

[简体中文](#) | [ENGLISH \(../English/index.htm\)](#)

教师风采

[人才项目 \(../rcxm/index.htm\)](#) >

[博导硕导 \(../bdsd/index.htm\)](#) >

[教师风采 \(index.htm\)](#) >

教师风采

[首页 \(../index.htm\)](#)» [师资队伍 \(../index.htm\)](#)» [教师风采](#)

李静

最后编辑日期: 2019-10-29 10:14



性别：女

职称：教授

学历：博士

电子邮件：lijing66@ncu.edu.cn

导师类型：博导

学科方向：食品科学

所属院系：食品学院

研究方向

主要研究方向为营养、保健与功能食品。

个人经历

李静，博士，教授，博士生导师。江西省杰出人才，南昌大学赣江青年学者。曾于2008年在加拿大农业部Guelph食品研究中心攻读联合培养博士。

讲授课程

食品营养学，功能食品学，毒理学，舌尖上的营养与健康

学术成就

近年来主持国家级和省部级课题20余项。在Scientific report, Journal of Agricultural and Food chemistry, Food Chemistry, Lipids等杂志上发表论文40余篇。申请专利24项，授权专利10项。参编著作4部，荣获江西省科技进步二等奖，江西省教学成果奖二等奖，南昌大学第五届教师授课比赛二等奖。

承担课题

- 1)2019-2020, 中国营养学会----益海嘉里营养与安全研究基金, 中国母乳结构脂OPL、LPL和OPO的营养价值评价, 项目编号：【CNS-W2018A40】,28万，主持。
- 2)2017-2019, 江西省青年杰出人才项目（编号20171BCB23024），15万，排名第一，在研。
- 3)2017-2020, 基于磷脂组学探讨反刍动物反式脂肪酸对细胞膜磷脂的影响及机理。国家自然科学基金地区基金(编号316600447), 39万，排名第一，在研。
- 4)2017-2019, 研究生创新项目（校级），基于磷脂组学探讨反刍动物反式脂肪酸对细胞膜磷脂的影响及机理 CX2017158, 4500元，在研。

- 5)2007-2010, 研究生创新项目(校级), 母乳中反式脂肪酸的研究YC07A031, 在研。
- 6)2016-2018, 基于磷脂组学研究反刍动物反式脂肪酸对内皮细胞功能的影响。江西省自然科学基金面上项目(编号20161BAB204170), 6万, 排名第一, 结题。
- 7)2016-2018, 反刍动物反式脂肪酸对内皮细胞磷脂轮廓的影响及其机制的研究。江西省教育厅一般项目(编号GJJ150186), 排名第一, 在研。
- 8)2015-2017, 反刍动物和工业氢化油反式脂肪酸对内皮细胞功能影响差异及其机理的研究。国家自然科学基金青年基金(编号31401485), 26万, 排名第一, 结题。
- 9)2012-2014, 反刍动物和工业氢化油反式脂肪酸对血管内皮细胞功能的影响及代谢异同。教育部新教师基金(编号20113601120004), 4万, 排名第一, 结题。
- 10)2012-2014, 不同来源反式脂肪酸对动脉粥样硬化形成的影响。江西省自然科学基金(2009GZY0148), 2万, 排名第一, 结题。
- 11)2011-2014粗壮脉纹胞菌发酵生产胡萝卜素的工艺及其机理研究。江西省科技厅支撑计划(编号2010BNB01104), 1万, 排名第一, 结题。
- 12)2011-2014油茶粕发酵饲料技术的研究与开发。江西省科技厅, 2014年8月20日。赣科鉴字2014第49号。排名第一, 鉴定。
- 13)2011-2013, 高产 β 胡萝卜素粗壮脉纹胞菌的诱变筛选及该菌产 β 胡萝卜素的机理。食品科学重点实验室项目(SKLF-QN-2011-05), 5万, 排名第一, 结题
- 14)2011-2013, 高产 β 胡萝卜素粗壮脉纹胞菌的诱变筛选及机理。江西省教育厅青年基金(编号GJJ11041), 1万, 排名第一, 结题。
- 15)2010-2013, 甘油三酯中不同酰化位置脂肪酸与动脉粥样硬化的关系研究。江西省科技厅(编号2009GZY0148), 结题, 2013年12月。排名第二。
- 16)2009-2012, 不同饱和度反式脂肪酸对动脉血管内皮细胞及平滑肌细胞功能影响的研究。国家自然科学基金(编号30972482)。结题, 2012年12月。排名第二。
- 17)2010-2013, 脂肪酸酰化位置对动脉粥样硬化的内皮和平滑肌细胞功能及脂筏脂肪酸构成的影响。国家自然科学基金(编号31060214)。结题, 2013年12月。排名第二。

