



李美良 更新日期: 2019/7/13

李美良,男,1984年出生,学硕导师

工作单位 食品学院

行政职务 食品科学与工程系系主任

食品科学与工程专业负责人

单位电话 0835-2882187

电子邮箱 2045581917@qq.com

liml@sicau.edu.cn

lm105@163.com

招生专业 学硕:083200食品科学与工程, 专硕:095135食品加工与安全

◆个人简历

一、基本信息

姓名：李美良 性别：男 出生年月：1984.08

籍贯：四川巴中 最高学位：博士

职称：副教授 教学课程：工程伦理、高级生物统计及试验设计

E-mail: 2045581917@qq.com, liml@sicau.edu.cn, lml05@163.com

办公电话：0835-2882187

二、学习和工作经历

2013.07-至今 四川农业大学，从事教学科研工作

2010.09-2013.06 中国农业大学食品科学专业博士研究生 获博士学位

2008.09-2010.07 中国农业大学食品科学专业硕士研究生 提前攻博

2004.09-2008.06 四川农业大学食品科学与工程专业学习 获工学学士学位

三、教学科研及成果

1、教学方面

教学上承担本科生《食品工艺学》、《食品分析》、《食品工厂设计》等课程的理论及实践教学。研究生《工程伦理》、《高级生物统计及试验设计》等课程。

2、发表论文、专著及专利情况

主要研究方向为蛋白质化学及食品化学与营养。主持四川省教育厅项目“鲢、草下脚料中活性肽的纯化及其铁螯合物的制备研究”、肉类加工四川省重点实验室开放基金项目“猪皮中胶原多肽的纯化及体外抗氧化活性的研究”、烹饪科学四川省高等学校重点实验室开放基金项目“方便雅鱼鱼汤加工技术研究及开发”、参与“植物源高钙几丁质酶的制备及细胞吸收机理研究”、“新型可食铁蛋白矿物质纳米材料形成机理及其吸收机制研究”、“新型补铁功能因子--铁蛋白的聚合机制及其调控研究”、“EP肽段诱导大豆铁蛋白降解机理及其生物学功能研究”等国家自然科学基金项目、教育部博士点基金项目、新兴交叉专项等国家和省部级科研项目；在Food Chemistry、Biochimica et Biophysica Acta -General Subjects、Food Research International、Biochimie、Plant Foods for Human Nutrition、Food Science and Technology International、《食品工业科技》、《食品科技》、《食品研究与开发》等期刊上已发表学术论文10余篇，其中SCI收录期刊学术论文10余篇，国内核心期刊发表学术论文3篇。

发表论文：

Meiliang Li, Tuo Zhang, Haixia Yang, Guanghua Zhao, Chuanshan Xu. A novel calcium supplement prepared by phytoferritin nanocages protects against absorption inhibitors through a unique pathway, *Bone*, 2014, 64: 115-123. (SCI, 2014年IF 3.973)

Meiliang Li, Shaojun Yun, Xiuli Yang, Guanghua Zhao. Stability and iron oxidation properties of a novel homopolymeric plant ferritin from adzuki bean seeds: A comparative analysis with recombinant soybean seed H-1 chain ferritin. *Biochimica et Biophysica Acta-General Subjects*, 2013, 1830, 2946-2953. (SCI, 2011年IF 5.0)

Meiliang Li, Xiaoling Jia, Jingyun Yang, Jianjun Deng, Guanghua Zhao. Effect of tannic acid on properties of soybean (*Glycine max*) seed ferritin: A model for interaction between naturally-occurring components in foodstuffs. *Food Chemistry*, 2012, 133, 410-415. (SCI, 2011年IF 3.655)

李美良, 蒲彪, 赵广华, 铁蛋白:一种新型矿质元素营养强化剂载体, *食品科学*[J], 2014, (13) : 326-333.

蒋然然, 梁宇, 陈治光, 杨锦, 李新, 但静, 李冉, 钟海霞, 李美良, 李树红. 草鱼肝胰脏中CPIs的抑制活性测定及其初步分离鉴

定. 食品工业科技[J], 2015, 36 (16) :118-123.

李树红, 陈海, 蒋然然, 李美良, 李艳芳, 吴睿, 姜海洋, 肖安蓬, 何杰. 鲢鱼和草鱼下脚料中CPIs抑制活性比较及分子量分布鉴定.食品工业科技[J], 2014, 35(21): 63-68.

陈秀华, 李松, 李冉, 陈治光, 陈海, 何杰, 李美良, 李树红.漂洗水中不同浓度VB1 对鲢鱼鱼糜冷藏品质的影响. 食品科学[J],2014, 35(18): 236-240.

