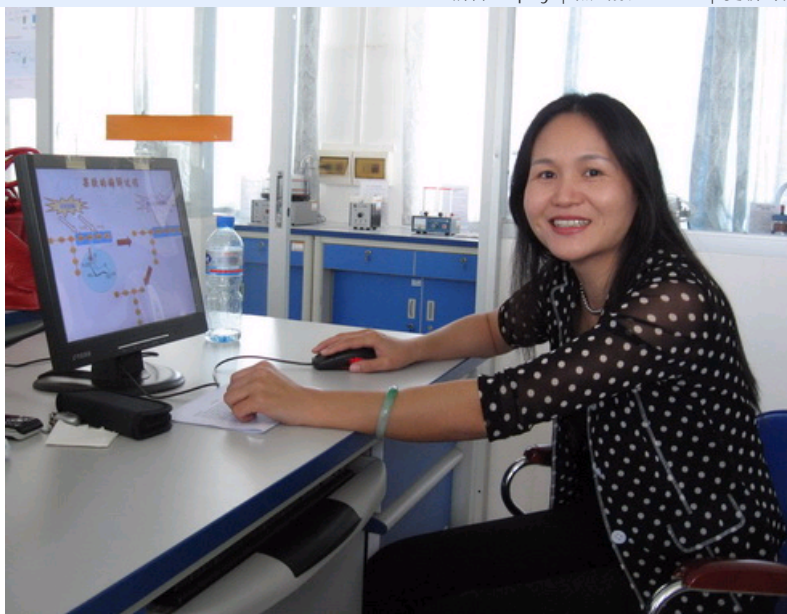


师资队伍

- ▣ 教授
- ▣ 副教授
- ▣ 讲师
- ▣ 助教

林华娟

编辑: spxy | 点击数: 2209 | 更新时间: 2007-10-8



姓名: 林华娟

出生日期: 1970.04.15

职称/职务: 副教授

通信地址: 广东省湛江市解放东路40号广东海洋大学食品科技学院

电话: 0759-2382461

E-mail: linhj@gdou.edu.cn

教育背景:

1990年7月毕业于广西农学院园艺系农产品贮藏与加工专业;

2000年3月考入日本国立岐阜大学农学研究科,2002年获得生物资源利用学硕士学位;

2005年3月获得日本国立岐阜大学联合农学研究科生物资源科学专业农学博士学位。

工作经历:

1990年7月至1996年4月, 就职于南宁市珠江蜜饯厂;

1995年5月至1997年3月, 就职于广西农业大学;

2005年4月至今, 就职于广东海洋大学。

承担的主要课程:

《食品分析》(本科生) 和《高级营养学》(研究生)

主要成果:

一、主持的科研项目:

1、《罗非鱼鱼糜生产技术的研究》, “罗非鱼高值化加工关键技术的引进、创新与示范” 引进国际先进农业科学技术滚动项目子课题, 农业部“948”重大专项项目(2006-G40)。

2、《菠萝蜜糖类物质的分离提纯及其化学结构解析》, 广东海洋大学校科研基金(0512099)。

二、参的科研与项目:

1、《绿色食品 贝类》, 农业行业标准制定(农业部农财发(2005)58号);

2、《文蛤、巴非蛤低温保活流通关键技术及产业化》(湛科【2005】97号);

3、《农海产品深加工新技术及新产品开发与生产——菠萝皮渣高值化综合加工利用》(湛科[2006]94号)

三、主要论文 (共发表论文15篇)

1. [Huajuan Lin](#), Xiaoming Qin, Koichi Aizawa, Takahiro Inakuma, Ryo Yamauchi, and Koji Kato. Chemical properties of water-soluble pectins in hot- and cold-break tomato pastes(收录号: FOCH 4522). Food Chemistry, 2005.12, 93 (3): 409-415.

2. [Huajuan Lin](#), Koichi Aizawa, Takahiro Inakuma, Ryo Yamauchi, and Koji Kato. Physical properties of water-soluble pectins in hot- and cold-break tomato pastes (收录号: FOCH 4408). Food Chemistry, 2005.12, 93 (3): 403-408.

3. [林华娟](#), 秦小明. 番茄酱中白色云状凝聚物形成机理的探讨. 食品工业科技, 2006.3, 03: 106-107, 111.

4. [林华娟](#), 秦小明. 猴头菇子实体碱性葡聚糖的分离纯化. 食用菌学报, 2006.6, 13 (2): 61-64.

5. [林华娟](#), 秦小明, 肖巧玲. 菠萝蜜果肉中果胶物理化学性质的初步探讨. 广西热带农业, 2006, 6: 1-3.

6. [林华娟](#), 秦小明. 果胶内切酶在果胶化学结构解析上的应用. 食品科技.2007.8, 8:

7. [林华娟](#), 秦小明, 曹湛惠, 王媚, 何沃权, 黎俊娜, 肖巧玲. 菠萝蜜果实不同组织中果胶物质的比较. 广东农业科学.2007.5, 5: 73-74.

8. [林华娟](#), 秦小明. 番茄果实打浆温度对番茄酱中果胶物质的影响. 食品工业科技, 2007.6, 06: 125-127.

上一条: 吴晓萍

下一条: 毛伟杰