



秦文 更新日期: 2019/5/5 1

秦文,女,1967年出生,博士导师

工作单位 食品学院

行政职务 食品学院副院长/食品加工与安全研究所所长

单位电话 0835-2882576

电子邮箱 qinwen@sicau.edu.cn

招生专业 博士:0902Z1园艺产品采后科学,学硕:083200食品科学与工程, 专硕:095135食品加工与安全

◆个人简历

秦文,女,1967年生,1988年毕业于西南农业大学食品科学与工程专业,同年分配至四川农业大学至今,现任四川农业大学食品学院副院长、食品加工与安全研究所所长、教授、博士生导师,享受国务院津贴专家,“农产品贮藏加工工程”省重点实验室主任,“园艺产品贮藏运销学”省级精品课程、“园艺产品采后科学”二级学科博士点负责人。

一直从事食品科学与工程领域的教学科研工作。先后承担课程10门,培养研究生100余人,主编参编教材20余部。承担国家省级科研30余项,致力于果蔬采后生理及保鲜技术、食品安全、农产品精深加工技术、食品品质快速检测技术、食品质量管理等方面的研究,发表论文100余篇,其中SCI收录论文20余篇,获四川省科技进步二等奖、三等奖、中国商业联合会科学技术二等奖各2项,四川省食品工业科技进步一等奖1项,国家发明专利11项,编制国家标准1个、四川省地方标准4个,组织参与农业产业规划、开发区规划、区域发展规划等10余项。担任国家科技部三区人才计划项目,四川省现代农业创新团队岗位专家,四川省扶贫工作甘孜县首席专家,每年多次为全省地方科技人才、基层管理人员开展技术培训和服務。

现为国家自然科学基金评议专家,国家科技进步奖评议专家。中国农业工程学会农产品贮藏与加工分会常务理事,国家乡镇企业职业资格鉴定高级考评员,国家食品企业诚信体系评价人员,四川省食品科学技术学会副理事长,四川省泡菜协会常务理事,四川省食品安全专家委员会委员。“食品科学”、“食品工业科技”、“食品与生物技术”等国内外食品领域杂志审稿专家。

◆工作经历

1988.07-今 四川农业大学食品专业任教

2004.07-2005.06 日本广岛大学食品工学研究室做访问学者

2006.11-2008.11 中国农业大学食品科学与工程博士后流动站做博士后

2009.09-2011.09 成都经济技术开发区龙泉驿区果技中心博士后工作站重庆大学生物医学博士后流动站做博士后

1999.12-2005.11 四川农业大学 副教授

2005.12起 四川农业大学 教授,系主任,省重点实验室主任

2006年 四川农业大学 四川省学术技术带头人后备人选

2001.07-2008.07 四川农业大学 硕士生导师

2008起 四川农业大学 博士生导师 三级教授

2012起 四川农业大学食品学院副院长

◆教育经历

1984.09-1988.07 西南农业大学农产品贮藏与加工专业学习 大学本科，工学学士

1996.09-1999.07 四川农业大学植物保护系植物病理专业读研究生 研究生，农学硕士

2002.09-2006.07 西南（农业）大学食品科学院农产品贮藏与加工工程专业攻读博士学位 研究生，工学博士

◆获奖荣誉

2017.12 萌番姬杯第四届国际大学生农业创新创业大赛优秀创业团队

2017.10 第四届创青春四川青年创新创业大赛一等奖

2016.12 第二届中国“互联网+”大学生创新创业大赛 铜奖

2014.11 2014年度李锦记杯学生创新大赛最佳视频奖

2013.10 2013年度李锦记杯学生创新大赛一等奖

2016.11 四川省第二届“互联网+”大学生创新创业大赛金奖

2016.05 四川省食品产业青年人才产学研创新设计大赛二等奖

2012.04 中国商业联合会科技进步奖二等奖，四川省科技进步三等奖

2015.04 中国商业联合会科技进步奖二等奖，四川省科技进步三等奖

2014年四川省科技进步二等奖

◆社会、学会及学术兼职

中国农业工程学会农产品贮藏与加工分会常务理事，中国农学会高级专家，国家乡镇企业职业资格鉴定高级考评员，国家食品企业诚信体系评价人员，四川省食品科学技术学会副理事长，四川省泡菜协会理事，四川省食品安全学会理事，四川省、福建省、江苏省、山东省、河北省科技进步奖评议专家。

