

站内搜索

提交

[首页](#) [学院概况](#) [院务信息](#) [师资队伍](#) [教育教学](#) [科学研究](#) [合作交流](#) [学生工作](#) [党务工作](#) [校友之窗](#) [科教平台](#) [科普基地](#)

包建强（教授）

发布者：刘源 发布时间：2017-12-20 浏览次数：4323



包建强教授 男，1963.11.23生，1984.7毕业于上海水产学院水产品加工系制冷与冷藏技术专业，获工学学士学位；2003.11食品科学与工程专业硕士毕业，获工学硕士学位；中共党员，现任食品学院食品科学与工程系主任及上海市制冷学会常务理事、第三专业委员会(冷冻冷藏专业委员会)主任；中国水产学会常务理事、渔业制冷专业委员会副主任会委员；中国制冷学会科普委员会委员、全国“制冷与食品安全”科学转播专家团队专家。上海市政府采购评审专家。

联系：Tele(office):021-61900377 Mobile Telephone: 156 9216 5862

地址：上海市临港新城沪城环路999号邮编：201306

主要科研工作：

- (1) 横向（主持）：生蚝素研发，2003.4-2004.4
- (2) 横向（主持）：无公害淡水鱼研发，2004.1-2006.1
- (3) 江苏海洋厅（主持）：罗氏沼虾无公害标准化养殖与深加工技术开发，2004.3-2004.9
- (4) 上海水产大学校长基金（主持）：金枪鱼T.T.T.曲线研究，2004.3-2006.3
- (5) 江苏省水产三项工程项目（首席（执行）专家）：无公害淡水鱼综合精深加工及标准化生产技术体系的研究与产业化2006.1-2008.7
- (6) 农业部：水产品气调保鲜研究 1989年通过农业部鉴定
- (7) 横向（主持）：苹果保鲜、涂膜技术研究 1988.1-1989.1
- (8) 上海市农业局：冻菜烫漂工艺改进研究 1991年通过上海市级鉴定
- (9) 上海市科委：提高冻对虾质量的研究 1990年通过上海市级鉴定
- (10) 横向贻贝速冻保鲜技术 1993年通过上海市级鉴定
- (11) 横向（主持）：荔枝气调保鲜研究 1993.4-1995.4
- (12) 浙江省舟山市发改委：浙江省舟山市水产品加工五年规划 2006.5
- (13) 横向（主持）：中国·连云港水产品大市场规划 2009.2-2010.2
- (14) 横向（主持）：淡水鱼综合精深加工及标准化 2009.8-2013.8
- (15) 农业部948项目：我国金枪鱼繁育及加工技术引进与产业化2007.12-2010.6
- (16) 横向（主持）：深圳宝安远洋渔业基地设计规划 2011-2013.2
- (17) 横向（主持）：长江珍稀鱼类加工厂设计与产品开发 2015.8-至今
- (18) 江苏省科技局（主持）：梭子蟹冷冻麻醉保活技术研究 2015.6-至今
- (19) 江苏省科技局（主持）：东欧风味常温保藏鮫鳕鱼肉及鱼骨即食产品研究与开发 2016.6-至今
- (20) 首席研究员：上海海洋大学水产动物遗传育种协同创新中心淡水鱼制品高值化开发2013.1-2013.12
- (21) 首席研究员：上海海洋大学水产动物遗传育种协同创新中心淡水鱼制品高值化开发2014.1-2014.12
- (22) 首席研究员：上海海洋大学水产动物遗传育种协同创新中心淡水鱼制品高值化开发2015.1-2015.12
- (23) 首席研究员：上海海洋大学水产动物遗传育种协同创新中心淡水鱼制品高值化开发2016.1-2016.12

(24) 首席研究员: 上海海洋大学水产动物遗传育种协同创新中心淡水鱼制品高值化开发2017.1-2017.12

论文:

