



人物 所有学科 标题 精确搜索

首页 >> 工学 >> 食品科学技术 >> 食品加工技术 >> 食品发酵与酿造技术 >>

沈阳农业大学食品学院硕士生导师史海粟副教授 (图)

<http://www.firstlight.cn> 2021/6/16

[作者] 沈阳农业大学食品学院

[单位] 沈阳农业大学食品学院

[摘要] 史海粟, 男, 汉族, 1983年4月生, 博士, 副教授, 硕士生导师, 籍贯辽宁省沈阳市。2016年9月来校任教, 主要研究方向为发酵乳品生物技术及功能性干酪加工技术, 以及产脂工程菌资源开发及生物油脂合成。中国食品科学技术学会传统酿造食品分会理事。参与2018年辽宁省普通高等教育本科教学改革研究项目一般项目1项, 校级2项。指导国家级、省级和校级大学生创新创业大赛项目; 指导2019年“温氏杯”全国大学生畜产品创新创业大赛作品获三等...

[关键词] 史海粟 沈阳农业大学食品学院 硕士生导师 副教授 发酵乳品生物技术



史海粟, 男, 汉族, 1983年4月生, 博士, 副教授, 硕士生导师, 籍贯辽宁省沈阳市。

2016年9月来校任教, 主要研究方向为发酵乳品生物技术及功能性干酪加工技术, 以及产脂工程菌资源开发及生物油脂合成。中国食品科学技术学会传统酿造食品分会理事。

主讲本科生食品生物技术、食品分子生物学、食品发酵综合实验等课程; 讲授研究生食品生物技术进展课程。参与2018年辽宁省普通高等教育本科教学改革研究项目一般项目1项, 校级2项。

指导国家级、省级和校级大学生创新创业大赛项目; 指导2019年“温氏杯”全国大学生畜产品创新创业大赛作品获三等奖; 指导2018年和2019年辽宁省普通高等学校本科大学生食品创新大赛作品分别获一等奖和三等奖; 指导2019年第十四届“挑战杯”辽宁省大学生课外学术科技作品竞赛获三等奖; 多次指导校级本科大学生食品创新大赛作品获一、二及三等奖。指导2015级本科毕业论文获校级本科优秀论文一等奖。

主持国家青年科学基金项目1项; 主持辽宁省教育厅项目1项; 主持沈阳农业大学博士引进人才项目1项。在Journal of Lipid Research, Microbial cell factories, FEBS OPEN BIO, 食品科学, 中国乳品工业等学术杂志发表论文20余篇, 其中JCR一区SCI论文4篇, 四区1篇, 总影响因子21.594。2019年获辽宁省自然科学学术成果三等奖, 2018年和2019年均获沈阳市自然科学学术成果二等奖。

其他: 获得沈阳市第一批“引博”工程资助。在2018年辽宁省普通高等学校本科大学生食品创新大赛中, 获第一指导教师、优秀组织个人、优秀指导教师称号。在2017年度和2018年度考核中被评为校级优秀。

附: 发表论文

[1] Xue Luo, Haisu Shi*, Rina Wu, Junrui Wu, Yuzhen Pi, Yan Zheng, and Xiqing Yue*. Delta 12 fatty acid desaturase gene from *Geotrichum candidum* in cheese: molecular cloning and functional characterization. FEBS OPEN BIO. 2019, 9 (1): 18-25. (SCI, JCR四区, IF= 1.959)

[2] Haisu Shi*, Rina Wu*, Yan Zheng, and Xiqing Yue. Molecular Mechanisms underlying Catalytic Activity of Delta 6 Desaturase from *Glossomastix chrysolasta* and *Thalassiosira pseudonana*. Journal of Lipid Research. 2018, 59(1): 79-88. (SCI, JCR一区, IF= 4.743)

[3] Haisu Shi, Xue Luo, Rina Wu*, and Xiqing Yue*. Production of eicosapentaenoic acid by application of a delta-6 desaturase with the highest ALA catalytic activity in algae. Microbial cell factories. 2018, 17(1): 7. (SCI, JCR一区, IF= 4.402)

