

网站简介链接地址:

[http://food.nwsuaf.edu.cn/showart.php?clu\\_id=9&art\\_id=5620](http://food.nwsuaf.edu.cn/showart.php?clu_id=9&art_id=5620)

岳田利，男，1965年3月出生，博士，教授，博士生导师，现任国务院学位委员会食品科学与工程学科评议组成员，全国农业推广硕士食品加工与食品安全领域协作组成员，西北农林科技大学食品科学与工程学院院长，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，农业部植物 DUS 测试中心（杨凌）常务副主任，2005年入选教育部新世纪优秀人才计划，2006年批准享受国务院政府特殊津贴，2008年入选陕西省“三五”人才第二层次人选，西北农林科技大学首批拔尖人才计划入选者；陕西省食品安全协会会长，陕西省人民政府食品安全应急管理专家，陕西省食品科学技术学会副理事长，中国农业工程学会农产品贮藏与加工分会常务理事，中国食品科学技术学会果蔬加工分会常务理事，中国农学会农业产业化学会理事，陕西省农学会常务理事，国家新产品评审专家，国家实验室资质认定（CNAS）评审员，农业部农产品质量安全专家组专家；陕西省青联委员，陕西省食品工业咨询委员会委员。

担任



《International Journal of Agricultural and Biological Engineering》、《农业工程学报》(EI)、《食品科学》等国内外期刊编委。

## 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

高级访问学者 美国马里兰大学，马里兰，美国

## 二、工作经历

1983.09—1987.07 在郑州轻工业学院食品工程系学习；

1987.07—2000.07 在西北农业大学食品科学系工作；

2000.07—2002.05 在西北农林科技大学食品科学与工程学院工作；

2002.05—2004.05 任西北农林科技大学食品科学与工程学院副院长；

2004.05—2009.05 任西北农林科技大学食品科学与工程学院常务副院长；

2006.06—至今 任西北农林科技大学测试中心/农业部食品质量监督检验测试中心（杨凌）主任/常务副主任；

2009.05—至今 任西北农林科技大学食品科学与工程学院院长。

## 三、研究领域或方向

食品与发酵工程及食品安全控制技术

## 四、开设课程

长期致力于食品工程高新技术、食品与发酵工程、食品安全控制技术教学与科研工作，先后承担本科生“食品安全控制技术”、“食品工厂设计”、“食品科学与工程导论”等课程，其中“食品工厂设

计”课程被评为校级精品课程。为博、硕士研究生讲授作“食品科学博士研究生 Seminar”、“食品科学与工程研究进展”、“食品工程新技术”、“食品科学研究方向专题”等课程。

目前已培养博士、硕士研究生 70 余名；现有在读硕士研究生 16 名，博士研究生 17 名，外国留学生 1 名，在站博士后 1 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. 获得省部级科技成果奖

- 1) 2010 年获得陕西省科学技术一等奖（第一名）
- 2) 2006 年 6 月获得陕西省科学技术一等奖（第一名）
- 3) 2004 年 4 月获陕西省科技进步二等奖（第一名）
- 4) 2002 年 9 月霍英东教育基金奖（第一名）
- 5) 2002 年 6 月获中国农学会青年科技奖（第一名）
- 6) 1996 年 9 月获得陕西省科技成果三等奖（第一名）

### 2. 主持研究课题（近五年）

- 1) 国家自然科学基金-“基于 FT-NIR 的苹果汁中嗜酸耐热菌的快速识别方法”，2011-2013；
- 2) 国家“十一五”科技支撑计划-苹果及果汁安全生产的质量控制技术研究，2006-2010；
- 3) 国家农业科技成果转化资金项目子专题-苹果浓缩汁加工全程质量控制体系与示范，2009-2011；
- 4) 世界卫生组织国际合作项目-中国零售鸡肉源沙门氏菌污染状况调查，2010-2011；
- 5) 国家食品安全重大专项-全国主要食品中真菌毒素风险评估

研究，2006-2009；

6) 国家“十一五”科技支撑计划-果汁中农药残留降解与控制技术研究，2006-2009；

7) 国家“十一五”科技支撑计划-果汁感官表征形式研究，2006-2009；

8) 国家农业科技跨越计划-具有循环经济属性的苹果深加工产业链技术集成与示范，2005-2008；

9) 陕西省重大科技专项-苹果及果汁安全控制技术开发与示范，2008-2010；

10) 陕西省重大科技专项子课题-新型苹果浓缩浊汁生产开发及其副产物综合利用，2009-2010；

11) 陕西省食品安全重大专项-陕西省食品安全公共满意度调查，2007-2008；

12) 科技部星火计划-浓缩苹果汁品质安全性控制技术及新产品开发，2006-2008；

13) 陕西省重大科技专项-苹果汁中果糖、果酸分离技术与产业，2006-2008。

### 3. 以第一作者或通讯作者发表 SCI/EI 论文情况（近五年）

1) Wang J, Yue TL (通讯作者), Yuan YH, Lu XN, Shin JH, Rasco B. Discrimination of Alicyclobacillus Strains Using Nitrocellulose Membrane Filter and Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy [J]. Journal of Food Science. 2011, 76(2):M137-M142. (SCI)

