

[首页](#)[学院概况](#)[教学科研](#)[党建工作](#)[师资队伍](#)[质量工程](#)[实验中心](#)[学团工作](#)[校友专栏](#)

师资队伍

副教授

当前位置: [首页](#)>>[师资队伍](#)>>[副教授](#)>>正文

教授
副教授
讲师
助教
辅导员
实验教师

武晋海

武晋海,男,1975年8月生,山西孝义人,中共党员,博士,副教授,中国农学会农产品贮藏加工分会会员,ISO22000:2005食品安全管理体系内部审核员,ISO9001:2008质量管理体系内部审核员。主要从事功能食品、食品生物技术、农产品生物加工及食品安全等方面教学与科研工作;先后主讲本科及研究生《食品微生物学》、《高级食品微生物学》、《食品微生物学实验技术》、《食品原料科学》、《发酵食品工艺学》、《畜产品加工学》、《生物技术导论》、《食品加工高技术》等课程;主持和参加国家级/省部级项目7项;先后发表论文10余篇;出版专业教材5部,专著1部;申报国家专利6项,其中授权3项。

一、学习工作经历

起止时间 工作学习单位 从事专业 岗位

2007.10-至今 山西师范大学 食品科学 教师

2016.03-2018.03 江南大学 食品科学 在职学习

2013.01-2014.01 美国麻省州立大学 食品科学 访问学者

2004.09-2007.10 天津科技大学 发酵工程 博士学习

2001.09-2004.06 山西农业大学 食品科学 硕士学习

1997.09-2001.07 山西农业大学 食品科学 本科学习

二、发表主要论文

1.武晋海,洪雁,潘秋生,等.创新企事业单位与高校业务对接务实效性研究[J].时代金融, 2016(17): 232, 234.

2.武晋海,王昌禄,陈勉华.天津葷味冬菜风味化学成分量化模式的建立[J].中国高新技术企业, 2016(31):62-63.

- 3.武晋海,张列转,杨文晶,等.一株具有嗜杀性能的柠檬形克勒克酵母KY-13c的应用特性研究[J].食品工业科技, 2015, 36(24):151-154.
- 4.武晋海,杨宏园,董燕.柿果酒发酵工艺比较研究[J].中外食品工业:下, 2014(9):1-3.
- 武晋海,张列转.食品微生物学课程实验的创新性改进[J].教育界, 2014(34):87-87.
- 5.Jin-hai Wu, Feilong Hao.Study on the feasibility of the development of hawthorn products, International conference on technology management and engineering science, 2013, 1:125-127.
- 6.Jin-hai Wu. Discovery Learning and Guidance of Food-Biology Curricula Teaching , International Core Journal of Scientific Research & Engineering Index,2012,4:5-7.
- 7.Jin-hai Wu, Tao Cen. Intelligent Control System Based on SVM combined with Soft Sensor for Microbiological Fermentation , Applied Mechanics and Materials Vols. 20-23 (2010) : 1185-1191.
- 8.武晋海,王昌禄,王玉荣,隋志文,陈勉华,陈志强.低盐腌渍菜纯种发酵新工艺的研究.农业工程学报,2009, 25 (1) : 265-270.
- 9.王昌禄,隋志文,武晋海,王玉荣等.亚硝酸盐降解菌的分离及其降解特性.中国酿造, 2008, 186 (9) : 33-36.
- 10.武晋海,于亮,王昌禄,陈勉华,张民,周贤,张爱琳,郭坤亮,季克良.茅台酒大曲中三株耐高温霉菌的分离、纯化及归属鉴定.酿酒科技, 2007, 153 (3) : 17-19.
- 11.武晋海,隋志文,王昌禄,陈勉华,王红娟,周贤,张盈,周庆礼.大蒜风味腌渍菜粗提液抑菌效果的研究.食品研究与开发.2007, 28 (11) :14-16.
- 12.吕艳蓓,王昌禄,武晋海,郭坤亮,季克良,“神舟”五号飞船搭载茅台酒大曲中酵母菌的选育,工业微生物进展-2005中国工业微生物学术研讨会论文集,中国轻工业出版社, 2005.4.
- 13.武晋海,王昌禄,陈勉华,王红娟,周贤,张盈.天津冬菜粗提液抑菌效果的研究.食品安全监督与法制建设国际研讨会暨第二届中国食品研究生论坛, 2005.11.
- 14.武晋海,王昌禄,陈勉华,周永斌,郝林.纸色谱-漫反射光谱检出泡菜乳酸发酵退化菌株的方法研究.食品安全监督与法制建设国际研讨会暨第二届中国食品研究生论坛.2005.11
- 15.王昌禄、吕艳蓓、武晋海、郭坤亮、季克良.“神舟”五号飞船搭载茅台酒大曲中酵母菌的分离及特性的初步研究,天津科技大学学报, 2005, 20(3):1-4.
- 16.王昌禄,武晋海,陈勉华,周庆礼,张民,周贤,张爱琳.超临界二氧化碳萃取天津冬菜中呈色物质的初步研究.食品科学,2005, 26 (增 29) : 29-31.
- 17.武晋海,王昌禄,王玉荣,陈勉华,隋志文,发酵方式对蔬菜质构和抗氧化性的影响,食品与发酵工业, 2007, 33(12):26-28.

