

王正荣简介

王正荣，女，汉族，1978年01月出生，副教授，职务。2000年6月毕业于河北农业大学，果树学专业，获学士学位；2003年6月毕业于中国农业大学植物学专业，获硕士学位；2011年6月毕业于中国农业大学食品生物技术专业，获得博士学位。目前从事畜产品加工与贮藏方面的研究以及微生物代谢产物生物活性成分等方面的教学和科研工作。



一、主要招生专业及研究方向

主要招生专业：食品加工与安全

主要研究方向：农产品加工与贮藏

二、主要成果

1. 发酵面制品复合抗氧化剂及其协同作用机制研究，河南科技进步三等奖，2018，第五名
2. 冰温技术在鸡胸肉贮藏保鲜中的应用研究。省科技厅鉴定国内领先，2019年06月，第一名
3. 鹅肉嫩化技术研究及其新产品开发，省科技厅鉴定国内领先，2013年，第二名
4. 宰后不同时间加工或冷冻对猪肉及其制品品质的影响研究，省科技厅鉴定国内领先，2013年，第五名

三、承担的课题

1. 冰温结合食品鲜度保持卡对鸡胸肉品质的控制及其机理研究，河南省科技厅科技攻关项目，2018，主持
2. 冰温贮藏期间鸡胸肉保水性变化及其相关机制的研究，河南省教育厅重点项目，2018，主持。
3. 生姜和葡萄籽提取物对冷却猪肉抗氧化保鲜作用的研究，河南省教育厅重点项目，2013年，主持。
4. 冷鲜肉生产关键技术及应用，河南省科技厅重大专项（500万），2016年，负责子课题七。

四、代表性论文、专利、标准等：

1. Wang Zhengrong , Liu Yongsheng. You are what your parents ate: A Darwinian perspective on the inheritance of food effects" Trends in Food Science and Technology journal. (SCI 一区 IF=5.15) . 2016.07.,
2. Wang Zhengrong, Liu Yongsheng. Lysenko and Russian genetics: an alternative view. European Journal of Human Genetic (SCI 二区 IF=5.15) .
5. 沙漠生物结皮芽孢杆菌产胞外多糖的纯化及其絮凝性的研究[J]. 微生物学通报, 2015, 42(8): 1453-1457.
6. 王正荣, 赵欠, 马汉军. 益生菌在发酵肉中的应用[J]. 食品与发酵工业, 2014, 40(4): 133-136.
7. 王正荣, 李宇航, 曾祥寿, 等. 复配魔芋胶在西式盐水火腿中的应用[J]. 食品工业, 2014(1): 59-61.
8. 王正荣, 赵圣明, 李亚, 等. 冰温对鸡胸肉成熟过程中品质的影响[J]. 食品工业科技, 2018, 39(24): 298-301+308.
9. 王正荣, 马汉军. 壳聚糖与生姜提取物复合膜在冷却猪肉保鲜中的应用[J]. 保鲜与加工, 2017, 17(01): 12-16.
10. 王正荣, 李玮, 杨丽, 马汉军. 超高压技术在酒类生产中的研究进展[J]. 中国酿造, 2016, 35(10): 22-26.
11. 王正荣, 马汉军. 迷迭香与壳聚糖涂膜对猪肉饼的复合保鲜效果[J]. 肉类研究, 2016, 30(07):21-25.
12. 王正荣, 马汉军, 康壮丽, 朱明明, 赵圣明. 食品鲜度保持卡对冰温贮藏鸡胸肉品质特性的影响. 食品工业科技. 2019, 19(40):273-279.
13. 王正荣, 阮夏青, 马文涛, 康壮丽, 朱明明, 赵圣明, 马汉军. 苹果渣结合预乳化稻米油对低脂猪肉丸品质的影响[J]. 食品科学, 2020, 41(12):54-59.

五、主、参编教材及著作：

1. 极端环境微生物抗氧化活性代谢产物的研究，中国农业出版社，2017.9, 专著，第一名
2. 面团特性及馒头老化机理研究，中国农业出版社，2017.9, 专著，第二名
3. 肉品科学，科学出版社，2016.7, 英文教材，第二副主编

六、联系方式：

地址：河北省邯郸市经开区太极路 19 号河北工程大学生命学院

E-mail: wazhro@qq.com。