

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	许昌	政 治 面 貌	中共党员	
最高学历/ 学位	博士	毕业院校 及专业	中国农业大学 食品科学与工程			
E-mail	lds7126@henau.edu.cn					
职称职务	副教授			硕导/博导	硕导	
所在部门		烟草工程系				
主讲课程		卷烟制造工艺、烟草仪器分析				
学科方向及研究重点领域		烟草加工与风味，风味分析与感知、微生物与风味调控				
学术背景：食品风味方向硕博毕业，长期深耕食品风味领域研究，熟悉涵盖风味物质解析、前体物鉴定、形成机制探索、风味生物调控的完整理论研究体系。掌握稳定同位素分析、风味组学、分子感官科学、风味受体表达与感知分析等前沿核心技术，具备扎实的风味研究功底。目前，累计发表 SCI 论文 20 余篇，授权发明专利 3 项、软著 3 项，参编专著 3 部。先后主持及参与国家自然科学基金、郑州市创新创业团队、省烟草公司等各级科研项目 10 余项，获省级烟草行业科技奖励 3 项。同时长期担任 Food Chemistry、Journal of Agricultural and Food Chemistry、Foods 等多个国际期刊客座编辑及审稿人，具备丰富的学术研究与交流经验。						
个人特长：解析烟草特征风味的物质基础，筛选烟气致香成分；运用微生物技术定向调控烟叶风味风格；通过生物转化与合成，实现烟草关键香气物质、甜味物质的高效制备与优化；能够依托前沿风味技术解决烟草风味提质、风味调控等问题。						

代表性成果 (限填10项)	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
	1	Mechanisms underlying the formation of main volatile odor sulfur compounds in foods during thermal processing	Compr Rev Food Sci Food Saf 中科院一区 TOP		2025	1
	2	Effects of different stress conditions on the production, bioactivities, physicochemical and structural characteristics of exopolysaccharides synthetized by Schleiferilactobacillus harbinensis Z171	International Journal of Biological Macromolecules 中科院一区 TOP		2024	通讯
	3	Construction of CoS@ZnIn2S4-Ce heterostructured cage for high-efficiently photocatalytic degradation of the contaminants produced by tobacco	Chemical Engineering Journal 中科院一区 TOP		2023	1
	4	Effect of glucose oxidase treatment on the aroma qualities and release of cooked off-odor components from heat-treated Hami melon juice	Food Chemistry 中科院一区 TOP		2022	1
	5	Production of high sensory quality Shiitake mushroom (Lentinus edodes) bypulsed air-impingement jet drying (AID) technique	Food Chemistry 中科院一区 TOP		2021	1
	6	Isolation and identification of putative precursors of the volatile sulfur compounds and their inhibition methods in heat-sterilized melon juices	Food Chemistry 中科院一区 TOP		2020	通讯
	7	Study of the Inhibitors of Cooked Off-Flavor Components in Heat-Treated XiZhou Melon Juice	Journal of Agricultural and Food Chemistry 中科院一区 TOP		2019	1
	8	Identification of Cooked Off-Flavor Components and Analysis of Their Formation Mechanisms in Melon Juice during Thermal Processing	Journal of Agricultural and Food Chemistry 中科院一区 TOP		2018	1
	9	宜宾特色烟叶风格特征挖掘及强化关 键技术研究与应用	中国烟草总公司四川省公司科 学技术一等奖		2022	3
	10	《特种作物风味化学》	中国农业科学技术出版社		2023	参编
代表性项目 (限填5项)	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)
	1	磁性纳米颗粒固定酶对加工异味的调 控分子机制	国家自然科学基金 委员会	2022-2024	主持	30
	2	玫瑰香料的生物开发与应用 (子课题)	广东中烟工业有限 责任公司	2025-2027	主持	10