



- 学校主页
- 网站首页
- 学院概况
- 师资力量
- 人才培养
- 科学研究
- 招生就业
- 学生工作
- 党建思政
- 校友天地
- 服务指南

林雯副教授

发布者：系统管理员 发布时间：2017-12-27 浏览次数：

师资队伍
闽江/桐江学者特聘/讲座教授
教授
副高（副教授/高级实验师）
讲师（博士）
中级及其他
林雯副教授



职称职务：副教授

电话号码：

电子邮件：luan9008@163.com

联系地址：泉州师范学院宝龙楼709室

个人简历

林雯，女，1980年生，硕士，海洋与食品学院教师，副教授。主要研究方向：食品加工与保藏，食品生物技术。主讲本科生课程：《食品化学》、《食品工艺学》等。主持完成福建省教育厅科技项目1项，泉州市科技局重点项目2项，校自选科研项目2项，参与多项国家、省部级科研项目研究，以第一作者发表学术论文10余篇。2009年入选泉州师范学院首批校级青年骨干教师，被评为泉州师范学院2011-2012年度、2013-2014年度优秀教师。

教育背景

2003.09-2006.07 硕士 福建农林大学食品科学学院

1998.09-2002.07 学士 福建农林大学食品科学学院

工作经历

2015.11-至今 副教授 泉州师范学院 海洋与食品学院

2009.12-2015.11 讲师 泉州师范学院化学与生命科学学院

2006.08-2009.12 助教 泉州师范学院化学与生命科学学院

研究兴趣

水产品加工与保鲜技术研究；

食品天然风味料的开发。

获奖经历

2012年9月被评为泉州师范学院2011-2012学年度优秀教师；

2014年9月被评为泉州师范学院2013-2014学年度优秀教师。

教学情况和成果

主讲本科生的《食品化学》、《食品工艺学》等课程；

代表性论文

[1]林雯,陈丽娇.文蛤肉复合酶分步酶解工艺的研究[J].食品科学,2009,30(9):158-162.

[2]林雯,陈丽娇,董乐.文蛤肉酶法水解条件的优化及最适蛋白酶的选择[J].保鲜与加工,2009,(5):48-52.

[3]林雯,杨婷.河蚬蛋白酶解液制备热反应型酱香调味基料的研究[J].河南工业大学学报(自然科学版),2014,35(5):45-50.

[4]林雯,黄茂坤,董乐,等.风味蛋白酶水解河蚬蛋白的条件优化[J].食品工业,2014,35(11):92-95.

[5]林雯,黄茂坤,董乐,等.河蚬蛋白酶法水解工艺的研究[J].泉州师范学院学报,2013,31(6):14-18.

[6]林雯,黄彩萍,蔡英英.河蚬软包装即食调理食品的工艺研究[J].中国调味品,2014,39(1):44-46.

[7] 林雯, 蔡英英. 茶渣膳食纤维的酶法改性研究[J]. 河南工业大学学报(自然科学版), 2014, 35(1):64-68.

[8] 林雯, 黄茂坤, 张凤玉, 等. 香菇柄膳食纤维酶法改性及功能特性研究[J]. 广东农业科学, 2011, 38(3):92-95.

授权专利情况

主持(参与)科研情况

1. 福建省教育厅A类科技项目, 河蚬天然海鲜风味料的研究, 2012/06-2015/06, 1万, 主持。
2. 泉州市科技局重点项目, 天然河蚬风味料的开发及应用研究, 2013/12-2016/12, 3万, 在研, 主持。
3. 泉州市科技局重点项目, 香菇柄膳食纤维的改性研究及肉味仿真素食品开发, 2009/03-2011/12, 4万, 已结项, 主持。
4. 泉州市科技局重点项目, 非冻结状态下新型鱼糜制品开发及其腐败机理的初步研究, 2014/07-2017/06, 6万, 在研, 参与。
5. 福建省教育厅JK类科技项目, 高纯度海洋微藻多糖的分离纯化及活性初步研究, 2013/01-2016/01, 3万, 在研, 参与。
6. 国家自然科学基金(面上), 蓖麻性别分化机理的研究, 2013/01-2016/12, 75万, 在研, 参与。
7. 国家自然科学基金(面上), 多功能Au@Ag异质纳米棒探针的制备及在病原细菌诊疗中的应用研究, 2015/01-2018/12, 72万, 在研, 参与。

泉州师范学院海洋与食品学院