

站内搜索

提示

首页 学院概况 院务信息 师资队伍 教育教学 科学研究 合作交流 学生工作 党务工作 校友之窗 科教平台 科普基地

蓝蔚青 (高级工程师)

发布者: 刘源 发布时间: 2019-01-18 浏览次数: 7101

蓝蔚青, 男, 工学博士, 高级工程师, 食品科学与工程、食品工程专业硕士生导师, 食品学院实验室管理中心副主任、院大型仪器设备公共服务平台负责人。2015年曾赴东京海洋大学、日本鹿儿岛大学短期访学。

一、专业兼职情况

1. 食品科学与工程国家级实验教学示范中心秘书长、中国水产学会渔业制冷分会秘书长、中国渔业协会河豚餐饮文化专业委员会专家、上海水产品加工及贮藏工程技术研究中心秘书、农业部岗位科学家海水鱼产业体系秘书、食品科学与工程高原学科食品冷链物流品质控制方向秘书等职。

2. 担任《Food Science and Biotechnology》、《农业工程学报》、《食品工业科技》、《现代食品科技》、《高压物理学报》、《天然产物研究与开发》、《食品与机械》和《包装工程》等国内外期刊审稿专家、《天然产物研究与开发》期刊青年编委。

二、主要研究方向

水产品保鲜技术、天然产物提取与利用等。

三、承担教学工作

1. 《食品添加剂》(学分: 2, 学时: 32, 授课对象: 食品质量与安全专业本科生, 上海海洋大学在线建设课程、上海海洋大学思政重点建设课程)

2. 《食品资源循环与利用》(学分: 2, 学时: 32, 授课对象: 食品科学与工程专业本科生, 上海海洋大学思政重点建设课程)

3. 《实验室安全管理》(学分: 1, 学时: 16, 授课对象: 全校本科生, 在线+翻转课程)

4. 《花卉栽培与欣赏》(学分: 2, 学时: 32, 授课对象: 全校本科生, 上海市社区精品课程、上海海洋大学精品课程、上海海洋大学在线课程、上海海洋大学思政重点建设课程)

四、主要科研情况

任现职以来(2012.09-至今), 先后以第一作者(或通讯作者)发表(或录用)论文113篇(SCI/EI收录36篇, 核心期刊48篇), 出版教材2部(副主编1部, 参编1部)。主持国家与省市级项目8项, 校级项目10项, 申请国家发明专利5项, 并获上海海洋大学“爱普奖教金”一、二等奖、汉宝教师奖等各类奖项50余项。

五、学生指导情况



(一) 硕士研究生

现指导在读硕士生10名(2017级3名、2018级4名、2019级3名),已毕业硕士生7名(2014级2名、2015级3名、2016级2名)

1. 专项奖学金

(1) 6名硕士生获国家奖学金(车旭(2014级食品工程)、王倩(2014级食品科学与工程)、赵宏强(2015级食品科学与工程)、张皖君(2015级食品工程)、胡潇予(2016级食品工程)、张楠楠(2016级食品科学与工程))

(2) 1名硕士生获朱元鼎奖学金(巩涛硕(2017级食品科学与工程))

2. 优秀毕业生

(1) 1名硕士生获上海市优秀毕业生(车旭)

(2) 5名硕士生获上海海洋大学优秀毕业生(车旭、赵宏强、张皖君、胡潇予、张楠楠)

(二) 本科生

1. 一流学科本科生

已指导一流学科本科生7名(陈杨易(2011级食品科学与工程)、王婷(2012级食品科学与工程)、段贤源(2014级食品科学与工程)、翁忠铭(2015级食品科学与工程)、许巧玲(2015级食品科学与工程)、张墨言(2016级食品科学与工程)、傅子昕(2016级食品科学与工程))

2. 学生科创指导

每年担任3-6项大学生创新项目,已指导市、校级大学生创新项目27项;指导的本科生创新团队中,先后获得各类奖项12项(国家级8项,市级4项),并有多人获得美国Rutgers University(杜若源)、东京大学(侯旻)、中国农业大学(傅子昕)、江南大学(黄夏)、中国海洋大学(丛晓涵)、华东理工大学(施玲慧、李诗慧)等国内外知名高校入学资格。

