

网站简介链接地址:

[http://food.nwsuaf.edu.cn/showart.php?clu\\_id=9&art\\_id=6762](http://food.nwsuaf.edu.cn/showart.php?clu_id=9&art_id=6762)

王敏，女，1967年12月出生，教授、博士，博士生导师，西北农林科技大学小宗粮豆研究中心特邀教授，农业部燕麦产业体系营养与加工团队专家，陕西小杂粮产业体系加工岗位科学家，美国康奈尔大学农业与生命学院食品科学系访问学者，美国食品科学技术学会食品科技专家研究会（IFT）会员，中国营养学会会员，陕西省食品科学技术学会会员、陕西省药理学会中药药理委员会委员，陕西省生理科学会理事。



#### 一 学习情况

学士 郑州轻工业学院食品工程系，郑州，中国

硕士 西北农林科技大学，杨凌，中国

博士 西北农林科技大学，杨凌，中国

访问学者 康奈尔大学，伊萨卡，美国

#### 二 工作经历

1989, 7~1994, 11 西北农业大学食品科学系，助教

1994, 9~1999, 11 西北农林科技大学食品科学与工程系，讲师

1999, 12~2006, 12 西北农林科技大学食品科学与工程系，副教授，硕导

2007, 1~至今 西北农林科技大学食品科学与工程系，教授，博导

2007, 7~2008, 9 美国康奈尔大学农业与生命学院

食品科学系，访问学者

### 三 研究领域或方向

食品营养与安全；食品化学与分析；西部特色药食兼用资源加工利用

### 四 开设课程

致力于食品功能化学与营养的教学与科研工作，承担本科生“食品营养与卫生学”、“食品卫生学”、“食品营养学”等课程，目前指导博士研究生3名、硕士研究生14名。

### 五 取得的研究成果和目前正在进行的科学研究工作情况

#### 1. 主持或参与科研项目：

国家科技支撑计划(2011BAD29B04)：西北生态脆弱区经济作物高效用水关键技术研究 与示范，2011-2015；

陕西省科技统筹创新工程（2011KTCL02-02）：节水型旱作红枣修剪技术集成与示范，2011-2014；

国家现代农业产业技术体系（CARS-08-D-2-2）：荞麦保健机理及其食品加工利用关键技术研究，2011-2015；

国家“十二五”农村领域国家科技计划课题（2012BAD34B05-04）：甜荞高粱挤压物理改性粉及超微粉的加工品质研究，2012-2014；

陕西省小杂粮产业技术体系研究基金：荞麦加工适应性研究，2012

陕西省榆林科技局产学研合作项目：红枣醋茶饮品的开发与加工技术研究，2012-2014；

横向课题： 陕南苦荞引种、栽培示范园建设及产品开发合

作, 2012-2014;

横向课题: 榆林市府谷县西府海棠产业开发研究,  
2012-2014。

2. 科研成果与专利:

开发功能食品、新型调味食品等产品 5 项;

申请国家发明专利 1 项, 获得国家实用新型专利 1 项。

3. 个人奖项:

参加完成的“食品化学与食品营养学教学改革”获陕西省优秀教学成果二等奖, 西北农林科技大学优秀教学成果一等奖, 2002。

4. 代表性学术论著

教材与著作: 参编著作、教材 4 部, 其中全国统编教材 2 部。

5. 以第一作者或通讯作者发表 SCI/EI 论文情况 (近五年)

[1] Xu-Dan Guo, Chun-Sen Wu, Yu-Jie Ma, Min Wang (通讯作者), et al. Comparison of milling fractions of tartary buckwheat for their phenolics and antioxidant properties. Food Research International, 2012, 49 : 53-59  
(Impact factor = 3.150)

[2] Xu-Dan Guo, Min Wang (通讯作者), Jin-Ming Gao. Bio-guided fraction of antioxidant activity of ethanol extract from tartary buckwheat bran. Cereal Chemistry, 2012, 89 (6):311-315 (Impact factor = 1.452)

[3] Qing-Han Gao, Min Wang (通讯作者), et al. Textural Characteristic, Antioxidant Activity, Sugar, Organic Acid and Phenolic Profiles of Ten Promising Jujube (*Ziziphus Jujuba* Mill.). *Journal of Food Science*, 2012, 77(11), C1218-C1225, (Impact factor:1.658)

[4] Qing-Han Gao, Min Wang (通讯作者), et al. Effect of drying of jujubes (*Ziziphus jujuba* Mill.) on the contents of sugars, organic acids, alpha-tocopherol, beta-carotene and phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2012, 60, 9642-9648. (Impact factor:2.823)

[5] Gao, Qing-Han, Wu, Pu-Te, Liu, Jia-Ren, Wu, Chun-Sen, Parry, John W, Wang, Min(通讯作者). Physico-chemical properties and antioxidant capacity of different jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) cultivars grown in loess plateau of China[J]. *Scientia Horticulturae*. 2011, 130(1):67-72.