李树红, 蒋然然, 杨娟, 刘玲, 钟海霞, 陈治光, 李美良, 李冉.鲢鱼卵中两种高分子CPIs的纯化与鉴定.食品科学[J], 2015, 36(23): 6-11.

Haixia Yang, Xiaoping Fu, Meiliang Li, Xiaojing Leng, Bin Chen, Guanghua Zhao. Protein association and dissociation regulated by extension peptide: A model for iron control by phytoferritin in seeds. *Plant Physiology*, 2010, 154, 1484-1491. (SCI, 2010年IF 6.451)

Xiayun Liao, Chenyan Lv, Xiuqing Zhang, Taro Masuda, Meiliang Li, Guanghua Zhao. A novel strategy of natural plant ferritin to protect DNA from oxidative damage during iron oxidation. *Free Radical Biology and Medicine*, 2012, 53, 375-382. (SCI, 2011年IF 5.423)

Chaorui Li, Xin Qi, Meiliang Li, Guanghua Zhao, Xiaosong Hu. Phosphate facilitates Fe(II) oxidative deposition in pea seed (*Pisum sativum*) ferritin. *Biochimie*, 2009, 91, 1475-1481. (SCI, 2009年IF 3.897)

Yuhui Dong, Dan Wang, Meiliang Li, Xiaosong Hu, Guanghua Zhao. One new pathway for allium discoloration. *Food Chemistry*, 2010, 119, 548-553. (SCI, 2010年IF 3.458)

Jianjun Deng, Meiliang Li, Tuo Zhang, Bin Chen, Xiaojing Leng, Guanghua Zhao. Binding of proanthocyanidins to soybean (*Glycine max*) seed ferritin inhibiting protein degradation by protease in vitro. *Food Research International*, 2011, 44, 33-38. (SCI, 2011年IF 3.15)

Shaojun Yun, Tuo Zhang, Meiliang Li, Bin Chen, Guanghua Zhao. Proanthocyanidins inhibit iron absorption from soybean (*Glycine max*) seed ferritin in rats with iron deficiency anemia. *Plant Foods for Human Nutrition*, 2011, 66, 212-217. (SCI, 2011年IF 2.505)

Haixia Yang, Meiliang Li, Xin Qi, Chenyan Lv, Jianjun Deng, Guanghua Zhao. Identification of seven water-soluble non-storage proteins from pomegranate (*Punica granatum* Linn.) seeds. *Food Science and Technology International*, 2012, 18, 329-338. (SCI, 2011年IF 0.681)

Chenyan Lv, Xiaoling Jia, Meiliang Li, Jingyun Yang, Guanghua Zhao. Optimization of extraction process of crude protein from grape seeds by RSM. *Food Science and Technology Research*, 2011, 17, 437-445. (SCI, 2011年IF 0.557)

白宇飞, 张拓, 李美良, 赵广华. 铁蛋白铁释放机理的研究进展[J]. *食品工业科技*, 2012(33): 409-412.

刘文营, 童军茂, 李美良, 张建. 枣核中11S球蛋白的纯化与表征[J]. *食品研究与开发*, 2010(31): 194-187.

杨秀丽, 张拓, 李美良, 赵广华. 植物铁蛋白--新型的补铁功能因子[J]. *食品科技*, 2010(35): 76-80.

授权专利:

申请专利10余项, 目前已授权专利如下:

一种八宝粥二次开启罐, 实用新型专利, ZL 2015 2 0201841.9;

一种果蔬脱水机, 实用新型专利, ZL 2014 2 0626763.2;

一种果蔬自动切片机, 实用新型专利, ZL 2014 2 0626764.7;

一种冷冻干燥机, 实用新型专利, ZL 2014 2 0731668.9;

3、获奖情况

指导学生获得2014年度康师傅杯大赛全国二等奖；
指导学生获得2015年度四川省食品产业青年人才产学研创新大赛二等奖和三等奖各一项；
指导学生获得2015年度李锦记杯大赛全国二等奖；
获得2014-2015年度校级优秀班主任称号；
获得2015年青年教师讲课竞赛校级二等奖；
获得2015年校级本科教学质量二等奖；
指导学生获得2016年度李锦记杯大赛全国二等奖；
指导学生获得2017年度李锦记杯大赛全国二等奖；
指导学生获得2018年度安琪酵母杯大赛全国二等奖；
获得2018年优秀专业负责人称号；
获得2019年优秀党务工作者称号。