1. 低温条件对波纹巴非蛤营养成分的影响研究, 食品工业科技, 2008.(No.212):227-229;
2. 波纹巴非蛤无水低温保活过程中的生化变化, 安徽农业科学, 2008.26 (No.243):11539-11541;
3. 紫彩血蛤低温保活技术研究, 安徽农业科学, 2008.26(No.243):11542-11543;
4. 响应面法优化波纹巴非蛤低温保活工艺研究, 食品科学, 2008. (No.345):330-334;
5. 不同贮存条件对四角蛤蜊存活率和感官品质的影响, 食品科学, 2008. (No.345):621-623;
6. 泥蚶无水低温保活技术研究, 食品工业科技, 2008, 5 No.205: 256-258;
7. 厚壳贻贝低温保活技术, 安徽农业科学, 2008.10(No.227):4248-4249;
8. 泥蚶的低温保活技术研究, 昆明理工大学学报(理工版), 2007.12. 32 (6A):56-59;
9. 响应面法优化蛋白酶提取贻贝蛋白的工艺参数, 山西农业科学 2011. 第11期 p1196 ~ 120129.
10. 不同酶解贻贝蛋白的特性研究湖南农业科学 2011. 第19期 p95 ~ 97
11. 贻贝肉酶解液的脱苦脱腥研究, 江苏农业科学 2012. 第2期 p216 ~ 217
12. 响应面法优化微波辅助提取贻贝蛋白的工艺研究, 食品工业科技 2012. 第3期 p258 ~ 261
13. 贝类保鲜技术研究进展广东农业科学 2014-03-15
14. 在不同冻藏温度下黄鳍金枪鱼腹部肌肉脂质氧化和肌红蛋白氧化的动力学研究, 食品科学, 2007, No.11;
15. 不同磷酸盐对冻白鲢品质影响的研究, 中国水产科学, 1996, No.3;
16. 香蕉真空冷冻升华干燥技术探讨, 冷藏技术, 2000, No.1;
17. 物料厚度对冻干速率影响的研究, 制冷, 2002, No.2;
18. 青蒜真空冷冻升华干燥技术的研究, 制冷, 2003, No.4;
19. 在不同冻藏温度下黄鳍金枪鱼腹部肌肉脂质氧化和肌红蛋白氧化的动力学研究, 食品科学, 2007-11-02;
20. 因子和相关性分析在黄鳍金枪鱼腹部肌肉理化分析与感官鉴定的相关比较中的应用, 现代食品科技, 2007.7((No.97):4-9;
21. 黄鳍金枪鱼肉在不同冻藏温度下品质变化的动力学研究, 现代食品科技, 2007.2(No.92)5-7;
22. 黄瓜采后的预处理和包装方式的研究, 湖南农业科学 2010.10: 98-101
23. 在不同冻藏温度下草鱼肉营养成分的变化研究, 湖南农业科学 2010.11: 102-104

24. 酶法水解鲢鱼蛋白质及副产物研究进展, 山西农业科学 2010.10: 60-64
25. 包建强 (通讯作者) RNA逆转录荧光定量 PCR检测食源性沙门氏菌, 中国卫生检验杂志 2011.02
26. 包建强 (通讯作者) 鱼翅的分类及鉴别方法, 食品工业 2011.06
27. 包建强 (通讯作者) 食品中鲨鱼源性成分真实性 PCR鉴别的研究, 食品工业科技 2011. 第10期
28. 包建强 (通讯作者) 鱼鳞化学成分研究进展, 山西农业科学 2011. 第11期 p1227 ~ 1231
29. 包建强 (通讯作者) 冻藏于不同温度下做不同处理方法的草鱼肉质构变化的研究, 食品工业科技 2012. 第1期 p344 ~ 347
30. 包建强 (通讯作者) 不同干燥方式对脱水甘蓝品质的影响, 湖南农业科学 2012. 第1期 p101 ~ 103
31. 包建强 (第三作者) Influence of Filling Machine Pipe Orifice Outflow Characteristics on Setting-off of Fluid1, Advanced Materials Research 2012.02 p ~
32. 包建强 (第三作者) Study on Design the stop pipe diameter of packaging power-law fluid, Applied Mechanics and Materials 2012.07 p ~
32. 包建强 (通讯作者) 草鱼微冻保鲜和冷却保鲜的比较研究, 江苏农业科学 2011. 第11期 p267 ~ 268
33. 实时荧光PCR方法在食品真伪辨别中的应用食品工业科技 2012第14期 p367 ~ 370
34. 包建强 (通讯作者) 南极磷虾与凡纳滨对虾、日本沼虾、秀丽白虾冻结曲线对比江苏农业科学 2013第3期 p215 ~ 216
35. 包建强 (通讯作者) 实时荧光聚合酶链式反应检测食品中香蕉成分食品科学 2013第12期 p243 ~ 246
36. 包建强 (通讯作者) 虾类保鲜研究进展食品工业科技 2013第6期 p396 ~ 400
37. 包建强 (通讯作者) 7种海水鱼类冻结特性的对比研究江苏农业科学 2013第8期 p241 ~ 244
38. 包建强 (通讯作者) 乳制品中水牛乳成分的实时荧光PCR检测技术农业生物技术学报 2013第2期 p247 ~ 252
39. 包建强 (通讯作者) 制备草鱼鱼鳞冻时鱼鳞前处理工艺的优化江苏农业科学 2013第2期 p217 ~ 220
40. 包建强 (通讯作者) 鱼鳞冻热处理工艺优化及性质的研究食品与发酵工业 2013第2期 p102 ~ 107
41. 包建强 (通讯作者) 响应面法优化南极磷虾油提取工艺江苏农业科学 2013第9期 p230 ~ 232
42. 包建强 (通讯作者) 鲫鱼在冷藏和微冻贮藏下品质变化的研究食品工业科技 2013第14期 p335 ~ 338
43. 包建强 (通讯作者) 草鱼微冻保鲜和冷却保鲜的对比研究江苏农业科学 2012第11期 p267 ~ 268
44. 包建强 (通讯作者) 薯片的感观描述分析食品研究与开发2013第21期 p14 ~ 18
45. 包建强 (第四作者) 食品中甲醛的快速测定方法研究江西农业大学学报 2013第4期 p858 ~ 863
46. 包建强 (第三作者) Analysis and modeling of moisture sorption behavior for antimicrobial composite protein films BIO-MED MATER ENG 2014-09-20
47. 包建强 (通讯作者) 基于电子鼻的鲫鱼肉新鲜度研究食品工业科技 2014-09-01
48. 包建强 (第三作者) Characterization of WPI-NaCas Composite Films Modified by Transglutaminase SCI RES ESSAYS 2014-05-28
49. 包建强 (通讯作者) 南极磷虾在不同冻藏温度下品质变化食品与发酵工业 2014-01-28

