



青岛农业大学

食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

(/)

师资队伍

学院概况 (/channel/xueyuangaikuang)

机构设置 (/channel/jigoushezhi)

党建工作 (/channel/dangjiangongzuo)

教学工作 (/channel/jiaoxuegongzuo)

科研工作 (/channel/keyangongzuo)

专业设置 (/channel/zhuanyeshezhi)

师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

研究平台建设 (/channel/yjptjs)

学团工作 (/channel/xuetuangongzuo)

研究生教育 (/channel/yanjiushengjiaoyu)

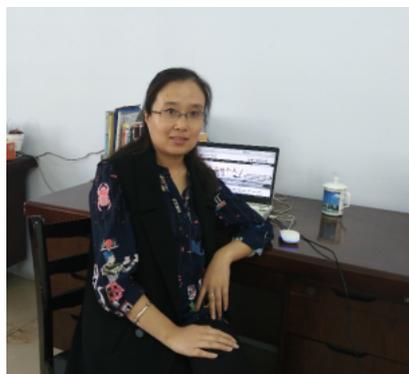
创业就业指导 (/channel/chuangyejiuyezhidao)

首页 (/) > 师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

## 郭丽萍

2017-09-27 17:09:48

1568



姓名：郭丽萍

性别：女

籍贯：山东省潍坊市

出生年月：1981年1月

学位：博士

职称：副教授

一级学科：食品科学与工程；二级学科：食品科学

研究方向：功能性成分富集技术与机理

## 一、个人简历

1999.09—2003.07，莱阳农学院食品科学系，获工学学士学位；

2003.09—2006.06，广西大学轻工与食品工程学院，获工学硕士学位；

2006.07—2008.12，青岛农业大学食品科学与工程学院，助教；

2009.01—2016.12，青岛农业大学食品科学与工程学院，讲师；

2012.09—2015.07，南京农业大学食品科技学院，获工学博士学位；

2017.01—至今，青岛农业大学食品科学与工程学院，副教授；

## 二、教学工作情况

### （一）主讲课程

主讲课程主要有《食品营养学》、《风味化学》、《公共营养学》等；

### （二）主持和参加的教学研究课题

（教研项目名称、起止时间、项目来源、项目编号、经费总额（万元）、主持/参加）

1、《食品营养与功能性食品》应用型人才培养特色名校建设工程课程建设项目、2014.06—至今、青岛农业大学、2万元、主持

2、面向应用型人才培养的《食品分析》实验课程的改革与实践、2013.05—2015.05、山东省教改项目、2万元、参加

3、基于能力培养的《食品营养学》多元化教学模式探索与实践、2016.06—至今、青岛农业大学、0.5万元、主持

### （三）获奖教学成果

（成果名称、本人位次、奖励等级、奖励名称、颁奖单位、时间）

1、第一届多媒体教学优秀质量奖、1/1、三等奖、教学质量奖、青岛农业大学、2012.07

2、食品质量与安全专业《食品分析》课程建设的探索与实践、4/6、三等奖、教学成果奖、青岛农业大学、2013.04

### （四）教学研究论文

1、基于应用能力培养的《食品营养学》多元化教学模式的探索与实践、食品与药品、1/3、2017.05、2017，19（2）：135-137

2、过程性评价在食品营养学教学中的应用与实践、安徽农学通报、217.04、2017，23（07）：161-162

3、《食品营养与功能性食品》课程教学改革实践与探索、安徽农业科学、1/3、2012.02、2012，40（5）：3023，3100

### （五）参编教材

食品分析、辅主编、中南大学出版社、长沙、2014.01

食品营养与卫生学、参编、中国农业出版社、北京、2013.08

食品分析与检测、参编、华中科技大学出版社、武汉、2012.08

## 三、科研工作情况

### （一）学术成就概述

目前功能性成分富集技术与机理及功能食品创制技术、食品营养与检测方面的教学与研究工作。先后在《Journal of Functional Foods》、《Plant and Soil》、《RSC Advances》、《Food Chemistry》、《Journal of Plant Physiology》、《Journal of the science of food and agriculture》、《European Food Research and Technology》、《Journal of the Sciences of Food and Agriculture》、《中国食品学报》、《食品科学》、《食品工业科技》、《食品科技》、《食品研究与开发》等刊物发表学术研究论文40余篇，其中15篇被SCI收录；主持山东省自然科学基金青年基金项目“ZnSO<sub>4</sub>胁迫下Ca<sup>2+</sup>调控西兰花芽苗菜萝卜硫苷代谢机理研究”、主持青岛农业大学高层次人才启动基金

“LED光质调控十字花科芽苗菜异硫氰酸酯富集机理研究”、参与国家自然科学基金青年基金项目“具有katA基因的乳酸菌株对肉制品的发色机理研究”、参与“山东省现代农业产业技术体系食用菌产业创新团队”各1项，申请国家发明专利1项。

(二) 主持和参加的科研项目

1、ZnSO<sub>4</sub>胁迫下Ca<sup>2+</sup>调控西兰花芽苗菜萝卜硫苷代谢机理研究、2016.12-2019.06、山东省自然科学基金、ZR2016CQ17、11.0万元、主持

