



您!

首页

科学研究

科技服务

研究成果

学术交流

文档下载

企业需求

你问我答

师资队伍

Teachers

教授 (或相应技术职称)

副教授 (或相应技术职称)

讲师 (或相应技术职称)

助教 (或相应技术职称)

汪之和

汪之和, 男, 中共党员, 上海海洋大学组织部部长, 硕士生导师, 1991年7月毕业于上海水产大学食品学院水产品加工与贮藏专业, 获硕士学位, 教授。



一、教学:

目前承担的本科生及研究生课程情况:

课程名称	学时	授课主要对象
水产品加工与综合利用	36	本科生
渔业导论	27	本科生
海藻化学	27	研究生

联系方式:

电话: 021-6190

email: zhwang@shou.edu.cn

二、科研:

承担科研项目情况

序号	项目名称	起止时间	项目来源	科研经费	本人承担任务
1	糟醉水产制品的研制	2000.3—2000.10	南通天下第一鲜食品公司		主持人
2	鱿鱼精巢中活性成分的分离提取	2001.10—2004.10	上海市教委		主持人
3	水产品保活运输技术	2002.2—2005.2	上海水产大学校长基金		主持人
4	CO ₂ 麻醉技术的应用	2002.3—2005.3	天津经河水产有限公司		主持人
5	淡水鱼鱼糜制品的研究开发	2002.5—2004.5	浙江湖州天煌集团		主持人
6	淡水鱼冷冻鱼糜的研究	2002.6—2003.6	中国农业大学		主持人
7	添加剂在鱼糜中的应用	2002.6—2003.6	法国罗地亚公司		主持人
8	舟山市水产品加工业发展规划	2003.3—2003.10	舟山市经委		主持人

9 中国水产加工产业调研 2003.8—2004.2 农业部渔业局 主持人

10 长江三峡库区渔业发展规划
(水产品加工) 2003.11—2004.3 国务院三峡办 加工规划
主持人

发表论文情况

序号	论文名称	作者 (*)	发表日期	发表刊物、会议名称	备注
1	冷冻鱼糜生产工艺的改进	1	2000.1	《食品工业科技》	
2	current situation and methods of processing and utilization of bycatches in china	1	2000.1	abstracts book of the 3rd world fisheries congress	
3	中国水产品加工业的发展现状和展望	1	2001.9	《食品工业科技》	
4	漂洗工艺和抗冻剂对几种西非鱼鱼糜凝胶特性和色泽的影响	1	2001.8	中国水产科学	
5	水产品加工业	1	2001.1	中国食品工业年鉴	
6	水产品保活运输技术	1	2001.2	渔业现代化	
7	美国斑点叉尾 鲷 鱼及其加工利用	2	2002.2	渔业现代化	
8	冻结速率和冻藏温度对鲢肉蛋白质冷冻变性的影响	1	2001.12	水产学报	
9	金枪鱼的资源与加工利用	1	2002.12	上海市食品学会 2002 年年会报告汇编	
10	蓝藻的综合开发利用	1	2003.2	渔业现代化	

11	罗非鱼鱼糜的加工特性	1	2003.3	科学养鱼
12	haccp在食品工业中的应用	2	2003.2	广州食品工业科技
13	酶联免疫吸附分析法在食品分析中的应用	2	2003.3	食品研究与开发
14	水产品加工	参编	2001.8	2000年中国食品工业统计年鉴 中国统计出版社
15	水产品加工	参编	2002.8	2001年中国食品工业统计年鉴 中华书局
16	农产品加工新技术手册	参编	2002.8	中国农业科学技术出版社
17	水产品加工与利用	主编	2003.1	化学工业出版社

注：“*”为第几作者，填写内容为以第一、第二作者发表的学术论文；

© copyright 2009 食品学院科研网教师信息库 版权所有

上海市 临港新城沪城环路999号 邮编：201306

电话：021-61900366 email: wqlan@shou.edu.cn