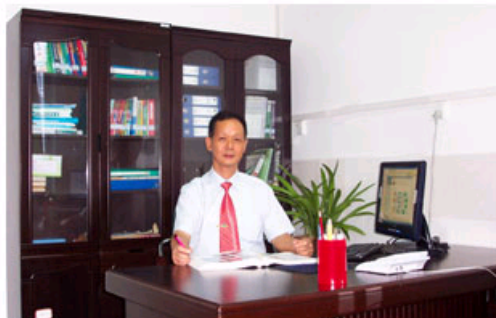


## 师资队伍

- ▣ 教授
- ▣ 副教授
- ▣ 讲师
- ▣ 助教

## 吴红棉

编辑: spxy | 点击数: 3750 | 更新时间: 2007-10-30



姓 名: 吴红棉      出生日期: 1953年10月      职称/职务: 教授/院长

电 话: 0759-2362247      E-mail: wuhongmian@21cn.com

简 历: 吴红棉, 男, 1953年10月生, 研究生学历, 获硕士学位。现为食品科技学院教授, 硕士生导师, 南粤优秀教师。任食品科技学院院长、广东省食品学会常务理事、中国水产学会水产品加工与综合利用专业委员会委员。长期承担本科教学任务, 讲授《食品微生物学》、《软饮料工艺学》等本科课程。此外, 承担《微生物学特论》、《海洋生物活性物质》等硕士研究生课程。研究方向是水产品深加工及海洋生物活性物质, 多年来从事海洋贝类糖复合物生物活性的研究, 尤其是珠母贝糖胺聚糖抗肿瘤作用的研究。主持省、厅、市级科研课题7项, 校课题5项; 作为主要参加者参加科研课题6项。发表学术论文30余篇。获广东省高教科技进步三等奖1项、湛江市科技进步奖二等奖1项、中国海洋学会学术年会及市自然科学优秀论文奖共3项。注重教学改革与课程建设, 承担校内的教改项目3项, 获省级教学成果二等奖2项、校级教学成果一等奖2项, 作为课程负责人的“食品微生物学”被评为广东省高校精品课程及广东海洋大学精品课程。发表教学研究论文8篇, 参编高校教材2本。

教育和工作背景:

1977年~1980年: 在华南师范大学生物学专业读大学;

1985年~1988年: 在暨南大学生物化学专业攻读硕士研究生并获硕士学位;

1988年~1989年: 在广州市珠江啤酒集团公司酿造研究所任助理工程师;

1989年~1996年: 在湛江水产学院食品与制冷工程系任讲师;

1996年~1997年: 在湛江水产学院食品与制冷工程系任教研室主任、副教授;

1997年~2002年: 在湛江海洋大学水产学院任副院长、副教授;

2002年~2007年1月: 在湛江海洋大学食品科技学院任副院长、教授。

2007年2月至今: 在广东海洋大学食品科技学院任院长、教授。

科研课题:

序号	课题名称	课题来源	年限	经费
1	马氏珠母贝全脏器药效成份的研究	广东省重点科技攻关项目	1997-1999	3万
2	马氏珠母贝全脏器抗肿瘤成分的研究	广东省海洋与渔业局	2001-2003	4万
3	珠母贝抗肿瘤制品的研制	湛江市重点科技攻关项目	1999-2002	3万
4	冷冻文蛤标准的制定	广东省海洋与渔业局	2003-2005	8万
5	珠母贝糖胺聚糖保健食品的研究开发	广东省科技厅	2005-2007	8万
6	珠母贝糖胺聚糖抗肿瘤活性的机理研究	广东省教育厅自然科学研究项目	2005-2007	3万

7	南海贝类高值化利用的研究	广东海洋大学团队项目	2007-2009	36万
8	名贵水产品活体运输技术研究及简便、高效运输设备研制（排名第二）	湛江市重点科技 招标项目	1999-2001	11万
9	章鱼糖蛋白及章鱼毒素中生物活性物质的研究	广东省科技厅科研项目（参加）	2003-2005	15万

教学研究课题：

- (1) 湛江海洋大学教学研究课题“食品科学与工程专业创新人才培养的研究与实践”（2002年至2005年）。
- (2) 广东海洋大学2005年教育教学改革课题“食品微生物学”精品课程的建设”（2005年至2007年）。
- (3) 广东海洋大学2005年教育教学改革课题“促进大学生全面发展的校园文化建设模式的研究”（2005年至2007年，排名第二）。

