



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)

李曼

2017-09-27 17:18:01

1974

李曼

性别：女

籍贯：山东德州

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，粮食、油脂及植物蛋白工程

研究方向：（1）粮油精深加工；（2）粮油制品品质形成机制及调控研究

社会兼职：

中国粮油学会食品分会理事；中国粮油学会面粉制品分会理事

一、个人简历：

2014.11-至今，青岛农业大学食品科学与工程学院副教授；

2009.09-2014.06，江南大学，粮食、油脂及植物蛋白工程专业，博士；

2005.09-2009.06，聊城大学，食品科学与工程专业，学士。

二、教学工作情况

(一) 主讲课程

主讲本科生课程：《粮食化学》、《谷物加工工艺学》、《粮油食品工艺学》、《软饮料工艺学》；

主讲研究生课程：《科研软件使用方法》。

(二) 教学研究论文

[1] 粮食工程专业谷物加工工艺学课程教学的改革与创新, 教育现代化, 2016, 32, 24-25. 位次: 1/5.

(三) 参编教材

[1] 《食品化学》, 副主编, 化学工业出版社, 北京, 2016. 06.

三、科研工作情况

(一) 学术成就概况

近年来主要从事粮油制品的品质形成机制及调控研究。博士期间, 对以生鲜面和半干面为代表的中高水分传统面制品品质劣变的具体机制和内在规律进行了深入细致的探究, 并基于此探讨了游离水分结构化、辐照处理及臭氧处理等技术对其品质形成与变化的调节机制, 形成了一套完整的中高水分面制品保鲜方案。目前主持国家自然科学基金青年基金1项, 山东省中青年科学家科研奖励基金1项, 青岛农业大学高层次人才科研基金1项; 并参与国家“十二五”科技支撑计划、863计划、国家自然科学基金面上项目、山东省农业重大应用创新计划项目等的研究工作, 研究成果获中国粮油学会科学技术奖一等奖及全国商业进步一等奖各1项; 目前已在国内外学术期刊上发表论文20余篇, 其中以第一或通讯作者发表SCI论文12篇; 申请国家发明专利4项, 已授权2项。

(二) 主持和参加的科研项目

[1] 国家自然科学基金面上项目, 小分子醇控制生鲜面贮藏过程中面筋蛋白崩解的机制研究, 31601522, 2017. 01-2019. 12, 20万元, 在研, 主持。

[2] 山东省中青年科学家科研奖励基金, 小分子醇对生鲜面贮藏过程中面筋网络崩解的抑制作用及机制解析, ZR2016CB22, 2016. 11-2018. 11, 8万元, 在研, 主持;

[3] 青岛农业大学高层次人才科研基金, 生鲜面和半干面的品质调控关键技术研究及产业化开发, 1115018, 2015. 05-2018. 04, 20万元, 在研, 主持;

[4] 山东省农业重大应用技术创新项目, 基于物理改性的食品专用变性淀粉绿色生产关键技术研究及产业化示范, 2017. 04-2019. 12, 50万元, 在研, 排名2/9;

[5] 国家自然科学基金面上项目, 短直链淀粉自组装纳米颗粒形成机理与多酚类物质多元运载体系的构建, 2017. 01-2020. 12, 63万元, 在研, 排名4/10。

(三) 代表性科研论文

[1] Natural additives in wheat-based pasta and noodle products: Opportunities for enhanced nutritional and functional properties. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2014, 13(4): 347-357 (SCI, IF=4.182, 1/5).

[2] Quality characteristics, structural changes, and storage stability of semi-dried noodles induced by moderate dehydration: Understanding the quality changes in semi-dried noodles. *Food Chemistry*, 2016, 194: 797-804 (SCI, IF=4.052, 1/6, 通讯作者).

[3] Delineating the physico-chemical, structural, and water characteristic changes during the deterioration of fresh noodles. *Food Chemistry*, 2017, 216, 374-381. (SCI, IF=4.052, 1/5, 通讯作者).

[4] Delineating the protein changes in Asian noodles induced by vacuum mixing. *Food Chemistry*, 2014, 143: 9-16 (SCI, IF=3.391, 1/7).

[5] Delineating the microbial and physical-chemical changes during storage of ozone treated wheat flour. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 2013, 20: 223-229 (SCI, IF=3.273, 1/7).

[6] Evaluation the quality characteristics of wheat flour and shelf-life of fresh noodles as affected by ozone treatment. *Food Chemistry*, 2012, 135(4): 2163-2169 (SCI, IF=3.334, 1/6).

[7] Effect of superfine green tea powder on the thermodynamic, rheological and fresh noodle making properties of wheat flour. *LWT-Food Science and Technology*, 2012, 46(1): 23-28 (SCI, IF=2.546, 1/8).

[8] Effect of vacuum mixing on the quality characteristics of fresh noodles. Journal of Food Engineering, 2012, 110(4): 525-531 (SCI, IF=2.276, 1/6).

[9] Effect of water activity (a_w) and irradiation on the shelf-life of fresh noodles. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2011, 12(4): 526-530 (SCI, IF=3.03, 1/5).

[10] Delineating the quality and component changes of whole-wheat flour and storage stability of fresh noodles induced by microwave treatment. LWT - Food Science and Technology, 2017, 84, 378-384. (SCI, IF=2.329, 1/3, 通讯作者).

[11] Fabrication and characterization of biocompatible hybrid nanoparticles from spontaneous co-assembly of casein/gliadin and proanthocyanidin. Food Hydrocolloids, (SCI, IF=4.747, 2/6)

[12] Morphology and characteristics of starch nanoparticles self-assembled via a rapid ultrasonication method for pepper mint oil encapsulation. Journal of agricultural and food chemistry, 2017-Aug-29 (SCI, IF=3.154, 2/7).

[13] Heat-induced interaction between egg white protein and wheat gluten. Food Chemistry, 2016, 197: 699-708 (SCI, IF=4.259, 2/6).

[14] Functional properties of chitosan-xylose Maillard reaction products and their application to semi-dried noodle. Carbohydrate Polymers, 2013, 92(2): 1972 -1977 (SCI, IF=3.479, 3/6)

(四) 授权专利:

1. 一种半干面条保鲜剂及其使用方法, 专利号: ZL201010512639. X. 2/4.
2. 一种生鲜面的保鲜方法, 专利号: ZL201010215514. 0. 2/8.

(五) 获得科技奖励:

1. 生鲜面和半干面品质调控和保鲜关键技术研究及产业化示范. 2014 年全国商业进步一等奖, 排名4/9
2. 延长生鲜面制品货架期关键技术研究及应用. 2013 年中国粮油学会科学技术奖一等奖, 排名3/9

上一篇: 赵海燕 (/content/shiziduiwu/adcf2d3d6a34550a61cf08003c22982)

下一篇: 黄国清 (/content/shiziduiwu/8e3b42fe9c43439b9905de4ebffccb31)

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.miibeian.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))