50. 包建强（通讯作者）豌豆泥护色效果研究江苏农业科学 2014-01-25
51. 包建强（通讯作者）Extraction Techniques of Krill Oils Optimized with Response Surface Methodology 农业科学研究 2014-07-01
52. 包建强（通讯作者）甲鱼油的主要成分及提取方法的研究进展 中国油脂 2015-8
53. 包建强（通讯作者）干腌腌制草鱼低温冻藏品质变化的对比研究 食品工业 2015-10
54. 包建强（通讯作者）不同冻藏温度下镀冰衣处理对鲈鱼品质的影响 食品工业科技 2015-12
55. 包建强（通讯作者）斑点叉尾鮰和蓝点马鲛鱼皮中胶原蛋白的提取与性质研究 海洋渔业 2016-5
56. 包建强（通讯作者）酶解法制备甲鱼油工艺研究 食品与发酵工业 2016-3
57. 包建强（通讯作者）超声波辅助酶法提取草鱼皮胶原蛋白及其纯化 食品工业科技 2016-9-15
- 58.包建强（通讯作者）超声波辅助鱼皮胶原蛋白提取及其性质研究. 上海农业学报, 2017, (02): 114-119.
59. 包建强（通讯作者）草鱼鱼鳃颜色变化作为新鲜度快速检测指标的可行性探究. 上海农业学报, 2017, (01): 149-154
- 60.包建强（通讯作者）响应面法优化斑点叉尾鮰鱼皮明胶-壳聚糖可食膜的制备工艺。海洋渔业 2017 (04) 463-470

专著或教材

1. 《食品冷冻工艺学实验指导书》 2001.3 农业出版社参编
2. 《新编制冷空调技术问答》 1998.6 农业出版社参编
3. 《食品冷藏学》 2001.3 中国轻工出版社参编
4. 《水产品加工工艺及配方》 200.5 科学文献出版社参编
5. 《水产品加工与综合利用》 2003.6 中国化学工业出版社参编
6. 《食品低温保藏学》 2011.9 中国轻工出版社主编
7. 《制冷空调与供暖科普读物》 2014.7 中国建筑工业出版社主编
8. 《制冷空调供暖实用知识365问》 2015.4 中国建筑工业出版社参编

联系地址：上海市临港新城沪城环路999号上海海洋大学182号信箱 电话：86-21-61900364 传真：86-21-61900365

学院信箱：spxy@shou.edu.cn Copyright All Rights Reserved上海海洋大学食品学院版权所有