



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）

沈月新

沈月新，女，民盟，1964年毕业于上海水产学院加工系制冷与冷藏专业，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
食品冷冻工艺学	36	本科生
水产食品学	36	研究生
现代食品冷冻冷藏技术	27	研究生

联系方式：

电话：021-

二、近年来承担科研情况：

email: yxshen@shou.edu.cn

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	加工圆葱保鲜工艺的研究	2000.12-2001.4	青岛万福集团		主持
2	HACCP咨询	2000.8-2000.11	上海冠生园冷冻食品公司		主持
3	利用壳聚糖开发包装材料研究	2001.5-2003.5	校长基金		主持
4	水产饲料免疫增强剂的研究	2001.12-2004.12	科委重点项目		主持
5	蟠桃涂膜保鲜研究	2002.6-2002.9	金山科委		主持人
6	即食水产品金黄色葡萄球菌风险评估	20003.5-2004.5	fao 资助		主持
7	海虾加工研究	2003.12-2004.12	浙江台州中环实业公司		主持
8	学生食堂HACCP的研究	2003.9-2004.9	校后勤服务公司		主持
9	水产品流通环节HACCP研究	2003.8-2005.8	农业部 948 项目		主持

三、近年来发表论文情况

序号	论文名称	作者 (*)	发表日期	发表刊物、会议名称	备注
1	不同平均分子量的 α -壳聚糖的抑菌作用	1	2000.6	《上海水产大学学报》	
2	解冻复鲜肉与冷却肉质量的比较	1	2000.9	《上海水产大学学报》	
3	冷却肉、热鲜肉、冻肉超微结构的研究	1	2001.4	《食品工业科技》	
4	不同脱乙酰度壳聚糖的抑菌性初探	1	2001.12	《上海水产大学学报》	
5	effect of super high pressure on ultra-microstructure and textural characteristics of grass carp muscle	1	2001	《 development of technology for utilization and processing of freshwater fisheries resources 》	
6	臭氧水稳定性的研究	2	2002.9	《食品科学》	
7	壳聚糖——魔芋复合涂膜保鲜青虾的研究	1	2002.1	《食品安全、营养与发展》	
8	冷冻食品加工中HACCP的应用	1	2003	《中国食品学报》	
9	食品冷冻冷藏新工艺	1	2003	《上海市制冷学会 2003年学术年会论文集》	
10	臭氧及其在水产品保鲜中的应用	2	2003.7	《水产科学》	

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