



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)

陈有容

陈有容, 男, 1964年7月毕业于北京轻工业学院轻工系发酵工程专业, 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
发酵工艺学原理	27	研究生
现代科技信息的电子检索	18	研究生
研究生导师学科前沿讲座		研究生
发酵工艺学	45	本科生
发酵工程	54	本科生

联系方式:

电话: 021-

email: yrchen@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	本人承担任务
1	上海儿童营养食品工业的发展研究	1998.5 - 2000.3.	上海市科委项目	第二主持
2	《发酵工艺学》多媒体教学软件的研制	2000.1 - 6.	校科研基金	主持人
3	功能性微生态饲料添加剂的研究	2000.4. - 2002.12.	校长专项基金	主持人
4	微生态制剂中营养和活性成份的分析研究	1999.9 - 2001.12	与上海高博特生物保健品有限公司合作	主持人
5	牛奶中生物活性物质的研究	2001.1. - 2002.12.	与上海光明乳业集团合作项目	主持人
6	白鲢及其废弃物发酵鱼露的研究	2000.1 - 2001.6	中日合作科研项目	主持人
7	微生态制剂的研究与开发	2002.4 - 2005.4	与上海高博特生物保健品有限公司合作	主持人

8	乳酸菌发酵蔬菜降低亚硝酸盐含量的研究	2003.1. — 2004.6	与天然新星食品有限公司合作项目	主持人
9	几种香精香料抑菌功能的分析研究	2003.4 — 6	横向项目	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	黄原胶生物合成的研究进展	1	2000.3	《上海水产大学学报》	
2	鱼露发酵技术的研究现状	2	2000.9	《上海水产大学学报》	
3	两种发酵工艺对黄原胶发酵的影响	2	2000.9	《上海水产大学学报》	
4	鲢及其加工废弃物发酵鱼露的比较	2	2000.9	《上海水产大学学报》	
5	current situation and methods of processing and utilization of bycatches in china	2	2000.10	the 3rd world fisheries congress	
6	一种微生态制剂中抑菌物质的分离与鉴定	1	2001.1	《上海水产大学学报》	
7	双水相萃取技术及其在生物、食品工业中的应用	2	2001.6	《食品与发酵工业》	
8	应用益生菌发酵植物蛋白乳的研究	1	2001.5	《中国食品与畜产科技》	
9	纳豆芽孢杆菌的功能及其应用	2	2001.4	《食品工业》	
10	study on fish sauce fermented from carp	1	2001.4	《 11th world congress of food science and technology 》	
11	蜡状芽孢杆菌在饲料中的应用	2	2001.9	《粮食与饲料工业》	

12	益生菌 sfu-9 发酵工艺的确定	2	2001.10	《上海水产大学学报》
13	益生菌的健康功效及其应用	1	2001.10	《上海水产大学学报》
14	功能性食品——纳豆的研制	2	2001.10	《上海水产大学学报》
15	纳豆芽孢杆菌 sfu-18 液体深层发酵培养基地优化	1	2001.12	《上海水产大学学报》
16	强化豆奶的开发	1	2001.10	《上海水产大学学报》
17	益生菌和水产动物饲料添加剂	1	2001.6	《中国微生态学杂志》
18	fish sauce fermentation with silver carp or offal of surimi processing	1	2001.10	《proceedings of the 7th international symposium on the efficient application and preservation of marine biological resources》
19	用改进密切值法进行鱼露质量综合评价与排序	2	2002, 2	《中国食品学报》
20	菊苣作为双歧杆菌促生长因子的研究	2	2001.4	《食品科学》
21	白鲢废弃物发酵鱼露的成份分析及评价	1	2002.4	《中国水产》
22	水产微生态调节剂研究进展	2	2002.10	《全国微生态学第八届学术讨论会》
23	牛乳源活性肽的研制	2	2002.12	《上海市食品学会 2002 年年会报告汇编》
24	乳酸菌与胆固醇	2	2002.12	《上海市食品学会 2002 年年会报告汇编》
25	基因工程和转基因食品的安全性问题	1	2002.12	《食品科学》
26	水产微生态饲料添加剂的研究	1	2002.10	《全国微生态学第八届学术讨论会》
27	葡萄酒的功能因子——白藜芦醇	1	2002.4	《食品工业》
28	丹贝发酵新工艺的研究	2	2002.3	《食品工业》
29	尿素-sds-page 显示干酪成熟过程中酪蛋白降解生成的小分子多肽	2	2002.6	《乳业科学与技术》
30	杏鲍菇液体培养中胞外酶活性变化	2	2003.1	《食用菌》
31	杏鲍菇子实体和菌丝体营养成分的比较	2	2003.2	《食用菌》
32	仿生海洋食品	2	2003.2	《食品与生活》

33	杏鲍菇菌丝体多糖提取方法	2	2003.3	《食品工业》
34	纳豆芽孢杆菌发酵液生理功能及活性成分	1	2003.4	《食品工业》
35	水产微生态调节剂研究进展	1	2003.3	《水产科技》
36	高效液相色谱法反西霉菌干酪中游离氨基酸含量	2	2003.9	《上海水产大学学报》
37	study on the enrichment culture of <i>Lactobacillus acidophilus</i>	2	2003.10	5th interl. conference of food science and technology
38	发酵法生产牛乳源活性肽	1	2003.12	《食品工业》
39	peanut milk fermentation with prohiobic strains	1	2003.12	《上海水产大学学报》

© 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