

# 王海滨简历

王海滨，男，1964年12月生，中共党员，博士学位；现任武汉轻工大学食品科学与工程学院三级教授，硕士生导师；任中国畜产品加工研究会理事，国家富硒农产品加工技术研发专业中心骨干成员，国家小龙虾加工技术研发分中心（潜江）副主任，湖北省食品科学技术学会理事，《肉类研究》杂志编委，武汉轻工大学肉类加工与安全研究所所长，《食品化学与营养》和《畜禽与水产品加工工艺学》课程负责人。

## 【主要教育和工作经历】

1982年9月至1989年7月在西南大学食品科学学院读本科和研究生、获得学士和硕士学位；1989年7月至1995年12月在武汉肉联厂科研所从事肉类食品和生化制药方面的新产品研发工作；1996年1月至今在武汉轻工大学（原武汉工业学院）食品科学与工程学院从事教学和科研工作；2001年9月至2005年1月在华中农业大学食品科技学院攻读在职博士研究生、获得工学博士学位；2015年11月-2016年5月，作为国家公派访问学者在美国肯塔基大学动物与食品科学系交流学习。

## 【主要科研方向】

主要从事食品科学、农产品加工及贮藏工程、水产品加工及贮藏工程专业方向的教学和科研工作。主要研究方向为：

①肉品（畜禽、水产品）加工与质量安全控制技术及其机理研究：畜禽与水产品肉类食品的加工及贮藏工艺研究，安全、风味和营养等品质特性的评价及其形成机理研究。

②营养健康型肉类食品的研究开发：侧重于减盐减钠、低脂、富含膳食纤维、富硒等特色肉制品的研发。

③肉品加工副产物的高值化综合利用技术。

## 【主要科研成果】

以主持人、团队核心成员参与完成或在研的纵向科研项目20余项，具体包括“国家重点研发计划项目及子课题（‘十三五’食品安全关键技术研发专项）”，“国家自然科学基金项目”，“国家农业科技成果转化资金项目”，“教育部博士点基金项目”，湖北省科技厅及武汉市科技局重点项目、科技攻关计划项目或关键技术研发项目；开展及完成了多家企业委托的技术产品研发工作，为促进企业科技创新发展和技术进步做出了重要贡献。

获得省部级科技进步二等奖和三等奖共8项（含国家一级学会科技奖；其中：“营养健康型肉制品加工关键技术研究新产品创制”获2017年度湖北省科学技术进步奖二等奖，排名第一），获得湖北省教学研究成果二等奖1项；获得国家授权发明专利6项；参与制定国家和湖北省地方标准各1项；以副主编或编者参编教材及专著共5部；以第一作者或通信作者发表科研论文100余篇。

## 【合作与交流】

实验室及团队成员与“江南大学、南京农业大学、中国农业大学、华中农业

大学、西南大学、中国海洋大学、东北农业大学、美国肯塔基大学（University of Kentucky）、田纳西大学（University of Tennessee）”等国内外高校建立了密切联系，可为学生考研考博深造提供推荐或指导；团队成员与“湖北莱克集团公司、湖北楚玉莱信克食品科技有限公司、武汉中粮肉食品有限公司、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、湖北小胡鸭食品有限责任公司、湖北绿科乐华生物科技有限公司、湖北天之力优质猪育种有限公司、湖北神丹健康食品有限公司、恩施德源健康科技发展有限公司、恩施州新旺牧业有限责任公司”等知名企业有科研项目合作，或者为企业提供了技术咨询和服务，可为研究生和本科生的生产实习、学位论文课题研究和就业提供便利条件和推荐指导。

**【联系方式】**

王海滨，手机：15871785115；电子邮箱：whb6412@163.com, 1848889238@qq.com