高维--副教授

2018年05月12日 14:20

高维、女、党员、副教授、研究生硕士、电子邮件 645626807@qq.com

一、教育背景（由高到低）

1.2005/09-2008/06，武汉工业学院（现名为武汉轻工大学），食品学院，硕士，导师：丁文平

2.2001/09-2005/06，武汉工业学院（现名为武汉轻工大学），食品学院，学士

二、工作经历（由近及远）

1.2008/07-2011/8，武昌工学院，食品工程学院，助教

2.2011/9-至今，武昌工学院，食品工程学院，讲师

三、研究方向

1、新型食品添加剂开发与利用；

2、天然有机化合物。

四、讲授课程

食品添加剂，有机化学，无机及分析化学

五、主要研究成果（列出所有成果，有代表性的居前）

1、科研项目：

（1）湖北省教育厅科学技术研究计划指导性项目，B2015273，一种膨化型预混合粗粮早餐的研制，2015/06-2016/06，1万元，主持，已结项。

（2）武汉市青年科技晨光计划项目，2014072704011258，蛋白基物质美拉德反应过程中色泽的控制及机理，2014/02-2016/12，10万元，参研，已结项。

（3）武昌工学院教学研究项目，2013JYZD18，《生物化学》教学改革探索，2013/05-2016/05，4000元，参研，已结题。

（4）湖北省教育厅学生工作精品项目，2016XGJPB4001，普通民办高校食品专业学生道德法制教育，2016/12-至今，参加，在研。

2、发表论文：

（1）高维,赵昕等. 纯玉米面条制作工艺的研究[J].食品科技.2016, 03(293):178-180.

(2)高维,谭念等. 即食型膨化玉米粉早餐的工艺研究[J].食品科技.2016，04(294)：173-175.

(3)高维，孔伟龙，刘刚等. 阿魏酸对蛋白基美拉德反应产物的影响[J]，保鲜与加工，2016，3（2）：44-47.

(4)高维,张志强，张志勇，周美玲等等，不同生长年限铁皮石斛提取物的抗氧化活性及其水溶液性质的研究[J]，保鲜与加工，2013，5（3）：67-70.

(5) 高维，刘刚等，壳聚糖降解酶的筛选及其HPLC分析[J]，粮食与油脂，2016，9（245）：72-74.

(6) 高维，刘刚等，抗坏血酸对蛋白基美拉德反应产物的性质影响[J]，食品科技，2016，5（295）：244-247.

(7) 高维，何莉萍，刘刚等，美拉德反应法改性紫薯蛋白的研究[J]，粮食与油脂，2016，9（245）：55-57.

(8) 高维，刘刚等，纯荞麦面条制作工艺研究[J]，粮食科技与经济，2016，6（212）：64-66.

(9) 高维. 苹果皮中果胶提取工艺的优化[J]，粮食与油脂，2016，9（245）：72-74.

（10）高维，曹银，丁文平. 酯化淀粉对面团性质的影响及其在馒头中的应用.粮食与饲料工业.2010,11

（11）高维，曹银，丁文平. 酯化淀粉制取工艺条件研究.粮食科技与经济.2011,7

（12）高维，肖苏，谭念．玉米饮料的工艺研究.粮食科技与经济.2012,12

【关闭窗口】