

姓名：李春保

性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：肉品中心205

办公电话：02584395679

电子邮箱：chunbao.li@njau.edu.cn



研究方向：肉品营养基因组学，肉品加工与质量控制

个人简介：南京农业大学教授，博士生导师，食品科技学院副院长、国家肉品质量安全控制工程技术研究中心常务副主任、国家生猪产业技术体系岗位专家、江苏省肉品营养健康与生物技术创新团队负责人。主要从事肉品加工与质量控制、肉品营养基因组学研究。先后承担国家自然科学基金重点项目、面上项目、国家重点研发计划课题、国家支撑计划子课题等10余项，在国内外学术期刊上发表论文150余篇。申请发明专利20余项，授权10余项。兼任中国畜产品加工研究会常务理事、中国食品科学技术学会第三届青年委员会委员、农业部农产品加工技术专家委员会委员、农业部农产品营养标准专家委员会委员、美国化学学会会员、美国营养学会会员、Food Materials Research执行主编、Animal Biosciences 副主编、Frontier in Microbiology 客座副主编。制定国家/行业/国际标准9项，获得国家科技进步二等奖2项（排名第三和第五）、教育部高等学校科技进步一等奖1项（排名第五）、神农中华农业奖优秀创新团队奖1项（排名第四）。

科研情况：

1. 国家自然科学基金重点项目：猪肉加工过程中蛋白质分子结构及其营养价值变化的分子基础，2016-2020，主持
2. 国家自然科学基金面上项目：膳食中肌红蛋白对肠道屏障的影响及其机制研究，2021-2024，主持
3. 国家自然科学基金项目：四种肉蛋白摄入对大鼠肠道微生态和肝脏脂质代谢的影响，2015-2018，主持.
4. 国家仪器重大专项课题：基于核磁共振弛豫分析技术的肉类食品质量安全控制技术研究，2014-2018，主持
5. 国家“十三五”重点研发计划项目课题：低场核磁共振用于食品中非法添加物的现场快检方法及装备的研发，2018-2021，主持
6. 国家“十三五”重点研发项目子课题：中华传统特色肉类制品特征风味物质构成及其形成机理研究，2017-2020，主持
7. 江苏省自主创新资金：“中央厨房”式调理肉制品加工技术研发、集成示范及模式创新，2018.7-2021.7，主持

科研成果：

略