◆研究领域

果蔬采后生理及贮藏保鲜技术、植物资源开发与利用、农产品精深加工技术与产品开发、植物活性物质提取与质量评价

◆科研项目

“蔬菜产后处理及贮运技术” 国家现代农业产业技术体系四川蔬菜产业创新团队岗位专家2010-2020

主持，高山优质特色蔬菜标准生产技术集成及产业化示范，国家科技部，（科技富民强县）2009-2011年

主持横向合作：竹笋贮藏保鲜技术的研究，2009-2010，马边金凉山农业发展有限公司

主持，成都市科技攻关项目“龙泉驿区伏季水果采后生理病理及贮藏保鲜技术的研究与示范”，2010-2011

主持，四川农业大学科技成果转化启动资金项目“电容型食用油品质快速检测仪的推广与应用”，2010-2012

主持，四川农业大学科技成果转化启动资金项目“一种抑制鲜切果蔬和鲜榨果汁褐变的保鲜方法”，2012-2014

主持，四川省科技厅国际合作项目“油炸食品高级脂肪氧化终产物的快速检测及控制技术”，2012-2014

主持四川省科技富民强县项目“北川特色作物种苗繁育技术集成及产业化示范，2012.9-2014.9

主持，四川省重要技术标准项目“四类果蔬产品采后处理通用技术要求”，2013-2014,四川省质量技术监督局

主持，国家标准计划项目“枇杷采后处理技术规程”，2012-2014，国家标准委20121544-T-326(336号)

公益性行业（农业）科研专项桑葚产地初加工技术研究与示范子项目主持人“桑葚果酱综合利用技术研究”2013-2017

主持，川明参深加工关键技术的研发，阆中县供销合作社，2013-2015

主持，米枣贮藏加工关键技术研究，2009-2012，三台科技局

主持，广安龙安柚地理标志产品追溯技术的研究，国家质检总局

主持，科技富民强县项目：内陆晚熟桂圆绿色生产及采后处理技术集成与产业化示范，四川省科技厅 2014-2016

- 子项目主持, 蔬菜产业链项目: 蔬菜采后保鲜技术集成示范及物流体系建设, 四川省科技厅, 2014-2016
 主持, 四川省农业科技成果转化专项“鲜菜新型贮藏保鲜及酱腌菜加工技术产业化示范” 2015-2016
 主持, 雅安市校地合作项目“雅山药加工关键技术研究” 2015-2016
 主持, 内江市校地合作项目“无花果纳米包装与保鲜物流关键技术的研究及产业化示范” 2015-2017
 主持, 四川省科技厅项目“四川特色伏季水果安全高效保鲜及包装物流技术的研究”, 2017.01-2018.12
 主持, 四川省中药管理局项目“射频、流化床干燥技术对花椒生产技术的应用研究”, 2018.10-2020.10

◆发表论文

2016年

1. Research progress in tofu processing: From raw materials to processing conditions. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2016, SCI 5.492
2. Research progress in tofu processing: From raw materials to processing conditions Critical[J]. Reviews in Food Science and Nutrition 2016.12, IF5.429
3. Effect of extraction methods on the properties and antioxidant activities of Chuanminshen violaceum polysaccharides[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2016, 93. SCI 2.858
4. Extraction, characterization and antioxidant activities of polysaccharides of Chuanminshen violaceum[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2016, 86.2.858
5. 何靖柳, 段钰, 杜小琴, 秦文* (10) 几种保鲜处理对红阳猕猴桃活性氧代谢的影响[J]. 食品与发酵工业 2016.42(1): 225-231
6. 李玉, 秦文* 水杨酸对佛手瓜果实低温贮藏期间品质影响的多变量分析[J]. 食品与发酵工业, 2016, 42(2): 213-218

