



青島農業大學

食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

师资队伍

[学院概况 \(/channel/xueyuangaikuang\)](#)[机构设置 \(/channel/jigoushezhi\)](#)[党建工作 \(/channel/dangjiangongzuo\)](#)[教学工作 \(/channel/jiaoxuegongzuo\)](#)[科研工作 \(/channel/keyangongzuo\)](#)[专业设置 \(/channel/zhuanyeshezhi\)](#)[师资队伍 \(/channel/shiziduiwu\)](#)[研究平台建设 \(/channel/yjptjs\)](#)[学团工作 \(/channel/xuetuangongzuo\)](#)[研究生教育 \(/channel/yanjiushengjiaoyu\)](#)[创业就业指导 \(/channel/chuangyejiuyezhidao\)](#)[首页 \(/\)](#) > [师资队伍 \(/channel/shiziduiwu\)](#)

吴昊

2017-09-27 17:28:03

2419

姓名：吴昊

性别：女

籍贯：黑龙江省齐齐哈尔市

出生年月：1981.12

学位：博士

职称：副教授

一级学科：食品科学与工程；二级学科：食品科学；三级学科：农产品贮藏加工

研究方向：（1）果蔬采后生理 （2）果蔬中活性物质提取及生物活性研究

目前主要从事果蔬采后生理、活性物质提取及生物活性研究等方面的教学和科研工作。

一、学习及工作经历

2000.09-2004.06，天津商业大学生物技术与食品科学学院，获工学学士学位；

2004.09-2007.06，中国海洋大学食品学院，获工学硕士学位；

2007.09-2011.06，中国海洋大学食品科学与工程学院，获工学博士学位；

2009.09-2010.09, 加拿大联邦政府农业部Guelph食品研究中心, 联合培养博士;

2011.07-2014.12, 青岛农业大学食品科学与工程学院, 讲师;

2015.01-至今, 青岛农业大学食品科学与工程学院, 副教授, 硕士研究生导师。

二、教学工作情况

(1) 主讲课程

主讲本科生课程主要有《果蔬加工学》、《果蔬贮藏学》、《食品工艺学》等;

主讲研究生课程有《果蔬加工新进展》;

指导“农产品贮藏加工”、“食品安全”专业硕士研究生3人。

(2) 主持和参加的教学研究课题

(3) 获奖教学成果

(4) 教学研究论文

[1] 吴昊, 王成荣. 视频案例教学法在“果蔬加工学”课程中的应用研究. 农产品加工, 2015, 9, 74-76.

(5) 参编教材

[1] 食品化学(第二版), 化学工业出版社, 北京, 2014年出版.

[2] 果品蔬菜加工工艺学(第四版), 中国农业出版社, 北京, 2017年出版.

三、科研工作情况

(1) 主持项目

[1] 国家自然科学基金青年基金项目: 水溶性壳聚糖/没食子酸衍生物对鲜切果蔬活性氧自由基的清除及机理研究; 项目来源: 国家自然科学基金委员会; 24万元; 2015.01-2017.12 主持

[2] 山东省高等学校科技计划项目: 壳聚糖/没食子酸衍生物对鲜切果蔬活性氧自由基的清除及机理研究; 项目来源: 山东省教育厅; 5万元; 2014.01-2016.12 主持

[3] 青岛市应用基础研究计划项目青年专项: 水溶性壳聚糖/没食子酸衍生物(CTS/GA)的制备及对鲜切果蔬活性氧自由基的清除作用及机理研究; 项目来源: 青岛市科技局; 5万元; 2014.09-2016.09 主持

[4] 山东省农业科学院农业科技创新工程子课题: 耐盐蔬菜综合加工利用研究; 项目来源: 山东省农科院; 6万元; 2016.01-2020.12 主持

(2) 第一或通讯作者发表文章

[1] Zhang Linan, Cui Cuiju, Wu Hao*. A genome screen for the development of sex-specific DNA markers in *Saccharina japonica*, *Journal of Applied Phycology*, 2017. 已接收

[2] Wu, H., Zhu, J.X., Yang, L., Wang, R., Wang, C.R.* Ultrasonic-assisted Enzymatic Extraction of Phenolics from Broccoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica*) Inflorescences and Evaluation of Antioxidant Activity In Vitro. *Food Science and Technology International*, 21(4) : 306-319, 2015.

[3] Wu, H., Zhu, J.X., Diao, W.C., Wang, C.R.*. Ultrasound-assisted enzymatic extraction and antioxidant activity of polysaccharides from pumpkin (*Cucurbita moschata*), *Carbohydrate Polymers*, 113: 314-324, 2014.

[4] Zhang, L.N., Peng, J., Li, X.J., Liu, Y.L., Cui, C.J., Wu, H.*, Wu, R.N., Tian, P.P., Li, Y. Development of 27 trinucleotide microsatellite markers for *Saccharina japonica* using next generation sequencing technology, *Conservation Genetics Resource*, 6:341-344, 2014.

[5] Wu, H., Shi, J.*, Xue, S. Kakuda, Y., Wang, D.F., Jiang Y.M., Ye, X.Q., Li, Y.J., Subramanian, J. Essential oil extracted from peach (*Prunus persica*) kernel and its physicochemical and antioxidant properties, *LWT-Food Science and Technology*, 44: 2032-2039, 2011.

[6] Wu, H., Wang, D.F.*, Shi, J.***, Xue, S., Gao, M.L. Effect of complex of Zinc(II) and Cerium(IV) with Chitosan on preservation quality and degradation of organophosphorus pesticides in Chinese jujube (*Zizyphus jujuba* Mill. cv. Dongzao), *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58: 5757-5762, 2010.

