

个人简历

基本信息



姓名 袁勇军

职称 副教授

专业 生物工程

E-mail yuan2007019@aliyun.com

Tel. +86-574-88222773

Fax. +86-574-88222773

工作经历及教育背景

10/2009-至今	副教授，浙江万里学院
9/2007- 9/2009	讲师，浙江万里学院
9/2002- 7/2007	硕-博连读，生物工程，南京农业大学
8/2000- 8/2002	助理工程师，生物技术，蚌埠卷烟厂技术中心
9/1996- 7/2000	本科，微生物学，南京农业大学

教学经历

◆ 浙江万里学院

本科课程：1F11587 食品微生物学（2007-至今）
1F10797 食品生物技术（2008-2012）
1F12325 食品酶学（2007-至今）
1F14327 食品微生物学实验（2007-至今）
1F14735 食品卫生与安全综合实验（2009-至今）
1F14345 食品微生物检验（2009-2013）
1F12495 生物工程设备（2008-2010）

研究生课程：高级微生物学（2013-至今）

科研方向

- ◆ 食品微生物及生物技术：非热杀菌，食品发酵，微生物活性物质及食品安全
- ◆ 水产品贮藏与加工：水产品贮藏与保鲜，水产品加工

论文及著作(2000– 2016)

1. 韩青,钱珍珠,张瑞雪,袁勇军*. 免疫亲和柱-液相色谱法快速测定面粉中黄曲霉毒素 B1 的条件优化. 食品科技, 2016, 接受
2. 张瑞雪,张文贵,袁勇军*. 脉冲强光杀菌技术在食品中的研究和应用进展. 食品科学, 2016, 接受
3. **YJ Yuan**, ZX Lu,N Wu, LJ Huang, FX Lü. Isolation and preliminary characterization of a novel nicotine-degrading bacterium, *Ochrobactrum intermedium* DN2. International Biodeterioration & Biodegradation, 2005, 56(1):45-50
4. **Yuan YJ**, Lu ZX, Huang LJ, Bie XM, Lü FX, Li Y. Optimization of a medium for enhancing nicotine biodegradation by *O.intermedium* DN2. J Appl Microbiol, 2006, 101(3):691-7
5. **YJ Yuan**, ZX Lu, LJ Huang, Y Li, FX Lu. Biodegradation of nicotine from tobacco waste extract by *O.intermedium* DN2. J Ind Microbiol Biot, 2007, 34(8):567-70
6. Cao SF, **Yuan YJ**, Hu Z, Zheng Y. Combination of *Pichia membranifaciens* and ammonium molybdate for controlling blue mould caused by *Penicillium expansum* in peach fruit. Int J Food Microbiol, 2010, 141(3):173-176
7. Huang LJ, Lu ZX, **Yuan YJ**, Lü FX, Bie XM. Optimization of a protective medium for enhancing the viability of freeze-dried *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* based on response surface methodology. J Ind Microbiol Biot, 2006, 33:56-61
8. **袁勇军**,陆兆新,戚向阳. 菌株 DN2 对烟草薄片制备液中烟碱的降解. 生物工程学报, 2009, 25(06): 897-902
9. **袁勇军**,陆兆新,别小妹,吕凤霞,李颖,黄现青,滕雅琴. 利用 DN2 菌株对烟草工业废弃物中的烟碱降解的工艺参数优化. 农业工程学报, 2006, 22(12):185-188
10. **袁勇军**,汪吴,戚向阳. *B. Subtilis* Y-6 产抗菌肽对桃软腐菌的抑制机理研究. 核农学报, 2014, 28 (6) :1047-1051
11. 曹少谦,陈伟,**袁勇军**,戚向阳. PDCA 循环在食品化学与理化检验课程教学环节中的应用. 浙江万里

学院学报, 2011, 24(1):114-116

12. 黄现青,高晓平,郝贵增,袁**勇军**. 表面活性素体外抗球虫作用研究. 安徽农业科学, 2008, 36 (12): 4982, 4986
13. 袁**勇军**,程乐乐,戚向阳. 产抗桃软腐菌抗菌肤菌株 Y-6 的分离和鉴定. 食品科技, 2014, 39(05):20-23
14. 袁**勇军**,方圆,陈伟,戚向阳. 臭氧处理和低温保藏对黄鱼保鲜效果. 核农学报, 2010, 24(5) :987 — 990
15. 袁**勇军**,陆宇波,陈伟,戚向阳,颜超军,黄丽金. 臭氧处理和低温保藏对牡蛎保鲜效果研究. 食品科技, 2009, 34(10):137-140
16. 袁**勇军**,陈伟,蒋海霞. 臭氧水处理与低温保藏对花蛤保鲜效果研究. 食品科技, 2010, 35(06):70-73
17. 周洁萍,沈阳,杨玲巧,袁**勇军***,戚向阳. 豆制品中防腐剂苯甲酸钠、山梨酸钾的调查和分析. 食品科技, 2010, 35(01):300-302
18. 袁**勇军**,黄丽金,陈伟.发酵乳饮料-开菲尔的研究进展. 安徽农业科学, 2009, 37(23):11154-11156
19. 张捷,袁**勇军**,管峰,张慧恩. 改革微生物实践教学培养高素质应用型人才. 高校实验室工作研究, 2012, 112(02):18-19,114
20. 袁**勇军**,张英,戚向阳. 高活性 EGCG 氧化产物制备条件的优化. 中国食品学报, 2009, 09(01):118-123
21. 戚炯炯,黄丽金,袁**勇军***. 液相色谱法测定红醋中苯甲酸含量的不确定度评定. 食品科技, 2012, 37(09):325-328
22. 陈秋平,陈伟,戚向阳,袁**勇军***. 基于 Moodle 平台的《食品毒理学》的教学改革与实践. 科技创新导报, 2016, (01):116-117
23. 黄现青,高晓平,赵改名,李苗云,柳艳霞,张秋会,孙灵霞,袁**勇军**. 抗菌肤抑菌机制研究进展. 生物学杂志, 2010, 27(02):62-66
24. 南楠,戚向阳,袁**勇军**,孙智达. 枯草芽孢杆菌 WL17 产抗菌物质的发酵条件优化研究. 中国食品学报, 2011, 11(06):77-83
25. 南楠,戚向阳,袁**勇军**. 枯草芽孢杆菌 WL17 产抗菌物质的分离、分析及其抗菌特性研究. 中国食品学报, 2012, 12(08):18-23

