

首页 学院概况 专业设置 机构设置 科学研究 学科建设 教师队伍 人才培养 资料下载 合作交流 党团建设

研海博法
怀德继行



高昕

发布时间： 2014-01-08 文章作者： 发布人： 浏览次数： 一



男，1968.3，教授

联系电话：0532-82032182

E-mail: xingao@ouc.edu.cn

一、个人简历

1987/09-1991/07，青岛海洋大学食品工程系，学士

1991/09-1995/12，青岛市轻工业研究所，工程师

1996/04-2002/03，日本东京水产大学食品生产学科，博士

2002/04-2003/08，日本东京水产大学食品生产学科，博士后

2003/09-至今，中国海洋大学食品科学与工程学院，教授

2008/11-2009/05，日本东京海洋大学，高级访问研究员

二、教学情况

目前承担食品科学、生物工程两个专业的《食品原料学》本科课程和《食品物性学》硕士生课程。2005年获得校优秀班主任称号，2009年获得天泰优秀教师二等奖，先后指导学生参加国家大学生创新性实验计划、创新大赛、大学生研究发展计划（SRDP）10余项。迄今为止，主持和参

加本科教育教学研究项目3项，发表教学论文6篇。作为副主编写的“十一五”国家级规划教材《食品原料学》（东南大学出版社，2007年2月第一版）2007年7月入选国家级精品教材。

三、科研情况

1.主要研究方向：水产品加工及高值化利用、食品物性学

2007年获教育部新世纪优秀人才荣誉称号并获得研究科学经费支持,2011年获国家质检总局科技创新三等奖。先后主持国家省部级科研课题11项，市级科研课题2项。参加国家省部级科研课题12项，其中第二位4项，第三位3项。迄今为止，已发表学术论文150余篇，其中SCI收录文章18篇，EI收录1篇。以第一发明人申请国家发明专利7项，其中获得专利授权4项。

2.目前开展的主要工作：

- (1) 海珍品流变特性及其质控机理研究
- (2) 软质、流质食品流变特性及其相关机理研究
- (3) 鱼糜制品组织重组及凝胶增强核心技术
- (4) 生鲜农产品与食品冷链物流相关技术研究
- (5) 新能源藻类的开发和利用
- (6) 海藻类食品开发及其溶液物性
- (7) 嗜好功能食品开发及工厂化应用

3.近五年主持主要科研课题：

- (1) 国家高技术研究发展计划（863）：海水鱼类超低温速冻高值化技术的研究与开发
- (2) 国家教育部科学技术研究重点项目：海珍品流变学特性与质构参数定量模型研究
- (3) 国家质检公益性行业科研专项：海参加工制品质量控制体系及检测方法研究
- (4) 863重点项目：海参加工新技术（项目副组长）
- (5) 国家教育部新世纪优秀人才支持计划：生鲜水产品现代物流保鲜技术研究
- (6) 国家自然科学基金：海参加工制品流变特性及其质控机理研究
- (7) 农业部948项目：淡水鱼糜制品组织重组及凝胶增强核心技术

4. 主要授权专利：

- (1) 一种水发海参的方法. 专利号：ZL 2006 1 0045200.4
- (2) 一种鲜活状态下海参胶原纤维的电镜观察方法。
专利号：ZL 200910014958.5
- (3) 一种干海参的加工方法。专利号：ZL 200410023696.6
- (4) 一种鱼肉蛋白质抗冷冻变性剂的制备方法。专利号：ZL 200410036304X

5.主要科研获奖

- (1) 国家教育部新世纪优秀人才（2007）
- (2) 国家质检总局科技创新三等奖（2011）
- (3) 中国食品科学技术学会优秀论文二等奖（2005）
- (4) 中国水产学会优秀论文奖（2012）

6.主要学术任职：

日本水产数理化学会编委;日本水产学会海外会员;日本食品科学工学学会海外会员
中国农学会农产品贮藏加工分会理事;中国水产学会资深会员;中国食品科学技术学会会员
山东省啤酒评酒委员会资格评酒委员

近3年发表主要论文:

- (1) 高昕*, 韩芳, 许加超, 付晓婷, 李辉, 于甜。微冻贮藏条件下鲈鱼鲜度和质构变化。水产学报, 34(8): 1294-1301, 2010
- (2) 杨述, 高昕*, 许加超, 付晓婷, 张朝辉。不同硬度奶酪的质构及流变特性比较。食品科学, 31(21): 50-54, 2010
- (3) 李辉, 高昕*, 刘莲凤, 杨博峰, 韩芳, 许加超。冰温结合保鲜剂贮藏牙鲆鲜度和质构变化。渔业现代化, 211(38): 60-64, 2011
- (4) 杨述, 高昕*, 于甜, 许加超, 付晓婷。4种蛋黄酱的流变特性比较研究。食品科学, 32(15): 121-125, 2011
- (5) 韩芳, 高昕*, 许加超, 付晓婷, 李辉。非线性曲线拟合法在食品应力松弛数据解析中的应用。食品科学, 32(15): 121-125, 2011
- (6) Xin GAO*, Tian YU, Zhao-hui Zhang, Jia-chao XU, Xiao-ting FU. Rheological and Sensory Properties of Four Kinds of Jams. *Journal of Stored Products and Postharvest Research*, 2(10): 227-234, 2011. (SCI收录)
- (7) Xin Gao*, Zhaohui Zhang. Rheological changes of sea cucumber *Stichopus japonicus* during different heated times. *International Journal of Fisheries and Aquaculture* 2(14):258-262, 2011. (SCI收录)
- (8) 高昕*, 刘莲凤, 刘倩, 黄金发, 付晓婷, 许加超。不同加热温度下刺参肌肉组织与胶原纤维结构的变化。水产学报, 36(9): 1465-1472, 2012.
- (9) Xin Gao*, Zhaohui Zhang, Wenjing Sheng, Yuri Tashiro AND Hiroo Ogawa. Determination of glycosaminoglycan in sea cucumber *Stichopus japonicus* by high-performance liquid chromatography with post column derivatization. *Mathematical and Physical Fisheries Science*, 9:105-115, 2012. (SCI收录)
- (10) Lianfeng Liu, Zhaohui Zhang*, Qian Liu, Bofeng Yang, Jinfa Huang, Xin Gao*. Rheological and Structural Properties of Sea Cucumber *Stichopus japonicus* during Different Heating Temperature. *International Journal of Fisheries and Aquaculture*. 4(10):209-216, 2012. (SCI收录)
- (11) Xin Gao a *, Bofeng Yang a, Zhixu Tang b, Method for simultaneous determination of ten phthalic acid esters released from food paper packaging materials by SPE-HPLC. *Journal of Chromatographic Science*, 30(2):45-50, 2013 (SCI收录)