[6] Chun-Sen Wu, Qing-Han Gao, Min Wang(通讯作者), et al. Effect of ripening stage on physicochemical

properties and antioxidant profiles of a promising table fruit 'pear-jujube' (*Zizyphus jujuba* Mill.). *Scientia*

*Horticulturae*, 2012, 148, 177 -

184. (Impact factor:1.527)

[7] Wang Min, Guo Xu Dan, Ma Yu jie, Gao Jin Ming. *Cereals and Pulses: Nutraceutical Properties and Health*

*Benefits*. Chapter 10-Buckwheat: A novel pseudocereal.

Publisher: Wiley-Blackwell (2012). Pp131-147.

[8]Ma, Y. J., Guo, X. D., Liu, H.,

Xu, B. N. & Wang, M. (通讯作

者) *Cooking, textural, sensorial and antioxidant properties of common and tartary buckwheat noodles.*

*Food Science and Biotechnology* .

[9]Min-Wang, Jia-Ren Liu, Jin-Ming Gao, John W

. Parry, Yi-Min Wei. *Antioxidant activity of tartary buckwheat*

*bran extract and its effect on the lipid profile of hyperlipidemic rats*[J]. *J. Agric. Food Chem*, 2009, 57, 5106-5112.

[10]马雨洁, 刘航, 许芳溢, 翟小童, 王敏. 淀粉组成对荞麦面条食用和烹调品质的影响. *食品工业科技*, 2012, 33: 49-52.

[11]马雨洁, 刘航, 徐元元, 国旭丹, 王敏. 熟制荞

麦面条抗氧化品质及体外淀粉消化特性研究. 食品科学.

[12]刘航, 徐元元, 马雨洁等. 不同品种苦荞麦淀粉主要理化性质的研究. 食品与发酵工业, 2012, 38(5): 47-50.

[13]刘航, 国旭丹, 马雨洁等. 黄酮高效清除苦荞淀粉实验室制备工艺及其性质研究. 中国食品学报 2012. 5

[14]刘航, 国旭丹, 马雨洁等. 超声波辅助提取苦荞麦多糖工艺优化及其体外抗氧化研究. 食品科学 2012. 9

[15]徐变娜, 王敏, 曹静, 李翠丽. 不同时期梨枣叶茶品质的差异性分析[J]. 食品工业科技, 2012, 33(16), 134-137.

[16]徐变娜, 王敏, 曹静, 汪有科. 不同时期梨枣叶茶抗氧化成分组成及活性差异的分析[J]. 食品科学, 2012. 8.

[17]徐元元, 国旭丹, 贺丽霞, 王敏. 常见6种杂粮与2种主粮的抗氧化活性比较研究[J]. 食品科学, 2012, 33(07), 20-25.

[18]马春芳, 王敏, 王军. 超临界CO<sub>2</sub>萃取苦荞麦麸油β-环糊精包合工艺研究[J]. 中国酿造. 2009, 240(3), 30-33.

[19]马春芳, 王敏, 王军. 苦荞麦麸油溶剂提取工艺及其成分分析[J]. 食品工业科技. 2009, 4(30):216-218, 221.

[20]王兴, 王敏. 苦荞蛋白模拟消化过程抗氧化活性相关模型分析[J]. 中国酿造. 2009, 4:27-31.

[21]郑君君, 王敏, 柴岩, 袁龙刚. 我国荞麦主要品种的粉质形状相关性研究[J]. 食品工业科技. 2009, 6:72-75.

[22]郑慧, 王敏, 孙新涛. 苦荞麸皮微粉对Pb<sup>2+</sup>、Cd<sup>2+</sup>、Hg<sup>2+</sup>的吸附特性研究[J]. 中国粮油学报, 2008, 23(1): 44-47.

[23]郑慧, 王敏. 超微粉碎对苦荞麸功能特性的影响[J]. 农业工程学报. 2007, 23(12):258-262.

[24]王军,王敏.基于响应曲面法的苦荞麸皮总黄酮提取工艺优化[J].农业机械学报 2007,38(7):205-208.

[25]于智峰,王敏.大孔树脂精制苦荞总黄酮工艺条件的优化研究[J].农业工程学报 2007,23(4):253-257.

[26]于智峰,王敏.苦荞黄酮提取物体外清除自由基活性研究[J].食品科技,2007,3:126-129.

[27]于智峰,王敏.大孔树脂精制苦荞总黄酮工艺的研究[J].中国中药杂志,2007,4:134-139.

## 六 联系方式

手机: 13032938796

E-mail:

wangmin20050606@163.com

办公室电话: 029-87092486