



| 专家风采

专家风采

>>

您当前所在的位置：首页 > 专家风采



范秀芝

所在单位：湖北省农科院农产品加工与核农技术研究所

职称/职务：副研究员

学科专业：农产品加工

研究方向：食用菌功能食品开发

联系电话：13477092129

电子邮箱：xzhfan@aliyun.com

| 个人简历

范秀芝，女，1984年10月出生，山东诸城人，2013年7月博士毕业于华中农业大学。

2003/09-2007/06，华中农业大学，本科

2007/09-2013/06，华中农业大学，博士

2013/06-至今，湖北省农科院农产品加工与核农技术研究所

| 主要社会兼职情况

无

| 目前主要研究领域

食用菌活性物质代谢调控，功能食品开发

| 主持及参与项目（课题）情况（主要科技项目5项）

- 1、主持国家自然科学基金青年基金项目“黑木耳形态发育过程中漆酶基因功能研究”
- 2、主持湖北省重点研发计划项目“香菇重金属控制多维评价技术及控糖营养功能性产品研发”
- 3、主持武汉市科技特派员“产学研”专项“食用菌发酵改性麦麸及其低GI健康食品开发”
- 4、参与国家自然科学基金青年基金项目“转录因子Poap1在糙皮侧耳高温胁迫响应中的功能解析”
- 5、参与湖北省重点研发计划项目“食用菌保鲜及加工关键技术研究”

| 获得的科技奖励及专利、标准情况

1、授权专利4项（排名1）

- (1) ZL201910946553.9，一种血耳桑葚果酿的制备方法
- (2) ZL201910327469.9，一种羊肚菌菌柄脆粒的制备方法，
- (3) ZL 201510681876.1，一种以黑木耳深层发酵液制备高倍冲饮果肉果浆的方法
- (4) ZL 201510242214.4，一种杏鲍菇鲜橙果糕的制备方法

2、制定并颁布标准4项

- (1) T/HBSYJ 001-2023 干香菇品质评价规范
- (2) DB42/T 1396-2018 香菇菌柄原料分级
- (3) DB42/T 1240-2017 湖北省地标黑木耳林下栽培技术规程
- (4) DB42/T 1122-2015 绿色食品 杏鲍菇生产技术规程

3、奖励

- (1) 2023年湖北省科技进步二等奖，基于营养健康的食用菌精准加工关键技术及产业化”
- (2) 2016年湖北省科技进步二等奖，食用菌综合利用精深加工关键技术及产品创制

| 代表性著作及论文发表情况

1、Xiu-Zhi Fan, Fen Yao, Chao-Min Yin, De-Fang Shi, Hong Gao*. Mycelial biomass and intracellular polysaccharides production, characterization, and activities in Auricularia auricula-judae cultured with different carbon sources. International Journal of Biological Macromolecules, 2023, 244:125426

2、Fen Yao, Hong Gao, Chao-Min Yin, De-Fang Shi, Xiu-Zhi Fan*. Effect of Different Cooking Methods on the Bioactive Components, Color, Texture, Microstructure, and Volatiles of Shiitake Mushrooms. Foods 2023, 12: 2573.

3、Chaomin Yin*, #, Xin Qiao #, Xiuzhi Fan #, Zheya Chen, Fen Yao, Defang Shi, Yuhong Li, Hong Gao*. Differences of gut microbiota composition in mice supplied with polysaccharides from γ -irradiated and non-irradiated Schizophyllum commune. Food Research International, 2022, 151:110855

4、Xiu-Zhi Fan, Fen Yao, Chao-Min Yin, De-Fang Shi, Hong Gao*. Mulberry twig and pueraria root residue improve the biological efficiency and potential functional value of Hericium erinaceus. Scientia Horticulturae, 2021, 286: 110214

5、Fen Yao, Hong Gao, Chao-Min Yin, De-Fang Shi, Qi-Lu, Xiu-Zhi Fan*. Evaluation of in vitro antioxidant and antihyperglycemic activities of extracts from the lion's mane medicinal mushroom, Hericium erinaceus (Agaricomycetes). International Journal of Medicinal Mushrooms, 2021, 22(3):55-66

6、Xiu-Zhi Fan, Fen Yao, Chao-Min Yin, De-Fang Shi, Hong Gao*. Optimization of fermentation process and its impact on gene transcription of intracellular polysaccharide synthesis in the wood ear medicinal mushroom Auricularia auricula-judae (Agaricomycetes). International Journal of Medicinal Mushrooms, 2020, 22(6):581-592

7、王梓杭,范秀芝*,姚芬,殷朝敏,史德芳,高虹,沈汪洋*.不同纹理香菇内在品质分析及评价[J].食品安全质量检测学报,2023, 14(01): 130-137

8、姚芬,高虹,王梓杭,殷朝敏,史德芳,张健,范秀芝*.不同纹理香菇醇提物活性物质含量及体外活性比较分析[J].食品研究与开发,2023, 44(13): 28-33

9、王梓杭,范秀芝*,姚芬,殷朝敏,史德芳,高虹*,沈汪洋.不同纹理香菇内在品质分析及评价.食品安全质量检测学报, 2023, 14(1): 130-137

10、范秀芝,姚芬,殷朝敏,杨玲,史德芳,张静,李新伟,高虹*.香菇预制菜制备工艺优化.食品工业科技, 2023, 44(12): 223-231

- 新闻中心
- 通知公告
- 信息门户
- 电子期刊
- 图书馆
- 科技期刊

>>

顶部

