

# 龙门 个人简历

【基本信息】				
姓名	龙门	学历学位	博士研究生	
职称	副教授	E-mail	men-long@chzu.edu.cn	
籍贯	安徽淮北			
讲授课程	食品感官评价、食品毒理学			
【个人简介】				
<p>主要从事食感官评价、食品包装等方面的教学和科研工作。主持教科研项目 10 余项，教科研论文 20 余篇，授权国家发明专利 2 项、实用新型专利 4 项，外观专利 6 项。滁州学院“琅琊青年学者”（B 类）、安徽省知识产权保护中心维权援助专家库专家、安徽大学生命科学学院兼职研究生导师。</p>				
【学习及工作经历】				
<p>1、2011.9—2014.6，南京农业大学，食品科学专业，工学博士。</p> <p>2、2014.7—至今，滁州学院，生物与食品工程学院，专任教师。</p> <p>3、2014.11—2018.11，江苏省农科院，食品科学与工程专业，博士后。</p>				
【研究成果】				
<p>主持科研项目：</p> <p>1、安徽省中青年教师培养行动项目：境内访学研修项目（JNFX2023063）</p> <p>2、安徽省教育厅科学研究项目（重点项目）：滁菊茶汤悬浮冷冻浓缩装置设计及运行优化（2022AH051120）</p> <p>3、安徽省科协决策咨询研究项目：高校科教优势推进安徽省绿色食品产业发展策略研究（2022jczx025）</p>				

4、滁州市科技计划项目：蜂蜜化学成分和掺假快速无损检测及应用研究（2020ZN010）

5、安徽省教育厅科学研究项目（一般项目）：金黄色葡萄球菌噬菌体的抑菌性能及机理和在即食食品生物防治中的应用（KJ2015B04）

6、安徽金禾实业股份有限公司：金禾健康食品应用实验室（HX2018008-3、HX2020002-4、HX2022214-2）

### 科技论文：

[1] **Men, L.** , Bin, L. , Linlin, L. , Jie, Y. , Wenli, C. , & Rui, G. . Panel performance, sensory characterization and consumer preference of chinese traditional chrysanthemum drink[J]. Food Analytical Methods, 2024, 17(1), 129-144.

[2] **Men Long** , Yanling Wei, Shoukui Tao, et al. Ice cream with sucralose, stevioside, and erythritol as sugar substitutes: Sensory profile and customer preference[J]. Food Science and Technology International, 2023, 36650737.

[3] **Long, M.**, Tao, S.-K., Wang, X.-H., et al. Preparation and characterisation of edible layer-by-layer coatings of sodium polyacrylate/chitosan for the preservation of strawberries[J].International Food Research Journal, 2021, 28(1): 44 - 55.

[3] **Men Long**, Ge Zhan, Meng-Yun Sun, et al. Physical Properties of Fe<sup>3+</sup>/TiO<sub>2</sub> Nanoparticles and Photocatalytic Disinfection of Foodborne Microorganisms[J]. CURRENT TOPICS IN NUTRACEUTICAL RESEARCH,2019, 3（17）： 312 - 321.

[4]**龙 门**, 冯超, 李永佳, 等. 缓释型茶树精油-壳聚糖微胶囊的制备、表征及体外释放规律[J]. 食品科学, 2019, 40(16): 242-248.

[5]**龙 门** 周卉, 谢文, 等. 海藻酸钠微囊化 JS25 噬菌体的制备、表征及其在食品模拟体系中的释放[J].食品科学, 2018,39(12),262-267.

[6]**龙 门**, 孙梦媛, 谢文, 等. 微囊化 JS25 噬菌体在液态食品中的释放规律及生物防制效果[J].农业工程学 2018,34(1):294-300.

[7]**龙 门**, 詹歌, 金双潮, 等. JS25 噬菌体生物特性及对食品中致病菌的生物防治[J]. 农业工程学报, 2016, 32（22）： 303-308.

[8]**龙 门**, 宋野, 杜庆飞, 周嶝, 蔡华珍, 詹歌. 鸡蛋松花蛋腌制中蛋白质凝胶特性及颜色变化[J].