科研获奖：

- (1)、“神经元探针的研究”,获广东省高教科技进步三等奖，排名第三（1996）。
- (2)、“马氏珠母贝全脏器抗肿瘤成分的研究”，获湛江市科技进步奖二等奖，排名第一（2003）。
- (3)、“珠母贝糖胺聚糖的研究”，获中国海洋学会2001年优秀论文奖，排名第一（2001）。
- (4)、“珠母贝糖胺聚糖的纯化及其化学性质”，获湛江市自然科学优秀论文一等奖，排名第一（2002）。
- (5)、“传统珍珠水解液的工艺改进研究”,获湛江市自然科学优秀论文三等奖，排名第一（1996）。

教学研究获奖：

- (1)、“食品科学与工程专业创新人才培养的研究与实践”,获第五届广东省高等教育省级教学成果二等奖（2005年），排名第一。授予单位：广东省教育厅。
- (2)、“食品科学与工程学科课程体系及实践教育改革”，获第四届广东省高等教育省级教学成果二等奖（2001年），排名第三。授予单位：广东省教育厅。
- (3)、“食品科学与工程专业创新人才培养的研究与实践”，获湛江海洋大学校级教学成果一等奖（2004年），排名第一。授予单位：湛江海洋大学。
- (4)、“食品科学与工程学科课程体系及实践教育改革”，获湛江海洋大学优秀教学成果一等奖（2001年），排名第三。授予单位：湛江海洋大学。
- (5)、本人作为课程负责人申报的“食品微生物学”被评为2005年度广东省高校精品课程。

科研学术论文：

- 1、“珠母贝糖胺聚糖的纯化及其化学性质”（第一作者），发表于《水产学报》2000年第6期。
- 2、“珠母贝糖胺聚糖的结构初探及其生理活性”（第一作者），发表于《水产学报》2001年第2期。
- 3、“双酶法在鲨鱼肉水解液制备中的工艺改良研究”（第一作者），发表于《中国水产科学》2001年第1期。
- 4、“珠母贝全脏器中糖胺聚糖粗提物的制备及其生理活性”（第一作者），发表于《湛江水产学院学报》2000年第一期。
- 5、“活性碳等因素在尖吻鲈鱼苗运输中的效果”（第一作者），发表于《水产学报》99增刊。

- 6、“波纹巴非蛤氨基多糖的分离纯化及其理化性质的初步研究”（第一作者），发表于《食品与发酵工业》2005年第七期。
- 7、“阻断神经节烟碱乙酰胆碱传递的p-银环蛇毒素”（第一作者），发表于《暨南大学学报》94年第三期。
- 8、“马蹄饮料的研制”（第一作者），发表于《湛江水产学院学报》93年第一期。
- 9、“三种海产动物油中不饱和脂肪酸的提取”（第一作者），发表于《湛江水产学院学报》94年第一期。
- 10、“壳聚糖生产工艺的优选研究”（第一作者），发表于《湛江水产学院学报》97年第2期。
- 11、“银耳提取液代替传统稳定剂在酸奶制品中的应用”（第一作者），发表于《湛江水产学院学报》96年第2期。
- 12、“牛百叶软罐头的研制”（第一作者），发表于《食品工业科技》2001年第1期。
- 13、“传统珍珠水解液的工艺改进研究”（第一作者），发表于《湛江水产学院学报》94年第2期。
- 14、“菲律宾蛤仔氨基多糖的分离提取及其抗肿瘤活性的初步研究”（第二作者），发表于《食品工业科技》2003年第9期。
- 15、“菲律宾蛤仔氨基多糖的分离纯化及化学性质”（第二作者），发表于《现代食品科技》2005年第2期。
- 16、“海蜇口服液的研制”（第二作者），发表于《广州食品工业科技》2004年第3期。
- 17、蒋巧俊、吴红棉，酶法制备海蜇氨基多糖胺聚糖优化工艺，广东海洋大学学报，2006，26（6）：69—71
- 18、金晓石、吴红棉、钟敏、雷晓凌。海蜇糖胺聚糖提取、纯化及其降血脂作用研究 中国海洋药物 2007 26（4）41-44（2007年8月）
- 19、“氨基多糖的研究方法”（第二作者），发表于《湛江海洋大学学报》2002年06期。
- 20、“平菇多糖的提取工艺”（第二作者），发表于《湛江海洋大学学报》2004年第3期。
- 21、“猕猴桃汁、糯米汁复合饮料的工艺研究”（第二作者），发表于《食品科技》2001年第2期。
- 22、雷晓凌、吴红棉、范秀萍等，缢蛭糖胺聚糖的提取分离及其体外抗肿瘤活性的初步研究 药物生物技术 11（3）：146—149（2004年6月）
- 23、雷晓凌、吴红棉、范秀萍等，缢蛭肉的食品化学特性及其营养液的研制，海洋科学，2004，12：4—7
- 24、菲律宾蛤仔氨基多糖的分离纯化及化学性质 范秀萍、吴红棉、卞小丽 现代食品科技 2005年2月
- 25、范秀萍、吴红棉、雷晓凌、胡雪琼等，珠母贝氨基多糖的分离纯化及其抗肿瘤活性的初步研究，中国海洋药物，2005，24（2）：32-36
- 26、章超桦、吴红棉、洪鹏志等，马氏珠母贝肉的营养成分及其游离氨基酸组成，水产学报，2000，24（2）：180-184
- 27、金晓石、胡雪琼、吴红棉等，华贵栉孔扇贝糖胺聚糖的分离提取及其抗肿瘤活性研究，现代食品科技，2007，23（3）：36-38
- 28、“栉江珧闭壳肌及其脏器化学成分的初步研究”（第三作者），发表于《食品科学》2002第10期。
- 29、“延长白鲢鱼苗活运时间综合因素的研究”（第二作者），发表于《淡水渔业》1999年第8期。
- 30、“珍珠酸奶的研制”（第三作者），发表于《湛江海洋大学学报》1996年第2期。
- 31、曾少葵、蒋志红、吴红棉，“淮山提取液替代羧甲基纤维素钠作为酸奶稳定剂的效果研究”（第三作者），发表于《湛江海洋大学学报》2001年第1期。

