

姓名：彭菁

性别：女

毕业院校：华盛顿州立大学

最高学位：博士

办公地址：食品科技学院 216 室

办公电话：025-84399016

电子邮箱：jpeng@njau.edu.cn

研究方向：食品加工及品质控制

个人简介：

科研上主要从事食品（尤其果蔬）加工技术的理论和应用研究，包括食品物性特性分析、新型热加工过程设计与控制（灭菌、干燥），以及加工过程对产品品质影响的评估等。教学上主要讲授《食品工程原理》、《食品物性学》（中英）、《食品标准与法规》（英）等课程。

科研情况：

主持南京市留学人员择优资助及中央高校自主创新项目各一项，参与“十三五”重点研发项目子课题两项。

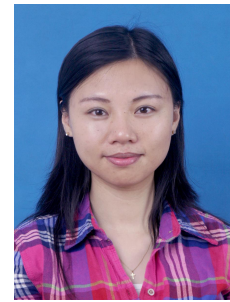
科研成果：

代表性论文：

Peng, J., Tang, J.*, Barrett, D.M., Sablani, S.S., Anderson, N., and Powers, J. 2017. Thermal pasteurization of ready-to-eat foods and vegetables: critical factors for process design and effects on quality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 57, 2970- 2995.

Peng, J., Tang, J.*, Luan, D., Liu, F., Tang, Z., Li, F., and Zhang, W. 2017. Microwave pasteurization of pre-packaged carrots. *Journal of Food Engineering*. 202, 56- 64.

Peng, J., Tang, J.*, Barrett, D.M., Sablani, S.S., and Powers, J. 2014. Kinetics of carrot texture degradation under pasteurization conditions. *Journal of Food Engineering*. 122, 84- 91.



Peng, J., Tang, J.*, Jiao, Y., Bohnet, S.G., and Barrett, D.M. 2013. Dielectric properties of tomatoes assisting in the development of microwave pasteurization and sterilization processes. *LWT-Food Science & Technology*. 54, 367- 376.

Peng, J., Mah, J.H., Somavat, R., Mohamed, H., Sastry, S., and Tang, J.* 2012. Thermal inactivation kinetics of *Bacillus coagulans* spores in tomato juice. *Journal of Food Protection*. 75, 1236- 1242.