三、承担主要科研项目

- 1.江苏省人力资源和社会保障厅博士后基金项目,1601088,改性淀粉基纳米复合材料研究, 3.5万; 2016/5-2018/2, 在研, 主持
- 2.国家自然科学基金项目,31671905, 采后CO处理对枣果实抗病性的诱导机制研究, 2016/8-2020/12, 60万, 在研, 参与
- 3.山西省留学基金项目, 2015-070, 柿果酒非酿酒功能酵母选育及代谢优化研究, 2015/11-2016/12, 5万元, 在研, 主持
- 4.山西省农业攻关项目, 20130311029-1, 嗜杀酵母固定化酿制柿果特色白兰地的研究, 2013/1-2015/12, 18万元, 已结题, 主持
- 5.国家863项目(子项目), 2007AA100404, 不饱和脂肪酸提取及功能性评价, 2007/1-2010/12, 2万元, 已结题, 主持
- 6.国家自然科学基金面上项目, 20576100, 非光合微生物次生代谢中光调节作用, 2005/1-2008/12, 28万元, 已结题, 参与
- 7.天津市科委科技攻关计划重点项目, 05ZHGCNC00300, 天津腌渍菜产业新技术集成与示范, 2005/1-2008/12, 50万元, 已结题, 参与(项目主要负责人)

四、国家专利

- 1.柿叶茶及柿叶茶饮料的制备方法, 专利号: 2015-10-103348.8, 国内, 1/4
- 2.柿果白兰地酒酿造方法, 专利号: 2014-10-355964.8, 国内, 1/8
- 3.一种同心圆饼干模具, 专利号: 2014-2-0822662.2, 国内, 3/3
- 4.腌渍菜发酵装置, 专利号: 2008-2-0076165.7, 国内, 2/2
- 5.丝瓜啤酒, 专利号: 2010-10-248870.2, 国内, 1/3

6.茯苓乳酒饮料的制备方法, 专利号: 201510294531.0,国内, 1/4

五、教材专著

《天津冬菜关键生产技术的研究》山西科技出版社,专著(1/1), 2016年

《食品微生物检验》中国科学技术出版社,一般出版物,副主编(3/8), 2013年

《中国酒概述》化学工业出版社,一般出版物,参编(7/12), 2011年

《发酵食品工艺学》中国计量出版社,一般出版物,副主编(2/7), 2010年

《农产采后贮藏加工》中国农业出版社,一般出版物,参编(6/10), 2010年

《公共卫生学》中国农业大学出版社,一般出版物,副主编(3/8), 2009年

六、获奖

2015年山西师范大学“三育人”先进个人荣誉称号;

2012年山西师范大学第七届“挑战杯”青年学生课外学术科技作品大赛三等奖;

2010年山西师范大学第五届“挑战杯”青年学生课外学术科技作品大赛优秀奖;

2010年山西省第十届“兴晋挑战杯”高校青年师生课外学术科技作品竞赛优秀指导教师;

2009年山西师范大学第五届“挑战杯”青年学生课外学术科技作品大赛优秀指导老师;

2009年山西师范大学优秀共产党员称号;

2008年山西师范大学模范学生政治辅导员;


2008年山西省优秀班主任(山西省教育厅);

2008年山西师范大学模范学生政治辅导员。


七、其他

2015年全国高等学校实验室安全管理高级研修班;


2009年中国标准出版社国家标准秦皇岛培训中心组织微生物学检验技术培训。

 [山西省教育厅](#)

 [学校首页](#)

 [教务处](#)

 [科技处](#)

 [下载专区](#)



联系我们

电话 : 03572051247

地址 : 山西省临汾市贡院街1号