

您的当前位置：首页 > 张有林

师资队伍

教学科研

管理人员

实验技术

退休人员



张有林

职称/职务：教授

电话：13891830608

传真：02985310517

电子信箱：youlinzh@snnu.edu.cn

出生年月：

办公地点：长安校区

研究工作简介

1979年7月毕业于甘肃农业大学林果系，1996年6月在西北农林科技大学获硕士学位，1999年5月在西北农林科技大学获博士学位。本人从事食品科学及农产品贮藏加工方面教学研究近20年，主攻果品蔬菜采后生理与贮藏保鲜技术。承担大学本科果品蔬菜采后生理、果品蔬菜贮藏保鲜技术、食品试验设计方法与统计分析、食品科学概论、食品文化与鉴赏(全校公选课)五门课和研究生果品蔬菜采后生理、现代果蔬贮藏保鲜理论与实践课程的教学任务。在果品蔬菜贮藏与加工方面有一定的实践经验和专业理论，善于把理论应用于实践，为生产单位解决了许多技术难题。特别是多年从事葡萄、鲜枣、石榴等呼吸非跃变型果实采后生理及贮藏保鲜技术研究，有独到见解，攻克了许多技术难关，取得了一定的科研成果。2001-2009年分别获陕西省科协一、二等奖共5次，获陕西省优秀科技论文奖3次，获中国农业工程学会先进工作者奖2次，获西安市科技进步三等奖1项，通过陕西省科技厅验收项目3项。现主持国家级科研项目1项，省部级科研项目3项，厅局级科研项目2项。曾参加国家级攻关项目1项（副主持），省部级科研项目2项，厅局级科研项目3项，获科研奖3项。近五年发表论文65篇（其中第一作者国家级权威期刊论文4篇，核心期刊论文35篇），主编专著4本，参编专著3本。现兼任陕西省农业工程学会理事长、中国农业工程学会理事、中国园艺学会李杏分会理事、陕西省自然科学学会研究会常务理事。

代表性成果

- 1、张有林. 食品科学概论（专著，105.6万字），科学出版社，2006.7.
- 2、张有林、张润光、韩军岐. 低温、减压和臭氧对冬枣保鲜的生理效应研究. 中国农业科学，2005，38（10）：2102-2110.
- 3 张有林、张润光. 石榴贮期果皮褐变机理的研究. 中国农业科学，2007，40（3）：573-581.
- 4、ZHANG You-lin, ZHANG Run-guang .Study on the Mechanism of Browning of Pomegranate (Punica granatum L. cv. Ganesh) Peel in Different Storage Conditions. Agricultural Sciences in China, 2008,7 (1):65-73.
- 5、Zhang you-lin, Zhang run-guang .Effects of ABA content on the development of abscission zone and berry falling after harvesting of grapes. Agricultural Sciences in China, 2009，8（1）：59-67.
- 6、石榴贮藏加工增值技术研究. 2006年西安市（NG 2006-3-29）科技进步三等奖.
- 7、冬枣鲜果保藏工艺. 中华人民共和国国家知识产权局：ZL 200510043184.0，2007.7



陕西师范大学食品工程与营养科学学院 版权所有 联系电话：029-85310517

地址：西安市长安区西长安街620号 邮编：710119 E-mail：spgcx@snnu.edu.cn

常用网址