



所属学院 生物工程学院

学科领域 食品科学

邮箱 qinliu@ecust.edu.cn

## 个人简介

刘少伟，华东理工大学食品药品监管研究中心副主任、教授、博士生导师，美国宾夕法尼亚州立大学食品科学博士，美国堪萨斯州立大学博士后

## 研究方向

1. 食品安全，新技术在食品中抑制致病菌的应用研究
2. 宠物食品加工技术及检测的应用研究
3. 谷物化学和焙烤加工技术
4. 挤压技术，谷物化学等在食品加工中的作用
5. 牛奶及奶制品的研究
6. 食品结构和感官评定，功能性食品研究

## 研究成果及主要发表文章

Qin T, Liu S W, Mao Y Z, et al. PSO-based BP-ANN predictive model of *S. Typhimurium* in processing of Surimi with citric acid[J]. Journal of Food Safety, 2018,38(1): e12420.

张健,王共明,刘少伟,等. 仿刺参卵和体壁多肽的制备及免疫活性[J]. 食品科学, 2018, 39(19): 188-194.

范碧琴,刘少伟,周士琪,等. 不同冻藏条件对鸡胸肉品质特性的影响[J]. 食品工业科技, 2018, 39(15):297-303.

李苒,刘少伟,秦天,等. 小米粉在水和牛奶中稳定性参数及糊化特性的探究[J]. 食品工业科技, 2018, 39(6):48-53.

蔡婉静,刘少伟,李苒,等. 乙酰化降解海带多糖的抗氧化、吸湿/保湿性能探究[J]. 食品工业科技, 2019, 40(10):109-121.