

[学院首页](#)[学院概况](#)[师资力量](#)[教学动态](#)[科研服务](#)[学生工作](#)[招生就业](#)[党团建设](#)[学校首页](#)

当前位置: [学院首页](#) >> [师资力量](#) >> [副教授](#) >> 正文

## 井瑞洁

发布者: [发表时间]: 2020-03-20 [来源]: [浏览次数]: 883



井瑞洁, 女, 硕士研究生, 副教授/副主任, 研究领域: 食品微生物发酵、农产品加工。

### 学习工作简介

2006年7月, 本科毕业于山东轻工业学院, 2009年6月, 硕士研究生毕业于山东轻工业学院, 2009年至今, 山东农业工程学院任教。

### 教学工作情况

负责食品发酵、食品微生物检验相关教学工作, 担任《食品发酵技术》课程负责人, 主要讲授《食品发酵工艺学》、《食品发酵技术》、《食品微生物检验》等课程;

### 教学科研成果

主要从事食品微生物发酵、农产品加工方向的研究, 擅长食品微生物发酵与加工方面的教学与科研工作, 主持校级教研课题2项, 参与国家级课题3项、厅级课题6项, 发表论文10余篇, 其中sci1篇, 授权发明专利7项, 参编教材1部, 获各类教学、科研奖励4项。

### 代表性成果

论文: 《Comparing Physicochemical Properties of Hawthorn Superfine and Fine Powders》, Journal of Food Processing and Preservation, 4/5, 2017.04, SCI收录;

论文: 《Effect of Ultra-fine Pulverization on the Properties of Tomato Peel Residues》, Waste and Biomass Valorization, 4/5, 2019, Vol.10 (6) ;

论文: 《麦香型牛蒡超微粉发酵乳的研制》, 食品工业, 1/5, 2018.10, 第39卷第 10 期,北大核心;

论文：《黄秋葵超微粉多糖提取工艺的优化及其抗氧化活性测定》，食品工业科技，3/6，2018.07，第39卷第7期，北大核心；

论文：《新型糯玉米甜酒酿的酿制工艺》，食品研究与开发，3/4，2012.04，第33卷第4期，北大核心；

论文：《基于项目教学法的果蔬贮藏与加工实践教学模式的研究》，山东农业工程学院学报，1/1，2016.07，第7期；

国家发明专利：《含有玫瑰花超细全粉的低热值酸奶奶冻及其制备方法》4/5，2012.9；

国家发明专利：《牛蒡超细粉营养面包及其制备方法》4/6，2013.4；国家发明专利：《海带超细粉营养面包及其制备方法》3/5，2013.5；国家发明专利：《一种毛木耳复合营养含片及其制备方法》4/7，2013.10；国家发明专利：《一种毛木耳营养酥饼及其制备方法》3/6，2014.12。

济南校区：中国山东济南市历城区农干院路866号 邮编：250100 北校区：中国山东德州市齐河县齐晏大街699号 邮编：251100  
版权所有：山东农业工程学院 食品科学与工程学院 2016 电话：0531-88117812 制作维护：网络信息中心