

[首页](#)[学院概况](#)[教学科研](#)[党建工作](#)[师资队伍](#)[质量工程](#)[实验中心](#)[学团工作](#)[校友专栏](#)

师资队伍

教授当前位置: [首页](#)>>[师资队伍](#)>>[教授](#)>>正文

教授
副教授
讲师
助教
辅导员
实验教师

肖春玲

肖春玲,女,硕士,教授,1966年生,汉族。现在山西师范大学食品科学学院从教。33年来主要从事食品科学教学及科研工作。1998年获山西省优秀教师。主讲“果蔬食品工艺学”“食品试验设计与统计分析”“食品质量管理学”“食品添加剂”等课程。

近年来主持及参加的课题:

- 1.2010年参与并成功申报省级实验教学示范中心项目:食品科学与工程实验教学示范中心。
- 2.2015年参与并成功申请到山西省级食品科学与工程特色专业(2015年)。
- 3.2017年参与并成功申请到山西师范大学食品科学与工程优势专业(2017年)。

- 4.主持校级教改课题“高等院校营养与健康的教育与研究”(项目编号:2006JGZH006)。
- 5.主持《食品试验设计与统计分析》精品资源共享课(项目编号:SD2013ZYGX-07),山西师范大学教学质量工程项目。
- 6.主持优质课程“食品工艺学”(项目编号:SD2017YZKC-07),山西师范大学教学质量工程项目。
- 7.不同酶解法提取黑豆中多糖的研究(项目编号:SD2012CXSY-48),山西师范大学大学生创新性实验项目,指导教师。
- 8.柿子中多酚对山楂中黄酮抗氧化性的相关性研究(项目编号:SD2012CXSY-49),山西师范大学大学生创新性实验项目,指导教师。
- 9.不同时间醋泡黑豆营养成分的研究(项目编号:2013144),山西省大学生创新性实验项目,指导教师。
- 10.天然黑豆肽的提取及其抗氧化活性的研究(项目编号:201210118012),国家级大学生创新性实验项目,指导教师。
- 11.蒜片中多酚的测定及其抗氧化活性的研究(项目编号:201410118006),国家级大学生创新性实验项目,指导教师。

编写的教材:

- 1.《果蔬食品工艺学》副主编中国农业科技出版社2002年7月;
- 2.《果品蔬菜贮藏加工学》参编中国农业科技出版社2003年8月。

发表的论文:

- 1.肖春玲.番茄软糖制作工艺技术的研究[J].食品科学,2002,23(12):88~90
- 2.肖春玲.低糖圣女果脯生产工艺技术的研究[J].食品科学,2003,24(7):99~101
- 3.肖春玲. HACCP质量控制体系在圣女果脯生产中的应用[J],食品科学, 2003,24(8)64~66
- 4.肖春玲新型的食品抗癌素——番茄红素[J]中国食物与营养,2004.11(1):34~35
- 5.肖春玲,李青萍.圣女果罐头生产工艺技术的研究[J].食品科学,2004,25(12):99~102
- 6.肖春玲.低糖钙果果脯生产工艺及技术的研究[J].食品科学,2005,26(8):213~216
- 7.肖春玲.圣女果软糖最佳工艺参数组合的灰色分析[J].食品科学,2006,27(2):144~147
- 8.肖春玲,李丽华.低糖无硫草莓果脯脯生产工艺技术的研究[J].食品科学2006,26(10):261~265
- 9.肖春玲,李青萍,王志伟,等.不同预处理对樱桃番茄果脯Vc保存率的影响[J].食品科学,2008,29(5)214~218