论文专著

- (1) Ruolin Zhou, Zhiqing Ren, Jun Ye, Yawei Fan, Xiaoru Liu, Jianyuan Yang, Ze-Yuan Deng, Jing Li*. Fermented soybean dregs by *Neurospora crassa*: a traditional prebiotic food [J]. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 2019, 189:608-625.
- (2) Jing Li, Ruo-lin Zhou, Zhi-qing Ren, et al. Improvement of protein quality and degradation of allergen in soybean meal fermented by *Neurospora crassa*[J]. *LWT - Food Science and Technology*, 2019, 101: 220-228.
- (3) Long Deng, Qian Zou, Biao Liu, Wenhui Ye, Chengfei Zhuo, Li Chen, Ze-Yuan Deng, Ya-Wei Fana and Jing Li*. Fatty acids positional distribution in human colostrum and mature milk of women living in Inner Mongolia, North Jiangsu and Guangxi district of China. *Food Funct.*, 2018, 9, 4234.
- (4) Jing Li, Sheng-Ben Hu, Yue-Ming He, Cheng-Fei Zhuo, Ruo-Lin Zhou, Fang Chen, Hong-yan Li, Ze-Yuan Deng. 9c11tCLA modulates 11t18:1 and 9t18:1 induced inflammations differently in human umbilical vein endothelial cells. *Scientific report*, 2018, 8:1535. doi:10.1038/s41598-018-19729-9.
- (5) Jing Li, Huan Rao, Qiu Bin, Ya-wei Fan, Hong-Yan Li, Ze-Yuan Deng. Linolelaidic acid induces apoptosis, cell cycle arrest and inflammation stronger than elaidic acid in human umbilical vein endothelial cells through lipid rafts. *European Journal of lipid science and technology*, 2017, 119(7): 1-10
- (6) P. Liu, J. Li, Z. Deng. Bio-transformation of agri-food wastes by newly isolated *Neurospora crassa* and *Lactobacillus plantarum* for egg production. *Poultry Science*, 2016, 1-10.
- (7) Tingting Xu#, Jing Li#, Yawei Fan, Tianwen Zheng, Zeyuan Deng. Comparison of oxidative stability among edible oils under continuous frying conditions. *International Journal of Food Properties*, 2015, 18:1478-1490.
- (8) Lin Lei, Jing Li*, Ting Luo, Yawei Fan, Bin Zhang, Jun Ye, Hui Ye, Yong Sun and Zeyuan Deng. Predictable effects of dietary lipid source on the fatty acids compositions of four 1-year-old wild freshwater fish from Poyang lake. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2013, 61: 210-218. 通讯作者

- (9) Xiaoping Li, Ting Luo, Jing Li*, Yawei Fan, Rong Liu, Jiangning Hu, Xiaoru Liu, Zeyuang Deng. Linolelaidic acid induces a stronger proliferative effect on human umbilical vein smooth muscle cells compared to elaidic acid. *Lipids*, 2013, 48: 395-403. 通讯作者
- (10) Lin Lei, Jing Li, Jiangning Hu, Rong Liu, Yawei Fan, Liang Tang and Zeyuang Deng. Separation of phospholipids from hen egg yolk by short packed silica gel column chromatography. *Journal of food science*, 2012, 77: 948-953. 共同第一作者
- (11) Lin Lei, Jing Li, Guangyan Li, Jiangning Hu, Liang Tang, Rong Liu, Yawei Fan and Zeyuang Deng. Stereospecific analysis of triacylglycerol and phospholipid fractions of five wild freshwater fish from Poyang Lake. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2012, 60: 1857-1864. 共同第一作者
- (12) Jing Li, Yawei Fan, Zhiwu Zhang, Hai Yu, Yin An, John K.G. Kramer, Zeyuan Deng. Evaluating the trans fatty acid, CLA, PUFA and erucic acid diversity in human milk from five regions in China. *Lipids*, 2009, 44: 257-271. 第一作者
- (13) 翁晨, 邓泽元, 李静. 几种乳制品脂质组成的比较[J]. *食品科学*
- (14) 张妞, 范亚苇, 于化泓, 邓泽元, 李静. Ag⁺-SPE / GC测定食物中trans16:1, trans18:1, trans18:2和共轭亚油酸的含量[J]. *中国食品学报*. (已录用)
- (13) 梁莎, 陈莉, 杜佳, 许艳萍, 邓泽元, 李静*, 粗壮脉纹孢菌孢子中类胡萝卜素体外发酵特性的研究 [J]. *中国食品学报* (已录用) 2017
- (14) 胡盛本, 蔡澄亮, 卓成飞, 周若琳, 陶林, 邓泽元, 李静*. 银离子固相萃取法测定反刍动物反式脂肪酸异构体含量.[J]. *中国食品学报*, (已录用) 2017
- (15) 陈莉, 邓龙, 阮亮, 邓泽元, 李静*. 不同加工工艺和配方的陶瓷酒瓶对白酒及黄酒挥发性成分的影响[J]. *中国食品学报*, (已录用)
- (16) 杜佳, 余诚玮, 陈莉, 邓泽元, 李静*. 体外消化和贮藏条件对粗壮脉纹孢菌孢子中类胡萝卜素稳定性的影响[J], *食品科学*, 2018, 39 (11) : 86-91.
- (17) 卓成飞, 胡盛本, 邓泽元, 刘彪, 叶文慧, 李静*. 液态乳中胆固醇、7-脱氢胆固醇及25-羟基胆固醇的同步测定方法[J]. *中国食品学报*, 2019, 19(4): 226-234.
- (18) 沈金荣, 史梦珂, 邓泽元, 李静*. 大豆复合植物蛋白饮料配方优化及其理化性质[J]. *食品工业科技*, 2018, 39(02): 175-