3. 毕业论文指导

每年担任4-5名本科生毕业论文的指导工作,先后有多人获优秀本科生毕业论文。

六、主要联系方式

个人主页: [个人简介\(研究生院网站\)](#)

联系地址: 上海市浦东新区沪城环路999号上海海洋大学182号信箱

邮政编码: 201306

电子邮箱: wqlan@shou.edu.cn

联系电话: 021-61900368

七、发表(或录用)论文情况

(一) SCI论文(9篇)

1. Xiao-hong SUN, Li-ran HAO, Qing-chao XIE, Wei-qing LAN*, Yong ZHAO, Ying-jie PAN, Vivian C. H. WU*. Antimicrobial effects and membrane damage mechanism of blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) extract against *Vibrio parahaemolyticus* [J]. Food Control, 2020, 05 (IF=4.248)

2. Weiqing LAN, Nan-nan ZHANG, Shucheng LIU+, Mengling CHEN, Jing XIE*. ϵ -Polylysine Inhibits *Shewanella putrefaciens* with Membrane Disruption and Cell Damage [J]. Molecules, 2019, 24, 3727; doi:10.3390/molecules24203727 (IF=3.060)

3. Wei-qing LAN, Xiao-yu HU, Dong-na RUAN, Shu-cheng LIU, Jing XIE*. Effects of Carrageenan Oligosaccharides on the protein structure of *Litopenaeus Vannamei* by Fourier transform infrared and Micro-Raman Spectroscopy [J]. Spectroscopy and Spectral Analysis (光谱学与光谱分析). 2019, 39(8): 2507-2514 (IF= 0.897)

4. Weiqing LAN, Xiaoyu HU, Xiaohong SUN, Xi ZHANG, Jing XIE*. Effect of the number of freeze-thaw cycles number on the quality of Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*): An emphasis on moisture migration and microstructure by LF-NMR and SEM [J]. Aquaculture and fisheries. 2019. 07:

1-8.

5. Wei-qing LAN, Xu CHE, Ting WANG, Ruoyuan DU, Jing XIE*, Min HOU, Han LEI. Sensory and chemical assessment of pomfret (*Pampus Argenteus*) with *Ginkgo biloba* leaves extract treatment during storage in ice [J]. *Aquaculture and fisheries*. 2018, 3(1): 30-37.
6. Nan-nan ZHANG, Wei-qing LAN*, Qian WANG, Xiao-hong SUN, Jing XIE*. Antibacterial mechanism of *Ginkgo biloba* leaf extract against *Shewanella putrefaciens* and *Saprophytic staphylococcus* [J]. *Aquaculture and Fisheries*. 2018.03: 163-169.
7. Xiao-hong SUN, Lei XIAO, Wei-qing LAN*, Shu-cheng LIU, Qian WANG, Xiao-hui YANG, Wan-jun ZHANG, Jing XIE*. Effects of temperature fluctuation on the quality change of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) with ice during logistics process [J]. *Journal of food processing and preservation*. 2017.09: 1-8 (IF= 1.288).
8. LAN Wei-qing, ZHANG Nan-Nan, LIU Shu-cheng, HU Xiao-yu, QIAN Yun-fang, XIE Jing*. Research progress in the application of Near-infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS) for detection of aquatic products [J]. *Spectroscopy and Spectral Analysis (光谱学与光谱分析)*, 2017, 37(11): 3399-3403 (IF= 0.897).
9. Wei-qing LAN, Jing XIE*, Jia-hui WU, Jian LI. Effects of MAP (modified atmosphere packaging) with chitosan to the microbial diversity change of cutlassfish (*Trichiurus haumela*) during chilled storage [J]. *Asian Journal of Chemistry*, 2014, 26(11): 3256-3260 (IF=0.400).

