




师资简介--蒋彩虹

作者:admin 来源:本站原创 时间:2013年11月23日 点击次数:

姓名	蒋彩虹	性别	女	
民族	汉	出生日期	1968-4-23	
专业	生物化学与分子生物学	研究方向	食品营养与免疫	
电子信箱	Jch_food@shzu.edu.cn			
职称	副教授			
毕业院校	天津大学			
个人简历	<p>1987-1991年，西南大学食品学院，本科</p> <p>2007-2009年，天津大学化工学院，研究生</p> <p>1991年毕业分配至石河子大学工作至今</p>			
教学工作	《食品微生物》、《食品营养学》、《食品免疫学》、《高级食品微生物》			
科	食品营养与免疫			

研 方 向	
承 担 科 研 项 目	<p>参与的国家自然科学基金项目：</p> <p>参与国家自然科学基金课题</p> <p>(1) 国家自然科学基金，传统中式香肠中生物胺控制技术的研究</p> <p>(2) 国家自然科学基金，新疆阿勒泰地区哈萨克族自然发酵乳制品乳酸菌种质资源评价及分子多态性研究。</p> <p>(3) 国家自然科学基金青年项目：新疆蒙古族传统发酵乳制品非发酵剂乳酸菌多样性及群落结构的研究。</p> <p>(4) 国家自然科学基金，极端嗜酸硫杆菌<i>Acidithiobacillus</i> spp.种群的遗传多态性及分子地理学研究。</p> <p>主持大学生创新计划</p> <p>油菜蜂花粉对慢性鼻炎患者免疫调节作用的影响</p> <p>主持大学科学技术研究发展计划项目</p> <p>打瓜的综合利用及系列产品开发子项目：打瓜果皮中果胶物质的提取及其产品开发</p>
科 研 成 果	<p>1. 发表论文</p> <p>(1) 西瓜复合汁的研制，《食品与发酵工业》，2000.3，第一，核刊，</p> <p>(2) 保加利亚乳杆菌冷冻干燥粉不同复壮方法的比较，《食品工业》，2001.1，第一，核刊，</p> <p>(3) 适应时代要求，加强毕业设计（论文）规范化管理，《黑龙江高教研究》，2001.3，第三（核刊）</p> <p>(4) 加工条件对西瓜果汁风味的影响 《广州食品工业科技》2000，4，第一</p> <p>(5) 西瓜浊汁的研制 《饮料工业》2001，1，第一</p> <p>(6) 霉菌在发酵香肠中的应用 第二作者 肉类工业，2004.12.33</p> <p>(7) 香肠发酵过程中理化特性的研究 第二作者 食品研究与开发，2004.3</p> <p>(8) 香蕉面包的研制（第一作者） 食品工业 2002.6</p> <p>(9) 马铃薯酸奶的研制 食品工业（核刊） 2002.1 第一作者</p> <p>2. 专利</p> <p>3. 获奖</p> <p>2011年石河子大学优秀教学质量奖</p>