◆工作经历

2013.07-至今 四川农业大学，从事教学科研工作
2016年7月担任食工专业负责人及食工系副主任

◆教育经历

2010.09-2013.06 中国农业大学食品科学专业博士研究生 获博士学位

2008.09-2010.07 中国农业大学食品科学专业硕士研究生 提前攻博

2004.09-2008.06 四川农业大学食品科学与工程专业学习 获工学学士学位

◆获奖荣誉

指导学生获得2014年度康师傅杯大赛全国二等奖；
指导学生获得2015年度四川省食品产业青年人才产学研创新大赛二等奖和三等奖各一项；
指导学生获得2015年度李锦记杯大赛全国二等奖；
获得2014-2015年度校级优秀班主任称号；
获得2015年青年教师讲课竞赛校级二等奖；

获得2015年校级本科教学质量二等奖；
指导学生获得2016年度李锦记杯大赛全国二等奖；
指导学生获得2017年度李锦记杯大赛全国二等奖；
指导学生获得2018年度安琪酵母杯大赛全国二等奖；
获得2018年优秀专业负责人称号；
获得2019年优秀党务工作者称号。

◆研究领域

主要研究方向为蛋白质化学及食品化学与营养。

水产品加工及贮藏

◆科研项目

主持雅安市科技厅项目“雅鱼深加工关键技术研究、”四川省教育厅项目““鲢、草下脚料中活性肽的纯化及其铁螯合物的制备研究”、肉类加工四川省重点实验室开放基金项目“猪皮中胶原多肽的纯化及体外抗氧化活性的研究”、烹饪科学四川省高等学校重点实验室开放基金项目“方便雅鱼鱼汤加工技术研究及开发”、参与“植物源高钙几丁质酶的制备及细胞吸收机理研究”、“新型可食铁蛋白矿物质纳米材料形成机理及其吸收机制研究”、“新型补铁功能因子--铁蛋白的聚合机制及其调控研究”、“EP肽段诱导大豆铁蛋白降解机理及其生物学功能研究”等国家自然科学基金项目、教育部博士点基金项目、新兴交叉专项等国家和省部级科研项目

◆发表论文

在Food Chemistry、Biochimica et Biophysica Acta -General Subjects、Food Research International、Biochimie、Plant Foods for Human Nutrition、Food Science and Technology International、《食品工业科技》、《食品科技》、《食品研究与开发》等期刊上已发表学术论文10余篇，其中SCI收录期刊学术论文10余篇，国内核心期刊发表学术论文3篇。

发表论文：

Meiliang Li, Tuo Zhang, Haixia Yang, Guanghua Zhao, Chuanshan Xu. A novel calcium supplement prepared by phytoferritin nanocages protects against absorption inhibitors through a unique pathway, Bone, 2014, 64: 115-123. (SCI, 2014年IF 3.973)

Meiliang Li, Shaojun Yun, Xiuli Yang, Guanghua Zhao. Stability and iron oxidation properties of a novel homopolymeric

plant ferritin from adzuki bean seeds: A comparative analysis with recombinant soybean seed H-1 chain ferritin. *Biochimica et Biophysica Acta-General Subjects*, 2013, 1830, 2946-2953. (SCI, 2011年IF 5.0)

Meiliang Li, Xiaoling Jia, Jingyun Yang, Jianjun Deng, Guanghua Zhao. Effect of tannic acid on properties of soybean (*Glycine max*) seed ferritin: A model for interaction between naturally-occurring components in foodstuffs. *Food Chemistry*, 2012, 133, 410-415. (SCI, 2011年IF 3.655)

李美良, 蒲彪, 赵广华, 铁蛋白:一种新型矿质元素营养强化剂载体, *食品科学*[J], 2014, (13) : 326-333.

蒋然然, 梁宇, 陈治光, 杨锦, 李新, 但静, 李冉, 钟海霞, 李美良, 李树红. 草鱼肝胰脏中CPIs的抑制活性测定及其初步分离鉴定. *食品工业科技*[J], 2015, 36 (16) :118-123.

李树红, 陈海, 蒋然然, 李美良, 李艳芳, 吴睿, 姜海洋, 肖安蓬, 何杰. 鲢鱼和草鱼下脚料中CPIs抑制活性比较及分子量分布鉴定. *食品工业科技*[J], 2014, 35(21): 63-68.

陈秀华, 李松, 李冉, 陈治光, 陈海, 何杰, 李美良, 李树红. 漂洗水中不同浓度VB1 对鲢鱼鱼糜冷藏品质的影响. *食品科学* [J],2014, 35(18): 236-240.

李树红, 蒋然然, 杨娟, 刘玲, 钟海霞, 陈治光, 李美良, 李冉. 鲢鱼卵中两种高分子CPIs的纯化与鉴定. *食品科学*[J], 2015, 36(23): 6-11.

