戴奕杰

作者： 来源： 发布日期：2023-05-06 浏览：453次

一、个人简介

戴奕杰，女，1984年10月出生，贵州贵阳，博士，副教授，硕士生导师。主要从事食品加工、食品发酵、酒类相关研究。主持省科技厅项目2项、贵阳学院高层次引进人才启动资金科研项目，发表论文二十余篇，其中SCI、中文核心十余篇，参编教材一部，参与制定地方标准、团体标准十余个，授权国家专利六项。贵州省白酒评委、国家二级品酒师、贵州省酒协会员、贵州省白酒职业技能竞赛裁判员、贵州省职业技能竞赛高级考评员（品酒师、酿酒师）、国家注册审查员（食品）、省级检验检测机构评审员（食品）、贵州省发酵性酸食品标准化技术委员会委员、贵州省刺梨产业协会会员。

二、教育经历

2014/09-2019/06，湖南农业大学，植物保护学院，博士

2008/09-2011/06，湖南农业大学，食品科学技术学院，硕士

2003/09- 2007/06，湖南农业大学，计算机科学与技术，学士

三、工作经历

2022/01-至今，贵阳学院，生物与环境工程学院，副教授

2011/09-2021/10，贵州省产品质量检验检测院，高级工程师

四、主持科研项目

（1）贵州省科技厅，科技成果应用及产业化计划项目，黔科合成果【2020】1Y003号， 一种新型饮品茶果加工制作方法的应用及推广，2020-01至2021-06，50万元，主持（结题）；

（2）贵州省科技厅，成果转化及产业化项目，黔科合成果【2019】4309号，腌鱼产业化关键技术集成、应用和示范，2019-05至2021-06，40万元，主持（结题）；

（3）贵阳学院高层次引进人才启动资金科研项目，酱香型白酒核心产区酿酒微生态与轮次基酒品质分析，2022/05-2024/12，30万元，主持（在研）。

五、近5年代表性论文（第一作者）

[1]**Yijie Dai** ;Zhiqiang Tian ;Wangni Meng ;Zongjun Li. Microbial Diversity and Physicochemical Characteristics of the Maotai-Flavored Liquor Fermentation Process [J]. ***Journal of Nanoscience and Nanotechnology***, 2020, 20(7): 4097-4109

[2]**Yijie Dai** ; Zhiqiang Tian; Wangni Meng; Chunyu Li; Zongjun Li . Changes in Microbial

Diversity, Physicochemical Characteristics, and Flavor Substances During Maotai-Flavored Liquor Fermentation and Their Correlations [J]. ***Journal of Biobased Materials and Bioenergy***, 2019, 13(3):290-307

[3]**Yi-Jie Dai** ; Abdullah F. Alsayeqh ; Eman Wagih E. E. Ali; et al.HEAVY METALS CONTENT IN CHEESE: A STUDY OF THEIR DIETARY INTAKE AND HEALTH RISK ASSESSMENT [J].***Slovenian Veterinary Research***, 2023,60(25):397-404

[4]戴奕杰，李宗军，田志强. 酱香型白酒大曲和糟醅的细菌多样性分析，食品科学，2019,40(4):152-159

[5]戴奕杰，李宗军，田志强. 酱香型白酒大曲和糟醅的真菌多样性分析，现代食品科技，2018，34(7):97-104

[6]戴奕杰，李宗军，田志强等. 酱香型白酒的轮次酒以及“二次制曲”过程中的风味物质分析，食品研究与开发，2019,40(19):24-32

[7]戴奕杰，李宗军，田志强. 酱香型白酒酒醅酶活性和轮次酒理化指标分析, 中国酿造，2019,38(2):31-36

六、联系方式

Email: dyj1003@163.com; QQ：58348814

上一篇：李国勇

下一篇：许抗抗

版权所有@贵阳学院生物与环境工程学院 制作维护：贵阳学院宣传部

地址：贵阳市南明区见龙洞路103号电话：5231955 邮编：550005

ICP备案号：黔ICP备10200552号-1 :贵公网安备 52010202000527号