

## 师资队伍

- ▣ 教授
- ▣ 副教授
- ▣ 讲师
- ▣ 助教

## 杨萍

编辑: spxy | 点击数: 2326 | 更新时间: 2007-10-17



姓 名: 杨萍                      职称/职务: 副教授  
 通信地址: 湛江市霞山解放东路40号广东海洋大学食品科技学院  
 电 话: 0759-2396026              E-mail : 50299052@163.com  
 教育背景:  
 1983年9月至1987年 7月    浙江大学化工设备与机械专业 学士学位  
 1994年2至7月                      华南理工大学硕士研究生课程学习  
 1997年9月至2000年7月    青岛海洋大学水产品加工及贮藏工程专业 硕士学位

工作经历:  
 1987年7月至1996年12月 湛江水产学院食品工程系任教  
 1997年1月至今                      广东海洋大学食品科技学院任教

承担的主要课程:  
 《食品工厂机械与设备》、《食品营养与卫生学》、《食品工厂设计概论》、《食品营养学》。

- 主要参加参与的课题有:
- 1.青鳞鱼生物活性蛋白的复合酶控制水解模式研究, 国家自然科学基金
  - 2.冻罗非鱼片的规范化生产及其下脚料综合利用技术研究, 广东省科技厅
  - 3.罗非鱼鱼排、鱼头高值化利用技术的研究开发, 广东省海洋与渔业局
  - 4.金枪鱼下脚料综合利用技术的研究, 广东省南洋渔业公司
  - 5.贝类系列海洋食品加工技术, 湛江市科委
  - 6.青鳞鱼的综合加工与利用, 湛江市科委

- 已发表的论文有:
- 1.青鳞鱼下脚料水解蛋白的制取及其营养评价, 海洋科学, 2002年
  - 2.木瓜蛋白酶在制取青鳞鱼可溶性蛋白中的应用, 湛江海洋大学学报, 2002年
  - 3.条纹斑竹鲨肌肉的营养成分, 海洋科学, 2002年
  - 4.赤鲳肌肉的营养成分及鱼松保健食品的试制, 水产科学, 2002年
  - 5.马氏珠母贝肉软罐头的研制, 水产科技情报, 2002年
  - 6.蛋白酶及其作用方式对制取青鳞鱼肉水解蛋白的影响, 食品与发酵工业, 2003年
  - 7.军曹鱼下脚料的脂肪酸组成及其酶解蛋白粉的营养价值研究---食品与发酵工业, 2008年
  - 8.提高《食品工厂机械与设备》课程教学质量的探索与实践——中山大学学报论丛, 2007年
  - 9.本科毕业论文教学环节中加强学生能力的培养-----湛江海洋大学学报,2004年
  - 10.加强食品科学与工程本科专业本科实践性教学环节之管见\_-----湛江海洋大学学报(增刊),1999年

(学院办公室2008年11月7日更新)

[-- 关闭窗口 --]

上一条: 吴晓萍  
 下一条: 吴文龙