



研究生培养

[硕士点介绍](#)[导师介绍](#)[研究生培养方案](#)

郭成宇教授简介

[返回](#)

郭成宇

中国黑龙江省齐齐哈尔大学食品学院 邮编：161006

联系电话：13149523699

Email: gcywshwh@126.com

研究领域

①现代化饮料工厂、制糖工业生产工艺和产品设计

②饮料配方及功能保健食品的研制

论文

1. 郭成宇. 乳粉厂蒸发系统技术改造及效果分析 食品与发酵工业2003. 9
2. 郭成宇. 孙梅君. 绿豆、小米酸乳的研制 食品与发酵工业2004. 1
3. 郭成宇. 纯天然植物柳蒿芽发酵酒的研制 中国酿造 2004. 4
4. 郭成宇. 吴红艳. 绿豆酱的研制 中国酿造 2004. 7
5. 郭成宇. 齐嘉. 纯天然保健蚂蚁酒的研制 中国酿造 2003. 3
6. 郭成宇 吴红艳. 保健型沙棘豆粉的研制 食品科技 2002. 9
7. 郭成宇 刘德宇 陈松 郭庆峰. 沙棘野葡萄酒的研究 食品科技 2003. 9
8. 郭成宇. 保健型沙棘花生乳的研制 食品科技 2003. 2
9. 郭成宇. 沙棘油口服液的研究 食品工业科技 2003. 8
10. 郭成宇. 纯天然植物柳蒿芽香醋的研制 食品工业科技 2002. 12
11. 郭成宇. 干红沙棘果酒的研制 食品工业科技 2002. 5
12. 郭成宇. 绿豆酿造酱油的工艺研究 中国调味品 2004. 6
13. 郭成宇. 吴红艳 不同澄清剂对胡萝卜醋澄清效果的分析. 中国调味品2007. 10
14. 郭成宇. 刘莹. 绿豆酿造酱油的工艺研究. 中国调味品. 2004. 6
15. 郭成宇. 纯天然保健蚂蚁醋的研制 中国调味品 2003. 5
16. 郭成宇. 吴耘红. 栾广忠 沙棘果醋的研制 中国调味品 2002. 8
17. 郭成宇. 栾广忠. 孙楷. 干红沙棘果酒降酸的研究 酿酒 2002. 6
18. 郭成宇. 纯天然植物柳蒿芽保健饮料的研究 食品开发 2004. 2
19. 郭成宇. 郭庆峰. 保健型沙棘乳的研究 沙棘 2003. 2
20. 郭成宇. 任健. 果味酸豆乳饮料的研制 粮油食品科技 2001. 2
21. 郭成宇. 纯天然胡萝卜饮料的研究 食品与机械 2002. 5
22. 郭成宇. 超临界CO₂萃取沙棘油的工艺研究 山东食品发酵 2003. 5
23. 郭成宇. 连续式二次杀菌机在食品工业中的应用 中国食品工业 2009. 8
24. 张黎, 郭成宇. 均质工艺对全豆奶稳定性的影响 中国科技成果 2010. 9
25. 张黎, 郭成宇. 角质玉米饮料的工艺及稳定性研究 食品科技 2010. 12
26. 周红芳, 郭成宇. 糯玉米浆最佳均质工艺参数的研究 粮食与食品工业 2010. 12
27. 刘思琪. 郭成宇*. 均质工艺参数对全葡萄饮料稳定性的影响 现代食品科技 2011. 3

27. 郭成宇, 周红芳糯玉米浆最少工艺过程的研究 现代食品科技 2011. 5
28. 郭成宇, 齐思琪 均质工艺参数对全葡萄饮料稳定性的影响 食品科技 2012. 5
29. 安百慧, 郭成宇 全绿豆小米乳均质工艺参数的研究 吉林农业 2011. 06 279~280
30. 郭成宇, 安百慧 全糯玉米浆关键生产工艺参数的研究 齐齐哈尔大学学报 2012. 5 51~56