2017年

1. 刘晓燕, 何靖柳, 秦文*. 气调包装对鲜切果蔬安全控制研究进展[J]. 分子植物育种, 2018, 16(2): 607-613
2. 黄文部, 何靖柳, 秦文*. 微波处理对鲜切西兰花贮藏品质的影响及主成分分析[J]. 分子植物育种, 2018, 16(3): 989-996
3. 黄文部, 秦文*. 3种精油处理对鲜切西兰花品质的影响[J]. 食品与机械, 2017, 33(8): 126-321
4. 姚昕, 秦文*. 苯醚甲环唑与异菌脲复配对石榴干腐病菌的联合毒力及贮藏期控制作用[J]. 果树学报, 2017, 34(8): 1033-1042
5. 何靖柳, 张清, 秦文*. 肉桂精油对植物病原菌抑制作用的研究进展[J]. 分子植物育种, 2017, 15(9): 3723-3730
6. 刘晓燕, 兰维杰, 秦文*. 鲜切果蔬非氯杀菌技术研究进展[J]. 基因组学与应用生物学, 2017, 36(9): 3912-3918
7. 何靖柳, 秦文*, 刘继. 猕猴桃鲜果在贮藏期间生理特性变化的研究进展[J]. 分子植物育种, 2017, 15(11): 4673-4680
8. 姚昕, 秦文. ϵ -聚赖氨酸和臭氧处理对石榴果实贮藏品质影响的多变量分析[J]. 食品与发酵工业, 2017, 43(8): 254-261

2018年

1. Efficacy and mechanism of cinnamon essential oil on inhibition of *Colletotrichum acutatum* isolated from 'Hongyang' kiwifruit. Frontiers in Microbiology, 2018, 9, SCI 4.076
2. Review of the structural characterization, quality evaluation, and industrial application of *Lycium barbarum* polysaccharides. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, 2018, 79, SCI 6.609
3. Protein glycosylation: a promising way to modify the functional properties and extend the application in food system. CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION 2018, SCI 6.015
4. Phenolic Profiles, Antioxidant Capacities, and Inhibitory Effects on Digestive Enzymes of Different Kiwifruits. MOLECULES, 2018, 23, SCI 3.098
5. 雷丽, 何靖柳, 孙涵, 秦文. 因子分析法综合评价 1-甲基环丙烯处理对青脆李低温贮藏品质的影响[J]. 食品与发酵工业, 2018, 44(1): 192-198
6. 微波处理对鲜切西兰花贮藏品质的影响及主成分分析. 分子植物育种, 2018, 16(3)
7. 气调包装对鲜切果蔬安全控制研究进展. 分子植物育种, 2018, 16(2)
8. 苯醚甲环唑与异菌脲复配对石榴干腐病菌的联合毒力及贮藏期控制作用. 果树学报, 2017, 34(8)
9. 臭氧和超声波对鲜切莲藕品质影响的主成分分析. 食品与发酵工业, 2018, 6(44): 5
10. 热风和微波干燥对龙眼品质的影响. 食品与生物技术学报, 2018, 37(4)

2019年

1. Extraction Optimization, Physicochemical Characteristics, and Antioxidant Activities of Polysaccharides from Kiwifruit (*Actinidia chinensis* Planch.). MOLECULES, 2019, 24, SCI

3.098

2. Physicochemical properties, phenolic profiles, antioxidant capacities, and inhibitory effects on digestive enzymes of okra (*Abelmoschus esculentus*) fruit at different maturation

