

网站简介链接地址:

http://food.nwsuaf.edu.cn/showart.php?clu_id=9&art_id=5842

樊明涛，男，1963年6月出生，教授（三级），博士生导师，曾任食品科学与工程学院副院长。



一、从事的主要研究方向

食品生物技术与食品安全

二、工作学习简历

1981年9月——1985年7月 在原西北农业大学园艺系学习，获农学学士学位；

1985年9月——1987年1月 在无锡轻工业学院食品科学与工程专业进修学习；

1992年9月——1998年7月 在原西北农业大学在职攻读硕士和博士学位，先后获得生物化学硕士学位，食品科学与工程专业博士学位；

1998年5月——1998年11月 赴以色列希伯莱大学学习食品生物技术；

1999年11月——2001年11月 在江苏理工大学生物与环境工程学院食品科学博士后流动站从事博士后研究；

2005年6月——2006年6月 赴加拿大圭尔夫大学从事访问学者研究；

2010年11月-12月，美国马里兰大学食品科学系博士生导师短期访问

1985年7月——至今 在食品科学系（食品科学与工程学院）从事教学、科研和科技推广工作。

曾任西北农林科技大学测试中心主任、农业部食品质量监督检验测试中心（杨凌）常务副主任、食品科学与工程学院副院长。

三、取得的研究成果和目前正在进行的科学研究工作情况

（一）培养研究生情况

从 2003 年至今共招收学历硕士研究生 27 人，18 人已获得学位；招收博士研究生 14 人，7 人已获得学位；另外指导高校教师硕士 2 人，食品工程硕士 1 人。

（二）教学情况

现承担博士研究生食品现代分析技术，博士研究生科技英文写作，硕士研究生专业外语、食品微生物进展以及本科生食品微生物学，食品酶学，食品专业英语等课程的教学任务。曾获省科技进步奖一项，获得西北农林科技大学教学成果一等奖、陕西省教育厅一等奖。

（三）近年主要主持项目及科学研究成果

1. 国家自然科学基金项目：细菌中类胡萝卜素降解关键酶基因克隆与酶降解机理研究 31171728
2. 苹果汁生产中有害微生物的种类及棒曲霉素产生菌的 PCR 检测，教育部高等学校博士学科点专项科研基金
3. 果胶酶的研究及果汁掺伪分析，陕西省科学技术研究发展计划
4. 苹果及其果汁安全生产的展青霉素控制技术研究，国家科技支撑计划（子课题）
5. 葡萄产业体系-乳酸菌降酸及其代谢机理研究

（四）近年发表的代表性论文

- (1) Bini Wang, Haifeng Liu, Jianbin Zheng, Mingtao Fan, Cao Wei. Distribution of phenolic acids in different tissues of jujube and their antioxidant activity. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2011, 59: 1288-1292
- (2) Bini Wang, Wei Cao, Hui Gao, Mingtao Fan, Jianbin

Zheng. Simultaneous Determination of Six Phenolic Compounds in Jujube by LC-ECD. *Chromatograph*, 2010, 71, 703-707

(3) Wang Shulin,

Liu Laping, Jiao Lingxia, Fan Mingtao. Volatile profile of sea buckthorn wines, raw juices and must in Qinghai (China), *International Journal of Food Property*, 2011, 14: 776-785

(4) Wang Shulin,

Fan Mingtao. Degradation of β -carotene to volatile compounds to simulate the production of sea buckthorn wine. *International Journal of Food Property*, In press

(5) Liang Ying, Fan Mingtao. Synthesis of three haptens for the class specific of 0,0 dimethyl organophosphorus pesticides and effect of hapten heterology on immunoassay sensitivity. *Analytical Chemical Acta*, 2008, 615: 174-183. (SCI)

(6) Lingxia Jiao, Mingtao Fan, Xinyuan Wei, Shulin Wang. Effect of Microwave treatment on the Rapid and Specific Detection of Spoilage *Alicyclobacillus acidoterrestris* in apple juice. *Journal of Food Protection* (in press)

(7) Jiang He, Mingtao Fan, Xianjin Liu. Environmental B

ehavior of Profenofos Under Paddy Field Conditions. Bull
.

Environ. Contam. Toxicol., 2010, 84(6): 771 - 774.

(8) Jiang He, Yuan Liu, Mingtao Fan. Isolation and identification of DNA aptamer target to acetamiprid. J. Agric. Food. Chem, 2011, 59:1582-1586

(9) Liu liu,

Dharne Mehesh, Kannan Porteen, Meng Jianghong, Fan Mingtao, Boren Tara, Ranallo Ryan, Bhagwat

Arvind. Osmoregulated periplasmic glucan synthesis gene family of *Shigella flexneri*, Archives of Microbiology, 2010, 3:167-174

(10) 王树林,樊明涛. 青海沙棘干酒与冰酒香气成分的分析及比较研究, 食品与发酵工业, 2010, 5: 120-125

(11) 樊明涛, 刘晓娇, 李亚辉. 一种特殊海棠果酒的酿造技术, 发明专利, 申请号 201010587125.0

(12) 樊明涛, 焦凌霞. 一种苹果汁中脂环酸芽孢杆菌 PCR 快速特异性检测方法, 发明专利, 申请号 201110004200.0

(13) 樊明涛, 毕静莹, Mansel W Griffith. PCR 快速检测扩展青霉的研究. 中国农业科学, 2008, 1: 195-200.

(14) 樊明涛, 毕静莹, Mansel W Griffith. PCR 快速检测 *Penicillium expansum* 的条件优化. 西北农林科技大学学报, 2007, 11: 84-89.

(15) 高翔, 张燕, 樊明涛. 利用生物素链霉亲和素放大酶联免疫方法检测猪肉中莱克多巴胺残留. 食品研究与开发, 2009, 3, 57-61

(16) 贺江, 樊明涛(通讯作者), 刘贤进. 抗独特型抗体在小分子物质免疫检测中的应用. 分析化学, 2010, 9:1366-1370

(17) 何鸿举, 樊明涛. 用于 PCR 检测的扩展青霉基因组 DNA 提取方法比较, 西北农业学报, 2011, 2:198-201

(18) 何鸿举, 樊明涛. 扩展青霉 DNA 提取及 PCR 检测条件的优化, 食品科学, 2011, 32:115-119

(19) 何鸿举, 樊明涛. 应用 PCR 技术快速检测腐烂苹果中扩展青霉, 食品科学, 2011, 32: 183-187

(五) 出版教材

(1) 普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材, 高等学校食品类国家特色专业建设教材, 食品微生物学, 樊明涛主编, 郑州大学出版社, 2011年2月

(2) 普通高等教育食品类专业“十二五”规划教材, 高等学校食品类国家特色专业建设教材, 食品酶学, 樊明涛副主编, 郑州大学出版社, 2011年2月

四、联系方式

手机: 13892877726

E-mail:

fanmt@nwsuaf.edu.cn, mingtaofan@tom.com