2) **Yue TL**, Dong QF, Guo CX, Worobo RW. Reducing Patulin Contamination in Apple Juice by Using Inactive Yeast [J]. Journal of Food Protection. 2011, 74(1):149-153. (SCI)

3) Bai XL, **Yue TL** (通讯作者), Yuan YH, Zhang HW. Optimization of microwave-assisted extraction of polyphenols from apple pomace using response surface methodology and HPLC analysis[J]. Journal of Separation Science. 2011, 33(23-24):3751-3758. (SCI)

4) **Yue TL**, Wang J, Yuan YH, Gao ZP. Rapid Identification of Microorganisms Based on Fourier Transform Near Infrared Spectroscopy[J]. Spectroscopy and Spectral Analysis. 2010, 30(11):2945-2949. (SCI)

5) Bai XL, **Yue TL** (通讯作者), Yuan YH, Zhang HW. Bis[4-(2-benzoyl-1-oxidoethyl)-3-hydroxyphenyl benzoato] diethanolcobalt [J]. Acta crystallographica section e-structure reports online. 2010, 66(8):M1038-U1630. (SCI)

6) Wang Y, **Yue TL** (通讯作者), Yuan YH, et al. Isolation and identification of thermo-acidophilic bacteria from orchards in China[J]. Journal of Food Protection, 2010, 73(2): 390-394. (SCI)

7) Tian YT, **Yue TL** (通讯作

者), Pei JJ, Yuan YH, Li JB, Y. Martin Lo.. Effects of cell lysis treatments on the yield of coenzyme Q10 following *Agrobacterium tumefaciens* fermentation[J]. Food science and technology international. 2010, 16(2):195-203. (SCI)

8) Peng BZ, Yue TL (通讯作者), Yuan YH, Gao ZP. Modeling of Sugar Content Based on NIRS During Cider-Making Fermentation[J]. Spectroscopy and Spectral Analysis. 2009, 29(3):652-655. (SCI)

9) Yu XZ, Du SK, van de Voort FRV, Yue TL (通讯作者), Li ZX. Automated and Simultaneous Determination of Free Fatty Acids and Peroxide Values in Edible Oils by FTIR Spectroscopy Using Spectral Reconstruction[J]. Analytical Sciences. 2009, 25(5):627-632. (SCI)

10) Peng BZ, Yue TL (通讯作者), Yuan YH. Analysis of key aroma components in cider from shaanxi(china) fuji apple[J]. International Journal of Food science and technology. 2009, 44(3):610-615. (SCI)

11) Peng BZ, Yue TL (通讯作者), Yuan YH. A Fuzzy Comprehensive Evaluation For Selectiong Yeast For Cider Making[J]. International Journal of Food Science and Technology. 2008, 43(1

):140-144. (SCI)

12) Guo CX, Yue TL (通讯作者), Hatab S, Yuan YH. Ability of Inactivated Yeast Powder To Adsorb Patulin from Apple Juice [J]. Journal of Food Protection. ACCEPTED. (SCI)

13) 袁亚宏, 王周利, 蔡瑞, 郭康权, 岳田利 (通讯作者), 周郑坤. 苹果汁中拟虫菊酯类农药的超声波-TiO<sub>2</sub> 催化去除 [J]. 农业机械学报, 2011, 42 (11): 124-129. (EI)

14) 崔璐, 岳田利 (通讯作者), 潘忠礼, 彭帮柱, 唐亚楠. 超声波处理对糙米吸水特性的影响 [J]. 农业机械学报, 2010, 41(12): 148-152. (EI)

15) 岳田利, 王军, 袁亚宏, 高振鹏. 基于 FT-NIR 的微生物快速鉴定方法研究 [J]. 光谱学与光谱分析, 2010, 30 (11): 2945-2949. (SCI、EI)

16) 李华, 李敏, 岳田利 (通讯作者). 苹果汁酶解工艺参数对感官品质与香气构成的影响 [J]. 农业机械学报, 2010, 41(10): 143-147. (EI)

17) 岳田利, 周郑坤, 袁亚宏, 高振鹏, 张晓荣. 苹果中有机氯农药残留的超声波去除条件优化 [J]. 农业工程学报, 2009, 25(12): 324-330. (EI)

