

赵良忠简介



赵良忠，二级教授，硕士研究生导师，现任豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室主任兼首席专家，湖南省果蔬清洁加工工程技术研究中心主任兼首席专家，中国豆制品工艺师培训中心主任，邵阳学院食品与化学工程学院党总支书记、食品工程硕士点点长，中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事，湖南省食品科学协会常务理事，湖南省西部开发特聘专家，湖南省食品安全与风险评估专家，湖南省省级优秀教学团队带头人，湖南省高校产学研合作示范基地首席专家，教育部食品质量与安全教学分委员会委员，中国豆制品行业先进科技工作者，中国豆制品行业的知名专家。

30多年来致力于食品科学研究和技术推广，先后承担国家科技部项目2项、国家发改委1项、湖南省科技厅重点项目6项、一般项目7项，贵州省科技厅、重庆市科委科研项目各1项，主持完成9个市厅级重点科研课题、58项企业委托项目，帮助企业解决技术难题100余项。获得湖南省科技进步三等奖1项、中国豆制品行业科技进步一等奖、三等奖各1项，邵阳市科技进步一等奖1项，邵阳市科技进步二等奖3项，邵阳市科技发明三等奖1项，获得国家发明专利授权12项，获得国家实用新型专利授权9项，2017年被邵阳市人民政府授予邵阳市科学技术突出贡献奖。发表学术论文183篇，其中SCI、EI 8篇、CSCD 52篇；出版《休闲豆制品生产技术》、《豆制品生产技术》等专著4部，

2014年获中国食品产业产学研创新杰出科研人才奖，2015年获中国食品产

业科技创新奖，2016年获中国食品行业优秀科研成果奖。2017年获中国豆制品行业先进科技工作者、2019年获中国豆制品行业杰出科技创新人才称号。

担任湖南李文食品有限公司、湖南华文食品有限公司等7家企业的技术总监、技术指导和顾问，直接服务的企业年总产超30亿元，每年新增就业岗位720多个、每年为企业培养技术人员200多人。

致力于中国传统豆制品行业的现代化、产业化、智能化研究，取得了良好成效：他打破了国际熟浆法生产豆制品的技术垄断，发掘中华古老熟浆工艺价值，发明了二次浆渣共熟制浆、豆清发酵液点浆新工艺，并研发成功了与工艺配套的设备，实现了熟浆豆制品生产全自动化生产，使中国豆制品行业从手工作坊时代进入了自动化智能化时代，该技术有效地实现了蛋白质、脂肪和多糖的溶出，提高了产品的品质和得率；发明了休闲豆制品智能化卤制工艺与设备，引领中国豆制品卤制技术进入工业4.0时代，设备占地减少70%，微生物减少2-3个数量级，生产时间减少75%，大幅降低了生产成本；拓展了豆渣的食品开发途径，提高了传统豆制品的品质和产品竞争力；从形成污染和浪费的豆清液中筛选微生物，研发纯种发酵点浆制豆腐，经过十多年的努力，分离出近20株微生物，对它们的产酸、产酶及与大豆蛋白作用的机理等进行了详细的研究，优选出9株微生物，利用全自动发酵设备生产豆清发酵液，用作豆腐生产的生物凝固剂，进而发明了豆清发酵液全自动点浆装置，使中国有着近2000年历史的传统酸浆豆腐实现了工业自动化生产。实现了变废为宝和产业升级；在纯种发酵生产豆清发酵液工艺的前提下，通过与苗、侗酸汤生产工艺的有机结合，推动了极具民族特色的贵州酸汤产业化、自动化和标准化生产，实现了豆制品生产过程豆清液零排放，科技助力生态文明建设。科研成果已在达利、盼盼、湖南华文、九盛、满师傅、福建银祥、乐豆坊等国内40余家豆制品企业和武冈市工业园20多家企业推广应用，每年节水近400万吨，新增产值超过4亿元，产生了良好的经济效益和社会效益，并对我国千亿产值的豆制品行业产生了积极影响，大幅度提升了我国豆制品行业的技术水平，促进了中国豆制品产业的良性发展坚持产学研合作，坚持把科学研究做在企业中，科研成果在几十家企业推广应用，取得了良好的经济效益和社会效益。

《中国食品报》、《中国教育报》、《湖南日报》、《中国食品质量安全报》、《三

湘都市报》、《邵阳日报》多次做了重点报道。技术引领中国豆制品行业赶超国际先进水平，为中国豆制品行业发展及科技水平的提升做出了突出贡献。