烟草学院教师简介

姓 名	罗东升	性 别	男	出生年月	1987.06	
民 族	汉	籍 贯	河南 许昌	政 治 面 貌	中共党员	
最高学历/学位	博士研究生/博士	毕业院校及专业	中国农业大学 食品科学与工程			
E-mail	ldsxnsp@163.com					
职称职务	讲师			硕导/博导		
所在部门	烟草工程系					
主讲课程	卷烟工艺学、烟草仪器分析					
学科方向及研究重点领域	烟草检测分析、烟草风味化学					

学术背景与个人特色

烟草及其制品组成成分研究：对烟草及其制品中的常规成分，微量、痕量成分的含量、构成定性定量分析，以及大分子组分的结构分析，精准地研究烟草及其制品中成分的宏观品质变化与微观物质结构和组成在加工（调制、复烤、醇化及烘丝）过程中的变化规律和内在关系机制，基于分析学方法为烟草加工提供数据支撑。

烟草及其制品香气品质研究：对烟草及其制品中挥发性成分，关键香气组分及其香气属性，香气组分强度贡献以及香气前体物鉴定。分析各类香气前体物在加工过程中的裂解规律和机制，明确香气成分的形成过程及主要影响因素；分析烟草基质中其他组分对香气成分释放的影响规律和机制，探究烟草香气品质和组分间的互作方式和影响因素，基于香气品质为烟草及其制品配方和工艺优化提供理论支撑。

	序号	成果名称 （获奖、论文、专著、发明专利、鉴定成果等）	获奖名称、等级及证书号，刊物名称及ISSN、检索号，出版单位及ISBN，专利授权号，鉴定单位等	获得时间	署名次序或类型
代表性成果（限填10项）	1	Effect of glucose oxidase treatment on the aroma qualities and release of cooked off-odor components from heat-treated Hami melon juice	Food Chemistry ISSN:0308-8146	2022	第一作者
	2	Production of high sensory quality Shiitake mushroom (Lentinus edodes) by pulsed air-impingement jet drying (AID) technique	Food Chemistry ISSN:0308-8146	2021	第一作者
	3	Isolation and identification of putative precursors of the volatile sulfur compounds and their inhibition methods in heat-sterilized melon juices	Food Chemistry ISSN:0308-8146	2021	通讯作者
	4	ZIF-8-derived ZnS–Ni3Fe–Ni co-loaded N-doped porous carbon for efficient hydrogen evolution reaction catalysis	Journal of Electroanalytical Chemistry ISSN:1572-6657	2020	通讯作者
	5	Study of the Inhibitors of Cooked Off-Flavor Components in Heat-Treated XiZhou Melon Juice	Journal of Agricultural and Food Chemistry ISSN:0021-8561	2019	第一作者
	6	Identification of Cooked Off-Flavor Components and Analysis of Their Formation Mechanisms in Melon Juice during Thermal Processing	Journal of Agricultural and Food Chemistry ISSN:0021-8561	2018	第一作者
	7	Geographical origin identification and quality control of Chinese chrysanthemum flower teas using gas chromatography mass spectrometry and olfactometry and electronic nose combined with principal component analysis	International Journal of Food Science and Technology ISSN:1365-2621	2017	第一作者
	8	两种代表性厚皮甜瓜风味指纹图谱的构建及差异分析	中国食品学报 ISSN:1009-7848	2019	第一作者
	9	预处理对红枣分段间歇微波耦合热风干燥特性及品质的影响	农业工程学报 ISSN:1002-6819	2017	第一作者
	10	基于响应面优化腐婢鲜叶豆腐的制备工艺	食品科学 ISSN:1002-6630	2015	第一作者

	序号	项目、课题名称 （下达编号）	项目来源	项目起止时间	主持/参与	经费（万元）
代表性项目（限填5项）	1	固定化葡萄糖氧化酶协同半胱氨酸抑制热加工甜瓜汁异味形成的分子机制 32001822	国家自然科学基金委	2021-2023	主持	24
	2	葡萄糖氧化酶对热加工甜瓜汁硫化物释放的干预机制 FVKF2020013	农业农村部果蔬加工重点实验室	2020-2021	主持	3
	3	花茶指纹图谱的构建 SPFWHX-2016-ZD	北京市食品风味化学重点实验室	2017-2018	主持	5