

教师简介

姓名：郑海波

学历：研究生

职称：副教授

职务：副院长

研究方向：畜禽水产品加工与质量控制

通讯方式：598529802@qq.com



个人学习经历：

2013.09-2018.11 南京农业大学，食品科学与工程，博士

2005.09-2008.07 江南大学，水产品加工与贮藏，硕士

2001.09-2005.07 长江大学，食品科学与工程，学士

个人工作经历：

2020.12-至今 安徽科技学院，副教授

2013.12-2020.12 安徽科技学院，讲师

2009.07-2013.12 安徽科技学院，助教

主讲课程：

《食品技术原理》、《食品工艺学》、《食品专业创新教育实践》、《计算机在食品科学中的应用》、《科研方法与论文写作》等。

科研项目：

1、安徽省教育厅自然科学基金项目：干银鱼品质影响因素及延长常温贮藏期的研究（KJ2011Z077）。

2、安徽科技学院自然研究项目：干银鱼褐变反应类型研究（ZRC2014429）。

3、安徽省教育厅人才（访学）项目：高压加热条件下鸡肉蛋白凝胶品质及蛋白分解/聚集机制研究（gxfxZD2016184）。

4、安徽省滁州科技计划项目：中式风味香肠的配方开发与工艺优化（2019ZN018）

5、安徽省教育厅自然科学基金项目：基于肌肉及蛋白特性变化的臭鳊鱼品质形成机制研究（KJ2020A0069）。

7、安徽科技学院人才项目：酱卤猪蹄的胶原蛋白特性及工艺改进研究（SPWD202001）。

8、肉类加工四川省重点实验室：羧甲基麦芽糊精-血红素的制备与特性研究（20-R-03）。

9、亳州市重大专项揭榜挂帅项目：安徽特色休闲牛肉产品品质提升与创新关键技术研究及产业化（bzzd2021009）。

科研成果：

发表科研论文：

[1] Zheng Haibo, Xiong Guoyuan, Han Minyi, Deng Shaolin, Xu Xinglian*, Zhou Guanghong. High pressure/thermal combinations on texture and water holding capacity of chicken batters [J]. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2015, 30: 8-14.

[2] Zheng Haibo, Han Minyi, Yang Huijuan, Tang Changbo, Xu Xinglian*, Zhou Guanghong. Application of high pressure to chicken meat batters during heating modifies physicochemical properties, enabling salt reduction for high-quality products [J]. LWT - Food Science and Technology, 2017, 84: 693-700.

[3] Zheng Haibo, Han Minyi, Yang Huijuan, Xu Xinglian*, Zhou Guanghong. The effect of pressure-assisted heating on the water holding capacity of chicken batters [J]. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2018, 45: 280-286.

[4] Zheng Haibo, Han Minyi, Bai Yun, Xu Xinglian*, Zhou Guanghong. Combination of high pressure and heat on the gelation of chicken myofibrillar proteins [J]. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2019, 52: 122-130.

[5] Zheng, Haibo, Xu, Baocai*, Xu, Xinglian*, Li, Chao, Bolumar, Tomas, & Zhen, Zongyuan. Gelation of chicken batters during heating under high pressure. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2021,74. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102848>.

[6] 郑海波. 肌原纤维断裂指数及其与肉质嫩度的关系 [J]. *肉类研究*, 2007, (05): 13-16+42.

[7] 郑海波, 夏文水. 中华绒螯蟹肌肉组织特性及其肉质嫩度的比较 [J]. *水产学报*, 2009, 33(01): 151-156.

[8] 郑海波, 宋运猛. 不同贮藏温度对干银鱼色泽的影响 [J]. *安徽科技学院学报*, 2012, 26(05): 33-37.

[9] 郑海波, 张献领, 马涛, 白坤, 严恒恒, 洪峰. 鲢鱼粒调味工艺的正交试验优化研究 [J]. *安徽科技学院学报*, 2012, (02): 44-47.

[10] 郑海波, 宋运猛. 干银鱼贮藏过程中色泽变化动力学研究 [J]. *湖北民族学院学报(自然科学版)*, 2012, 30(04): 435-437.

[11] 郑海波, 王秋菊. 包装方式对常温贮藏干银鱼品质的影响 [J]. *食品工业科技*, 2013, 34(08): 322-325.

[12] 郑海波, 吴晓伟, 尹程程, 王丽, 孙德坤, 桑宏庆, 吴士云. 干银鱼褐变反应类型探析 [J]. *食品科技*, 2015, 40(04): 194-199.

[13] 郑海波, 徐幸莲, 周光宏. 肉制品低钠盐加工技术研究进展 [J]. *食品工业科技*, 2015, 36(04): 370-375.

[14] 郑海波, 吴晓伟, 桑宏庆, 王丽, 孙德坤, 吴士云. 干银鱼的褐变反应底物研究 [J]. *食品科技*, 2017, 42(12): 153-157.

[15] 郑海波, 朱金鹏, 李先保, 吴晓伟, 姜毅. 高压和食盐对鸡肉肠品质特性的影响[J]. *食品科学*, 2018, 39(21): 109-115.

专利:

(1) 实用新型专利: 郑海波、沈德艳、董福龙、余浩。一种螺旋形奶瓶干燥架 (ZL201420158325.8)。

(2) 实用新型专利: 郑海波、董福龙、张献领、黄敏。一种立框式奶瓶干燥架

(ZL201420158336.6)。

- (3) 实用新型专利：郑海波，陈磊，徐家君，李先保，徐家龙，李景军，缪凤玲。一种节能型烤肠机（ZL202022855349.7）。
- (4) 实用新型专利：：郑海波，陈磊，李先保，李景军，卫兰兰，缪凤玲。一种带粉碎功能的香肠灌肠装置（ZL202120137345.7）。
- (5) 实用新型专利：郑海波，陈磊，李景军，徐家君，甄宗园，李先保；一种可以防止刀片沾肉的香肠加工搅碎机，ZL202120137347.6。
- (6) 实用新型专利：郑海波，王浩明，李先保，李景军，陈磊；一种卤猪耳卤制设备，ZL202120305960.4。
- (7) ZHENG, Haibo, ZHEN, Zongyuan, HU, Pengli, DU, Chuanlai, WU, Xiaowei. Non-fermented set-style milk with sweet wine flavor and its production method[P]. 专利号：2022/05634（发明专利）。

获奖情况：

- 2010.03，安徽科技学院 多媒体课件二等奖
- 2012.06，安徽科技学院 优秀共产党员
- 2013.07，安徽科技学院 本科教学审核评估先进个人
- 2019.07，安徽科技学院 优秀共产党员
- 2019.09，安徽科技学院 年度考核优秀
- 2020.11，安徽科技学院 校级课程思政示范课堂证书
- 2020.11，安徽省第七届工业设计大赛“杨府锦杯”食品创新设计专项赛 优秀指导老师奖
- 2020.11，安徽科技学院 教学优秀奖
- 2021.12，安徽科技学院 毕业论文（设计）优秀指导老师
- 2022.01，安徽科技学院 第二届智慧课堂教学竞赛理科组 三等奖