

欢迎您访问本站点

本站是渤海大学下属单位站点，今天是：2020年11月17日。

生鲜农产品贮藏加工及安全控制技术国家地方联合工程研究中心

国家鱼糜及鱼糜制品加工技术研发分中心

[首页](#) [学院简介](#) [研究方向](#) [师资队伍](#) [科学研究](#) [技术成果](#) [教学成果](#) [开放基金](#) [规章制度](#) [研究生培养](#) [人才招聘](#)

研究生培养

学科专业
培养方案
指导教师

您现在的位置：[首页](#)>> [研究生培养](#)>> [指导教师](#)>>内容

李学鹏



[李学鹏](#)，男，教授，博士，博士后，食品科学硕士生导师，辽宁省“兴辽英才计划”青年拔尖人才、辽宁省百千万人才工程千人层次人选。1982年3月出生于山东省菏泽市。2012年1月毕业于浙江工商大学食品科学专业获工学博士学位。2012年3月到渤海大学任教，2015年3月—2015年12月借调国家自然科学基金委员会（食品科学学科），2016年7月—2018年11月任渤海大学学科建设与规划处副处长。

主要从事水产品贮藏加工与高值化利用、水产食品化学与蛋白质组学方面的研究。先后主持国家自然科学基金（面上、青年）、“十三五”国家重点研发计划项目子课题、“十二五”国家科技支撑计划项目子课题、中国博士后基金、国家公派留学基金、辽宁省科学事业公益基金、辽宁省博士启动基金项目、辽宁省教育厅重点实验室基础研究项目等课题10余项，参与国家自然科学基金、“十二五”国家科技支撑计划项目课题、“十一五”国家863重点项目课题、“十一五”国家科技支撑计划项目课题、辽宁省农业科技攻关项目等课题20余项。近年来累计发表学术论文100余篇（其中SCI/EI收录50余篇，入选“领跑者5000—中国精品科技期刊顶尖学术论文”2篇）。申请国家发明专利60余

项（已授权20项），主持制定辽宁省地方标准1项，副主编教材1部、参编著作3部。获2017年国家科技进步二等奖1项、2017年和2013年中国商业科技进步特等奖各1项、2018辽宁省普通高等教育教学成果奖（研究生类）和本科教学成果一等奖各1项、2015年中国食品科学技术学会科技创新奖-优秀论文一等奖等奖励。指导“挑战杯”等大学生创新创业项目20余项，获国家级铜奖1项、辽宁省特等奖1项、二三等奖多项。先后获得辽宁省大学生挑战杯大赛优秀指导老师、锦州市优秀科技工作者、渤海大学科研工作先进个人、科技创新先进个人、大学生创新创业项目优秀指导教师等荣誉。

现任渤海大学水产品加工课题组组长、[励建荣](#)研究团队首席专家助理、锦州市水产品加工工程技术研究中心主任，兼任中国食品科学技术学会青年工作委员会委员、辽宁省水产食品安全专业委员会副主任委员、辽宁省水产学会水产品加工专业委员会委员、辽宁省水产学会理事、辽宁省食品科学技术学会理事、中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会理事、中国食品科学技术学会儿童食品分会理事、《食品工业科技》编委、《Food Chemistry》、《Journal of Agricultural and Food Chemistry》、《Journal of Aquatic Food Product Technology》、《食品科学》《食品与发酵工业》、《食品质量安全检测学报》、《中国渔业质量与标准》等期刊审稿人。

主讲研究生课程《水产品加工及贮藏工程》和《食品新产品设计方法论》、本科生课程《食品化学》。坚持立德树人、关爱学生，特别注重对学生综合素质和创新能力的训练与培养。培养的研究生部分考上江南大学、华南农业大学等名校博士，部分就职于上海华测、辽宁安井、大连獐子岛等知名企业和单位。

联系方式： xuepengli8234@163.com, lixuepeng@bhu.edu.cn。

辽宁省高校重大科技平台

地址：锦州市松山新区科技路19号渤海大学食品科技楼 | 电话：0416-3400870