

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品科学与工程系](#) >

詹丽娟

发布时间: 2017-12-28 11:37 浏览次数: 1313



姓名	詹丽娟	性别	女	出生年月	1978.3
民族	汉	籍贯	河南	政治面貌	党员
部门	食品学院	职称	副教授	职务	无
办公地址		办公电话	37163558150	E-mail	ljzhan@hotmail.com
教授课程	本科生：《食品工艺学》、《食品科学与工程研究进展》研究生：《农产品加工物流学》				
研究方向	果蔬加工与采后贮藏保鲜				
教育经历	博士：2007年1月 - 2010年2月，意大利都灵大学 硕士：2003年9月 - 2006年6月，浙江大学 学士：1999年9月 - 2003年6月，河南农业大学				
工作经历	2010年8月~至今：河南农业大学 食品科学技术学院				
学术社会兼职					
科研项目	主持国家自然科学基金青年项目、面上项目、食品生产与安全河南省协同创新中心开放基金项目、河南省高校科技创新人才支持计划项目、河南省教育厅科学技术重点研究项目等科研项目				
论文论著	2. Hu, J.Q. Yang, L.Z. Zhan, L.J*. et al. (2014). Slicing increases antioxidant capacity of fresh-cut lotus root (<i>Nelumbo nucifera</i> G.) slices by accumulating total phenols. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 49, 2418-2424. 3. Zhan, L.J. Hu, J.Q. et al. (2014). Light exposure reduced browning enzymes activity while accumulated total phenols in cauliflower heads during cool storage. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 88, 17-20. 4. Zhan, L.J. Hu, J.Q. et al. (2014). Effects of light exposure on chlorophyll, sugars and vitamin C content of fresh-cut celery (<i>Apium graveolans</i> var. <i>dulce</i>) petioles. <i>International Journal of</i>				

	<p>Food Science & Technology, 49(2):347-353.</p> <p>5. Zhan, L.J. Hu, J.Q. et al. (2013). Light exposure inhibiting tissue browning and improving antioxidant capacity of fresh-cut celery (<i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i>). <i>Food Chemistry</i>, 141, 3, 2473 - 2478.</p> <p>6. Zhan, L.J. Hu, J.Q. Ai, Z.L et al. (2013). Light exposure during storage preserving soluble sugar and L-ascorbic acid content of minimally processed romaine lettuce (<i>Lactuca sativa</i> L.var. <i>longifolia</i>), <i>Food Chemistry</i>, 136, 273-278.</p> <p>7. Zhan, L.J., Li Y. Hu, J.Q. et al. (2012). Browning inhibition and quality preservation of fresh-cut romaine lettuce exposed to high intensity light. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i>, 14, 70-76.</p> <p>8. Zhan, L.J., Hu, J.Q. Li Y. et al. (2012). Combination of light exposure and low temperature preserving quality and extending shelf-life of fresh-cut broccoli (<i>Brassica oleracea</i> L.). <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 72, 76-81.</p> <p>9. Zhan, L.J., Hu, J.Q., Zhu, Z.J., (2011). Shelf-life extension of minimally processed water caltrop (<i>Trapa acornis</i> Nakano) fruits coated with chitosan. <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 46, 2634-2640.</p> <p>10. Zhu, Z.J and Zhan, L.J. (2010). Characterization of polyphenol oxidase from water Caltrop (<i>Trapa acornis</i> Nakano) fruits. <i>Journal of Food Biochemistry</i>. 34, 1125-1140.</p> <p>11. Zhan, L.J., Fontana, E., Tibaldi, G. and Nicola, S. (2009). Qualitative and physiological response of minimally processed garden cress (<i>Lepidium sativum</i> L.) to harvest handling and post-processing storage conditions. <i>Journal of Food Agriculture and Environment</i>, 7 (3&4), 43-50.</p> <p>12. 詹丽娟,李颖. 光照技术在果蔬采后贮藏保鲜中的应用研究进展[J]. <i>食品与发酵工业</i>,2016,42(8):268-272.</p> <p>13. 詹丽娟,魏国强,乔明武,王慧荣.2012.光照处理提高鲜切西兰花 (<i>Brassica oleracea</i> L.)贮藏品质, <i>食品科学</i>, 33 (14):296-300.</p> <p>14. 詹丽娟,庞凌云,胡金强. 2012. 壳聚糖涂膜对南湖菱果实贮藏生理及品质的影响. <i>食品科学</i>, 33 (16): 308-313.</p> <p>15. 詹丽娟,范会平,庞凌云等. 2011. 柿子醋贮藏期间褐变及其抑制方法. <i>食品科学</i>, 32(16), 370-374.</p>
成果奖励	
学术交流经历	<p>1. 第三届”园艺作物成熟衰老调控与采后生物学”青年学术会议. 中国 广州,2016,12.2-12.4.</p> <p>2. 第二届食品科学青年论坛,中国 无锡, 2014.11.27-28</p>

	<p>3. 第二届”园艺作物成熟衰老调控与采后生物学”青年学术会议. 中国 武汉, 2014, 10. 30-11. 3.</p> <p>4. 中国食品科学技术学会第十届年会暨第七届中美食品业高层论坛, 中国南京, 2013. 10. 30-31</p> <p>5. 全国“果蔬采后生物学与技术暨植物衰老”研讨会. 中国 兰州, 2013. 7. 19-21.</p> <p>6. International conference of food science and technology innovation, Hangzhou, China, December 12-14, 2012.</p>
荣誉称号	



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved

地址: 郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编: 450002

建议屏幕分辨率在1920*1080px以上浏览本站

