



研究生培养

[硕士点介绍](#)[导师介绍](#)[研究生培养方案](#)

吴红艳教授简介

[返回](#)

吴红艳（在读博士，1969出生）

联系方式：0452-2738743, 13836268035 (Tel)

电子邮件：wuhonggang@sohu.com

1993年7月毕业于齐齐哈尔轻工学院食品工程专业，2004年3月毕业于齐齐哈尔大学遗传学专业，获理学硕士学位，于2008年9月考入东北农业大学食品科学专业，主要从事食品化学与营养学方向的研究。2010年任职教授，讲授《食品化学》《食品分析》《畜产品加工工艺学》等课程。

主要学术方向：

- 1、食品化学与营养学
- 2、乳品饮料质地与稳定性
- 3、食品配料与添加剂

主持及参加的科研课题：

近几年作为主要参加者参与完成了省、市级纵向课题8项。主持了省教育厅项目《山楂醋肽饮料的研制》《玉米饮料的加工工艺及产品稳定性的研究》和齐齐哈尔市科技局项目《大米蛋白的改性及在乳品中的应用》。参与完成省科技厅《玉米加工下脚料制备生物活性多肽制品的研究》，省教育厅《玉米生物活性肽的制备研究》，《好食脉孢菌发酵产 β -胡萝卜素的研究》等项目的研究。在此期间还参与《果汁乳饮料生产线的设计》《哈尔滨滨达饮料有限公司营养水和沙棘系列产品配方技术研究》等横向课题。

获奖情况：

1. 玉米生物活性肽的制备研究，2009年黑龙江省科技进步三等奖，第三参加人
2. 玉米加工下脚料制备生物活性多肽制品的研究，2007年黑龙江省高校科学技术奖二等奖，第三参加人
3. 好食脉孢菌发酵产 β -胡萝卜素的研究，2007年黑龙江省高校科学技术奖三等奖，第三参加者

出版著作：

吴红艳许英一 江成英《食品分析》东北林业大学出版社2009.7

参编教材《现代肉制品加工技术》。

近期代表性论文：

吴红艳. 玉米山楂醋肽饮料的研制. 食品研究与开发. 2008, 29(2): 18-20

吴红艳. 液态发酵法制备山楂果醋的研究. 食品工业. 2007. 05: 33-35

吴红艳, 房忱等. 凝固型发酵豆浆的研制. 食品科技. 2007. 01: 160-162

吴红艳, 蒋继丰等. 酶法制备酸浆籽分离蛋白及其功能性质的研究. 中国食品学报, 2009. 03

吴红艳, 郭成宇. 酶法制备米乳及其稳定性研究. 中国食品学报, 2011. 2:110-114

吴红艳, 郭成宇等. 玉米饮料的加工工艺及产品稳定性研究, 江苏农业科学, 2011. 3

吴红艳, 杨桂玲, 郭成宇. 悬浮果粒酸性乳饮料的研制. 食品研究与开发, 2009, 11:80-83

吴红艳, 杨桂玲. 复合果蔬酸乳汁的研制. 食品工业, 2009. 3:20-22

吴红艳, 杨桂玲, 郭成宇. 方便面碎渣酿制甜面酱的工艺研究. 中国酿造, 2009. 6:115-117

杨桂玲, 吴红艳. 复合液体调味料质量安全问题及原因分析. 中国调味品, 2011. 7:21-23

杨桂玲, 吴红艳, 郭成宇, 旷宇. 红豆花生饮料的研制, 食品研究与开发, 2010, 1:75-77

许英一, 吴红艳. 枸杞澄清汁加工工艺的研究. 食品工业, 2009. 35:41-42

许英一, 吴红艳. 枣澄清汁加工工艺的研究. 食品工业, 2010. 2:50-51

蒋继丰, 吴红艳等. 水酶法提取酸浆籽油工艺的研究. 食品科技, 2008. 08.