26. 南楠,戚向阳,袁勇军. 枯草芽孢杆菌 wL17 产抗菌物质对鱼丸的保鲜作用. 食品工业科技, 2012, 33(12):353-357
27. 张捷,丁韩英,戚向阳,袁勇军*. 枯草芽孢杆菌 Y-6 产抗菌肽的体外抗氧化效果研究. 核农学报, 2011, 25(3) :0518-0522
28. 王正东,戚向阳,曹少谦,袁勇军. 脉冲强光处理对杨梅多酚氧化酶活性的影响. 中国食品学报, 2013, 13(10):25-30
29. 袁勇军,唐敏,陈伟,庄吟潮,戚向阳. 脉冲强光对连续流动状态下黄酒杀菌效果及品质的影响. 中国酿造, 2011, (01):71-74
30. 王纯冰,孔庆财,徐伟,朱玉燕,孙文娟,林亚玲,袁勇军*. 脉冲强光对流动水中大肠杆菌的杀灭效果研究. 食品科技, 2011, 36(04):36-44
31. 陈秋平,袁勇军*,戚向阳. 脉冲强光对桃软腐病菌的灭活效果及其机理初探. 果树学报, 2014, 31(3):438-442
32. 袁勇军,戚向阳,曹少谦,陈伟. 脉冲强光及抗氧化剂对大豆油过氧化的影响. 核农学报, 2011, 25(5) :975-979
33. 戚向阳,陈伟,曹少谦,袁勇军. 脉冲强光及抗氧化剂对动物油脂的影响. 中国粮油学报, 2011, 26(09):60-65
34. 刘亮,曹少谦,陈伟,戚向阳,袁勇军. 脉冲强光及紫外线对水蜜桃多酚氧化酶活性的影响. 核农学报, 2014, 28(1) :0085 - 0090
35. 南楠,袁勇军,戚向阳,孙智达,庄吟潮. 脉冲强光杀菌技术及其在食品杀菌中的应用. 食品工业科技, 2010, 31(12):405-408
36. 何心宇,郭煜民,袁勇军*. 脉冲紫外线对鲜切火龙果抗氧化活性影响. 食品科技, 2014, 39(05):38-42
37. 袁勇军,戚向阳,黄丽金,杨玲巧. 毛细管气相色谱法测定食品中的丙酸盐. 食品科技, 2009, 34(08):272-274
38. 胡庆松,刘青梅,杨性民,郁志芳,袁勇军. 年糕腐败菌的鉴定和菌系分析. 食品与生物技术学报, 2009, 28(04):564-568
39. 杜楠雅,黄丽金,阮莹莹,袁勇军*. 宁波市大米及面制食品、膨化食品和油炸食品中铝含量的调查. 安徽农业科学, 2010, 38(17):9190-9192

40. 黄现青,高晓平,赵改名,李苗云,柳艳霞,张秋会,孙灵霞,袁勇军. 挪威鱼饲料中沙门氏菌对鱼类及人类健康的影响. 中国病原生物学杂志, 2008, 03(10):781-783
41. 曹少谦,戚向阳,袁勇军,荣建华. 片冰和流冰对银鲑保鲜效果的比较研究. 核农学报, 2013, 27(9):1342-1347
42. 黄丽金,童优芸,袁勇军*. 气相色谱法测定白酒中甲醇含量测量结果不确定度的评定. 安徽农业科学, 2013, 41(13):5952-5953
43. 张捷,袁勇军,汪财生. 食品专业动植物检验检疫教学改革. 绍兴文理学院学报, 2015, 35(08):89-91
44. 黄丽金,童优芸,曹建平,袁勇军*. 市售非发酵性豆制品质量状况调查与分析. 食品科技, 2014, 39(08):114-116
45. 曹少谦,陈伟,袁勇军,戚向阳. 水蜜桃汁热处理过程中的非酶褐变. 食品科技, 2011, 36(05):91-94
46. 陈秋平,王晓艳,屠熠凡,戚向阳,袁勇军*. 藤茶中抗氧化剂阻断 N-亚硝胺合成的作用. 核农学报, 2014, 28(9):1641-1646
47. 黄丽金,朱建宏,袁勇军*. 真空包装年糕腐败菌分离、鉴定及脉冲强光灭活效果初探. 食品科技, 2015, 40(04):370-374
48. 李伟安,张蕾,何书研,袁勇军*,周斌,黄乐丹,漏华芳,杨华. 直投式酸奶发酵剂生产菌株的筛选及特性研究. 畜牧与饲料科学, 2009, 30(9):55-56

注: 标*为通讯作者。