



黄海

发布日期：2017年11月30日 19:57 作者： 编辑：spxy 点击：



黄海，男，1977年6月出生于江西省吉安市，食品科学博士，副教授，食品工程学院党委副书记，全国食品药品职业教育教学指导委员会委员。2014年6月博士毕业于中国海洋大学，2015年7月到钦州学院任教，从事教学科研工作。

项目：

- [1]主持广西自然科学基金面上项目“牡蛎肽-锌纳米颗粒的形成机制、结构表征及吸收活性”（2016GXNSFAA380067）。
- [2]主持国家星火计划项目“淡水鱼保鲜与深加工产品开发研究与示范”（2012GA740048）。
- [3]主持山东省教育厅科技计划项目“鳕鱼糜漂洗废水中肌浆蛋白回收利用技术研究”（2013ZR10523）。
- [4]主持广西高校中青年教师基础能力提升项目一般项目“牡蛎肽锌纳米颗粒形成条件及机制研究”（KY2016YB493）。

文章：

- [1] Hai Huang, Bafang Li, Zunying Liu, Haohao Wu, Xianmin Mu, Mingyong Zeng, Purification of a Novel Oligophosphopeptide with High Calcium Binding Activity from Carp Egg Hydrolysate, Food Science and Technology Research, 2014, 20 (4) : 799-807.
- [2] Hai Huang, Bafang Li, Zunying Liu, Xianmin Mu, Ruiyan Nie, Mingyong Zeng, Effectiveness of Carp Egg Phosphopeptide on Inhibiting the Formation of Insoluble Ca Salts in vitro and Enhancing Ca Bioavailability in vivo, Food Science and Technology Research, 2014, 20 (2) : 385-392.

[3] 黄海, 李八方, 刘尊英, 慕现敏, 聂瑞艳, 曾名湧, 鱼卵肽钙复合物对大鼠体内促钙吸收作用的研究[J]. 食品工业科技, 2013, (03) : 331-335.

[4] 黄海, 李八方, 曾名湧. 钙离子与pH诱导鲤鱼卵肽纳米颗粒的形成[J]. 食品工业科技, 2016, (18) : 100-105.

[5] 黄海, 李八方, 曾名湧. 磷酸肽的钙结合机制及抑制磷酸钙结晶的效果[J]. 食品工业科技, 2016, (19) : 62-67.

[6] 黄海, 李八方, 曾名湧. 鲤鱼卵肽钙复合物的制备及稳定性[J]. 食品科技, 2016, (9) : 246-251.

获奖情况

1.日照市第六届青年科技奖并记三等功奖励, 2013, 日照市委组织部、日照市人社局、日照市科协。

2.日照市科技进步二等奖, 2013, 日照市人民政府。

3.日照市科技进步二等奖, 2011, 日照市人民政府。

上一条: [刘忠义](#)

下一条: [蔡秋杏](#)

[【关闭】](#)