Stages. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2019, 56(3)SCI1.7973

3. Electrospun Polyvinyl Alcohol/d-Limonene Fibers Prepared by Ultrasonic Processing for Antibacterial Active Packaging Material. MOLECULES, 2019, 24(2) SCI3.098

4. Properties of 3D printed dough and optimization of printing parameters. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2019, 3, SCI 3.116

◆ 专著教材

主编, 面向21世纪教材高等学校规划教材(食品工程类)《农产品贮藏与加工学》, 北京: 中国计量出版社, 2007, 获2008年全国高等农业院校优秀教材奖

主编, 面向21世纪教材高等学校规划教材(食品工程类)《食品工艺学实验指导》, 北京: 中国计量出版社, 2009

副主编, 国家十一五规划教材《园艺产品贮藏运销学》, 北京: 中国农业出版社, 2009

副主编, 国家十一五规划教材《食品保藏学》, 北京: 中国农业出版社, 2010

参编, 国家十一五规划教材《果蔬采后生理与生物技术》, 北京: 中国农业出版社, 2010

副主编, 国家十一五规划教材《食品学科本科专业英语》, 北京: 中国农业出版社, 2010

参编, 国家十一五规划教材《园艺产品储藏加工学》(第二版), 北京: 中国农业出版社, 2010

主编, 农业行业职业技能培训教材《制米工》, 北京: 中国农业出版社, 2010

主编, 农业行业职业技能培训教材《农产品经纪人》, 北京: 中国农业出版社, 2010

主编, 农业行业职业技能培训教材《特色农产品加工》, 北京: 中国农业出版社, 2010

主编, 农业部阳光工程培训教材《果蔬加工》, 北京: 中国农业出版社, 2012.11

主编, 农业部阳光工程培训教材《粮食加工》, 北京: 中国农业出版社, 2012.11

主编, 面向21世纪教材高等学校规划教材(食品工程类)《食品加工原理》, 北京: 中国计量出版社, 2011

主编, 面向21世纪教材高等学校规划教材(食品工程类)《食品科学导论》, 北京: 中国计量出版社, 2011

主编, 中国科学院食品科学与工程系列教材《园艺产品贮藏运销学》, 科学出版社, 2012.07

主编, 中国科学院食品科学与工程系列教材《园艺产品贮藏加工学》, 科学出版社, 2012.07

主编, 中国科学院食品科学与工程系列教材《农产品贮藏加工学》, 科学出版社, 2013.01

主编, 面向21世纪高等学校系列教材《农产品贮藏加工学》, 中国标准出版社, 2013.12

主编, 全国农业推广硕士教材《农产品贮藏与物流学》, 科学出版社, 2012.07

主编, “十二五”普通高等教育规划教材《农产品加工工艺学》, 中国质检出版社、中国标准出版社, 2014

副主编, 食品保藏加工原理与技术, 科学出版社, 2014.3, 著作ISBN978-7-03-040277-6

主编, 食品质量安全管理学, 科学出版社, 2016.6

◆ 我的团队

本团队依托于四川农业大学食品学院和食品加工与安全研究所, 是学校双支计划资助团队。团队现有在职研究人员8人, 其中教授1人, 副教授4人, 高级实验师1人, 有在读硕士和博士研究生20人, 团队成员中获得国务院特殊津贴1人、教育部优秀人才1人, 国家公派留学基金获得者1人, 四川农业大学引进人才4人。团队共主持国家级项目6项, 省部级项目20余项。主要研究方向果蔬采后生理与病理、果蔬采后处理技术与流通过程质量控制、农产品精深加工技术、食品品质快速检测技术、植物提取物工艺及其活性功能的评价、功能性食品的开发、膳食营养与健康、粮油副产品加工工艺及安全评价、豆制品加工工艺及安全评价、油炸食物工艺安全评价与品质控制、高性能复合包装及功能性食品包装、食品包装设计及其安全性评价、可食性包装材料加工工艺。