2、LED光质调控十字花科芽苗菜异硫氰酸酯富集机理研究、2016.01-2018.12、青岛农业大学高层次人才启动基金、6631115051、6.0万元、主持

3、具有katA基因的乳酸菌株对肉制品的发色机理研究、2016.01-2019.12、国家自然科学基金青年基金、21万元、参加

(三) 科研论文(代表本人学术水平的论文, 20篇左右, 包括外文)

1、iTRAQ-based proteomic and physiological analyses of broccoli sprouts in response to the stresses of heat, hypoxia and heat plus hypoxia. *Plant and Soil*, 1/4, 2017.03, 2017, 414: 355-377 (3.052)

2、Proteomic analysis of broccoli sprouts by iTRAQ in response to jasmonic acid, *Journal of Plant Physiology*, 1/5, 2017.05, 2017, 218: 16-25 (3.121)

3、Cloning of genes related to aliphatic glucosinolate metabolism and the mechanism of sulforaphane accumulation in broccoli sprouts under jasmonic acid treatment. *Journal of the science of food and agriculture*, 1/3, 2016.10, 2016, 96 (13):4329 - 4336 (2.463)

4、Heat and hypoxia stresses enhance the accumulation of aliphatic glucosinolates and sulforaphane in broccoli sprouts. *European Food Research and Technology*. 1/4, 2016.01, 2016, 242:107-116 (1.664)

5、Effect of freezing methods on sulforaphane formation in broccoli sprouts. *RSC Advances*, 1/4, 2015.03, 2015, 5, 32290 - 32297 (3.289)

6、Glucoraphanin, sulforaphane and myrosinase activity in germinating broccoli sprouts as affected by growth temperature and plant organs. *Journal of functional foods*, 1/5, 2014.07, 2014, 9: 70 - 77 (3.574)

7、Effect of NaCl stress on health-promoting compounds and antioxidant activity in the sprouts of three broccoli cultivars. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 1/5, 2014.06, 2014, 65 (4): 476-481 (1.206)

8、iTRAQ analysis of low-phytate mung bean sprouts treated with sodium citrate, sodium acetate and sodium tartrate. *Food Chemistry*, 3/6, 2017.03, 2017, 218: 285 - 293 (4.5289)

9、Enhancement of glucosinolate and sulforaphane formation of broccoli sprouts by zinc sulphate via its stress effect. *Journal of functional foods*, 2/6, 2015.03, 2015, 13:345-349 (3.973)

10、Calcium mitigates the stress caused by ZnSO<sub>4</sub> as a sulphur fertilizer and enhances the sulforaphane formation of broccoli sprouts. *RSC advances*, 2/5, 2015.01, 2015, 5, 12563-12570 (3.289)

11、Response surface optimization and identification of isothiocyanates produced from broccoli sprouts. *Food Chemistry*, 1/5, 2013.12, 2013, 141: 1580-1586 (3.259)

12、Sequence analysis of diamine oxidase gene from fava bean and its expression related to  $\gamma$ -aminobutyric acid accumulation in seeds germinating under hypoxia-NaCl stress. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1/5, 2014.06, 2014, 94: 1585 - 1591 (1.714)

13、MgSO<sub>4</sub>处理对西兰花芽苗菜生理活性物质和抗氧化能力的影响, *食品科学*, TX/3, 2017.05

14、西兰花种子发芽过程中生理活性物质含量的变化. *中国食品学报*, 1/4, 2016.03, 2016, 16 (3): 160-167

15、香蕉皮中果胶提取工艺的研究. *粮油食品科技*, 1/2, 2012.03, 2012, 20 (3): 39-45

16、微波消解-电感耦合等离子体发射光谱法测定茶叶中的微量元素.食品科技, 1/2, 2013.03, 2013, 38(5): 303-307

17. 壳聚糖与葡萄糖美拉德反应条件及其产物抗氧化性能的研究. 食品科技, 1/3, 2013.11, 2013, 38(11): 246-250

18、半乳糖—L-赖氨酸美拉德反应产物的抗氧化活性.食品研究与开发, 1/3, 2012.12, 2012,33(12): 19-23

19、木糖与甘氨酸美拉德反应产物抗氧化性能的研究.食品工业科技, 1/3, 2012.07, 2012,33(7): 79-81

20、郭丽萍, 王凤舞, 李永库. 绿茶内酯豆腐的研制.食品研究与开发, 1/3, 2014.10, 2014, 35(19):21-24

通讯地址: 山东省青岛市城阳区长城路700号青岛农业大学食品学院

邮政编码: 266109 办公电话: 0532-86080771

电子邮箱: happyglp@126.com

上一篇: 黄国清 (/content/shiziduiwu/8e3b42fe9c43439b9905de4ebffccb31)

下一篇: 王军 (/content/shiziduiwu/939b91322e5646ab9a61c5fde5b4113a)

版权所有: 青岛农业大学食品科学与工程学院 鲁ICP备13028537号-5 (<http://www.mii.beian.gov.cn/>) 鲁公网安备 37021402000104号  
(<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=37021402000104>)

地址: 山东省 青岛市 城阳区 长城路700号 Tel: 0532-86080771 青岛市互联网违法信息举报中心 (<http://www.slxun.com/wfjb/>)



([//bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6](http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6))