(二) EI论文 (27篇)

1. 张皖君, 蓝蔚青*, 胡旭敏, 赖晴云, 谢晶*. 植物源提取液流化冰对鲈鱼贮藏期间抗氧化活性及微生物作用影响[J]. *中国食品学报*, 2020.04.
2. 蓝蔚青, 赵宏强, 孙晓红, 施玲慧, 丛晓涵, 谢晶*. 不同超高压处理条件对腐败希瓦氏菌作用影响[J]. *中国食品学报*, 2020.03.
3. 赵宏强, 蓝蔚青*, 刘书成, 孙晓红, 谢晶*. 基于高通量测序分析超高压处理对冷藏鲈鱼片细菌群落结构影响[J]. *中国食品学报*, 2020.02.
4. 胡潇予, 蓝蔚青*, 李诗慧, 袁艳芳, 谢晶*. 冷藏处理方式对大目金枪鱼贮藏期间品质及内源酶活性变化的影响[J]. *中国食品学报*, 2020.01.
5. 肖蕾, 蓝蔚青*, 孙晓红, 石炳招, 谢晶*. 不同流通过程对大目金枪鱼肉色稳定性与氧化性能影响[J]. *中国食品学报*, 2020, 20(1): 212-221.
6. 蓝蔚青, 张楠楠, 陈梦玲, 谢晶. ϵ -聚赖氨酸对腐生葡萄球菌细胞结构与能量代谢影响[J]. *食品科学*, 2020.
7. 蓝蔚青, 翁忠铭, 孙晓红, 陈梦玲, 谢晶. 10种植物精油对腐生葡萄球菌抑制作用效果比较及肉桂精油抑菌机制分析[J]. *食品科学*, 2020.
8. 陈梦玲, 蓝蔚青*, 李函笑, 王蒙, 任智楚, 芦子萱, 谢晶. 牛至精油对腐生葡萄球菌作用机制[J]. *食品科学*, 2020.
9. 冯豪杰, 蓝蔚青*, 刘大勇, 丛建华, 臧一字, 唐书文, 周大鹏, 谢晶*. 不同减菌化处理方式对暗纹东方鲀冷藏期间品质变化影响[J]. *食品科学*, 2020.
10. 王倩, 蓝蔚青*, 张楠楠, 孙晓红, 谢晶. 植物源复合保鲜冰对大黄鱼流通期间品质与抗氧化性变化影响[J]. *中国食品学报*, 2019, 19(11): 179-185.
11. 蓝蔚青, 胡潇予, 王倩, 杨晓慧, 孙晓红, 谢晶*. 冰鲜大黄鱼植物源复合保鲜液的优化研究[J]. *中国食品学报*, 2019, 19(10): 206-211.
12. 王倩, 蓝蔚青*, 张墨言, 孙晓红, 杨晓慧, 谢晶. 冷链与断链流通对冰藏大黄鱼品质与微生物多样性的影响[J]. *中国食品学报*, 2019, 19(9): 221-229.
13. 赵宏强, 蓝蔚青*, 孙晓红, 刘书成, 谢晶. 冷藏鲈鱼片优势腐败菌的分离鉴定及致病能力分析[J]. *中国食品学报*, 2019, 19(8): 208-215.
14. 蓝蔚青, 巩涛硕, 傅子昕, 车旭, 孙晓红, 谢晶*. 不同植物源提取液对冰藏鲳鱼水分迁移及蛋白质特性影响[J]. *中国食品学报*, 2019, 19(8): 179-188.
15. 巩涛硕, 蓝蔚青*, 王蒙, 谢晶. 不同冻结方式对金鲳鱼水分及组织结构的影响[J]. *食品科学*, 2019, 40(23): 213-219.
16. 蓝蔚青, 车旭, 巩涛硕, 孙晓红*, 肖蕾, 谢晶*. 基于高通量分析流通方式对大目金枪鱼品质与微生物种群变化影响[J]. *食品科学*, 2019, 40(20): 178-184.
17. 蓝蔚青, 胡潇予, 阮东娜, 刘书成, 谢晶*. 流化冰处理对南美白对虾冰藏期间品质与水分迁移变化的影响[J]. *食品科学*. 2019, 40(9): 248-254.
18. 张楠楠, 蓝蔚青*, 黄夏, 翁忠铭, 谢晶*. 迷迭香复配液对大黄鱼冰藏品质及水分迁移影响[J]. *食品科学*, 2019, 40(7): 247-253.
19. 张皖君, 蓝蔚青*, 段贤源, 孙晓红, 谢晶*. 基于高通量测序分析不同保鲜冰处理对鲈鱼菌群组成与代谢功能的影响[J]. *食品科学*, 2019, 40(5): 234-241.
20. 蓝蔚青, 张皖君, 段贤源, 吴启月, 谢晶*. 不同贮藏温度下鲈鱼腐败菌生长动力学与货架期预测[J]. *农业机械学报*, 2018, 49(4): 351-358.

