

## 教师简介

姓名：孙永康

学历：博士研究生

职称：副教授

职务：食品加工实验室主任

研究方向：食品生物技术、农产品加工与利用

通讯方式：[sunyk@ahstu.edu.cn](mailto:sunyk@ahstu.edu.cn)



### 个人学习经历：

2010/09-至今，南京农业大学，食品科技学院，博士

2002/09 - 2005/06，西南农业大学，食品学院，硕士

1998/09 - 2002/06，西南农业大学，食品学院，学士

### 个人工作经历：

2005年7月于安徽科技学院任教至今。

### 主讲课程：

食品微生物、发酵食品加工与质量控制、发酵工艺学

### 科研项目：

1. 安徽省教育厅科研课题：蒸谷米加工过程中淀粉回生及其控制机理研究 (KJ2018A0537)
2. 安徽省中央引导地方科技发展专项科技扶贫项目：瓜蒌安全生产及系列深加工产品开发关键技术与产业化示范 (YDZX20183400004074)

## 科研成果：

1. Yongkang Sun, Hualei Wang, Wei Wang, Bing Hu, Li Zhou, Hong Ye, Xiaoxiong Zeng. Changes in molecular structure of chickpea starch during processing treatments: A thin layer chromatography study [J]. Food Chemistry, 2018, 243:186-191. (SCI, 中科院 JCR 分区-食品科技 1 区, 影响因子 4.529)
2. Yongkang Sun, Hong Ye, Bing Hu, Wei Wang, Shicheng Lei, Xiaoqing Wang, Li Zhou, Xiaoxiong Zeng. Changes in crystal structure of chickpea starch samples during processing treatments: An X-ray diffraction and starch moisture analysis study [J]. Carbohydrate Polymers, 2015, 121: 169-174. (SCI, 中科院 JCR 分区-应用化学 1 区, 影响因子 4.219)
3. Yongkang Sun, Zhongwei Wu, Bing Hu, Wei Wang, Hong Ye, Yi Sun, Xiaoqing Wang, Xiaoxiong Zeng. A new method for determining the relative crystallinity of chickpea starch by Fourier-transform infrared spectroscopy [J]. Carbohydrate Polymers, 2014, 108, 153-158. (SCI, 中科院 JCR 分区-应用化学 1 区, 影响因子 4.074)