- 10.肖春玲.农产品加工中的环境问题及对策[J].食品科学2007,28(7)553 ~ 556
- 11.肖春玲,张少颖,孙英.紫玉米色素的抗氧化活性研究[J].中国粮油学报2011,26(2):18-22.
- 12.肖春玲.樱桃番茄色素的抗氧化活性研究[J].食品工业科技2011,32(4):117-119.
- 13.肖春玲,王雄艳,赵娅娅,等.乳酸菌发酵樱桃番茄果脯加工工艺研究[J].食品科学2009,30(24)491 ~ 493
- 14.Chunling Xiao.Studies on Antioxidant Activity of Cherry TomatoesWine[J].Advanced Materials Research .2013(552) 1352-1356 (EI收录)
15. Qiongjie Li, Chunling Xiao*Study on antioxidant activity of pigment in black soybean peel [J].Advanced Materials Research .2014(881-883) 378-383(EI收录)
16. Chunling Xiao.The Problem and Countermeasures of Environmental Pollution in Food Industrializing Process,Advanced Materials Research .2014(962-965) 2141-2144(EI收录)
17. Chunling Xiao,Ying Ren,huilin Ding.Study on extraction of polyphenols from black soybeans and antioxidant activity [J].Applied Mechanics and Materials.2014(675-677) 1629-1633
18. Xiao Chunling,Zhou Rong,Wang Yanfei, Study on extraction of purple corn Polyphenols and antioxidant activity[J]. Advances in sciences and engineering 2014,2(6) 19-26
19. Chun-ling Xiao, Hong-ying Li, Qing-ping Ren. Study on fermentation process and antioxidant activity of black beans wine [J].Journal of materials and applications.2014,3(2) 29-34
- 20.Junqing WEI,Chunling XIAO,Nan LU,Huimin ZHANG, Juncui WHANG. Enzymatic to extract polysaccharides from black beans [J]. Medicinal Plant 2014,5(2) 1-4.
- 21.Yuanyuan XUE ,Chunling XiAO,Heqing CHAI,Jing GONG,Qian CHEN,Yufang LI. Active Ingredients in Black Beans during Vinegar Soaking and Its Antioxidant PROPERTIES[J].Medicinal Plant 2014,5(7) 46-50.
22. Chunling XiAO,Ruifeng LIANG . Changs of the Content and Antioxidant Activity of Natural Peptides in Germinated Soybeans [J].Agricultural Biotechnology .2104,3(4) 1-3.7.
23. Yuan wei,Qian Chen,Chunling Xiao , Study on extraction of polyphenols From Myosotis sylvatica and antioxidant activity [J].Advances in sciences and engineering 2105,7(2) 39-44
- 24.Qian Chen, Chunling XiAO,Jing Gong,Yanhua shi,etc Study on Changes of the Active Ingedient Content in Garlic under Different Segmentation Time [C].4th International Conference on Energy and Environmenatal protection.2015:448-452

25.Qian Chen, Chunling XiAO,Jing Gong.Study on Changes of the Antioxidant Activity in Garlic under Different Segmentation Time[C].4th International Conference on Energy and Environmenatal protection.2015:2199-2203

26.Chunling Xiao,Huimin Zhang, Qian Chen. Study on Antibacterial Activity of Purple Cabbage Extract[J].Journal of Food Engineeing and Technology. 2015,4(2)13-16

27.吴叶莲,肖春玲.酶解法提取黑米多糖的研究[J].食品研究与开发2015,36 (6) 38-41。

发表的教学改革论文:

1.李桂峰,肖春玲.运用现代教育技术培养学生的创新能力[J].农业与技术,2008,(3)175

2..肖春玲,李桂峰.营养与健康学业成绩的检查与评价[J].农业与技术2009.(06) 174 ;

3.肖春玲,李桂峰.现代教育技术在营养与健康教学与实验中的应用研究[J].中国食物与营养,2010(4)4-5;

4.肖春玲,李桂峰.营养教育对师范生营养知识、态度、行为促进效果的评价[J].中国食物与营养2011(1)86-88;

5..肖春玲,贾云中,赵娅娅,等.中国大学生营养知识、态度、行为的调查研究[J].中国食物与营养,2011(5)81-83.

6. Chun-ling XIAO , Gui-feng, Shao-ying ZHANG Thinking and Suggestions of Nutrition and Health Education [C]. 2014 International Conference on Education and Social Development (ICESD 2014)1-4

7..张娟,肖春玲*,关正萍,等.高校食品工艺学课程教学改革探究[J].西部素质教育,2018(3) 156-157

获奖情况:

1998年获“山西省优秀教师”

指导的学生:

2009年获山西师范大学“挑战杯”二等奖和优秀奖各一项;

2010年获得山西省“兴晋挑战杯”一等奖和二等奖各一项;

2011年获山西师范大学“挑战杯”优秀奖;

The experiments use chemical reagents to obtain purple cabbage extract under the optimal extraction conditions that extraction agent is pH 1, 60% ethanol, solid:liquid ratio is 1:25, temperature is 35 ℃, extraction time is 3h,then use AB 2 microorganisms strain for purification. With five kinds of bacteria as indicator bacteria. Using the filter paper method and Dilution times method to study the antimicrobial activity of the purple cabbage extract ,the MIC and compare with the inhibitory activity of the different concentrations of sodium benzoate.

[山西省教育厅](#)[学校首页](#)[教务处](#)[科技处](#)[下载专区](#)

山西师范大学
SHANXI NORMAL UNIVERSITY

食品科学学院

联系我们

电话：03572051247

地址：山西省临汾市贡院街1号