21. 蓝蔚青, 张皖君, 吴启月, 肖蕾, 谢晶*. 流化冰预处理对鲈鱼流通期间品质变化的影响[J]. 食品科学. 2018, 39(11): 247-254.
22. 蓝蔚青, 胡潇予, 严晓月, 赵勇, 潘迎捷, 孙晓红*. 长裙苜蓿浸提液对四种食源性病原菌的抑菌效果研究[J]. 中国食品学报. 2017, 17(11): 108-112.
23. 孙晓红, 赵宏强, 蓝蔚青*, 曹奕, 陈燕, 潘迎捷. 棘托竹荪提取物对副溶血性弧菌的抑菌作用机制[J]. 中国食品学报. 2017, 17(3): 260-267.
24. 蓝蔚青, 张皖君, 谢晶*, 张琛杰, 周会. 气调包装对鲳鱼冷藏期间主要微生物多样性的影响[J]. 中国食品学报. 2017, 17(2): 152-159.
25. 蓝蔚青, 车旭, 许巧玲, 赵宏强, 张皖君, 肖蕾, 谢晶*. 银杏叶提取液与竹醋液流化冰对鲳鱼冰藏期间品质变化的影响[J]. 食品科学. 2017, 38(23): 249-256.
26. 蓝蔚青, 车旭, 谢晶*, 陈文燕, 毛锋. 复合生物保鲜剂对荧光假单胞菌的抑菌活性及作用机理研究[J]. 中国食品学报. 2016, 16(8): 159-165.
27. Wei-qing Lan, Jing Xie*, Zhi-li Gao, Jian-bing Shi, Sheng-ping Yang, Rui-qi Zhu, Feng Zhu. Proper modified atmosphere packaging for delaying the quality changes of Pomfret (*Pampus argenteus*) during chilled storage and prolong its shelf life [J]. Transactions of Chinese Society of Agricultural Engineering (农业工程学报). 2014, 30(23): 324-331.

(三) 中文核心 (48篇)

