

[首页](#)[学院概况](#)[系别机构](#)[师资力量](#)[人才培养](#)[科学研究](#)[学科建设](#)[学生工作](#)

## 师资力量

当前位置：[首页](#)>>[师资力量](#)>>[硕士生导师](#)>>正文

### 概况

学科带头人

学术带头人

博士生导师

硕士生导师

### 杨芙莲

	<b>姓名</b>	杨芙莲	<b>性别</b>	女	<b>出生年月</b>	1965-12
	<b>民族</b>	汉	<b>籍贯</b>	陕西	<b>最高学位</b>	硕士
	<b>职称/职务</b>	教授				
	<b>社会兼职</b>	无				
	<b>联系方式</b>	<b>电话/办公室或研究室</b>	15809200128			
		<b>电子邮箱</b>	<a href="mailto:yangfl@sust.edu.cn">yangfl@sust.edu.cn</a>			
<b>学习经历</b>	1983——1985在陕西科技大学读本科， 1985——1987在江南大学读本科， 1989——1992在陕西科技大学读研究生。					
<b>工作经历</b>	1987年至现在，在陕西科技大学生命科学与工程学院食品科学与工程系工作。主要从事教学和科研工作。					
<b>研究方向</b>	食品加工，食品功能性产品开发研究。					
<b>主要承担项目及成果</b>	<p><b>1.承担项目</b></p> <p>1) 陕西省科学技术研究发展计划项目：特色粮食资源营养功能化精深加工关键技术研究。项目编号：2012K02-14。 2) 2011年榆林市产学研项目：榆林地区荞麦的综合利用研究。</p> <p><b>2.论文/论著</b></p> <p>[1]杨芙莲，何琳.不同方法提取甜荞麦麸皮总黄酮研究[J].粮食与油脂，2010，(8)：42-44. [2]杨芙莲，何琳.超滤法纯化甜荞麦麸皮黄酮类化合物研究[J].粮食与油脂，2010，(12)：42-44. [3]杨芙莲，何琳.陕北甜荞麦麸皮中黄酮类化合物提取工艺的研究[J].陕西科技大学学报，2010，28(5)：44-47. [4]杨芙莲，超声波协同酶法提取陕北滩枣总黄酮的研究[J]，陕西科技大学学报，2011，29(1): 58-61 [5]杨芙莲，复凝聚法制备黄酮类化合物微胶囊研究[J]，粮食与油脂，2012,(7): 29-31 [6]杨芙莲，荞麦醋发酵过程中芦丁含量变化规律研究[J]，中国酿造，2012,31(9): 44-46</p> <p><b>3.授权专利</b></p> <p>1、杨芙莲，发明专利名称：甜荞麦膳食纤维提取方法，授权公告日：2012.10，专利号：ZL 2010 1 0013611.1 2、杨芙莲，发明专利名称：一种微波干燥的速溶红枣粉的生产方法，授权公告日：2013.04，专利号：ZL 2010 1 0509766.4</p> <p><b>4.获奖情况</b></p> <p>2011年获陕西科技大学优秀硕士毕业论文指导奖。</p>					

Copyright© 陕西科技大学食品与生物工程学院 版权所有

地址：陕西省西安市未央大学园区