

郑晓杰

发布时间: 2013-06-02 文章来源: 浏览次数: 2008



1、个人简介

郑晓杰(1975-07)，女，浙江永嘉，副教授、高级工程师，硕士，温州科技职业学院(温州市农科院)绿色食品生产与经营专业主任。温州市名牌评审专家和瑞安市食品行业转型升级科技专家，和浙江省食品qs评审专家。2013年入选浙江省高职高专专业带头人。

2、研究方向

水畜产品加工及质量控制

3、学习工作经历

1994-1998 浙江大学，食品科学与工程 本科；

1998-2006 温州市食品研究所 食品加工研究室

2006-2009南京农业大学 硕士

2006年-至今 温州科技职业学院(温州市农科院) 食品教学科研岗位

4、主讲课程

食品加工技术；肉制品加工技术

5、近年来教学和科研成果

- ①.《高职绿色食品生产与经营专业实训科研就业三位一体实践教学体系研究》；省教育厅教科规项目，验收，排名第一；
- ②.《鳊鱼毛虾海上综合加工及技术开发及装备选优》(2007C12065)，省科技厅重大项目，验收，排名第三；
- ③.《校企合作工学结合的高职高职农类专业人才培养模式》的研究》，教育部高职高专教工委，验收，排名第四；④.《食品加工实训中心实训基地》，省教育厅，进行中，排名第二；⑤.《即食休闲白银豆的工厂化研究与开发》(N20070011)，温州市科技局，评审，国内先进，排名第一；
- ⑥.《直饮型番茄果醋的生产技术研究》(X20080018)，温州市科技局，验收，排名第一；
- ⑦.《即食魔芋仿生粉丝的开发与质量安全控制的研究》；(2007-2009)瑞安市级项目，验收。国内先进，排名第一；
- ⑧.《温州鱼圆(丸)传统工艺提升及关键技术研究》温州市科技局，进行中，排名第一；
- ⑨.《鲜食甜玉米的果蔬粥的研制与开发》，温州市科技局，评审，3/8

6、论文发表情况：

- ①.陶瓷膜微滤鳊鱼蒸煮液的工艺条件研究，食品科学。2009.12，第一作者；
- ②.原味马蹄笋软罐头的研制，食品研究与开发2008.12，第一作者；
- ③.毛虾蒸煮液喷雾干燥工艺参数优化研究，食品科技。2010.11，第一作者；
- ④.中国毛虾蒸煮液减压浓缩工艺优选研究，食品研究与开发，2010.8，第一作者；
- ⑤.狼尾草复合酶解参数优选研究，食品研究与开发，2011.11，第一作者；
- ⑥.黄花草的抗氧化活性及其相关的甾类物质(国际)，亚太临床营养杂志196-203，2007(16)第三作者；
- ⑦.食品加工实训教程，温州科技职业学院，2011.1，主编，工学结合教材；
- ⑧.畜产品加工技术及实训教程，科学出版社，2011.3，副主编，普通高等教育“十一五”国家级规划教材；

7、社会与服务、

2008年成果转化主持转让“仿生魔芋粉丝生产技术”，该产品销售量20000箱，销售总额80万元，2010年，副主持转让农家牌雪菜榨菜等系列产品现该系列产品年销售量5000多吨，销售1000多万。为我市的农民增收农业增效发挥了积极作用，取得了较好的社会效益和经济效益。主持转让卤味白银豆产品。对白银豆合作社进行生产车间布局的设计设备的选型。使白银豆合作社成为一家集种植加工一条服务的合作社，社会效益显著

8、荣誉与获奖

- ①.温州市科技进步奖《鳊鱼、毛虾海上综合加工技术开发及装备选优》市级一等奖，排名第2。获奖时间2011.12；
- ②.温州市科技进步奖《功能性酸奶的研究与开发》，市级三等奖，排名第3。获奖时间2011.12；
- ③.技能竞赛，育人项目《果酱加工技能大赛》(指导学生)，浙江省高职农业技术职业技能竞赛，一等奖。排名第一，获奖时间2010.05
- ④.教学优秀成果奖。《校企合作工学结合的高职高职农类专业人才培养模式的研究》.优秀成果二等奖.排名第3.2011.08
- ⑤.论文《“实训+科研+就业”》三位一体的实践体系教学研究论文获全国农业职业教育三等奖。排名第一。

9、联系方式

zxj75719@163.com

精彩瞬间

