

站内搜索

提交

首页 学院概况 院务信息 师资队伍 教育教学 科学研究 合作交流 学生工作 党务工作 校友之窗 科教平台 科普基地

包海蓉（副教授）

发布者：张水晶 发布时间：2018-01-08 浏览次数：3729



包海蓉，女，1969.12月生，浙江省宁波市鄞县人，上海海洋大学水产品加工及贮藏工程工学博士。现任上海海洋大学食品学院副教授，硕士生导师。上海市高峰高原学科建设上海海洋大学水产品高质化加工利用团队骨干。主要研究方向为水产食品加工及其品质控制安全，软饮料、乳制品的加工工艺。在水产品与软饮料加工理论和技术，食品加工与工艺改进等方面开展了一系列研究工作。2006年美国加州大学圣地亚哥分校访问学者，2010年赴日本水产大学开展水产品加工品质评价合作研究，2016-2017年赴爱尔兰农业与食品发展研究中心开展食品结构设计与功能性关系的研究。近年来在国内外主要学术刊物发表论文30余篇。

联系方式：电话：021-61900373 Email: hrbao@shou.edu.cn

一、主要承担教学情况

课程名称	学时数	授课对象
食品工艺学	32	本科生
食品添加剂	24	本科生

专业外语	32	本科生
食品科学导论	24	本科生

二、近期主要承担或参与项目情况

1. 基础研究：

- (1) 国家高技术研究发展计划(863计划), “大洋性金枪鱼围网捕捞与超低温保鲜关键技术”, 主要参与。
- (2) 三亚海洋局, “三亚市金枪鱼产业系列研究” 金枪鱼加工子项目, 主持。
- (3) 十二五国家科技支撑计划, “海洋鱼类海上保鲜和精深加工技术研发与产业化示范”, 主要参与。
- (4) 地方院校能力建设, “微波加热对应型油炸调理食品的开发技术研究”, 参与。

2. 企业合作：

- (1) 利用多种食品保藏加工技术的联合使用, 在平衡品质和货架期的基础上开展企业服务, 开发薄荷饮料和草本植物饮料等产品。
- (2) 研发快餐餐饮食品加工和作为外带特色旅游食品加工关键技术, 开展传统食品的工业化路径研究, 平衡口感和货架期。
- (3) 水产食品加工保鲜与品质控制。
- (4) 饮料加工工艺改进, 充分考虑技术上先进, 经济上合理的原则对饮料生产中出现的问题进行指导。

3. 主要教改项目

上海市教委重点教学改革项目, “基于国际认证的食品科学与工程专业人才培养模式的研究”, 主要完成人。

三、主要获奖情况

1. 上海市高校优秀青年教师 (2008年)
2. 上海海洋大学毕业生就业工作贡献奖 (2009年)
3. 师生联系制度优秀指导教师 (2012年)
4. 科创指导先进个人 (2012年)
5. 上海海洋大学三八红旗手 (2013年)
6. 上海市巾帼建功标兵 (2014年)
7. 上海海洋大学爱普奖教金一等奖 (2015年)
8. 上海海洋大学优秀实习指导教师 (2015年)
9. 上海海洋科学技术进步一等奖 (2015年, 排名第4)

10.中国水产科学研究院科技进步三等奖（2015年，排名第3）

11.上海海洋大学教学成果特等奖（2017年，排名第1）

联系地址：上海市临港新城沪城环路999号上海海洋大学182号信箱 电话：86-21-61900364 传真：86-21-61900365

学院信箱：spxy@shou.edu.cn Copyright All Rights Reserved上海海洋大学食品学院版权所有