1. 蓝蔚青, 赵亚楠, 刘琳, 谢晶*. 臭氧水处理在水产品杀菌保鲜中的应用研究进展[J]. 海洋科学进展, 2020. 12.
2. 蓝蔚青, 刘嘉莉, 许巧玲, 谢晶*. 植酸与竹醋液对大黄鱼冰藏期间品质、微生物与水分迁移影响[J]. 食品与发酵工业, 2020. 12.
3. 张溪, 蓝蔚青*, 迪丽菲拉·库尔班, 张俊杰, 赵盼盼, 刘嘉莉, 谢晶*. 不同减菌预处理对鲜南美白对虾仁冷藏期间品质变化影响[J]. 食品与发酵工业, 2020. 08.
4. 蓝蔚青, 冯豪杰, 刘大勇, 谢晶*. 微生物源生物保鲜剂对水产品中微生物作用机理研究进展[J]. 包装工程, 2020. 03
5. 孙晓红, 刘军军, 蓝蔚青*, 孙雨晴, 谢晶*. 气味指纹技术在水产品品质评价中的应用研究进展[J]. 食品与发酵工业, 2020, 46(5): 318-324.
6. 蓝蔚青, 刘琳, 孙晓红, 赵亚楠, 谢晶*. 电解水发生机理及在水产领域中的应用研究进展[J]. 食品与发酵工业, 2020, 46(4): 296-300.
7. 王蒙, 蓝蔚青*, 邱泽慧, 傅子昕, 巩涛硕, 谢晶*. 苹果多酚对冰鲜大黄鱼贮藏期间品质与水分迁移变化影响[J]. 食品与发酵工业, 2019, 45(21): 93-101.
8. 张皖君, 蓝蔚青*, 赖晴云, 张菊, 邱伟强, 谢晶*. 不同冰藏处理对鲈鱼品质、ATP关联物及微生物变化影响[J]. 食品与发酵工业, 2019, 45(18): 35-42.
9. 蓝蔚青, 周大鹏, 刘大勇, 孙晓红, 冯豪杰, 谢晶*. 中红外光谱技术在食品检测中的应用研究进展[J]. 食品与发酵工业, 2019, 45(17): 266-271.
10. 张溪, 蓝蔚青*, 刘嘉莉, 谢晶*. 南美白对虾防黑变保鲜技术研究进展[J]. 食品与发酵工业, 2019, 45(15): 294-300.
11. 蓝蔚青, 巩涛硕, 陈梦玲, 王蒙, 谢晶*. 水产品中微生物生物被膜的形成及控制研究进展[J]. 食品与发酵工业. 2019, 45(2): 228-232.
12. 刘嘉莉, 蓝蔚青*, 刘大勇, 张溪, 谢晶*. 壳聚糖在水产品保鲜中的应用研究进展[J]. 食品与机械, 2019, 35(3): 231-236.
13. 蓝蔚青, 陈梦玲, 孙晓红*, 赵宏强, 谢晶*. 超高压结合竹醋液处理对冷藏鲈鱼片品质和蛋白特性影响[J]. 高压物理学报, 2019, 33(1): 015301-1~015301-9.
14. 朱峰, 陈景垚, 蓝蔚青*. 菊粉的功能特性与开发利用研究进展[J]. 包装工程, 2019, 40(1): 34-39.
15. 王倩, 蓝蔚青*, 侯旻, 张皖君, 谢晶*. 银杏叶提取液对腐生葡萄球菌的抑菌机理研究[J]. 食品与生物技术学报. 2018. 37(9): 971-976.
16. 蓝蔚青, 陈梦玲, 王蒙, 谢晶*. 植物源保鲜剂对水产品微生物抑菌机理的研究进展[J]. 食品与机械. 2018, 34(10): 191-195.
17. 蓝蔚青, 王蒙, 陈梦玲, 谢晶*. 水产品特定腐败菌群体感应及其植物源抑制剂研究进展[J]. 食品与机械. 2018, 34(9): 185-190.
18. Wei-qing Lan, Meng WANG, Xu Che, Yang-yi Chen, Hong-qiang Zhao, Jing Xie*. Effect of high pressure processing (HPP) with different holding time on the quality of pomfret (*Pampus argenteus*) fillets during refrigerated storage [J]. Chinese Journal of High Pressure Physics (高压物理学报), 2018, 32(6): 065301-1~065301-11.
19. 胡潇予, 蓝蔚青*, 张楠楠, 谢晶*. 低场核磁共振技术在食品领域中的研究进展[J]. 食品工业科技. 2017, 38(6): 386-390, 396.
20. 肖蕾, 蓝蔚青*, 张皖君, 赵宏强, 谢晶. 金枪鱼常用保鲜方式及品质检测技术研究进展[J]. 包装工程. 2017, 38(5): 115-120.
21. 赵宏强, 吴金鑫, 张苑怡, 蓝蔚青*, 刘书成, 孙晓红, 谢晶*. 超高压处理对冷藏鲈鱼片品质及组织结构变化的影响[J]. 高压物理学报, 2017, 31(4): 494-504.
22. 车旭, 蓝蔚青*, 王婷, 雷晗, 杜若源, 侯旻, 谢晶*. 不同植物源提取液对冰藏鲳鱼品质变化的影响[J]. 天然产物研究与开发. 2017, 29: 664-670.

