



# 青岛农业大学

## 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)

## 朴美子

2016-08-28 00:00:00

3392



姓名: 朴美子

性别: 女

籍贯: 吉林省和龙市

出生年月: 1966年09月

学位: 博士

职称: 教授

职务: 青岛农业大学中韩食品生物技术研究所所长

从事学科领域：（按国家标准GB/T 13745-1992《学科分类与代码》填写）

一级学科： 二级学科： 三级学科：

研究方向：（1）功能性食品的开发 （2）生理活性物质的提取

荣誉称号和社会兼职：如国家级称号，享受国务院特殊津贴专家，山东省有突出贡献中青年专家，山东省中青年学术骨干、学科带头人，青岛专业技术拔尖人才等等；各种学术团体、政府和企业聘任的兼职。

#### 一、个人简历

1985.07—1989.08, 吉林省延边大学果树专业, 获农学学士学位;  
1996.02—1998.02, 韩国大邱CATHOLIC大学食品加工专业, 获理学硕士学位;  
1998.02—2001.07, 韩国大邱CATHOLIC大学食品加工专业, 获理学博士学位;  
2001.08—2005.02, 韩国生命工学研究院, 博士后;  
2005.03—至今, 青岛农业大学食品科学与工程学院, 副教授;

#### 二、教学工作情况

##### （一）主讲课程

主讲本科生课程：《食品生物技术》，《酿酒工艺学》；

研究生课程：《现代食品分离技术》；

指导食品科学与农产品贮藏要与加工专业硕士研究生9人。

##### （二）参编教材

1. 《食品生物技术》，参编，东南大学出版社，南京市四牌楼2号，2007.09，
2. 《微生物生理学》，副主编，2/3，山东科学技术出版社，济南市玉函路16号，2009.03

#### 三、科研工作情况

##### （一）学术成就概述

自留学回国任教以来，始终关注食品科学，尤其关注功能性食品的研制与开发平台的建设。以日本、韩国等发达国家的功能性食品发展动向和研究趋势为基础，同时，结合国内功能性食品市场发展动向的调查研究，功能性食品产品的开发思路，于2006年2月在各级领导的大力支持下，与韩国“昆虫生物技术有限公司（株式会社）insect Biotech Co., Lt”合作建立了“中-韩食品生物技术研究所”。青岛农业大学“中韩食品生物技术研究所”成立的当年6月就争取到了“中外合作课题基金与学校配套基金”。每年支持的研究经费为10,000美元，主要利用韩方的高科技含量的技术或生物制剂，结合国内的特色资源，开发功能性食品。

青岛农业大学“中韩食品生物技术研究所”中方研究人员由8人组成。其中教授1名，副教授3名，讲师2名，在读研究生4名。其中，博士5名，硕士1名，在读硕士4名，研究人员的专业有功能性食品，食品微生物，天然药物的提取和分离，食品营养等，梯队合理，实力雄厚。

为了更好的建设研究所，走访了青岛出入境检验检疫局，青岛诚誉食品安全研究所等机关、研究机构和公司（会社），参观他们的实验室和研究环境，并探讨加强实验室建设的设想。同时，加强与食品企业之间的联系，解决国内企业在产品开发和生产中存在实际的问题，提升产学研合作。

中韩食品生物技术研究所现主持“利用高效能蛋白质分解酶（Arazyme）开发生物食品”、“农产品及海洋生物中检索抗低密度脂蛋白氧化物质”等课题。经近年来的努力和成功已经成功地开发了几个功能食品，申报了5项专利，准备鉴定与推广。其中《中华真地鳖发酵饮料的研制》子项目已通过鉴定，总体技术水平达到国际先进水平。

目前，又争取到了1项《地鳖虫酶解液中抗氧化肽的分离及应用》的山东省自然科学基金项目；企业牵头成功地申报了山东省发改委的《山东省海产品加工副产物酶技术利用工程实验室》项目。