181

- (19)李静, 杨建远, 杨凤玲, 何悦铭, 邓泽元*. 粗壮脉纹孢菌固态发酵产类胡萝卜素的条件优化及其抗氧化活性. 中国食品学报, 2017, 17 (5) : 55-63.
- (20)胡盛本, 卓成飞, 邹古月, 邓泽元, 李静*. 氢化大豆油和反刍动物油脂中甘油三酯和磷脂反式脂肪酸的位置分布. 食品科学, 2017, 38 (14) : 276-283.
- (21)周若琳, 胡盛本, 姚磊, 李静*, 邓泽元. 草鱼不同部位挥发性成分的分析及生姜脱除草鱼腥味物质的工艺研究[J]. 食品工业科技, 2017,38 (20) : 177-182.
- (22)杜佳,胡盛本,余诚玮,梁莎,邓泽元,李静*.粗壮脉纹孢菌孢子中 β -胡萝卜素的提取工艺[J], 食品工业, 2017, 38 (11) :157-160.
- (23)姚磊, 胡盛本, 范亚苇, 邓泽元, 李静*. 生姜对草鱼腥味的的影响. 南昌大学学报(理科版), 2016, 40(2): 177-181.
- (24)文晓东, 刘本欣, 邓泽元, 范亚苇, 李静*. 反油酸和反异油酸对人脐静脉内皮细胞炎症反应的影响. 食品工业科技, 2015, 23:352-357.
- (25)刘沛毅, 邓泽元, 杨建远, 李静*. 粗壮脉纹孢菌复合多菌种发酵茶粕产纤维素酶的研究. 食品科学, 2014,35 (1) : 174-179. 通讯作者
- (26)杨凤玲, 邓泽元, 叶俊, 李静*. 粗壮脉纹孢菌降解稻草粗纤维培养基的优化. 南昌大学学报 (理科版) , 2013, 37: 386-390. 通讯作者
- (27)李静, 刘琳, 曹君, 范亚苇, 邓泽元. 中国烹饪过程大豆油中脂肪酸组成和含量的变化. 南昌大学学报 (理科版) , 2013, 37: 155-158. 第一作者
- (28)刘志刚, 李静*, 张丽美, 邓泽元, 范亚苇. 粗壮脉纹孢菌发酵稻谷加工副产物生产类胡萝卜素培养基的优化. 食品工业科技, 2012, 16: 277-280. 通讯作者
- (29)杨凤玲, 邓泽元, 叶俊, 李静*. 粗壮脉纹孢菌发酵产类胡萝卜素的研究发展. 食品与发酵工业, 2012, 38: 115-119. 通讯作者
- (30)饶欢, 徐婷婷, 邓泽元, 范亚苇, 李静*. 天然和加工产生的两种反油酸对人脐动脉内皮细胞损伤的比较研究. 河北农业大学学报, 2012, 35: 88-93. 通讯作者
- (31)张佳, 李静*, 邓泽元, 曹君, 刘蓉, 范亚苇, 胡蒋宁. 摄入反式脂肪酸对大鼠脂质代谢的影响. 食品科学, 2010,

31(19): 363-366. 通讯作者

(32)李静, 邓泽元, 黄玉华等。蛋类中脂肪酸的测定。南昌大学学报(理科版), 2007, 31(2): 164-166, 170。
第一作者

(33)李静, 邓泽元, 范亚苇等。几种乳制品中脂肪酸的特点。食品工业科技, 2007, 28(11): 221-223。第一作者



院长信箱 spnie@ncu.edu.cn (<mailto:liuchengmei@ncu.edu.cn>) 书记信箱
tj1120@ncu.edu.cn (<mailto:mailto:tj1120@ncu.edu.cn>)

地址: 江西省南昌市红谷滩新区学府大道999号 邮编: 214122

联系电话: 0791-83969526 E-mail: spxy@ncu.edu.cn 传真: 0791-83969526