23. 赵宏强, 蓝蔚青*, 张皖君, 肖蕾, 谢晶*. 超高压技术在水产品杀菌保鲜中的研究进展[J]. 食品工业科技. 2016, 37(22): 369-373.
24. 王婷, 车旭, 杜若源, 蓝蔚青*, 雷晗, 侯旻, 谢晶*. 银杏叶提取液对冰藏鲳鱼品质变化的影响[J]. 食品工业科技. 2016, 37(3): 323-327, 333.
25. 张皖君, 蓝蔚青*, 肖蕾, 赵宏强, 谢晶*. 流化冰在水产品保鲜中的应用研究进展[J]. 食品与机械. 2016, 32(7): 214-218.
26. 王倩, 孙晓红, 蓝蔚青*, 张皖君, 谢晶^{*}. 保鲜冰在水产品保藏中的应用研究进展[J]. 食品与机械. 2016.03: 226-230.
27. 车旭, 王婷, 杜若源, 谢晶*, 蓝蔚青*. 植物源生物保鲜剂在水产品保鲜中的研究进展[J]. 食品工业科技. 2015, 36(12): 375-378, 384.
28. 蓝蔚青, 谢晶*, 周会, 张琛杰. 不同时期鲳鱼冷藏期间优势腐败菌的多样性变化[J]. 食品科学, 2015, 36(2): 226-231.
29. 陈扬易, 谢晶*, 钟小凡, 蓝蔚青*, 朱婉瑜, 刘嘉璇. 超高压处理技术在水产品保鲜中的研究进展[J]. 食品与机械. 2015, 31(4): 266-270.
30. 杜若源, 谢晶, 王婷, 车旭, 蓝蔚青*. 超声波辅助提取银杏叶中总黄酮的工艺优化[J]. 食品与机械, 2015, 31(1): 167-170.
31. LAN Wei-qing, CHE Xu, WANG Ting, XIE Jing^{*}, ZHU Rui-qi, ZHU Feng. Effects of Modified Atmosphere and Chitosan Edible Coating on Quality of Pomfret (*Pampus argenteus*) Fillets during Chilled Storage. Nat Prod Res Dev (天然产物研究与开发). 2015, 27: 2006-2013.
32. 蓝蔚青, 曹奕, 陈燕, 潘迎捷, 孙晓红*. 超临界CO₂萃取法提取棘托竹荪中的活性物质及其抑菌效果研究[J]. 天然产物研究与开发. 2015, 27: 832-836, 858.
33. 蓝蔚青, 谢晶*, 毛锋, 陈文燕. 复合生物保鲜剂对金黄色葡萄球菌的抑菌作用研究[J]. 食品与生物技术学报, 2014, 33(8): 814-820.
34. 蓝蔚青, 谢晶*, 李健, 吴嘉慧. 壳聚糖对带鱼冷藏期间微生物多样性的影响研究[J]. 天然产物研究与开发. 2014, 26: 1361-1367.
35. 庞博, 杨志轩, 任浩, 梁生强, 张利平, 蓝蔚青*. 新型水果保鲜剂对葡萄的冷藏保鲜作用研究[J]. 食品科技. 2014.06: 52-55.
36. 蓝蔚青, 谢晶*. 酸性电解水与溶菌酶对冷藏带鱼品质变化的比较研究[J]. 福建农林大学学报(自然科学版), 2013, 42(1): 100-105.
37. 蓝蔚青, 谢晶*, 施建兵, 周会, 张琛杰. 冷藏鲳鱼贮藏期间的细菌种群变化研究[J]. 食品与生物技术学报, 2013, 32(11): 1141-1148.
38. 蓝蔚青, 谢晶*. PCR结合生理生化鉴定技术对冷藏带鱼主要菌相组成分析[J]. 食品与发酵工业, 2012. 38(2): 11-17.
39. 蓝蔚青, 谢晶*. 冷藏带鱼贮藏期间主要微生物动态变化的PCR-DGGE分析[J]. 食品工业科技, 2012, 33(17): 118-122.
40. 蓝蔚青, 谢晶*. PCR-DGGE指纹技术研究复合保鲜剂对冷藏带鱼贮藏期间微生物变化的影响[J]. 食品科学, 2012, 33(14): 255-260.
41. 蓝蔚青, 谢晶*. 传统生理生化鉴定技术结合PCR法分析复合保鲜剂对冷藏带鱼菌相变化的影响[J]. 食品工业科技, 2012, 10: 330-335.
42. 蓝蔚青, 谢晶*, 侯伟峰, 汪 聪. 复合生物保鲜剂对腐败希瓦氏菌的抑菌作用及其抑菌机理研究[J]. 江苏农业学报, 2012. 28(1): 186-192.
43. 蓝蔚青, 谢晶, 侯伟峰, 李达文. 复合生物保鲜剂对松鼠葡萄球菌的抑菌性能及其作用机理研究[J]. 天然产物研究与开发. 2012, 24: 741-746, 753.
44. 蓝蔚青, 谢晶, 陆文宣, 许四杰, 王文俊, 周颖越. 借鉴国外管理经验, 提升设备共享水平[J]. 实验室研究与探索, 2019, 38(12): 316-319.
45. 蓝蔚青, 谢晶*, 陈江华, 王锡昌, 殷曦敏, 周颖越. 日本高校实验室建设与管理工作启示[J]. 实验室研究与探索, 2017, 36(8): 255-258.
46. 蓝蔚青, 陈江华*, 殷曦敏, 周颖越. 建立多元化体制, 提高实验教师综合素质[J]. 实验室研究与探索, 2016, 35(1): 226-229, 238.
47. 蓝蔚青, 丁卓平, 孙晓红, 谢晶*. “对分课堂”教学模式在高校食品添加剂教学中的应用[J]. 高等农业教育. 2017, 1(1): 65-67.
48. 蓝蔚青, 谢晶*, 李燕, 曹剑敏, 孙晓红. 花卉栽培与欣赏课程教学改革调查分析与思考[J]. 高等农业教育, 2012. 09: 38-41.