32、“多春鱼软罐头的研制”（第三作者），发表于《湛江海洋大学学报》2001年第4期。

33、洪鹏志, 章超桦, 吴红棉等, 翡翠贻贝糖胺聚糖的制备及其生理活性初探, 上海水产大学学报, 2001(2): 158-162

34、“马氏珠母贝全脏器提取物糖胺聚糖抗肿瘤作用的实验研究”（第五作者），发表于《中国临床药理学与治疗学》2002年第6期。

#### 教学研究论文：

1、吴红棉, 关志强, 洪鹏志, 等.力行素质教育 培养创新人才. 湛江海洋大学学报, 2004年(增刊2): 17-25

2、吴红棉.重应用、重创新—水产本科人才培养之道.湛江海洋大学高等教育改革与发展研讨会论文集, 2003: 28-35

3、谢主兰, 吴红棉, 叶日英.改革食品微生物实验教学, 注重综合能力培养.实验室研究与探索(核心期刊), 2002, 21(5): 43-45

4、谢主兰, 吴红棉, 吴晓萍, 等.改革实验教学 培养学生的实践能力与创新能力. 湛江海洋大学学报, 2004年(增刊2): 79-82

5、吴晓萍, 吴红棉, 李秀娟.食品质量与安全本科专业课程体系的建立. 湛江海洋大学学报, 2004年(增刊2): 43-47

6、雷晓凌, 吴红棉, 刘颖, 等.食品微生物学精品课程建设的实践与探索. 湛江海洋大学学报, 2004年(增刊2): 63-66

7、章超桦, 吴红棉, 洪鹏志, 等.我校“水产品加工及储藏工程”重点学科建设的思路与实践.湛江海洋大学学报, 2004年(增刊2): 12-16

8、雷晓凌, 曾少葵, 吴红棉.提高“食品微生物学”教学效果浅探.湛江海洋大学学报, 1999, 19(增刊): 39-40

#### 参编教材：

1、参编全国高等农业院校教材“食品科学与工程概论”（农业出版社出版2002年）；

2、参编面向21世纪高校教材“食品分析与感官评定”（农业出版社出版2002年）。

#### 其他：

1、作为指导教师指导的大学生课外学术科技作品“菲律宾蛤仔酸性糖蛋白的分离、纯化、理化性质及生理活性的初步研究”获第八届“挑战杯”广东省大学生课外学术科技作品竞赛三等奖。

2、作为指导教师指导的大学生课外学术科技作品“菲律宾蛤仔酸性糖蛋白的化学组成及生理活性研究”获广东海洋大学第四届“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛一等奖。

3、作为指导教师指导的大学生课外学术科技作品“毛蚶糖胺聚糖的分离提取及生物活性的初步研究”获广东海洋大学第四届“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛二等奖。

---

[-- 关闭窗口 --]

---

上一条: [章超桦](#)

下一条: [孙力军](#)