



# 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/yjpt.js)

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)

## 朱英莲

2017-09-27 17:36:31

1680



朱英莲，女，1976年1月生，博士，副教授。

所属学科：食品科学； 研究方向：（1）益生菌的开发及机理研究（2）食品发酵技术与食品质量安全检测（3）食品中有害物质的脱除及机理研究

教育经历：（从本科起，含出国访学）

2017/01-至今，青岛农业大学，食品科学与工程学院副教授

2012/09-2015/05, 中国海洋大学, 食品科学与工程学院, 博士, 食品科学专业

2006/07-2017/01, 青岛农业大学, 食品科学与工程学院讲师

2003/09-2006/07, 云南农业大学, 食品科技学院, 工学硕士, 农产品加工及贮藏专业

1999/09-2003/07, 莱阳农学院, 食品科学系, 工学学士, 食品科学与工程专业

#### 近五年科研成果总结介绍:

目前主要从事益生菌的开发及机理研究; 食品发酵技术与食品质量安全检测; 食品中有害物质的脱除及机理研究。先后在《International Journal of Biological Macromolecules》、《Journal of Alloys and Compounds》、《Bioresource Technology》、《Journal of Functional Materials》、《中国食品学报》、《食品工业科技》、《食品科技》、《食品科学》等重要学术刊物发表学术研究论文30余篇。工作期间作为主要参与人参与完成了2013年国家自然科学基金项目“等离子体降解黄曲霉毒素的效果与机理研究”, 2009年山东省自然科学基金项目“PLGA包被鱼类淋巴囊肿病毒核酸疫苗纳米胶囊的研制及牙鲆口服免疫效果研究”, 2009年山东省自然科学基金项目“等离子体处理果蔬中残留农药降解的机理与效果研究”。目前主持1项2016年国家自然科学基金青年基金项目“具有katA基因的乳酸菌株对肉制品的发色机理研究”, 参与1项国家重点研发计划项目“生鲜食用农产品水活度和微生物调控品质劣变机理”, 参与1项山东省自然科学基金“ZnSO<sub>4</sub>胁迫下Ca<sup>2+</sup>调控西兰花芽苗菜萝卜硫苷代谢机理研究”。

#### 近五年代表成果列表: (限10项)

[1] Zhu Y, Wang D. Rapid Detection of *Enterobacter Sakazakii* in milk Powder using amino modified chitosan immunomagnetic beads[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2016, 93: 615-622. (SCI 影响因子 3.138)

[2] Yinglian Zhu, Chunsheng Li, Ying Xu, Dongfeng Wang\*. Ultrasonic-assisted synthesis of aqueous CdTe/CdS QDs in salt water bath heating. 2014, 608:141 (SCI影响因子 2.999)

[3] Chunsheng Li, Wei Jiang, Ning Ma, Yinglian Zhu, Xiaoyan Dong, Dongfeng Wang, Xianghong Meng, Ying Xu\*. Bioaccumulation of cadmium by growing *Zygosaccharomyces rouxii* and *Saccharomyces cerevisiae*. Bioresource Technology, 2014, 155: 116 (SCI 影响因子 4.9169)

[4] Li Yan, Xu Wei, Zhu Yinglian, Li Chunsheng, Wang Dongfeng. The hydrolysis effect on phosphoester bond by chitosan Ce(IV) complexes, Journal of Functional Materials, 2015, (24):24057-24062. (EI)

[5] 朱英莲, 徐莹, 汪东风. 免疫磁性壳聚糖微球的制备及对阪崎肠杆菌的分离效果[J]. 中国食品学报, 2016, (09):95-100. (EI)

[6] 朱英莲, 李沛瑶. 戊糖乳杆菌替代亚硝酸盐发色效果的研究[J]. 食品科技, 2014, 05:120-124.

[7] 朱英莲, 郭丽萍. 发酵乳杆菌和戊糖乳杆菌降解亚硝酸盐的效果比较研究[J]. 食品科技, 2014, 07:22-25.

[8] 朱英莲. 低度芋头酒清汁发酵生产工艺研究[J]. 食品科技, 2015, 01:51-53.

[9] 朱英莲. 朱英莲. 无亚硝酸盐低温植物乳杆菌香肠的研制[J]. 中国酿造, 2013, 01:168-172.

[10] 朱英莲. 纤维素酶法提取菠萝皮渣多糖生产工艺研究[J]. 中国食品添加剂, 2014, 05:114-118.

#### 近五年主持和参加的科研项目: (限5项)

1、国家自然科学基金青年基金项目, 31501512, 具有katA基因的乳酸菌株对肉制品的发色机理研究, 2016/01-2018/12、23.64万、在研、主持。

2、国家重点研发计划, 生鲜食用农产品水活度和微生物调控品质劣变机理, 2016/07-2020/12、165万、在研、参与、6/9。

3、山东省自然科学基金, ZnSO<sub>4</sub>胁迫下Ca<sup>2+</sup>调控西兰花芽苗菜萝卜硫苷代谢机理研究, 2016/07-2018/07、11万、在研、参与、4/6。

4、国家自然科学基金面上项目, 31271963, 等离子体降解黄曲霉毒素的功效与机理研究, 2013/01-2016/12、78万、已结题、参与、7/9。

联系方式: 15954845291, 邮箱: zy152001@163.com。