中国研究生教育排行榜 88条

- 1 江南大学食品科学专业
- 2 华南理工大学食品科学专业
- 3 南昌大学食品科学专业
- 4 浙江大学食品科学专业
- 5 中国农业大学食品科学专业

中国学术期刊排行榜 12条

- 1 食品科学
- 2 食品与发酵工业
- 3 食品工业科技
- 4 中国油脂
- 5 食品与生物技术学报

中国大学排行榜 208条

- 1 江南大学食品科学与工程专业
- 2 中国农业大学食品科学与工程专业
- 3 中国海洋大学食品科学与工程专业
- 4 华南理工大学食品科学与工程专业
- 5 南昌大学食品科学与工程专业

人物 91篇

- 沈阳农业大学食品学院硕士生导师...
- 沈阳农业大学食品学院博士生导师...
- 吉林大学食品科学与工程学院博士...
- 河北科技师范学院食品科技学院硕...
- 渤海大学食品科学与工程学院硕士...

课件 26篇

- 复旦大学生命科学学院改变生活的...
- 青岛农业大学食品科学与工程学院...
- 青岛农业大学食品科学与工程学院...
- 青岛农业大学食品科学与工程学院...
- 青岛农业大学食品科学与工程学院...

会议中心 29篇

- 华南理工大学举行中国酒业协会市...
- 西北农林科技大学应邀参加中国葡...
- 第二届中国酿造史研究学术研讨会...
- 福州大学主办海峡两岸食品健康研...
- 江南大学教授受邀出席2019国际蒸...

[4] Haisu Shi, Haiqin Chen*, Zhennan Gu, Hao Zhang, Wei Chen, Yong Q. Chen*. Application of a delta-6 desaturase with α -linolenic acid preference on eicosapentaenoic acid production in *Mortierella alpina*. *Microbial Cell Factories*. 2016, 15(1): 117. (SCI, JCR一区, IF= 4.402)

[5] Haisu Shi, Haiqin Chen*, Zhennan Gu, Yuanda Song, Hao Zhang, Wei Chen, Yong Q. Chen*. Molecular mechanism of substrate specificity for delta 6 desaturase from *Mortierella alpina* and *Micromonas pusilla*. *Journal of Lipid Research*. 2015, 56: 2309-2321. (SCI, JCR一区, IF=4.743)

[6] 吴琛, 姜楠, 田文雪, 王儒红, 栾滨羽, 史海粟*, 武俊瑞, 乌日娜, 岳喜庆. $\Delta 12/\Delta 15$ 脂肪酸脱饱和酶在发酵食品中应用的研究进展. *食品科学*. 2020 (EI, 录用)

[7] 吴琛, 陈旭, 史海粟*, 李彦博, 王儒红, 樊浩, 陶冬冰, 武俊瑞, 乌日娜, 岳喜庆. *沈阳农业大学学报*, 2020, 51(30) (CSCD核心, 录用)

[8] 栾滨羽, 史海粟*, 李彦博, 武俊瑞, 乌日娜, 陶冬冰, 吴琛, 岳喜庆. 霉菌奶酪中脂肪酸代谢及其对产品品质影响研究进展. *食品科学*. 2019. (EI)

[9] 史海粟, 吴琛, 陶冬冰, 洛雪, 岳婷婷, 乌日娜, 武俊瑞*, 岳喜庆. 不同进口白霉奶酪中优势霉菌分离鉴定及其凝乳酶学特性研究. *中国乳品工业*. 2019, 47 (7) : 8-13. (CSCD核心)

[10] 史海粟, 陈海琴*, 顾震南, 张灏, 陈永泉, 陈卫. 高山被孢霉中 $\Delta 6$ 脂肪酸脱饱和酶的关键位点对其活性的影响. *食品与发酵工业*. 2016, 42 (9) : 1-7. (CSCD核心)

[原文地址](#)

原文发布时间: 2021/6/16

引用本文:

沈阳农业大学食品学院. 沈阳农业大学食品学院硕士生导师史海粟副教授 (图) . <http://www.firstlight.cn/View.aspx?infolid=4208957>.

发布时间: 2021/6/16. 检索时间: 2021/6/19

[我要入编](#) | [本站介绍](#) | [京ICP证030426号-15](#) | [公司介绍](#) | [联系方式](#) | [我要投稿](#)

北京雷速科技有限公司 版权所有 2003-2021

Email: leisun@firstlight.cn