

教师简介

姓名：赵圣明

学历：博士研究生

职称：副教授

研究方向：肉制品加工与质量安全控制；
功能性食品

通讯方式：zhaoshengming2008@126.com



个人学习经历：

2012.09-2016.06 南京农业大学，食品科学与工程专业，博士

2008.09-2011.06 吉林农业大学，食品科学专业，硕士

2004.09-2008.06 吉林农业大学，食品科学与工程专业，学士

个人工作经历：

2016.07-2024.07 河南科技学院，教研室主任，副教授，硕士生导师

2024.07-至今 安徽科技学院，副教授，硕士生导师

科研项目：

1、主持，河南省科技厅科技攻关项目：交变磁场协同沙蒿胶改善低脂肉制品品质关键技术研究与应用，2023-2024

2、主持，河南省科技厅科技攻关项目：腌腊猪肉加工过程中氧化控制技术研究和应用，2020-2021

3、主持，河南省科技厅科技攻关项目：基于 QS 系统研究 plantaricinJLA-9 对蜡样杆菌生物菌膜形成的干预机制，2018-2019

4、主持，河南省教育厅高等学校重点科研项目：蜡样芽孢杆菌可视化环介导等温扩增检测技术研究，2018-2019

5、主持，河南省科技厅科技成果评价雾化喷淋对宰后鸡胴体减菌效果研究，2019

6、参与，国家重点研发计划：畜禽类肉品高效精准机器人自主分割系统，

2020–2022

7、参与，河南省重大科技专项：肉品智能化加工关键技术与装备研发及应用，

2022–2024

代表性论文：

1. **Shengming Zhao**, Liu Yang, Xiang Chen, Yanyan Zhao, Hanjun Ma, Hui Wang, Anxiang Su^{*}. Modulation of the conformation, water distribution, and rheological properties of modified quinoa protein. *Food Chemistry*. 2024, 455:139902. (中科院 1 区, 影响因子 8.5)

2. **Shengming Zhao**^{*}, Mengran Hei, Yu Liu, Yanan Zhao, Hui Wang, Hanjun Ma, Hongju He, Zhuangli Kang^{**}. Effect of low-frequency alternating magnetic fields on the physicochemical, conformational and rheological properties of myofibrillar protein after iterative freeze-thaw cycles. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2024, 131418. (中科院 1 区, 影响因子 8.2)

3. **Shengming Zhao**^{*}, Yu Liu, Liu Yang, Yanyan Zhao, Mingming Zhu, Hui Wang, Zhuangli Kang, Hanjun Ma^{**}. Low-frequency alternating magnetic field and CaCl₂ influence the physicochemical, conformational and gel characteristics of low-salt myofibrillar protein. *Food Chemistry:X*. 2024, 22:101341. (中科院 1 区, 影响因子 6.44)

4. **Shengming Zhao**^{*}, Liu Yang, Mengran Hei, Yanan Zhao, Mingming Zhu, Hui Wang, Hanjun Ma^{**}. Conformation and functional modification of porcine myofibrillar protein by pepper leaf polyphenols under oxidative condition. *LWT-Food Science and Technology*. 2024, 198:116017. (中科院 1 区, 影响因子 6.05)

5. **Shengming Zhao**, Xiaorui Yuan, Liu Yang, Mingming Zhu, Hanjun Ma, Yanan Zhao^{*}. The effects of modified quinoa protein emulsion as fat substitutes in frankfurters. *Meat Science*. 2023, 202:109215. (中科院 1 区, 影响因子 7.0)

6. **Shengming Zhao**^{*}, Yu Liu, Xiaorui Yuan, Yanyan Zhao, Zhuangli Kang, Mingming Zhu, Hanjun Ma. Effect of low-frequency alternating magnetic field on the rheological properties, water distribution and microstructure of low-salt pork batters. *LWT-Food Science and Technology*. 2022, 159:113164. (中科院 1 区, 影响因子 6.05)

7. **Shengming Zhao**^{*}, Zhao Li, Yu Liu, Yanan Zhao, Xiaorui Yuan, Zhuangli Kang, Mingming Zhu, Hanjun Ma. High-pressure processing influences the conformation, water distribution, and gel properties of pork myofibrillar proteins containing *Artemisia sphaerocephal* Krasch gum. *Food Chemistry:X*. 2022, 14:100320. (中科院 1 区, 影响因子 6.44)

