

姓名：周光宏

性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士研究生

办公地址：国家肉品中心 510 室

办公电话：02584396937

电子邮箱：ghzhou@njau.edu.cn

研究方向：肉品加工与质量安全控制



### 周光宏 南京农业大学教授

周光宏 1960 年 6 月生于扬州，在陕西省合阳县完成小学与中学教育，1982 年本科毕业于西北农林科技大学，1987 年获得英国诺丁汉大学肉品学硕士学位，1991 年获得南京农业大学农学博士学位，1991 年至 1994 年在澳大利亚联邦科工委(CSIRO)肉类研究所做访问学者。1994 年起任南京农业大学教授，1995 年被聘为博士生导师，曾任南京农业大学动物科技学院院长（1994-1998），食品科技学院院长（1996-2001），1998 年任南京农业大学副校长，1999 年当选中国畜产品加工研究会会长，2011 年 7 月至 2019 年 3 月任南京农业大学校长，2017 年当选国际标准化组织（ISO）“肉禽鱼蛋及其制品”委员会主席，2018 年当选国际食品科学院院士（IAFoST Fellow）和美国食品工程院院士（IFT Fellow）。

周光宏教授长期从事肉品学研究与教学，是国家肉品质量安全控制工程技术研究中心主任和首席科学家，他在肉与肉制品的品质形成机理、关键加工技术、标准与质量安全控制等方面取得诸多成果，主持完成的“冷却肉品质控制关键技术”、“传统肉制品品质形成机理及现代化生产”和“低温肉制品质量控制关键技术”分别获得国家科技进步二等和教育部科技进步一等奖；主编《畜产品加工学》、《肉品学》、《肉品加工学》等专著和教材，主持多项国际和国家肉品标准的制定，获得发明专利 30 余项，发表论文 200 余篇，培养博士 50 余名。周光宏教授还兼任中国农学会副会长和中国食品科技学会副会长。

#### **科研情况：**

##### **主要科研项目：**

十三五国家重点研发计划：传统干腌火腿快速成熟及绿色加工关键技术与装备研发及示范，任项目负责人，814 万元，在研；

江苏省教育厅专项：肉类生产与加工质量安全控制协同创新中心建设项目，任项目负责人，2000 万元，在研；

国家外专局 111 引智项目：肉类食品质量安全控制及营养学创新引智基地，任项目负责人，900 万，在研；

农业部现代产业技术体系专项：国家生猪产业技术体系，任岗位科学家，350 万，在研；

十二五国家科技支撑计划：冷却肉品质宰前控制、宰后雾化喷淋及保鲜技术集成与示范，任项目负责人，790 万元，结题；

十一五国家科技支撑计划：食品凝胶与风味控制技术开发研究，任项目负责人，700 万元，结题；

农业部公益性（农业）行业科研专项：肉类生产与加工质量安全控制技术，任项目负责人，2297 万元，结题。

### 科研成果：

国家科学技术进步二等奖：冷却肉品质控制关键技术及装备创新与应用（2013 年，第一完成人）

教育部科技进步一等奖：低温肉制品质量控制关键技术及装备研发与产业化应用（2018 年，第一完成人）

教育部科技进步一等奖：传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范（2006 年，第一完成人）

“肉品加工与质量控制创新团队”获得 2017 年神农中华农业科技奖优秀创新团队，任团队带头人；

中国食品科学技术学会科技创新奖-技术进步奖一等奖：低温肉制品质量控制关键技术及装备研制与应用（2016 年，第一完成人）

中国食品科学技术学会“科技创新奖-突出贡献奖”，2013 年

江苏省科学技术奖二等奖：冷却肉质量安全保障关键技术及装备研究与应用（2012 年，第一完成人）

中国食品科学技术学会科技创新奖技术进步一等奖：冷却肉质量安全保障关键技术及装备研究与应用（2012 年，第一完成人）

中国商业联合会科技进步特等奖：中国传统肉制品工业化生

产研究与示范（2006年，第一完成人）

教育部科学技术进步一等奖：传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范（2006年，第一完成人）

江苏省教育厅教学成果二等奖：畜产食品学‘三三三’教学质量体系建设与实践（2009年，第一完成人）