



## 师资队伍

师资队伍简介

教授(研究员)

陈勉华

陈野

杜欣军

樊振川

方国臻

郭庆彬

侯丽华

胡爱军

胡云峰

华泽田

李昌模

李喜宏

刘安军

刘会平

刘继锋

刘霞

刘亚青

刘雁红

吕晓玲

阮美娟

生威

孙平

汪建明

王昌禄

王春玲

王俊平

王丽霞

当前位置：[首页](#) > [师资队伍](#) > [教授\(研究员\)](#) > 正文

## 胡云峰



## 一、个人基本情况：

胡云峰，女，1966年4月，汉族，民盟，研究员，副主任，1985.9 - 1989.7 于北京农业大学食品科学系农产品贮藏加工专业学习获工学学士，2001.3—2004.3于中国农业大学人文与发展学院学习获硕士学位，天津市植物学会、园艺学会、农学会、食品学会会员。

## 二、从事科研领域及主要研究方向

主要从事农产品贮藏与加工技术与开发，近年来主要研究方向是生鲜农产品的流通保鲜包装技术与方法、农产品加工及货架期质量控制技术研究。

## 三、完成的重大科研项目十多项，主要有1、微型保鲜冷库专用设备，国家重点星火计划项目；

2、便携式微型保鲜冷库，国家重点星火计划项目；3、切分胡萝卜保鲜技术研究，天津市重点攻关课题；4、出口蔬菜微加工及流通保鲜技术的开发与示范，天津市重点推广课题；5、无公害蔬菜商品化处理与配套保鲜技术开发，天津市农业科技重点推广项目；6、葡萄酒堡与关键设备中试，天津市农业科技成果转化项目；7、全降解保鲜包装材料的应用研究，国家科技支撑计划重点项目子课题；8、配送蔬菜安全流通技术集成和应用，天津市科技支撑计划项目。

## 四、发表论文20余篇和著作10余部，主要有1、果蔬保鲜温度梯度试验冷库的设计与效果分析，

农业工程学报2004(7)；2、含纳他霉素天然保鲜果蜡的制备与应用，农业机械学报，2009(3)；3、含纳他霉素的紫胶保鲜蜡配方及工艺条件优化，农业工程学报，2009(3)；4、《果蔬经营与商品化处理技术》2003年8月天津科技出版社。

## 五、获省市科技奖10多项，主要有1、果蔬沙司新产品研制，1994年获天津市科学技术进步科技

成果二等奖；2、果蔬保鲜新技术推广，2002年度天津市科技进步一等奖；3、干白雪梨酒的技术研究，2003年度天津市科技进步三等奖；4、粮食聚烯烃基保鲜膜的研制与应用，2003年获天津市科技发明三等奖；5、果品(葡萄)加工及产业化技术开发，2005年农牧渔业部丰收奖二等奖；7、葡萄酒堡与专用设备中试，2007年中华神农科技奖三等奖；8、无公害蔬菜流通保鲜关键技术开发与示范，2009年度天津市科技进步三等奖。

## 六、获国家专利20多项，主要有1、均温微型节能冷库，2003年获发明专利；2、便携式差压微

王书军	<p>型保鲜冷库，2007年获发明专利；3、微型节能压差预冷库，实用新型专利；4、农产品保鲜温度梯度试验冷库，实用新型专利；5、小型葡萄酒过滤机，实用新型专利。</p> <p><b>七、近2年来，转化和鉴定的横向成果有</b>1、灵武长枣保鲜过程中有效物质提取及活性物质研究；2、杂粮综合仓储技术研究和开发；3、甜柿常温流通与商品化处理技术开发；4、雪梨无硫加工技术研究；5、无防腐剂天然火锅蘸酱安全控制技术研究；6、葡萄加工与产业化技术开发；7、枸杞加工技术开发；8、脱水熟制黑大蒜加工技术；9、即食鲜蔬保鲜加工技术开发。</p> <p><b>联系方式</b></p> <p>通信地址：天津经济技术开发区13大街29号天津科技大学</p> <p>邮政编码：300457</p> <p>电 话：022-60601358</p> <p>E - mail：hu-yf@163.com</p>
王硕	
王稳航	
王艳萍	
于景华	
张民	
张燕	
张泽生	
赵江	
赵征	
周中凯	
朱振元	
副教授(副研究员)	
高级实验(工程)师	
讲师(助理研究员)	
实验师(工程师)	
初级及其它	
在站博士后	

[微食尚](#)   
[学院科研网](#)   
[食品科学与工程英文网](#)   
[精品课程](#)   
[书记信箱](#)   
[院长信箱](#)   
[下载专区](#)   
[学院地址](#)   
[联系方式](#)

版权所有：天津科技大学食品工程与生物技术学院   
 技术支持与维护：学院办公室   
 网站管理员电话：022-60912587，邮箱：spxz@tust.edu.cn。