
- [4] P. Gou, **Z.Y. Zhen**, M. Hort ós, J. Arnau, A. Diestre, N. Robert, A. Claret, M. Čandek-Potokar, V. Sant éLhoutellier. PRKAG3 and CAST genetic polymorphisms and quality traits of dry-cured hams — I. Associations in Spanish dry-cured ham Jam ón Serrano. *Meat Science*,2012,92(4),346-353.
- [5] B. Marcos, P. Gou, X. Serra, M.D. Gu àrdia, **Z.Y. Zhen**, M. Hort ós, N. Mach, M.F.W. te Pas, E. Keuning, L. Kruijt, M. Font i Furnols, J. Arnau. Analysis of raw hams using SELDI-TOF-MS to predict the final quality of dry-cured hams. *Meat Science*,2013,93,(2),233-239.
- [6] **甄宗圆**,李志杰,梁迪,李景军,李先保.超高压技术在肉类杀菌及品质改善中的应用进展[J].现代食品科技,2021,37(08):350-356+374.
- [7] **甄宗圆**,唐子深,李志杰,李先保.壳聚糖在肉类贮藏及保鲜中的应用进展[J].食品与发酵工业,2021,47(18):308-314.
- [8] **甄宗圆**,陈旭,万双菊,王童童,季君珂.肉制品低钠盐工艺研究进展[J].肉类研究,2020,34(04):100-106.
- [9] **甄宗圆**,胡雪洁,徐留艳,王艺霖,牛玺程.肉类微生物多样性分析方法的研究进展[J].生物加工过程,2020,18(03):381-385.
- [10] 陆岩,陆丹丹,刘瑞月,肖佳,宫晓范,**甄宗圆**\*.响应面法优化纤维素酶辅助提取蛹虫草中虫草素工艺[J].食品工业,2020,41(06):127-132.
- [11] 胡子璇,徐乐,梁小慧,**甄宗圆**\*.肉制品挥发性风味物质研究进展[J].食品研究与开发,2020,41(19):219-224.
- [12] 姜玉清,梁小慧,张帅,**甄宗圆**\*.烤肉制品中杂环胺的研究进展[J].食品安全质量检测学报,2019,10(11):3255-3260.

[13] 张帅,徐乐,梁小慧,姜玉清,甄宗圆\*.肉类冷冻解冻技术研究进展[J].食品安全质量检测学报,2019,10(16):5363-5368.

**获奖情况:**

2017 年度校级教学质量奖