



食品科学与工程学院
Food Science and Engineering College



[首页](#)
[学院简介](#)
[机构设置](#)
[师资队伍](#)
[教学工作](#)
[科研工作](#)
[重点实验室](#)
[招生就业](#)
[学生工作](#)
[党群工作](#)
[规章制度](#)

当前位置: 首页>师资队伍

张海英

来源: 日期: 2013-10-17 14:30:14 【字号: 大 中 小】 浏览次数:



姓名: 张海英
性别: 女
出生年月: 1976.10
籍贯: 内蒙古
民族: 蒙古族
学历/学位: 博士
职称: 副教授

一、联系方式:

电话: 80794186 E-mail: zhanghaiying8079@sina.com

二、学习工作经历:

2007.09—2011.07 北京林业大学攻读博士
 1999.09—2002.07 内蒙古农业大学攻读硕士
 1995.09—1999.07 内蒙古农业大学攻读学士

三、研究领域及具体方向: 果蔬贮藏与加工

四、近几年著作与论文

论文:

- (1)张海英等.桃、枣和草莓对硒的吸收及富集特性研究.果树学报.2010.5(27):802-806
- (2)张海英等.叶面施硒对草莓中重金属镉和铅积累的影响.园艺学报. 2011.38 (3):409-416
- (3)张海英等.外源甜菜碱对黄瓜果实冷藏期间延缓冷害的影响.中国农业科学,2008,08(41):2407-2502
- (4)Zhang Hai-ying, Han Tao, Wang You-nian, Li Li-ping. Comparison on Postharvest Physiological Changes between Middle-mature and Late-mature Peaches. Acta Horticulturae,2008,05:159-169
- (5)Zhang Hai-ying, Han Tao, Wang You-nian, Li Li-ping.Selection of Fruit Quality Assessment Factors for Peach Genus. Acta Horticulturae,2008,05:169-179
- (6)张海英等.果实的风味构成及其调控.食品科学,2008,4,464-469
- (7)张海英等.水杨酸对采后桃果实脂氧合酶及相关指标的影响.林业科学,2005,41(3):182-185
- (8)张海英等.桃果实评价因子的选择.农业工程学报,2006,22(8):235-239
- (9)张海英等.应用灰色关联度分析法评价桃果实品质.北方园艺,2008,12:9-13

五、科研项目:

《甜菜碱对冷敏感果蔬抗冷性的研究》、《硒对桃和草莓的保护效应及对果实贮藏生理的响应》、《食用菌贮藏方法研究》等

六、主讲课程: 《果蔬贮运学》、《植物性食品加工工艺学》

[【打印】](#) [【关闭】](#)

[友情链接](#)
[中国农业大学](#)
[江南大学](#)
[南昌大学](#)
[天津科技大学](#)
[华中农业大学](#)
[北京林业大学](#)
[北京工商大学](#)

[返回学校首页](#) | [联系我们](#)

地址: 北京市昌平区回龙观镇北农路7号 邮编: 102206

Copyright © 2012 Beijing University of Agriculture 北京农学院食品科学与工程学院