8. **Shengming Zhao**, Jinzhi Han, Xiaomei Bie^{*}, Zhaoxin Lu, Fengxia Lv. Purification and characterization of plantaricin JLA-9: a novel bacteriocin produced by *Lactobacillus plantarum* JLA-9 from Suan-Tsai, a traditional Chinese fermented vegetables. *Journal of Agricultural and Food*

Chemistry. 2016, 64 (13): 2754-2764. (中科院 1 区, 影响因子 5.92)

9. Wu Qinghang, Chengcheng Zhang, Jianming Zhang, Xiaoting Xin, Ting Li, Chengyun He, Shengming Zhao**, Daqun Liu*. Variation in glucosinolates and the formation of functional degradation products in two Brassica species during spontaneous fermentation. *Current Research in Food Science*. 2023, 6:100493. (中科院 2 区, 影响因子 6.26, 通讯)

10. Shengming Zhao*, Zhao Li, Ningning Li, Yanyan Zhao, Zhuangli Kang, Mingming Zhu, Hanjun Ma. Inhibitory effects of pepper (Maxim) leaf extract on lipid and protein oxidation during the processing of Chinese traditional dry-cured meat (larou). *International Journal of Food Science and technology*. 2022, 86(11):4946-4957. (中科院 2 区, 影响因子 3.71)

11. Shengming Zhao*, Zhao Li, Ningning Li, Yanyan Zhao, Zhuangli Kang, Mingming Zhu, Hanjun Ma. Effects of high-pressure processing on the functional properties of pork batters containing *Artemisia sphaerocephala krasch* gum. *Journal of Food Science*. 2021, 1186(11):4946-4957. (中科院 2 区, 影响因子 3.61)

12. Shengming Zhao*, Ningning Li, Zhao Li, Hongju He, Yanyan Zhao, Mingming Zhu, Zhengrong Wang, Zhuangli Kang, Hanjun Ma. Shelf life of fresh chilled pork as affected by antimicrobial intervention with nisin, tea polyphenols, chitosan, and their combination. *International Journal of Food Properties*. 2019, 22(01):1407-1063. (中科院 3 区, 影响因子 3.38)

13. Yu Liu, Liu Yang, Shengming Zhao*, Yanyan Zhao, Zhuangli Kang, Mingming Zhu, Hongju He, Hanjun Ma. Effect of *Artemisia sphaerocephala krasch* gum on the functional properties of pork batters. *Journal of Texture Studies*. 2023, 14:1-11. (中科院 3 区, 影响因子 3.42, 通讯)

14. 李宁宁, 李钊, 赵圣明*, 马汉军, 张文振, 康壮丽, 朱明明, 王正荣, 何鸿举. 地皮菜添加对鸡胸肉糜凝胶特性影响. *食品科学*, 2021, 42(2): 53-59. (EI, 通讯)

15. 赵圣明*, 李宁宁, 尹帅, 马小童, 康壮丽, 朱明明, 王正荣, 何鸿举, 马汉军. 不同有机酸雾化喷淋处理对鸡胴体表面减菌效果的影响. *食品科学*, 2019, 40(9): 54-60. (EI)

16. 赵圣明*, 赵岩岩, 马汉军, 潘润淑. 发酵酸菜来源乳酸菌的益生特性及其在发酵乳中的应用. *食品科学*, 2019, 40(6): 187-194. (EI)

17. 赵圣明*, 赵岩岩, 马汉军, 何鸿举. 1 株广谱抗菌活性菌株的筛选鉴定及其抗菌蛋白的分离纯化. *食品科学*, 2018, 39(02): 170-176. (EI)

18. 袁孝瑞, 陈贺宇, 刘玉, 武青杭, 杨柳, 赵岩岩, 周海旭, 朱明明, 蔡自然, 赵圣明*. 超声波辅助热碱法提取藜麦蛋白的工艺优化. *食品工业科技*, 2022, 43(13):190-197. (中文核心, 通讯)

19. 刘玉, 王书贤, 袁一博, 郭瑞明, 胡秋华, 袁昕彤, 康壮丽, 马汉军, 赵圣明*. 真空和热风干燥对猪肉干品质的影响. *中国调味品*, 2022, 47(8):66-70. (中文核心, 通讯)