八、主持科研情况:

(一) 科研课题 (10项)

1. 水产品陆海联动液态冰超冷却保鲜关键技术及其装备研发, “十三五”国家重点研发计划重点专项子课题, 主持 (2019.11-2022.10)
2. ε-聚赖氨酸与迷迭香提取物对特定腐败菌协同作用机制, 上海海洋大学高原学科项目, 主持 (2019.03-2019.11)
3. ε-聚赖氨酸与迷迭香提取物对腐败希瓦氏菌协同作用机制研究, 广东海洋大学广东省水产品加工与安全重点实验室开放课题, 主持 (2019.01-2020.12)
4. 不同处理方式对南美白对虾肌肉品质及微生物多样性的影响, 农业农村部冷冻调理水产品加工重点实验室开放课题, 主持 (2018.07-2020.06)
5. 长江河豚产业链技术创新与应用, 江苏省农业科技自主创新资金项目, 主要参与 (2018.05-2021.06)
6. 加工研究室保鲜与贮运岗位, 农业部海水鱼产业体系, 主要参与 (2017.01-2020.01)

7. 天然保鲜冰处理对生鲜水产品流通期间品质变化的影响研究与示范，上海市科技兴农2015年重点攻关项目，主持（2015.06-2018.05）
8. 物流过程协同管理与溯源平台子课题“水产品保鲜研究”，国家“十二五”支撑计划项目(2013BAD19B06-1)，2013.01-2015.12
9. 超高压处理对冷藏鲳鱼的品质影响及其特定腐败菌的杀菌机理研究，广东海洋大学广东省水产品加工与安全重点实验室开放课题，主持（2015.04-2017.03）
10. 银杏叶提取液对冰藏鲳鱼保鲜效果及抑菌机理研究，主持（2014.04-2015.12）

