

教师简介

	姓名	高倩妮
	职称	助教
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	安徽科技学院
	专业	食品加工与安全
	研究方向	农产品加工与贮藏
	所属教研室/实验中心	食品工程教研室
	行政职务	系科研秘书
	邮箱	1151988674@qq.com
	主讲课程	《保健食品工艺学》、《食品物性学》等
教科研项目	<p>1、主持亳州学院校级质量工程项目：探索食品科学与工程专业实践教学体系改革《以保健食品原料和产品开发应用为例》（2021xjxm048）</p> <p>2、主持校级科研平台专项项目：胺苯磺隆快速检测方法建立研究（BYP2021Z05）</p> <p>3、主持横向课题一项：芥菜副产物皮的综合利用（BYH202120）</p> <p>4、指导安徽省大学生创新训练项目：一种低度富含类黄酮茄子皮浸泡酒及风味分析研究（2021XJXM130）</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>[1] 高倩妮,杜传来,邹小欠等.芥菜加工过程中冲味形成机制及其芥子苷酶活性研究[J]. 食品科技.2018, 43（10）.</p> <p>[2] 高倩妮,杜传来. 一种新型紫薯浸泡酒的腌制及其抗氧化活性评价[J]. 安徽科技学院学报,2017,31(06):67-70.</p> <p>[3] 高倩妮,杜传来,邹小欠等.响应面法优化芥菜腌制加工工艺的研究[J].河南科技学院学报,2018,(03).</p> <p>[4] 高倩妮,杜传来.腌制芥菜贮存过程中理化指标的动态分析[J]. 安徽科技学院学报,2018,11.</p> <p>授权专利：</p> <p>1、实用新型：一种芥菜头清洗装置（ZL 201720616220.6）</p> <p>2、发明专利：一种紫薯浸泡酒及其生产方法（CN 106047600A）</p>	
指导学生获奖	<p>1、2021年安徽省大学生食品创新设计大赛三等奖一项</p> <p>2、2022年亳州学院“挑战杯”大学生创业计划竞赛金奖</p>	