著作

1. 2004年 郭成宇主编, 现代乳品工程技术, 中国化学工业出版社出版。
2. 2010年 郭成宇, 吴红艳, 许应一主编, 乳与乳制品工程技术(全国统编教材), 中国轻工业出版社出版。
3. 2008年编审, 乳品工程师实用技术手册, 中国轻工业出版社出版。
4. 2004年参编, 食品工程全书(国家“九五”重点图书), 中国轻工业出版社

- 发明专利
1. 《玉米饮料稳定剂以及用该稳定剂制成的角质玉米饮料》专利证书号第920367。
2. 《玉米饮料稳定剂及由其制成的速冻糯玉米饮料》专利号201010194917. 1
3. 《蓝莓全豆乳复合稳定剂及由其制备的蓝莓全豆乳》专利号201210297334. 0
4. 《蓝莓糯玉米浆复合稳定剂及由其制备的蓝莓糯玉米浆》专利号201210296828. 7
5. 《红提和金星葡萄全汁饮料生产方法》专利号201110205857. 3

横项课题研究项目(以下项目为第一负责人)

1. 2009年齐齐哈尔大学与北大荒米娃食品有限公司共建饮料工程技术校企研发中心;
2. 2007年承担黑龙江北大荒集团绥化分局年产6万吨角质玉米饮料生产工艺设计及配方的研究;
3. 2009年承担黑龙江北大荒米娃食品有限公司配料系统自动化控制及产品配方的研究;
4. 2009年承担哈尔滨玉农源食品有限公司年产3万吨糯玉米饮料生产工艺流程、平面布置及配方的研究;
5. 2009年承担哈尔滨昊伟集团年产3万吨玉米、蓝莓等饮料项目的设计及配方研究;
6. 2007年承担吉林粮食集团日产300吨甜玉米饮料生产线设计;
7. 2005年承担小洋人集团(河北)乳饮料生产工艺技术及改造项目;
8. 2007年承担小洋人集团双蛋白饮料稳定性的研究;
9. 2007年承担河南省沃尔玛饮料公司乳饮料生产工艺技术改造项目;
10. 2007年承担山东兔巴哥集团新产品研发及技术合作;
11. 2008年承担哈尔滨滔达饮料有限公司营养水和沙棘系列产品配方技术研究;
12. 2008年承担黑龙江省春光饮品有限公司果汁汤饮料生产工艺设计及配方的研究;
13. 2009年承担齐齐哈尔天一泉矿泉水可研报告及工艺设计;
14. 2004年承担北京绿科富达科技发展有限公司山楂综合加工利用技术研究及示范项目;
16. 2010年承担北大荒米娃食品有限公司无糖玉米饮料项目;
17. 2011年承担哈尔滨慧天力食品有限公司发酵酸奶生产工艺设计及配方的研究;
18. 2011年承担齐齐哈尔林田生态农业有限公司果蔬饮料配方研究及产业化应用;
19. 2011年承担黑龙江省金宝源生物科技有限公司蓝莓饮料和蓝莓酒配方和工程设计等项目;
20. 2011年承担齐齐哈尔春鹤食品有限公司含汽饮料配方的研究;
21. 2012年承担哈尔滨昊伟集团玉米系列产品及蓝莓、红豆野生果等产品技术研究项目。

纵项科研项目(第一项目负责人)

1. 2012年承担黑龙江省高校科技成果转化以奖代补资助项目《不同品种玉米饮料稳定体系的研究及产业化应用》
2. 2010年承担黑龙江省教育厅项目《不同品种玉米饮料稳定体系的研究及产业化应用》
3. 2012年承担黑龙江省科技厅项目《全玉米浆加工工艺关键技术及示范》

荣誉

1. 2009年获全国模范教师
2. 2009年获全国教育系统巾帼建功标兵
3. 2011年获齐齐哈尔五一劳动奖章