

公示内容（提名者、项目名称、完成人、完成单位、代表性  
论文论著目录、主要知识产权目录）

提名者	南京农业大学
项目名称	低场核磁共振技术在食品快速检测中的创新应用及系统开发
完成人	李春保、周光宏、李向红、徐幸莲、朱莹莹、刘登勇、华帅、张英力、赵迪、粘颖群
完成单位	南京农业大学、苏州纽迈分析仪器股份有限公司、苏州市职业大学、渤海大学、苏州泰纽测试服务有限公司
代表性论文目录 (限 5 篇, 国内期刊 2 篇)	<p>[1] Li, Chunbao; Liu, Dengyong; Zhou, Guanghong; Xu, Xinglian; Qi, Jun; Shi, Peilei; Xia, Tianlan. Meat quality and cooking attributes of thawed pork with different low field NMR T-21 . MEAT SCIENCE, 2012, 92: 79-83</p> <p>[2] Li, Xiao; Feng, Fang; Gao, Runze; Wang, Lu; Qian, Ye; Li, Chunbao; Zhou, Guanghong. Application of near infrared reflectance (NIR) spectroscopy to identify potential PSE meat. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2016, 96: 3148-3156.</p> <p>[3] Ali, Sher; Zhang, Wangang; Rajput, Nasir; Khan, Muhammad Ammar; Li, Chun-bao; Zhou, Guang-hong. Effect of multiple freeze-thaw cycles on the quality of chicken breast meat. FOOD CHEMISTRY, 2015, 173: 808-814.</p> <p>[4] 庞之列,何栩晓,李春保.一种基于 LF-NMR 技术的不同含水量猪肉检测方法研究. 食品科学 2014,35(4):142-145..</p> <p>[5] 庞之列,殷燕, 李春保. 解冻猪肉品质和基于 LF-NMR 技术的检测方法. 食品科学 2014,35(24): 219-223.</p>
主要知识产权目录 (限 10 项)	<p>[1] 周光宏、李春保、庞之列、徐幸莲、刘登勇. 一种基于核磁共振技术的注水猪肉快速检测指标的筛选方法, ZL201210111992.6, 发明专利</p> <p>[2] 李春保、周光宏、徐幸莲、庞之列、江龙建. 一种注水、解冻猪肉检测分析系统及其方法, ZL201510389356.3, 发明专利</p> <p>[3] 李春保、周光宏、庄昕波、黄子信、徐幸莲. 一种猪肉宰后冷却过程中水分迁移检测方法, ZL201611214976.4, 发明专利</p> <p>[4] 李春保、左晓维、周光宏、徐幸莲. 一种基于 LF-NMR 技术的猪肉熟度判别方法, ZL201510439534.9, 发明专利</p> <p>[5] 李春保、李浩、赵迪、朱莹莹、金昊权、殷志康、周光宏、徐幸莲. 一种应用低场核磁共振快速筛查食用油中掺假地沟油的方法, ZL202010098570.4, 发明专利</p> <p>[6] 王欣、史然、刘宝林、卢海燕、赵婷婷. 大豆油煎炸使用极</p>

	<p>限的低场核磁共振检测法, ZL201210435185. X, 发明专利</p> <p>[7] 杨培强、俞文文、马进献、张英力、石志东、李振川、汪红志、黄学东、杨文明、周恩华, 可应用在低场核磁共振仪器中的变温探头, ZL 200910044903. 9, 发明专利</p> <p>[8] 杨培强、刘利荣、张英力、孙宝刚、石志东. 便携式低场核磁共振煎炸老油分析仪, ZL201310362056. 7, 发明专利</p> <p>[9] 李春保、周光宏、徐幸莲. 注水、解冻猪肉检测分析系统 V1. 0, 2014SR188180, 软件著作权</p> <p>[10] 李向红, 纽迈核磁数据分析软件 V1. 0, 2019SR0381811, 软件著作权</p>
--	---