18) 彭帮柱, 岳田利 (通讯作者), 袁亚宏, 高振鹏. 苹果酒发酵过程中糖度近红外光谱检测模型的建立 [J]. 光谱学与光谱分析, 2009, 29(3):652-655. (SCI、EI)

19) 高振鹏, 岳田利 (通讯作者), 袁亚宏, 付晓亮, 彭帮柱. 苹果汁中展青霉素的超声波降解, 农业机械学

报, 2009, 40(9): 138-142. (EI)

20) 岳田利, 彭帮柱, 袁亚宏. 基于主成分分析法的苹果酒香气质量评价模型的构建[J]. 农业工程学报, 2007, 23(6): 223-227. (EI)

报, 2007, 23(6): 223-227. (EI)

21) 高振鹏, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 王蕾. 苹果汁中溴氰菊酯残留的大孔树脂吸附分离[J]. 农业机械学报, 2009, 40(6): 124-128. (EI)

22) 惠卫甲, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 高振鹏. 苹果汁中拟除虫菊酯类和氨基甲酸酯类农药辐照降解[J]. 农业机械学报, 2009, 40(4): 121-124. (EI)

23) 于修焯, 杜双奎, 岳田利(通讯作者), 王青林. 食用油反式脂肪酸傅里叶红外光谱重组检测技术[J]. 农业机械学报, 2009, 40(1): 114-119. (EI)

24) 高振鹏, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 王云阳, 阎军军. 超声波强化有机溶剂提取石榴籽油的工艺优化[J]. 农业机械学报, 2008, 39(5): 77-80. (EI)

25) 陈冬梅, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 高振鹏, 刘拉平,  $^{60}\text{Co}-\gamma$  辐照对苹果汁中有机磷农药降解及品质影响[J]. 农业工程学报, 2008, 24(5): 270-274. (EI)

26) 高振鹏, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 王云阳. 无色高果糖浓缩苹果汁生产工艺试验[J]. 农业机械学报, 2008, 39(2): 81-84. (EI)

27) 高振鹏, 袁亚宏, 岳田利(通讯作者)王云阳, 彭帮柱, 廖金虎. 用离子交换法分离苹果汁中果酸的技术研究[J]. 农业工程学报, 2007, 23(7): 212-217. (EI)



28) 岳田利, 赵志华, 王燕妮, 袁亚宏, 彭帮柱, 高振鹏. 酿酒酵母菌胞内海藻糖提取工艺参数的优化[J]. 农业机械学报, 2007, 38(4): 93-97. (EI)

29) 彭帮柱, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏. 猕猴桃切片真空冷冻干燥工艺参数优化[J]. 农业机械学报, 2007, 38(4): 98-102. (EI)

30) 彭帮柱, 龙明华, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 赵志华. 利用偏最小二乘法结合傅立叶变换近红外光谱快速检测白酒酒精度[J]. 农业工程学报, 2007, 23(4): 212-214. (EI)

31) 彭帮柱, 岳田利(通讯作者), 龙明华, 袁亚宏, 赵志华. 一株酵母菌酿造柿子酒的发酵特性及其序列鉴定[J]. 农业机械学报, 2007, 38(3):136-138. (EI)

32) 彭帮柱, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏, 赵志华. 猕猴桃酒酿造工艺优化及其香气分析[J]. 农业工程学报, 2007, 23(2): 229-232. (EI)

33) 赵志华, 岳田利(通讯作者), 王燕妮, 袁亚宏, 彭帮柱. 苹果酒酵母融合子 W1 发酵工艺参数的优化研究[J]. 农业工程学报, 2007, 23(2): 233-238. (EI)

34) 彭帮柱, 龙明华, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏. 傅立叶变换近红外光谱法检测白酒总酸和总酯的研究[J]. 农业工程学报, 2006, 22(12): 216-219. (EI)

35) 彭帮柱, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏. 酵母菌 PA4 酿造苹果酒发酵条件的优化[J]. 农业工程学报, 2006, 22(11):183-186. (EI)

36) 陈香维, 岳田利(通讯作者), 袁亚宏. 猕猴桃品质

光谱无损检测技术研究进展[J]. 农业工程学报, 2006, 22(8): 240-245. (EI)

37) 彭帮柱, **岳田利**(通讯作者), 袁亚宏, 王云阳, 高振鹏. 基于模糊综合评判的苹果酒酵母优选技术研究[J]. 农业工程学报, 2005, 21(12): 163-166. (EI)

## 六、联系方式

通讯地址: 陕西杨凌西农路 28 号 西北农林科技大学食品学院

邮编: 712100

联系电话: 029-87092492 (办)

Email: yuetl@nwsuaf.edu.cn, ytl6503@163.com