



- 食品质量与安全系
- 师资队伍
- 人才招聘

联系我们

电话:020-89003180
 邮箱:spx@zhku.edu.cn
 邮编:510225
 地址:中国广东省广州市海珠区
 纺织路东沙街24号

食品质量与安全系 [首页](#)>>[师资队伍](#)>>[师资队伍](#)>>[食品质量与安全系](#)>>正文

于立梅

2019年05月16日 15:27 | 来源: | 查看: 1454



于立梅,女,博士,教授,硕士生导师,食品质量与安全专业。

主要研究方向:功能食品化学/农产品贮藏与加工

主要成果:(发表论文104篇,其中SCI/EI10篇,承担项目10余项)

论文:

- >·Phenolics from hull of Garcinia mangostana fruit and their antioxidant activities. Food Chemistry, 2007, (SCI)
- >·Immunomodulatory and anticancer activities of phenolics from hull of Garcinia mangostana fruit. Food Chemistry, 2009, (SCI)
- >·Antioxidant, immunomodulatory and anti-breast cancer activities of phenolic extract from pine (Pinus massoniana Lamb) bark. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2008, (SCI)
- >·催陈方式对山竹果酒理化特性和香气成分的影响,现代食品科技,2013,(EI)
- >·山竹酒发酵过程中活性成分变化及成品香气分析,现代食品科技, 2014,(EI)

项目

>·**国家自然科学基金面上项目(2017):香蕉采后软化过程中阿拉伯半乳糖精确结构变化与降解机制(31671906)**

省重点

>·: 岭南烘焙食品专用新型功能配料创制关键技术及产业化示范(2020B020226010)

>·**省基金:**山竹果采后果壳木质化机理与果肉品质变化相关性研究(2015A030313604)

>·**省科技:**岭南特色水果柚子全果深加工技术与开发(2013B02031101)

>·**省基金:**山竹果皮多酚类生物活性成分在贮藏中变化及其与褐变关系(10451022501005679)

>·**市科技:**冷鲜三黄胡须鸡产业化安全生产关键技术研究(2014Y2-00187)

专利

- >·一种功能因子强化酥心糖及其加工方法, ZL201310022333.X;
- >·一种复合冷鲜肉保鲜剂及其制备方法, ZL201410760047.8;
- >·一种膜基复合山竹多酚冷鲜肉保鲜剂及其制备方法, ZL201410798215.2;
- >·一种山竹果酒的制备方法, ZL201610583985.4;
- >·一种柚子酒的酿造方法, ZL201610586064.3。

联系方式: 电话13602858861、邮箱biyingwang2003@163.com

联系方式

电话:020-89003180 020-89002096
 邮箱:spx@zhku.edu.cn
 邮编:510225
 地址:中国广东省广州市海珠区纺织路东沙街24号

中华人民共和国教育部	科学技术部	农业部	国家自然科学基金
广东省科技厅	广东省农业厅	广州市科信局	广东省教育厅
海珠区科信局	中国食品科学技术学会	广东省食品学会	广东自然科学基金
大学生就业在线	岭南特色食品工程中心	食品添加剂兴趣小组	挑战杯科技竞赛