



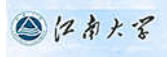
## 新闻动态

新闻动态

## Welcome 新闻动态

### 日本鹿儿岛大学副教授袁春红博士应邀作学术报告

## 相关链接



2015年1月4日上午,日本鹿儿岛大学水产科学院袁春红副教授在食品科学与技术国家重点实验室401报告厅作了题为“日本水产品保鲜技术研究进展”的学术报告。报告会由重点实验室付桂明教授主持。重点实验室近百名师生参加了此次报告会。

袁春红博士在报告中讲述了水产品鲜度变化、水产品保鲜的背景与现状,针对日本、欧盟、中国鱼加工技术研究现状进行了简要对比,介绍了目前日本生鱼片的质量评估以及日本的水产品保鲜技术的研究进展。并详细介绍了其团队在鱼类加工与保鲜技术领域的最新研究成果。会后,袁春红博士详细解答了老师和同学们的问题。整场报告学术气氛浓郁,与会师生深感受益匪浅。

袁春红,女,博士,日本鹿儿岛大学副教授,NPO国际食育交流促进协会理事长,日本水产学会会员,美国食品科学技术协会IFT会员。2006年3月从日本北海道大学水产科学研究科取得博士学位,到日本北海道大学水产科学院任助理教授,2011年4月在日本鹿儿岛大学水产科学院任副教授。主要从事淡水鱼保鲜加工与鱼肉品质变化等方面的研究。