



## 李伟丽

性别：女

职称：副教授

学历：博士研究生

联系电话：15520818550

办公地点：四川成都市西华大学

传真：

学院：食品与生物工程学院

学位：工学博士

毕业院校：天津科技大学

电子邮箱：liweili1207@126.com

通讯地址：四川省成都市西华大学

### 个人简介

李伟丽，中共党员，工学博士，副教授，硕士生导师。毕业于天津科技大学农产品加工及贮藏工程专业，博士期间赴美国农业部东部研究中心从事农产品生物材料及功能评价研究，2012-2014年，作为加拿大农业部圭尔夫食品研究中心联合培养博士，从事农产品采后生物防治及功能成分分析研究。2011年获美国农业部“环境友好型生物材料贡献奖”；2012年《微孔保鲜膜产业化开发》获中国教育部“春晖杯”留学人员创新创业大赛优胜奖；2014年《果蔬微型冷库保鲜技术与装备多元创新和推广》获全国商业科技进步一等奖。2016年获得天津市专利优秀奖。主持中国博士后61批面上基金；教育部春晖计划项目1项；四川省科技厅重点研发项目4项；四川省教育厅重点项目1项。目前在国际国内发表文章共计30篇，其中以第一或通讯作者在Food Chemistry, Journal of Food Protection, Journal of Separation Science等国际期刊发表SCI12篇；相关授权专利6项。

### 工作经历

2018.01- 西华大学食品与生物工程学院，副教授 2016.06-2017.12 西华大学食品与生物工程学院，讲师 2014.07-2016.05 中国粮油学会 2016.12-2020.08 天津科技大学博士后

## 教育经历

2012.03-2014.03 加拿大农业部圭尔夫食品研究中心联合培养博士 2007.09-2014.06 天津科技大学农产品加工及贮藏工程, 工学博士 2011.05-2011.12 美国农业部东部研究中心交换生 2003.09-2007.06 中南林业科技大学食品科学与工程专业, 学士

## 研究方向

农产品采后保鲜及深加工, 果蔬采后生理品质及调控, 现代食品加工及检测。

## 学术成果

### 代表文章:

- (1)**Weili Li**, Xiaoyu Wu, Xv Yuan, Wenhua Zhou, Tao Wu, Rapid evaluation of  $\gamma$ -aminobutyric acid in foodstuffs by direct real-time mass spectrometry, *Food Chemistry*, 277, 2019, 617-6
- (2)Tao Wu, Xv Yuan, Xiaoyu Wu, Yong Tang, Hongbin Lin, Zhenming Che, Wenhua Zhou, **Weili Li\***, Rapid Determination of Capsaicin and Dihydrocapsaicin in Fermented Pepper Paste by Direct Analysis in Real Time Mass Spectrometry, *Food Analytical Methods*, 2019, 12, 1, 32-40
- (3)Tao Wu, Xiaoyu Wu, Xv Yuan, Yi Wang, Wenhua Zhou,**Weili Li\***, Rapid Evaluation of Spermidine from 12 Bean Cultivars by Direct Real-Time Mass Spectrometry Analysis, *molecules*, 2018, 23, 2138
- (4)**Weili Li**, Tao Wu\*, Rapid Separation of Polysaccharides Using a Novel Spiral Coil Column by High-Speed Countercurrent Chromatography, *Journal of Separation Science*, 2016, 39(8): 1404-1410
- (5)**Weili Li**, Ting Zhou, Xihong Li, Tao Wu, *Saccharomyces cerevisiae* YE-7 reduces the risk of apple blue mold disease by inhibiting the fungal incidence and patulin biosynthesis, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2018, 42(1), 1-7
- (6)**Weili Li**, Xihong Li\*, Xuotong Fan, Yao Tang, Juan Yun, Response of antioxidant activity and sensory quality in fresh-cut "Yaoshan" pear as affected by high O<sub>2</sub> active packaging compared with low O<sub>2</sub> packaging, *Food Science and Technology International*, 2012, 18(3): 197-205
- (7)**Weili Li**, David R Coffin, Tony Z Jin, Nicolas Latona, Cheng-Kung Liu, Bo Liu, Jinwen Zhang, and LinShu Liu, Biodegradable composites from polyester and sugar beet pulp with antimicrobial coating for food packaging, *Journal of Applied Polymer Science*, 2012, 126(1): 363-373
- (8)Xihong Li, **Weili Li\***, Yunhong Jiang, Yulong Ding, Yao Tang, Juan Yun, Effect of nano-ZnO active packaging on shelf-life preservation quality of fresh-cut "Fuji" apple, *International Journal of Food Science & Technology*, 2011, 46(9): 1947-1955
- (9)**Weili Li**, Tony Z Jin\*, LinShu Liu, Antimicrobial activity of Allyl Isothiocyanate coated on biodegradable composite films as affected by storage and handling conditions, *Journal of Food Protection*, 2012, 75(12): 2234-2237

### 专利:

- [1]李喜宏, **李伟丽**, 董国庆, 张培培。双流三维温度梯度调节箱, 专利号ZL200810153890.4。
- [2]王思新, **李伟丽**, 冷传柱, 李喜宏。一种高糖蛋白浓缩红薯清汁加工方法, 专利号ZL201010285302X。
- [3]周永国, **李伟丽**, 刘丹舟, 王敏。环保生物保鲜膜及其制备方法, 专利号201210323443。
- [4]王思新, 李喜宏, **李伟丽**, 冷传祝。高膳食纤维的浓缩红薯清汁生产方法, 专利号 201010285665。

### 教学工作

2016年6月开始从事食品科学与工程、食品质量与安全专业的本科教学工作, 主要课程包括食品物性学、食品工艺学等。

### 荣誉奖励

- 1) 2011年获美国农业部“环境友好型生物材料贡献奖”;
- 2) 2012年《微孔保鲜膜产业化开发》获中国教育部“春晖杯”留学人员创新创业大赛优胜奖;
- 3) 2014年《果蔬微型冷库保鲜技术与装备多元创新和推广》获全国商业科技进步一等奖;
- 4) 2011年获得国家留学基金委—国家公派专项研究生奖学金项目(留金发[2001]3005);
- 5) 葡萄冷链保鲜产业化技术发明奖, 2010年天津滨海新区人民政府一等奖。

### 社会兼职