

教师简介

姓名：桑宏庆

学历：硕士

职称：副教授

研究方向：食品分析与检验、食品安全

通讯方式：593024140@qq.com



个人学习经历：

1988-1992 安徽师范大学，学士

2004-2007 安徽理工大学，硕士

个人工作经历：

1992-1997 安徽农业技术师范学院学院，助教

1997-2007 安徽技术师范学院、安徽科技学院，讲师

2007-至今 安徽科技学院，副教授

主讲课程：

《食品分析与检测》、《食品质量检验技术》、《现代仪器分析》

科研项目：

1、主持，2006年安徽省教育厅自然科学研究项目：光度法快速测定食品中苯胺类物质的研究，2006-2008；

2、主持，2008年安徽省教育厅自然科学研究项目：金银花提取工艺及其产业化开发，2008-2010；

3、主持，2017年安徽省科技重大专项研究项目：出口型面包屑加工关键技术研究及产业化示范，2017-2019；

4、参与，2013 年国家自然科学基金项目：基于核酸适体和分子信标的有机磷农药快速筛查方法研究（批准号/申请代码 31201369/C200103，排名第二），2013-2015；

5、主持，2012 年国家星火计划项目：金银花综合提取技术集成及产业化（编号 2012GA710044）；

6、主持，2014 年国家星火计划项目：金银花系列保健食品生产工艺及其产业化（编号 2014GA710024）；

科研成果：

1、桑宏庆，王丽.普鲁士蓝光度法测定奶粉中的铁[J].食品工业科技，2003，24（5）：91-93（CSCD）

2、桑宏庆，钟涌海，刘效记.肉中微量氨的水杨酸-次氯酸钠光度法测定[J].食品科学，2003，24（11）：108-110（CSCD）

3、桑宏庆，黄玉全，张虎.锌还原锡(IV)磷钼蓝光度法测定锡[J].食品科学，2004:25（5）：158-160（CSCD）

4、桑宏庆，陈守江，蔡华珍，武梅.催化褪色光度法测定乳粉中微量锌[J].食品与发酵工业，2005，31（4）：:113-115（CSCD）

5、桑宏庆，陈守江，蔡华珍，李莉.采用褪色光度法测定水中苯胺[J].食品与发酵工业，2006:32（5）：124-126（CSCD）

6、桑宏庆，王丽，汪伟.辛硫磷试纸的制备及其在金银花检测中的应用[J].分析实验室，2014,33（7）：778-781（CSCD）

7、桑宏庆，王丽，杨剑婷，陈丽敏.微波消解-刚果红-过氧化氢体系催化动力学光度法测定金银花中铁[J].理化检验-化学分册，2014,50（12）：1601-1603（CSCD）

8、桑宏庆等，一种金银花软糕及其制作方法，专利号：ZL 2013 1 0402577.0

获奖情况：

获安徽科技学院 2012-2013 学年教学优秀奖；

2013-2014 校优秀教师；

2013 年校“本科教学审核评估工作先进个人”；

2018 安徽省大学生食品设计创新大赛优秀指导教师；

2018 年获校级教学成果奖三等奖“食品质量与安全专业卓越人才教育培养模式改革与实践”（X2018094）；

2019 年获安徽省教学成果奖三等奖“以平台为载体，食品类专业“产学研”、“校地企”多维合作提高学生实践创新能力改革与实践”（2019jxcgj345-7）

指导学生参加 2019 年安徽省高等学校师范生教学技能竞赛暨首届长三角师范生教习基本功大赛选拔赛获三等奖。

指导学生参加 2020 年安徽省大学生食品设计创新大赛获三等奖。