食品科学, 2016, 37(3): 75-80. (EI)

[9] 龙门, 门佳丽, 詹歌, 等. Curdlan 协同 Alcalase 嫩化生鲜调理牛肉工艺优化[J]. 食品与机械, 2016, 7 (32) : 171-176.

[10] 龙门, 宋野, 杜庆飞, 等. 腌制温度和食盐用量对咸鸭蛋蛋黄脂质的影响[J]. 农业工程学报, 2015, 31(18): 281-288.

[11] 龙门, 章建浩, 蔡华珍, 等. 纳米 Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub>-TiO<sub>2</sub> 改性聚乙烯醇基紫胶复合涂膜材料工艺优化[J]. 食品科学, 2015, 36(04): 50-57.

[12] Men Long, Jangmei Wang, Hong Zhuang, et al. Performance and Mechanism of Standard Nano-TiO<sub>2</sub> (P-25) in Photocatalytic Disinfection of Foodborne Microorganisms-Salmonella typhimurium and Listeria monocytogenes[J]. Food Control, 2014, 39, 68-74.

[13] 龙门, 马磊, 宋野, 顾凤兰, 等. 纳米 Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub>/TiO<sub>2</sub> 改性聚乙烯醇基紫胶复合膜对鸡蛋的保鲜效果[J]. 农业工程学报, 2014, 30(20): 313—324.

#### **授权专利及软件著作权:**

- 1、龙门、詹歌、谢文、蔡华珍, 一种生鲜调理肉类嫩化的工艺方法 (发明专利, 201510598941.4)
- 2、龙门、詹歌、门佳丽、蔡华珍, 一种金黄色皮蛋腌制液及其腌制方法 (发明专利, 20150955757.0)
- 3、龙门、李琳琳、朱家闯、袁俊鹏、林梦、汤云飞、朱子梅, 一种旋转式定量取用罐 (实用新型专利, 202221809106.2)
- 4、龙门、宋海芳、王缓缓、陈果、杨敬杰、江萌、段安琪、李蕴纶, 一种具有吸湿功能的菊花茶包装盒 (实用新型专利, 202222152804)
- 5、龙门、孙明慧、柴文莉、杨杰、查鸿超、方志澳、刘宇塘、詹歌, 一种茶汤加工用冷冻浓缩装置, (实用新型专利, 202320546205.4)
- 6、龙门、刘宇塘、葛蕊、孙明慧、方志澳、詹歌, 一种冷冻浓缩循环结构 (实用新型专利, 202320723951.6)
- 7、龙门、葛蕊、查鸿超, 感官评价终端数据采集系统 V1.0 (软件著作权, 2023SR0839404)

#### **主持教学项目:**

- 1、安徽省一流课程 (线上线下混合式课程): 食品毒理学 (2022xsxx147)
- 2、安徽省质量工程一般教学研究项目: 基于 OBE 教学理念的食品质量与安全专业综

合实验优化改革（2021jyxm1066）

3、滁州学院“专创融合”示范课程：食品感官评价（2023zckc007）

4、滁州学院规划教材：食品感官评价实验指导（2022ghjc007）

5、滁州学院行业企业课程资源库：食品感官评价（2022hqkc001）

6、滁州学院真实项目案例库：食品感官评价（2022zsxm007）

7、滁州学院重点教学研究项目：基于 OBE 教学理念的食品质量与安全专业综合实验优化改革（2020jyz027）

8、滁州学院课程综合改革项目：食品感官评价（2019kcgg403）

9、滁州学院教学研究项目：基于工作坊式食品感官评价实验课程教学模式研究（2017jy010）

#### **参编教材：**

1、《食品感官评价》，2022 年 6 月出版，中国纺织出版社，ISBN：9787518092406，参编

#### **【获奖情况】**

1、2018 年 9 月,第十届国际发明展览会暨第三届世界发明创新论坛荣获“发明创业奖”铜奖,中国发明协会

2、2016 年 1 月，第八届安徽省自然科学优秀学术论文“三等奖”纳  $\text{Fe}^{3+}/\text{TiO}_2$  改性聚乙烯醇基紫胶复合膜对鸡蛋的保鲜效果,安徽省科学技术厅

3、2014 年 10 月，科技进步二等奖—蛋制品纳米涂膜保鲜包装新材料新工艺新装备研究及应用开发,中国畜产品加工研究会