为了加强中韩两国的科研交流和合作，先后邀请了韩国因塞特株式会社郑昌昊博士，韩国生命工学研究院的朴镐用博士，韩国食品研究院的河台烈博士，给学生作了“世界核心技术-PGPR生物肥料”、“生命科学的发展趋势”、“预防老年痴呆症功能性食品的开发”等精彩的报告，开阔了学生们的眼界，提升了学生的思维能力，并对目前世界生物技术的发展有了新的认识。2005年12月参加了由国家质检总局，山东省质检总局等单位主办的“国外食品安全培训班”，了解了中日韩三个国家的食品安全的现状，为了食品安全体系的研究打下了良好的基础。其次，积极参加了2006年和2007年举办的“百名博士潍坊行”活动，认真地地为地方企业服务，与企业和其他院校的博士们进行了广泛的交流，并探讨了企业共同合作研究的项目。

现研究的主要研究方向为昆虫食品、发芽食品、发酵食品、功能性食品等，引进韩国的功能活性检测系统进行功能基础研究，开发不仅营养丰富，而且又具有预防心脑血管疾病等功能的“天然食品”。

##### （二）主持和参加的科研项目

（项目名称 起止时间 项目来源 项目编号 经费总额 主持/参加 位次）

- 1、《利用Arazyme高效蛋白质分解酶研制开发功能生物食品》，2006.06-2008.06，中韩合作项目，2万美元，主持。
- 2、《农产品及海洋生物中检索抗低密度脂蛋白氧化物质》2005.07-2008.07青岛农大高层次人才启动基金，6万元，主持。
- 3、参与公益性行业科研专项《专用花生优质安全高效生产技术与示范》子课题《花生组织培养技术研究及白藜芦醇提取研究》第五位。
- 4、国家外国专家局2007年度引进国外技术项目《从阿魏菇中提取预防老年痴呆症的有效成分》；2万，参加，第二位。
- 5、国家外国专家局2008年度引进国外技术项目《灵芝米的产业化》，2万，参加，第二位。
- 6、获得发明专利
  - ① 一种中华真地鳖昆虫发酵饮料的制备方法（CN 101406307A），
  - ② 一种黑木耳糙米醋的生产工艺（CN 101407754A）

##### （三）获奖科技成果

（四）科研论文（代表本人学术水平的论文，20篇左右，包括外文）

（论文名称 刊物名称 作者位次 出版时间 期号 起止页码）

1. Stability of Pigment Produced by *Monascus pilosus*. 1/3, KOREAN J. FOOD SCI. TECHNOL 2002, 34(4) 541-545
2. Effect of Ozone Water on Pesticide-Residual Contents of Soybean Sprouts during Cultivation. 3/4, KOREAN J. FOOD SCI. TECHNOL 2000, 32(2) 277-283
3. Effect of *Monascus Koji* on the Fermentation and Quality of kimchi. 3/3, J. KOREAN SOC. FOOD SCI. NUTR. 2001, 30(5) 826-833
4. Chitosan Treatment Affects Yield, Ascorbic Acid Content, and Hardness of Soybean Sprouts, 4/6, JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 2003, 68(2), 680-685
5. Effect of Rice Addition on Enzyme Activities of Soybean Meju Fermented by *Monascus* spp. 1/3, KOREAN J. POSTHARVEST SCI. TECHNOL. 2001, 8(4), 405-411
6. 《黑木耳糙米醋的发酵条件研究及其成分分析》，TX/4，中国酿造，2008，19，47-49
7. 《基于遗传算法的羊肚菌液体发酵动力学模型的建立》，2/3，生物工程学报，2008.08，1454-1457
8. 《响应面法对Arazyme蛋白酶酶解地鳖虫条件的优化》，TX/4，食品工业科技，2009.01 9. 《营养保健型南瓜果冻的研制》，2/5，食品研究与开发，食品研究与开发，2009.07，66-70 10. 《基于BP神经网络的羊肚菌液体发酵量化方法》，王3/5，食品与生物技术学报，2009.01

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科学与工程学院

邮政编码：266109 办公电话：0532-8803-0473

上一篇：[程凡升](/content/shiziduiwu/7fc4b83b7ab24e46bae8cbe4c2fb959/) (/content/shiziduiwu/7fc4b83b7ab24e46bae8cbe4c2fb959/)

下一篇：[王世清](/content/shiziduiwu/7e41c1cfe0e54b26b61e895e0a4a4cfc/) (/content/shiziduiwu/7e41c1cfe0e54b26b61e895e0a4a4cfc/)