



[首页](#)

[公告通知](#)

[工作动态](#)

[研究方向](#)

[成果专利](#)

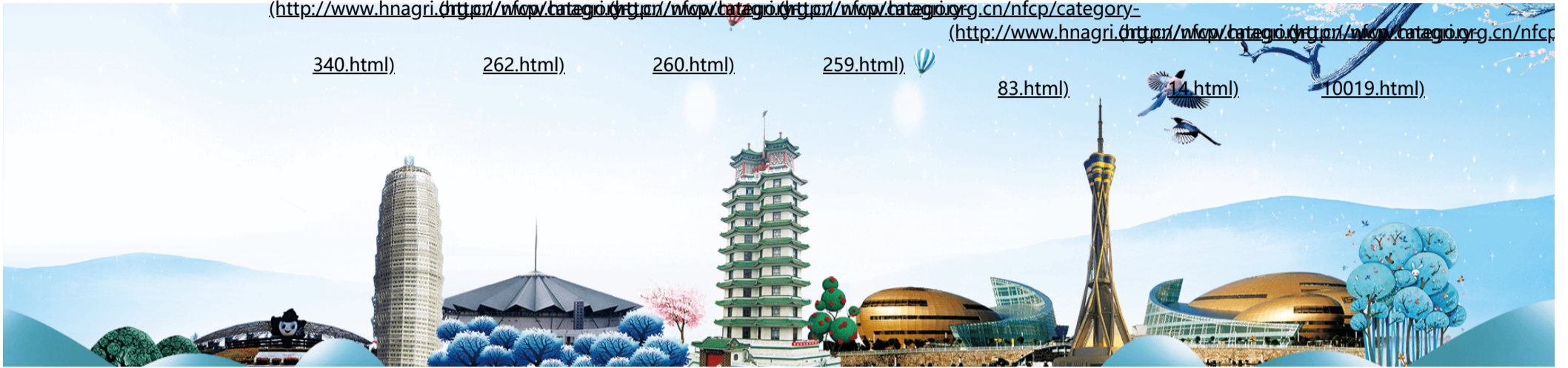
<http://www.hnagri.org.cn/nfcp/index.html>

[实用技术](#)

[专家介绍](#)

[单位概况](#)

<http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-340.html> <http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-262.html> <http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-260.html> <http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-259.html> <http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-83.html> <http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-14.html> <http://www.hnagri.org.cn/nfcp/category-10019.html>



专家介绍

李顺峰简介

专家简介

姓名	李顺峰	性别	男
出生年月	1982.01	政治面貌	九三学社社员
职称	副研究员	职务	无
工作单位	河南省农业科学院农副产品加工研究中心		
办公电话	0371-69069989	传真	
电子邮箱	lishunfeng2000@163.com	邮政编码	450002
通讯地址	郑州市金水区花园路116号		
主要研究方向	农产品贮藏与加工		
其他情况(社会兼职等)	无		
个人简介(教育背景、工作经历)	2000.09——2004.07 西北农林科技大学, 食品科学与工程, 本科 2005.09——2008.06 西北农林科技大学, 食品科学专业, 硕士 2008.09——2012.04西北农林科技大学, 食品科学专业, 博士 2012.07——就职于河南省农业科学院		
承担国家级、省部级科研计划项目情况(注明项目起止时间、项目或课题名称、承担工作等)	1、国家自然科学基金—青年基金项目: 热处理对鲜切双孢蘑菇贮藏中褐变的影响及作用机理, 2014.01——2016.12, 主持 2、河南省科技攻关项目, 香菇煮菇水营养调味粉加工关键技术研究, 2018.01-2019.12, 主持		