Haixia Yang, Xiaoping Fu, Meiliang Li, Xiaojing Leng, Bin Chen, Guanghua Zhao. Protein association and dissociation regulated by extension peptide: A model for iron control by phytoferritin in seeds. *Plant Physiology*, 2010, 154, 1484-1491. (SCI, 2010年IF 6.451)

Xiayun Liao, Chenyan Lv, Xiuqing Zhang, Taro Masuda, Meiliang Li, Guanghua Zhao. A novel strategy of natural plant ferritin to protect DNA from oxidative damage during iron oxidation. *Free Radical Biology and Medicine*, 2012, 53, 375-382. (SCI, 2011年IF 5.423)

Chaorui Li, Xin Qi, Meiliang Li, Guanghua Zhao, Xiaosong Hu. Phosphate facilitates Fe(II) oxidative deposition in pea seed (*Pisum sativum*) ferritin. *Biochimie*, 2009, 91, 1475-1481. (SCI, 2009年IF 3.897)

Yuhui Dong, Dan Wang, Meiliang Li, Xiaosong Hu, Guanghua Zhao. One new pathway for allium discoloration. *Food Chemistry*, 2010, 119, 548-553. (SCI, 2010年IF 3.458)

Jianjun Deng, Meiliang Li, Tuo Zhang, Bin Chen, Xiaojing Leng, Guanghua Zhao. Binding of proanthocyanidins to soybean (*Glycine max*) seed ferritin inhibiting protein degradation by protease in vitro. *Food Research International*, 2011, 44, 33-38. (SCI, 2011年IF 3.15)

Shaojun Yun, Tuo Zhang, Meiliang Li, Bin Chen, Guanghua Zhao. Proanthocyanidins inhibit iron absorption from soybean (*Glycine max*) seed ferritin in rats with iron deficiency anemia. *Plant Foods for Human Nutrition*, 2011, 66, 212-217. (SCI, 2011年IF 2.505)

Haixia Yang, Meiliang Li, Xin Qi, Chenyan Lv, Jianjun Deng, Guanghua Zhao. Identification of seven water-soluble non-storage proteins from pomegranate (*Punica granatum* Linn.) seeds. *Food Science and Technology International*, 2012, 18, 329-338. (SCI, 2011年IF 0.681)

Chenyan Lv, Xiaoling Jia, Meiliang Li, Jingyun Yang, Guanghua Zhao. Optimization of extraction process of crude protein from grape seeds by RSM. *Food Science and Technology Research*, 2011, 17, 437-445. (SCI, 2011年IF 0.557)

白宇飞, 张拓, 李美良, 赵广华. 铁蛋白铁释放机理的研究进展[J]. *食品工业科技*, 2012(33): 409-412.

刘文营, 童军茂, 李美良, 张建. 枣核中11S球蛋白的纯化与表征[J]. *食品研究与开发*, 2010(31): 194-187.

杨秀丽, 张拓, 李美良, 赵广华. 植物铁蛋白--新型的补铁功能因子[J]. *食品科技*, 2010(35): 76-80.

◆专著教材

参编教材《食品物性学》、《食品安全质量管理学》等

◆教学活动

教学上承担本科生《食品分析》、《食品工厂设计》、《水产食品学》等课程的理论及实践教学。研究生《水产品贮藏加工专题》等课程。

指导学生获得2014年度康师傅杯大赛全国二等奖；

指导学生获得2015年度四川省食品产业青年人才产学研创新大赛二等奖和三等奖各一项；

指导学生获得2015年度李锦记杯大赛全国二等奖；

获得2014-2015年度校级优秀班主任称号；

获得2015年青年教师讲课竞赛校级二等奖；

获得2015年校级本科教学质量二等奖；

指导学生获得2016年度李锦记杯大赛全国二等奖；

指导学生获得2017年度李锦记杯大赛全国二等奖；

指导学生获得2018年度安琪酵母杯大赛全国二等奖；

获得2018年优秀专业负责人称号；

获得2019年优秀党务工作者称号。

◆指导学生

指导学生获得2014年度康师傅杯大赛全国二等奖；

指导学生获得2015年度四川省食品产业青年人才产学研创新大赛二等奖和三等奖各一项；

指导学生获得2015年度李锦记杯大赛全国二等奖；

目前已指导毕业硕士研究生2人，在读硕士生5人

◆我的团队

本团队为“植物源食品开发与资源综合利用”，团队现有研究人员8人，其中教授1人，副教授5人，讲师2人，硕士生导师8人，主要围绕农产品、园艺产品等食品原料加工技术的创新与应用，新产品开发及功能活性和安全性评价等领域开发研究，为植物源食品资源高效利用提供极速支撑。