

个人简历

基本信息



名字 杨华

职称 副教授

专业 食品科学 – 水产品加工及保鲜

E-mail 24825973@qq.com

Tel. +86-574-88222102

Fax. +86-574-88222267

工作经历及教育背景

9/2012- 至今 副教授，浙江万里学院
3/2005- 9/2012 讲师，浙江万里学院
9/2013-至今 在读博士，水产品综合利用，宁波大学，宁波
9/2002- 12/2004 硕士，水产品加工及贮藏，宁波大学，宁波
9/1998- 7/2002 本科，食品科学，淮海工学院，连云港

教学经历

◆ 浙江万里学院

硕士课程: 生物技术研究前沿(2016-至今).

本科课程: 1F11615 食品感官评价原理(2006- 至今).

1F11605 食品分析与检验(2007 - 2009).

1F10785 食品加工原理(2006- 2008).

1F12715 食品添加剂(2007- 2012).

1F11575 食品工艺学(2013-至今)

科研方向

- ◆ **水产品加工及贮藏**: 水产品加工技术研究, 水产品的保鲜及贮藏新技术的研究, 水产品生物化学工程与功能性食品的研究, 水产品加工保鲜过程机理机制研究, 水产风味、品质安全控制研究等。
- ◆ **农产品加工技术**: 以农产品为研究对象, 研究农产品加工工艺及工艺流程设计, 研究农产品加工的新技术, 加工过程的安全及品质控制等。

论文及著作(2000– 2016)

1. Yanghua, Gao youling, Zhang huien, Pandaodong. 2014. Effect of High Hydrostatic Pressure Treatment on the Qualities of Cultured Large Yellow Croaker (*Pseudosciaena crocea*) during Cold Storage, *Journal of Food Processing and Preservation*, 39:1-10.
2. Liang Liu, Shaoqian Cao, **Hua Yang**, Xiangyang Qi. 2015. Pectin plays an important role on the kinetics properties of polyphenol oxidase from honeydew peach, *Food Chemistry*, 168:14-20.
3. Xiaojie Yua, Cunshan Zhoua, **Hua Yang**, Xingyi Huang. 2015. Effect of ultrasonic treatment on the degradation and inhibition cancer cell lines of polysaccharides from *Porphyra yezoensis*. *Carbohydrate Polymers*. 117:650-656
4. **杨 华**, 娄永江. 2013. 养殖大黄鱼营养成分及组织结构分析. *中国食品学报*. 6:240-249
5. **杨 华**, 杨性民, 孙金才. 2013. 不同干燥方式对西兰花蔬菜粉品质的影响, *中国食品学报*, 7:152-159.
6. **杨 华**, 寿颀峰, 陈祖满. 2011. 优势腐败微生物对养殖美国红鱼风味的影响, *中国食品学报*, 1:80-91.
7. **杨 华**, 杨震峰. 2008. 微波技术提取台湾种龙须菜多糖的工艺研究. *中国食品学报*, 6:53-58.

社会活动及学术兼职

1. 浙江省水产学会加工与安全委员会委员(2012 年-现在);
2. 浙江省 151 第三层次人才 (2011-现在)
3. 浙江省青年学科带头人 (2013-现在)
4. 宁波市食品加工技术创新战略联盟理事、副秘书长(2015 年-现在);
5. 宁波市拔尖优秀第二层次人才 (2015-现在)
6. 宁波市科协报告团、文化讲堂成员 (2013-现在)