

关键字

搜索

您好! 今天 2018年12月24日 星期一

首 页 学院介绍 招生简章 导师风采 创新基地 参考信息 考研问答 政策文件 资料下载

导师风采

名师风采
博士生导师
硕士生导师

刘丹

文章来源：轻工化工学院 发布单位：广东工业大学研究生招生信息网 发布日期：2015年10月25日

个人简述：刘丹，女，博士，2015年“青年百人计划”引进到广东工业大学轻工化工学院任职，副研究员，硕士生导师。科研方向主要从事食品非热加工技术、食品功能性成分的高效提取分离、食品无损检测等领域教学与科研工作。以第一/通讯作者在Food Bioprocess Tech、Food Chem、Food Control等食品国际顶级期刊发表SCI论文15篇。申请发明专利10余项，授权4项。主持国家自然科学基金1项，博士后基金1项，校级项目1项，参与多项国家级、省级以及其它各类科研项目。获广东省科学技术一等奖1项。

联系方式：dana0816@163.com

教育背景：

2008.09-2012.02, 法国贡比涅技术大学, 博士
2005.09 - 2008.07, 大连理工大学, 硕士
2000.09 - 2005.07, 大连理工大学, 学士

工作经历：

2015.11 - 至今, 轻工化工学院, 副研究员, 硕士生导师
2012.07 - 2015.03, 华南理工大学, 博士后

代表性论文：

- [1] **Liu, D.**, Pang, W., Ding, L., Sun, JX. An insight into the inhibitory activity of dihydromyricetin against *Vibrio parahaemolyticus*. *Food Control*, 2016, 67, 25-30.
- [2] **Liu D***, Lijun Ding, Jianxia Shu, Nadia Boussetta, Eugène Vorobiev. Yeast cell disruption strategies for recovery of intracellular bio-active compounds -A review. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 2016, 36, 181-192.
- [3] **Liu D.**, Zeng X-A, Sun D-W. Recent developments and applications of hyperspectral imaging for quality evaluation of agricultural products: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2015, 55(12), 1744-57.
- [4] **Liu D.**, Sun D-W, Qu J H, Zeng X A, Pu H B, Ma J. Feasibility of using hyperspectral imaging to predict moisture content of porcine meat during salting process. *Food Chemistry*, 2014, 152, 197-204.
- [5] **Liu D.**, Pu H, Sun D-W et al. Combination of spectra and texture data of hyperspectral imaging for prediction of pH in salted meat. *Food Chemistry*, 2014, 160, 330-337.
- [6] **Liu D.**, J Ma, Sun D-W et al. Prediction of color and pH of salted porcine meats using visible and near-infrared hyperspectral imaging. *Food and Bioprocess Technology*, 2014, 7, 3100-3108.
- [7] **Liu D.**, Wang L, Sun D-W. Lychee variety discrimination by hyperspectral imaging coupled with multivariate classification. *Food Analytical Methods*, 2014, 7, 1848-1857
- [8] **Liu D.**, Qu J H, Sun D-W, Pu H B, Zeng X A. Non-destructive prediction of salt contents and water activity of porcine meat by hyperspectral imaging in a salting process. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2013, 20, 316-323.
- [9] **Liu D.**, Zeng X-A, Sun D-W, Han Z. Disruption and protein release by ultrasonication of yeast cells. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2013, 18, 132-137.
- [10] **Liu D***, Lebovka N I, Vorobiev E. Impact of pulsed electric fields and high voltage electrical discharges on selective extraction of intracellular compounds from *Saccharomyces cerevisiae* yeasts. *Food and Bioprocess Technology*, 2013, 6, 576-584.
- [11] **Liu D.**, Vorobiev E, Savoie R, Lanoisellé J-L. Comparative study of ultrasound-assisted and

conventional stirred dead-end microfiltration of grape pomace extracts. *Ultrasonics Sonochemistry*, 2013, 20, 708-714.

[12] Liu D. Vorobiev E, Savoie R, Lanoisellé J-L. Intensification of polyphenols extraction from grape seeds by high voltage electrical discharges and extract concentration by dead-end ultrafiltration. *Separation and purification technology*, 2011, 81:134-140

[13] Liu D. Vorobiev E*, Savoie R, Lanoisellé J-L. Effect of disruption methods on the dead-end microfiltration behavior of yeast suspension. *Separation Science and Technology*, 2010, 45, 1042-1050.

主持课题:

[1] 国家自然科学基金青年基金: 脉冲电场介导碳纳米管灭活副溶血性弧菌机理研究, 20万, 2018-2020

[2] 广东工业大学青年百人计划启动基金: 酿酒副产物中生物活性物质提取、分离与功能性研究, 20万, 2016-2020

[3] 博士后基金: 腌制过程肉品品质变化的高光谱图像特性及检测机理研究, 8万, 结题

授权专利:

[1] 一种超声协同脉冲电场提取葡萄皮渣多酚的方法, 发明专利ZL201310140746.8.

[2] 脉冲电场辅助逆流提取葡萄皮渣多酚的装置及方法, 发明专利CN103223261A,

[3] 一种基于高光谱的食源性致病菌检测系统及方法, 发明专利CN 103398994B.

[4] 一种快速测定腌肉中氯化钠含量的方法, 发明专利CN103558167A

[5] 一种基于高光谱成像的鱼片新鲜度检测方法, 发明专利 CN103439285A

[6] 一种基于高光谱成像检测虾仁品质的目标区域提取方法, 发明专利CN104089925A,

[7] 一种基于高光谱的果蔬表面损伤检测装置, 发明专利CN103954563A.

[8] 一种基于高光谱的果蔬表面损伤检测装置, 实用新型CN203824902U.

科技奖励:

果汁果酒与水果提取物绿色加工技术与装备, 2015, 广东省科学技术一等奖

油茶无性系丰产技术推广及油茶籽油加工工艺改进与产业化, 2016, 河源市科技进步奖一等奖

?