<p>主要论文和著作</p>	<p>以第一作者或通讯作者发表论文篇，授权专利2项，参编著作1部</p> <p>1、论文</p> <p>[1] Li S, Zhang L, Liu M, et al. Effect of poly-ε-lysine incorporated into alginate-based edible coatings on microbial and physicochemical properties of fresh-cut kiwifruit[J]. Postharvest Biology and Technology, 2017, 134: 114-121. (SCI)</p> <p>[2] Li S, Wang A, Liu L, et al. Evaluation of nutritional values of shiitake mushroom (Lentinus edodes) stipes[J]. Journal of Food Measurement and Characterization, 2018, 12(3): 2012-2019. (SCI)</p> <p>[3] Li S, Wang A, Liu L, et al. Extraction of polysaccharides under vacuum condition from Lentinus edodes stipe and their antioxidant activities in vitro[J]. Food Science and Biotechnology, 2019, 28(3): 759-767. (SCI)</p> <p>[4] Li S, Wang A, Liu L, et al. Effect of deproteinization methods on the antioxidant activity of polysaccharides extracted from Lentinus edodes stipe[J]. Journal of Food Measurement and Characterization, 2019, 13(2): 1382-1389. (SCI)</p> <p>[5] Zhang L, Li S, Wang A, et al. Mild heat treatment inhibits the browning of fresh-cut Agaricus bisporus during cold storage[J]. LWT - Food Science and Technology, 2017, 82: 104-112. (SCI)</p> <p>[6] 李顺峰, 王安建, 侯传伟, 等. 废弃双孢蘑菇柄微波真空干燥特性及动力学模型[J]. 中国食品学报, 2016, 16(2): 181-188. (EI)</p> <p>[7] 李顺峰, 李静, 王安建, 等. 热风预处理对冷藏鲜切双孢蘑菇生理生化性质的影响[J]. 食品科学, 2016, 37(24): 285-291. (EI)</p> <p>[8] 沈琪, 李顺峰, 王安建, 等. 双孢菇废弃物菇柄热风干燥特性及动力学模型[J]. 中国食品学报, 2015, 15(1): 129-135. (EI, 通讯作者)</p> <p>[9] 高帅平, 李顺峰, 李静, 等. 植物乳杆菌发酵液对冷藏双孢蘑菇生理生化性质的影响[J]. 食品科学, 2018, 39(15): 214-218. (EI, 通讯作者)</p> <p>[10] 李顺峰, 王安建, 侯传伟, 等. 超声波法优化提取双孢蘑菇废弃菇柄蛋白质[J]. 食品科技, 2014, 39(7): 258-261.</p> <p>[11] 李顺峰, 王安建, 侯传伟, 等. 双孢蘑菇废弃菇柄核酸酶解及5'-核苷酸稳定性[J]. 食品科技, 2014, 39(11): 251-255.</p> <p>[12] 李顺峰, 聂波, 田广瑞, 等. 芹菜热风干燥特性及数学模型[J]. 食品科技, 2015, 40(12): 64-67.</p> <p>[13] 李顺峰, 沈琪, 谢新华, 等. 双孢菇废弃菇柄核酸超声提取工艺优化[J]. 食品研究与开发, 2015, 36(9): 46-50.</p> <p>[14] 李顺峰, 李静, 王安建, 等. 适宜真空充氮热处理减缓鲜切双孢蘑菇细胞壁降解[J]. 食品科技, 2015, 40(11): 318-324.</p> <p>[15] 李顺峰, 李静, 王安建, 等. 真空充氮热处理对鲜切双孢蘑菇贮藏中褐变的影响[J]. 食品科学技术学报, 2016, 34(5): 64-69.</p> <p>[16] 李顺峰, 李静, 王安建, 等. 真空充氮热处理对鲜切双孢蘑菇自由基和保护酶的影响[J]. 食品工业科技, 2016, 37(2): 326-329,334.</p> <p>[17] 李顺峰, 王安建, 田广瑞, 等. 双孢菇菇柄多糖柱层析纯化及单糖组成[J]. 食品工业科技, 2018, 39(12): 16-20.</p> <p>[18] 李顺峰, 王安建, 王吉伟, 等. 香菇柄提取液鲜味成分的酶解增效工艺研究[J]. 食品科技, 2018, 43(4): 242-247.</p> <p>[19] 李顺峰, 王安建, 张雪彦, 等. 香菇柄中5'-核苷酸的酶法提取及组成分析[J]. 食品科学技术学报, 2018, 36(2): 52-57.</p> <p>[20] 李顺峰, 赵蒙姣, 王安建, 等. 双孢菇废弃菇柄多糖的超声波提取及其体外抗氧化活性[J]. 食品工业科技, 2018, 39(2): 163-167.</p> <p>2、专利</p> <p>(1) 《一种脉冲负压低温提取香菇多糖的方法》，国家发明专利，专利号：ZL201710276706.4，第1名</p> <p>(2) 《一种脉冲负压低温提取设备》，实用新型专利，专利号：ZL201720440230.9，第1名</p> <p>3、著作</p> <p>《果蔬干制与鲜切加工》，中原农民出版社，2016（副主编）</p>
<p>主要获奖成果情况（省部级以上）</p>	<p>河南省科技进步二等奖（R5/10）：食用菌采后关键技术研究与应用</p>

[上一篇: 芦鑫简介 \(http://www.hnagri.org.cn/article-101340.html\)](http://www.hnagri.org.cn/article-101340.html)

[下一篇: 高玲玲简介 \(http://www.hnagri.org.cn/article-101343.html\)](http://www.hnagri.org.cn/article-101343.html)

友情链接:

主办单位: 河南省农业科学院 承办单位: 河南省农业科学院农业经济与信息研究中心 河南省农业信息分会
地址: 郑州市花园路116号 邮编: 450002 信箱: webmaster@hnagri.org.cn
版权所有: 河南省农业科学院 豫ICP备12024785号-2