

<b>姓名</b>	曹锦轩	
<b>工作单位</b>	海洋学院，食品科学与工程团队	
<b>职 称</b>	副研究员	
<b>通信地址</b>	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
<b>联系方式</b>	caojinxuan@nbu.edu.cn	
<b>个人简介</b>	<p>2010年毕业于南京农业大学食品科技学院，获得博士学位。2014年3月-2015年3月，国家公派赫尔辛基大学肉类研究室访问学者。中国畜产加工研究会会员，曾担任国家肉品质量安全控制工程技术研究中心“肌肉生化与肉品品质研究组”组长，近五年授权国家发明专利35项，在 Biosensors and Bioelectronics、Journal of Animal Science、Food Chemistry、Meat science、Animal、Poultry science、农业工程学报等期刊发表论文80多篇，其中SCI收录27篇，副主编科学出版社十二五教材《畜产食品工艺学》和《畜产食品工艺学实验指导》，现在为 Food chemistry、Journal of animal science、Meat science、European Food Research and Technology、Animal、Poultry science、Journal of Food Process Engineering、Journal of food processing and preservation、Animal science journal、Journal of food safety、Journal of food properties、《中国农业科学》、《高压物理学报》、《核农学报》等杂志特邀审稿人，获浙江省科技进步二等奖、宁波市科技进步二等奖各1项，具有较强的科研创新能力和学生指导能力。</p>	
<b>获奖与荣誉称号</b>	国家自然科学基金、浙江省自然科学基金项目通讯评审专家，浙江省高校中青年学科带头人，宁波市重点高层次人才，宁波市“拔尖人才”计划入选者。	
<b>主要研究方向</b>	主要从事肉品加工与质量控制方向研究。	
<b>承担主要课题 3-5个</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家重点研发专项：中式传统肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范（2016YFD0401500，专题，134万），第一主持；</li> <li>2. 国家自然科学基金：鹅肉 ROS 形成对宰后 caspase 介导细胞骨架蛋白降解的影响（31101309，24万），第一主持；</li> <li>3. 国家自然科学基金：鹅肉成熟过程中微丝的解聚及其调控研究（31471681，90万），第一主持；</li> <li>4. 浙江省科技厅攻关项目：浙东地区传统特色鹅肉制品品质改善与保鲜关键</li> </ol>	

	<p>技术研究（2012C22058，15万元），第一主持；</p> <p>5. 国家星火计划：绍兴麻鸭育肥及深加工关键技术集成与示范”（2015GA701045）和獭兔系列深加工产品开发及副产物综合利用（2013GA701040），第一主持。</p>
<p>代表性 论文 3-5篇</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jinxuan Cao, Changrong Ou, Yufeng Zou, Daodong Pan, *Guanghong Zhou, Activation of caspase-3 and its correlation with shear force in bovine skeletal muscles during postmortem conditioning, Journal of Animal Science, 4547-4552, 2013/9. (SCI, IF=2.01)</li> <li>2. Mei, Zhanlong, Qu, Wei, Deng, Yi, Chu, Huaqin, *Cao, Jinxuan, Xue, Feng, Zheng, Lei, El-Nezamic, Hani Said, Wu, Yucheng, *Chen, Wei, One-step signal amplified lateral flow strip biosensor for ultrasensitive and on-site detection of bisphenol A (BPA) in aqueous samples, Biosensors and Bioelectronics, 457-461, 2013/11/15(SCI, IF=7.48)</li> <li>3. Tong Lv, Ying Wang, Daodong Pan, *Jinxuan Cao, Effect of trypsin treatments on the structure and binding capacity of volatile compounds of myosin, Food Chemistry, 2017/7/20. (SCI, IF=4.05)</li> <li>4. Jing Zhang, Ying Wang, Dao-Dong Pan, *Jin-Xuan Cao, Effect of black pepper essential oil on the quality of fresh pork during storage, Meat Science, 130-136, 2016/7. (SCI, IF=2.8)</li> <li>5. Wang Ying, Jiang Ya-Ting, *Cao Jin-Xuan, Pan Dao-Dong, Study on lipolysis-oxidation and volatile flavour compounds of dry-cured goose with different curing salt content during production, Food Chemistry, 190卷, pp 33-40, 2016/1/1. (SCI, IF=4.05)</li> </ol>
<p>授权发明 专利 3-5个</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 曹锦轩；潘道东；欧昌荣；邵兴锋；张玉林，一种复合营养保健型羔羊肴肉及其制作方法，2014/1/8，33，CN201310407486.6.</li> <li>2. 曹锦轩；潘道东；欧昌荣；邵兴锋，一种艾草绿茶小枣肠的加工方法，2013/9/18，33，CN201310197303.2.</li> <li>3. 曹锦轩；潘道东；欧昌荣；邵兴锋，一种功能性重组休闲肉脯及其制备方法，2013/9/18，33，CN201310197405.4.</li> <li>4. 曹锦轩；潘道东；欧昌荣；邵兴锋；曾小群，一种橙子果渣功能性禽肉茶肠的加工方法，2013/9/18，33，CN201310197302.8.</li> <li>5. 曹锦轩；潘道东；曾小群；郑晓，一种利用淘汰老鹅制备鹅肉香肠的方法，2012/7/11，33，CN201110405584.7.</li> </ol>
<p>讲授课程</p>	<p>SAS 统计分析、肉品高新技术、食品原料学、畜产食品工艺学</p>

<b>所属学科 及招生专 业</b>	食品学科，招生专业：食品科学、食品工程、食品安全等
<b>学生工作 经历</b>	先后担任 11 食工和 15 食工班主任
<b>地方服务 经历</b>	具有为浙江地区多家省级龙头企业提供技术指导、研发咨询等方面经历