[7] Lin Jing, Yiying Wang, Ran Wang, Chengrong Wang, Dan Luo and Hao Wu*. Effects of Controlled Freezing-point Storage on Quality of Fresh-cut Broccoli. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 12 (6): 317-325, 2016.

[8] Wu, H., Zhu, J.X., Wang, C.R.* Optimization of Ultrasonic-assisted Enzymatic Extraction of Phenolics from Broccoli Inflorescences, 2014 Annual Food Technology Symposium (AFTS 2014), 2014.04.19-20, 713-722, Hong Kong, 2014.

[9] Shi, X.Q., Wu, H., Shi, J.*, Xue, J.S., Wang, D.F., Wang, W.L., Cheng, A.W., Gong, Z.Q., Chen, X.Y.***, Wang, C.R. Effect of modifier on the composition and antioxidant activity of carotenoid extracts from pumpkin (*Cucurbita maxima*) by supercritical CO₂, *LWT-Food Science and Technology*, 51: 433-440, 2013.

[10] Wang, L.T., Wu, H., Qin, G.Z., Meng, X.H.* Chitosan disrupts *Penicillium expansum* and controls postharvest blue mold of jujube fruit, *Food Control*, 41: 56-62, 2014.

[11] 吴昊, 王艺颖, 甄天元, 罗丹, 张潇, 杨绍兰, 王成荣*. 壳聚糖没食子酸衍生物酶法催化条件优化及抗氧化活性和细胞毒性. *食品科学*, 2017, 38(2): 227-232.

[12] 吴昊, 甄天元, 陈存坤, 王艺颖, 罗丹, 张潇, 王成荣*. 壳聚糖没食子酸衍生物酶法制备及对鲜切苹果的保鲜效果[J]. *农业工程学报*, 2017, 33(4): 285-292.

[13] 吴昊, 王艺颖, 丁君, 王成荣, 张潇. 壳聚糖/竹叶抗氧化物复合处理对鲜切生姜保鲜效果的影响. *食品科学*, 2016, 37(10): 283-288.

[14] 吴昊*, 朱俊向, 王成荣, 汪东风. 壳聚糖没食子酸衍生物制备及其对鲜切苹果的保鲜作用, *现代食品科技*, 30(5): 251-257, 2014.

[15] 张晓娟, 吴昊*, 王成荣. 壳聚糖金属配合物对冬枣保鲜作用及降解有机磷农药, *农业工程学报*, 29(7): 267-275, 2013.

[16] 陈孝云, 朱俊向, 吴昊*, 王成荣, 刘竹青, 刘书琴, 孙丽君, 王丹. 不同提取方式番茄红素的抗氧化活性研究, *中国调味品*, 40(4): 102-106, 2015.

[17] 丁君, 吴昊*, 王成荣. 没食子酸丙酯、壳聚糖对鲜切生姜保鲜特性的影响. *中国调味品*, 41(3): 41-44, 2015.

[18] 都启晶, 王艺颖, 丁君, 王成荣, 吴昊*. 大豆发芽过程中维生素C、异黄酮含量变化及其抗氧化性的研究. *食品安全质量检测学报*, 09: 3608-3613, 2015.

[19] 吴昊, 朱俊向, 王成荣. 超声酶解法对姜酒理化特性及香气成分的影响, *食品与生物技术学报*. (已接收)

(3) 出版著作

[1] *Postharvest Treatments Affecting Storage Quality of Chinese Jujube, Chinese Dates (Jujubes): A Traditional Functional Food*, 美国CRC 出版社, Taylor and Francis Group, 2016, 分章节第一作者.

(4) 授权及申请专利

[1] 吴昊, 王成荣. 采用超声复合酶技术制备姜酒的方法. 2015. 11, 申请号201510746076. 3. 已授权

[2] 吴昊, 王成荣. 一种蜂蜜药酒及蜂蜜保健酒的制备方法. 2015. 11, 申请号201510749762. 6. 已授权

[3] 吴昊, 王成荣. 一种鲜切果蔬保鲜剂的制备方法和应用. 2015. 11, 申请号201510745990. 6.

(5) 科研及教学获奖

- [1] 山东省第四届年教师教学竞赛优秀奖, 山东省教育厅, 2017.06
- [2] 青岛农业大学第二届青年教师教学竞赛一等奖, 青岛农业大学, 吴昊, 2016.12
- [3] 多功能果蔬保鲜剂的生产及应用研究, 山东省教育厅, 山东省研究生优秀科技创新成果奖, 三等奖, 2011.07
- [4] 青花菜贮藏保鲜机理与加工新技术研究, 青岛市人民政府, 青岛市科学技术奖一等奖, 2015.04

通讯地址: 山东省青岛市城阳区长城路700号青岛农业大学食品学院 生物楼N115

邮政编码: 266109 邮箱: wuhaoqau@163.com

上一篇: 耿欣 (/content/shiziduiwu/1cb1908050fd495b99489d10ecb057cf)

下一篇: 王莹 (/content/shiziduiwu/9ea0c656518a4d9aad2df33f8a4378ba)

版权所有: 青岛农业大学食品科学与工程学院 鲁ICP备13028537号-5 (<http://www.miibeian.gov.cn/>) 鲁公网安备 37021402000104号
(<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=37021402000104>)
地址: 山东省 青岛市 城阳区 长城路700号 Tel: 0532-86080771 青岛市互联网违法信息举报中心 (<http://www.slxun.com/wfjb/>)



([//bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6](http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6))

