

师资队伍

- ▣ 教授
- ▣ 副教授
- ▣ 讲师
- ▣ 助教

毛伟杰

编辑: spxy | 点击数: 2888 | 更新时间: 2008-11-17



姓 名: 毛伟杰 出生日期: 1973年5月 职称/职务: 副教授
 通讯地址: 广东海洋大学食品科技学院
 电话: 13189479035
 E-mail: maoweijie@hotmail.com

教育背景:

- 1992-09-1996-08 黑龙江商学院 食品科学与工程系 大学本科(学士)
- 1997-09-2000-03 黑龙江商学院 食品科学与工程 硕士研究生(硕士)
- 2002-04-2006-03 东京海洋大学 食品生产学 3年 博士研究生(博士)工作经历:
- 1996-09-1997-08 黑龙江省纺织工业设计院助理工程师
- 2006-04-2006-09 东京海洋大学 食品生产学科特别研究员
- 2006-10-2008-05 大连民族学院 生命科学学院 食品工程系系主任, 教师
- 2008-05-至今 广东海洋大学食品科技学院教师。

承担的主要课程:

- 主讲过: 食品工艺学、食品化学、软饮料工艺学、水产品保鲜技术
- 目前承担的课程: 海洋资源综合利用

参加的科研课题:

1. 国家自然科学基金项目: 鲜切果蔬伤乙烯形成对酶促褐变的作用机理, 2008-2010。
2. 大连民族学院博士启动基金项目: 微波加热技术在鱼糜制品中应用的研究, 2007-2008。
3. 共同研究项目: 利用微波对鱼糜制品进行加热研究, 2002-2004。

主要科研论文(第一作者):

1. Gel strength of kamaboko gels produced by microwave heating. Food Science and Technology Research, 12(4),241-246, 2006. (SCI收录)
2. Mao,W.J., Watanabe,M., Sakai, N. Analysis of temperature distributions in kamaboko during microwave heating. J.Food Engineering, 71, 187-192, 2005. (SCI收录)
3. Sakai,N., Mao,WJ., Koshima,Y. Watanabe,M. A method for developing model food system in microwave heating studies. J.Food Engineering, 66, 525-531, 2005. (SCI收录)
4. Mao,W.J., Watanabe,M., Sakai, N. Dielectric properties of surimi at 915MHz and 2450MHz as affected by temperature, salt and starch. Fisheries Science, 69 1042-1047,2003. (SCI收录)
5. Mao,W.J., Watanabe,M., Sakai, N. Dielectric properties of frozen surimi at 915MHz and 2450MHz. Food Science and Technology Research, 9(4),361-363, 2003. (SCI收录)
6. 张守文、毛伟杰 改善荞麦-小麦混合粉流变学特性的研究, 粮食及油脂, 1, 3-7, 2001.
7. 张守文、毛伟杰 荞麦-小麦混合粉流变学特性及应用的研究, 粮食及油脂, 6, 2-6, 2000.

论著:

1. Sakai,N., Mao,WJ. Infrared heating. In: Sun.DW (ed). Thermal food processing. Taylor & Francis group, New York. 493-525; 2006.

(学院办公室2008年11月17日录入)

