



郑惠娜

博士 教授 硕士生导师

所在团队：海洋食品营养与功能研究

研究方向：海洋生物资源综合利用，特别是海洋贝类蛋白开发与利用

电子邮件(E-mail): margaretphd@ 126.com

简历

2020.11-至今，广东海洋大学食品科技学院教授；

2012/11—2020/11，广东海洋大学食品科技学院副教授；

2016/08--2017/07，美国 West Virginia University 访问学者；

2009/07--2012/10，广东海洋大学食品科技学院讲师；

2006/09--2009/07，中国科学院南海海洋研究所海洋生物学博士；

2003/09--2006/07，华南理工大学食品科学硕士；

1998/09--2002/07，广东海洋大学 食品科学与工程专业 学士。

研究内容

1. 海洋营养功能制品及其辅助营养支持机制研究

以海洋动植物为原料，通过构建动物模型，采用营养代谢组学等手段研究其辅助营养支持机制，为进一步开发海洋营养功能基料提供依据。

2. 海洋冷冻预调理食品及其关键加工技术研究

以海洋动植物为原料，研究采用超高压技术，超声技术，等离子技术等关键高新技术开发海洋冷冻预调理食品，为进一步提高海洋生物资源高附加值提供技术支持。

主要承担项目及成果

承担项目

1. 国家重点研发计划“蓝色粮仓科技创新”重点专项子课题，礁栖贝类精深加工技术集成与绿色新食品开发，2020YFD0901102，2019-2022，主持在研；
2. 广东省农业农村厅项目，广东省现代农业产业技术体系创新团队-贝类精深加工岗位专家，2019KJ146，2019-2024，主持在研；
3. 深圳市大鹏新区科技研发与产业化专项，基于牡蛎低分子肽 LOPs 开发肠内营养功能乳剂关键技术研究，KJYF202101-07，2019-2022，主持在研；
4. 广东省自然科学基金，有效亲水胶体协同增强珍珠贝水溶性蛋白热稳定分子作用机制，2016A030313810，2016-2019，主持结题；
5. 农业部产业技术体系建设项目，贝类产业技术体系建设，CARS-48，2019-2024、主要技术骨干、在研；

代表性论文

1. **Huina Zheng**, Sarah K. Beamer, Kristen E. Matak, Jacek Jaczynski*. Effect of κ -carrageenan on gelation and gel characteristics of Antarctic krill (*Euphausia superba*) protein isolated with isoelectric solubilization/precipitation[J]. *Food Chemistry*, 2019, 278: 644-652.
2. **Huina Zheng***, Liang Shimikng, Xue Gaozhan, Ren Dingding, Cao Wenhong, Zhang Chaohua& Yuan Jianjun. Effect of heat pretreatment before isoelectric solubilization/precipitation on the characteristics of Pacific oyster (*Crassostrea hongkongensis*) and Antarctic krill (*Euphausia superba*) protein isolates[J]. *International Journal of Food Science and Technology*, 2021, 56 (2): 682-691.
3. Gaozhan Xue, Dingding Ren, Chunxia Zhou, **Huina Zheng**,* (通讯作者), Wenhong Cao,

Haisheng Lin, Xiaoming Qin & Chaohua Zhang. Comparative study on the functional properties of the pearl oyster (*Pinctada martensii*) protein isolates and its electrostatic complexes with three hydrophilic polysaccharides. *International Journal of Food Properties*, 2020,23(1):1256-1271.

4. Yang Wen, Li Jinzhen, Ren Dingding, Cao Wenhon, Lin Haisheng, Qin Xiaoming, Wu Leiyan*, **Zheng Huina***(通讯作者).Construction of a water-in-oil-in-water (W/O/W) double emulsion system based on oyster peptides and characterisation of freeze-dried products, *International Journal of Food Science and Technology*, 2021, 56, 6635–6648.
5. **Huina Zheng**, Chaohua Zhang, Xiaoming Qin, Jialong Gao & Tianyong Li. Study on the protein fractions extracted from the muscle tissue of *Pinctada martensii* and their hydrolysis by pancreatin [J]. *International Journal of Food Science and Technology*, 2012, 47 (10): 2228-2234.

主编参编论著

1. 《食品化学》，ISBN：978-7-1090-9002-6，中国农业出版社，2015
2. 《贝类加工与利用》，ISBN：978-7-5184-0042-3，中国轻工业出版社，2014
3. 《水产食品加工学》，ISBN：978-7-5645-0307-9，郑州大学出版社，2011