20. 高岳, 尹帅, 袁孝瑞, 刘玉, 袁一博, 赵圣明*. 响应面法优化花椒叶多酚提取工艺及其抗氧化活性. *食品研究与开发*, 2022, 6:68-74. (中文核心, 通讯)

21. 赵龙岩, 袁孝瑞, 刘玉, 袁一博, **赵圣明***. 山楂叶多糖和 γ -聚谷氨酸对酸奶品质的影响. **食品工业**, 2021, 42(10):9-13. (中文核心, 通讯)

22. 李钊, 李宁宁, 刘玉, **赵圣明***, 康壮丽, 朱明明, 计红芳, 何鸿举, 马汉军. 超高压对肌原纤维蛋白结构及其凝胶特性影响的研究进展. **食品与发酵工业**, 2020, 46(21):304-309. (CSCD, 通讯)

23. 李宁宁, 王正荣, 孙春晓, **赵圣明***, 姜丽丽, 赵春风, 赵岩岩, 康壮丽, 朱明明, 何鸿举. 牛蒡多糖对发酵乳品质和抗氧化性的影响. **食品与发酵工业**, 2019, 45(10):97-103. (CSCD, 通讯)

24. **赵圣明**, 曹雪珂, 赵岩岩, 马汉军, 何鸿举*. 抑制芽孢杆菌乳酸菌的筛选鉴定及其抗菌物质的分离纯化. **食品工业科技**, 2018, 39(11):145-150. (CSCD)

25. **赵圣明**, 赵岩岩, 马小童, 康壮丽, 朱明明, 王正荣, 何鸿举, 马汉军*. 天然减菌剂对宰后鸡胴体表面雾化喷淋减菌效果研究. **食品与发酵工业**, 2018, 44(11):167-175. (CSCD)

26. **赵圣明**, 赵岩岩, 马汉军*. 植物乳杆菌 JLA-9 产细菌素的分离纯化. **食品与发酵工业**, 2017, 43(06):60-65. (CSCD)

27. **赵圣明**, 赵岩岩, 马汉军, 别小妹*. 转录组学在抑菌机制中的应用研究进展. **食品与发酵工业**, 2017, 44(11):167-175. (CSCD)

代表性著作:

1. **赵圣明**、王正荣、康壮丽、马汉军. 鸡胴体喷淋减菌及冰温贮藏应用技术研究. 中国农业出版社. 2019

2. **赵圣明**、赵岩岩、朱明明. 发酵酸菜来源乳酸菌及细菌素的研究. 中国农业出版社. 2018

3. 康壮丽、**赵圣明**、马汉军. 猪肉冷却和贮藏关键技术. 化学工业出版社. 2019

4. 副主编 粮食与食品微生物学, 高等学校教材. 化学工业出版社. 2023

5. 副主编 食品微生物学实验技术, 高等学校教材. 西北农林科技大学出版社. 2023

6. 参编 食品分析, 高等学校教材. 郑州大学出版社. 2021

授权专利:

1. **赵圣明**, 李宁宁, 赵岩岩, 等. 用于检测蜡样芽孢杆菌的核酸序列、引物及方法和试剂盒. 发明专利. 2023.01.

2. **赵圣明**, 赵岩岩, 康壮丽, 等. 一种猪胴体的喷淋减菌装置. 发明专利. 2021.11.

3. **赵圣明**, 赵岩岩, 李钊, 等. 一种微波真空流化床干燥装置. 实用新型专利. 2021.03.

4. **赵圣明**, 赵岩岩, 马汉军, 等. 一种用于鸡胴体的喷淋减菌箱. 实用新型专利. 2020.06.

5. **赵圣明**, 赵岩岩, 康壮丽, 等. 一种屠宰喷淋清洗装置. 实用新型专利. 2020.06.

6. **赵圣明**, 赵岩岩, 李钊, 等. 一种鱼类加工用放血装置. 实用新型专利. 2020.10.

7. **赵圣明**, 李钊, 赵岩岩, 等. 冷却肉加工质量追溯系统 V1.0. 软件著作权. 2020.08.

获奖情况：

- 1、2024，河南科技学院教学成果一等奖；
- 2、2023，河南省教育厅科技成果奖二等奖
- 3、2023，河南省教育厅优秀科技论文奖一等奖
- 2、2021，河南省高等学校教育信息化成果奖二等奖
- 3、2021，挑战杯河南省大学生课外学术科技作品竞赛三等奖
- 4、2019，河南科技学院本科教学质量奖三等奖