

博士生导师胡秋辉教授简介

胡秋辉 男，1964年生，汉族，二级教授。现任南京财经大学食品科学与工程学院院长，应用经济学博士生导师。

主要学术及社会兼职：国家食用菌产业技术体系岗位专家、Food Science and Human Wellness 杂志编委等。

研究领域：

主要从事食品与农产品加工、食品质量与安全等方面的研究。

学习经历：

1981年9月-1988年7月，南京农业大学土壤农化系本科、硕士；
1996年9月-1999年7月，南京农业大学资源与环境科学学院博士；
2000年10月-2001年10月，日本北海道大学农学部访问学者；
2008年11月-2009年2月，日本东京大学农学部访问学者。

工作经历：

1988年7月-2002年3月，南京农业大学食品科技学院，讲师、副教授；
2002年4月-2009年8月，南京农业大学食品科技学院，教授、博导；
2009年9月-至今，南京财经大学食品科学与工程学院，教授。

科研项目：

主持国家自然科学基金、国家公益性行业（农业）科研专项、国家粮食行业科研专项、江苏省科技支撑计划等科研项目。近三年，取得授权发明专利30项，申请发明专利10项，发表论文79篇，其中SCI论文26篇，主编“十二五”规划教材2本。富硒功能农产品的创制与应用获教育部技术发明二等奖，富硒食品的硒富集转化、测试、加工保存及其功能性开发技术获中国轻工业联合会技术发明二等奖；食用菌功能成分提取分离与高效利用技术研究获中国商业联合会科学技术奖一等奖；“技术管理型”食品质量与安全专业建设创新及其实践获江苏省教学成果奖（高等教育类）一等奖（第二完成人）。

代表性论文（通讯作者）：

Concentrations and health risks of lead, cadmium, arsenic, and mercury in rice and edible mushrooms in China. Food Chemistry, 2014, 147, 147-151.

Cytotoxicity and apoptotic effects of tea polyphenol-loaded chitosan nanoparticles on human hepatoma HepG2 cells. Materials Science and Engineering: C, 2014, 36, 7-13.

Purification, characterization and antitumor activity of polysaccharides from *Pleurotus eryngii* residue. *Carbohydrate Polymers*, 2014, 114, 297-305.

Immunopotential of *Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quel. *Journal of ethnopharmacology*, 2014, 153(3), 604-614.

Antiproliferative and immunostimulatory activity of a protein from *Pleurotus eryngii*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2014, 94(15), 3152-3162

Changes in non-volatile taste components of button mushroom (*Agaricus bisporus*) during different stages of freeze drying and freeze drying combined with microwave vacuum drying. *Food Chemistry*, 2014, 165(15), 547-554

Comparison of Freeze-Drying and Freeze-Drying Combined with Microwave Vacuum Drying Methods on Drying Kinetics and Rehydration Characteristics of Button Mushroom (*Agaricus bisporus*) Slices. *Food and Bioprocess Technology*, 2014, 7(6), 1629-1639.

Comparison of freeze-drying with three different combinations of drying methods and their influence on colour, texture, microstructure and nutrient retention of button mushroom (*Agaricus bisporus*) slices. *Food and Bioprocess Technology*, 2014, 7(3), 702-710.

获得荣誉:

江苏省高校青蓝工程"粮油食品功能与安全"科技创新团队带头人, 国家自然科学基金食品科学学科评议组成员, 国家农产品质量安全风险评估专家委员会成员, 入选教育部"新世纪优秀人才支持计划"、江苏省"333 高层次人才培养工程"第二层次培养对象。