



食品质量与安全系

- 师资队伍
- 人才招聘

联系我们

电话:020-89003180
 邮箱:spx@zhku.edu.cn
 邮编:510225
 地址:中国广东省广州市海珠区
 纺织路东沙街24号

食品质量与安全系

首页>师资队伍>师资队伍>>食品质量与安全系>>正文

赵文红

2019年05月16日 15:15 | 来源: | 查看: 12355



赵文红，女，工学博士，教授，硕士生导师，美国俄克拉荷马州立大学访问学者，广东省食用菌行业协会专家委员，国家高级食品检验工考评员。

主要研究方向：食品生物技术

一. 主持项目

1. 新型客家黄酒关键技术与产业化，广东省科技厅研发与产业化项目2013B090600157
2. 鲮鱼下脚料的精深加工和综合利用，广州市科创委科技惠民专项2014Y2-00193
3. 粤式风味鸽肉产品精深加工共性关键技术与产业化，广州市科创委产学研协同创新重大专项201704020029

二. 发表论文

1. 广东客家黄酒酒曲中微生物的初步鉴定及其产 γ -氨基丁酸能力的研究，现代食品科技（EI收录），2015.8
2. 广东客家黄酒中 γ -氨基丁酸及相关物质动态变化研究，中国食品学报（EI收录），2016.11
3. Determination of Ethyl Carbamate (EC) by GC-MS and Characterization of Aroma Compounds by HS-SPME-GC-MS During Wine Frying Status in Hakka Yellow Rice Wine, Food Analytical Methods (SCI收录), 2017.10

三. 授权专利

1. 一种腐竹生产护色方法ZL.200710026753.X, 2010.10.9
2. 一种冰鲜鸭肉的复合保鲜液及其制备方法与应用ZL.201210019387.6, 2013.12.5
3. 一种多肽客家黄酒及其酿造方法ZL.201610279555.3, 2017.12.19

四. 获奖成果

1. 柑橘类精油及香精生产关键技术研究与应用，广东省科学技术二等奖（第2完成人），2013.4
2. 腐竹生产新工艺研究和质量安全控制及产业化应用，江门市科技成果三等奖（第3完成人），2018.4
3. 蜂产品加工关键技术研究与应用，广东省科技进步二等奖（第3完成人），2019.4

联系方式：18022378078、zhaowenhong2002@126.com。

联系方式

电话:020-89003180 020-89002096
 邮箱:spx@zhku.edu.cn
 邮编:510225
 地址:中国广东省广州市海珠区纺织路东沙街24号

| | | | |
|------------|------------|-----------|----------|
| 中华人民共和国教育部 | 科学技术部 | 农业部 | 国家自然科学基金 |
| 广东省科技厅 | 广东省农业厅 | 广州市科信局 | 广东省教育厅 |
| 海珠区科信局 | 中国食品科学技术学会 | 广东省食品学会 | 广东自然科学基金 |
| 大学生就业在线 | 岭南特色食品工程中心 | 食品添加剂兴趣小组 | 挑战杯科技竞赛 |