

厚德载物 敏行奋进 和谐兼容 务实求真



[首页](#) | [学院概况](#) | [学科专业](#) | [师资力量](#) | [科学研究](#) | [人才培养](#) | [党建工作](#) | [团学工作](#) | [食科一家人](#) | [下载中心](#)

师资力量  
SHIZILILIANG

- ▶ 教师队伍
- ▶ 教授风采
- ▶ 导师队伍
- ▶ 各类专家

[本科生招生](#) | [研究生招生](#)

[本科生就业](#) | [研究生就业](#)



◀◀◀ 教师队伍

您现在的位置是：[首页](#) > [师资力量](#) > [教师队伍](#)

食品科学与工程系

|   |                               |                |
|---|-------------------------------|----------------|
|  | 姓名：荣建华                        | 性别：女           |
|   | 职称：副教授                        | 电话：13377894739 |
|   | E-mail: rong@mail.hzau.edu.cn |                |
|   | 学历学位：工学硕士                     |                |
|   | 硕/博士生导师：硕导                    |                |
|   | 研究方向：                         |                |

◀◀◀ 个人简介

在华中农业大学获得学士和硕士学位，毕业后留校任教。在科学研究方面，主持和参加各类科研课题共10项。目前在淡水水产品加工、保鲜与安全控制，水产品加工中废弃物的利用，提高水产品加工的附加值，食品加工贮藏过程中品质变化动力学，热处理对食品品质的影响等方面开展了研究工作。研究内容主要是外源性添加剂对鱼糜凝胶强度、口感和风味的影响，研究高凝胶强度的鱼糜制品。研究大宗淡水鱼的宰杀条件、减菌化处理、包装方式和贮藏条件对生鲜水产品品质变化和货价期的影响，开发生鲜水产品的冰温气调保鲜技术。研究不同饲料喂养大宗淡水鱼，对其鱼肉品质和生理机能的影响，探讨其影响的机理。研究热处理对鱼肉品质的影响及水分的分布状态的变化，热处理是食品加工的重要单元操作之一，从宏观和微观上探讨热加工对鱼肉的影响及其变化的机理。

国家大宗淡水鱼加工技术研发分中心（武汉）<http://fishqq.hzau.edu.cn>

食品大分子团队<http://foodteam.hzau.edu.cn>

◀◀◀ 教学情况

◀◀◀ 研究课题

◀◀◀ 获奖及专利

◀◀◀ 主要论文

◀◀◀ 著作教材

◀◀◀ 研究生情况

[首页](#) | [学院概况](#) | [学科专业](#) | [师资力量](#) | [科学研究](#) | [人才培养](#) | [党建工作](#) | [团学工作](#) | [食科一家人](#) | [下载中心](#)