（二）课程教学改革课题（11项）

1. 花卉栽培与欣赏，2019年校级课程思政重点建设课程项目，主持（2019.06-2019.11）
2. 食品学院课程思政工作室，上海海洋大学思政建设项目，主持（2019.09-2019.11）
3. “智慧课堂”教学发展工作室，上海海洋大学教学发展工作室建设项目，主持（2019.04-2019.11）
4. 中华优秀传统文化融入《花卉栽培与欣赏》课程思政教育研究，上海海洋大学思政建设项目，主持（2019.04-2019.11）
5. 食品添加剂，2019年校级在线建设课程建设项目，主持（2019.06-2021.05）
6. 食品学院课程思政工作室，上海海洋大学思政建设项目，主持（2018.09-2018.11）
7. 食品资源循环与利用，2018年校级课程思政重点建设课程项目，主持（2018.09-2018.12）
8. 食品添加剂，2018年校级课程思政重点建设课程项目，主持（2018.09-2018.12）
9. 基于食品添加剂课程——提升食品质量与安全专业本科生学习能力的教学团队建设，上海海洋大学教学团队建设项目，主持（2018.04-2020.04）
10. 花卉栽培与欣赏，2017年校级在线建设课程建设项目，主持（2017.06-2019.05）
11. 花卉栽培与欣赏，2017年校级课程思政重点建设课程项目，主持（2017.11-2017.12）

（三）实验室建设课题（2项）

1. 2018年度上海高校实验技术队伍建设计划——食品学院大型仪器设备共享使用管理方式探析，上海市教委实验队伍建设项目，主持（2018.07-2019.06）
2. 2013年度上海高校实验技术队伍建设计划——运用定性和定量相结合的方法探索实验室绩效考核及激励制度，上海市教委实验队伍建设项目，主持（2013.06-2014.06）

九、出版教材/专著情况（2本）

1. 2017.11，园艺植物与美食，化学工业出版社，副主编，国家级教材
2. 2017.02，大学生创新创业实践简明教程，首都经济贸易大学出版社，参编，省部级教材

十、申请专利情况（5项）

1. 蓝蔚青，谢晶，张皖君，车旭，王金锋. 一种鲳鱼的竹醋液流化冰保鲜方法，申请号：201710252105.X
2. 蓝蔚青，谢晶，张皖君. 一种可实现鲈鱼无冰运输的流化冰预冷方法，申请号：201710252161.3
3. 谢晶，蓝蔚青，车旭，王金锋，王尊. 一种用于冰鲜鲳鱼保鲜用的银杏叶植物源保鲜剂，申请号：201510159028.4
4. 谢晶，蓝蔚青，车旭，王金锋. 一种利用超高压技术保鲜鲳鱼的方法，申请号：201610306968.6
5. 谢晶，蓝蔚青，赵宏强，车旭，王金锋. 一种鲳鱼的银杏叶提取液流化冰保鲜方法，申请号：201710252122.3

十一、主要获奖情况

（一）科研获奖（5项）

1. 2019.11，海产品海陆一体化冷链装备及其节能关键技术的研发，2019年度上海市浦东新区科学技术奖（第五完成人）
2. 2018.11，海产品保鲜贮运关键技术研发与设备创新获中国食品科学技术学会行业二等奖，中国食品科学技术学会（第六完成人）
3. 2017.03，“水产品低温物流关键技术研发与设备创新”获2016年度上海市科技进步奖三等奖，上海市（第六完成人）
4. 2017.03，“水产品低温物流关键技术研发与设备创新”获2015年度上海市浦东新区科技成果奖二等奖，上海浦东新区（第六完成人）
5. 2016.06，“水产品低温物流关键技术研发与设备创新”获上海海洋大学2016年科研成果奖一等奖，上海海洋大学（第六完成人）

（二）教学获奖（16项）

1. 2019.09, 《食品添加剂》获2019学年春季学期“好课堂”, 上海海洋大学
2. 2019.04, 校课程思政示范教师, 上海海洋大学
3. 2019.04, 2018年“优秀院级课程思政工作室”, 上海海洋大学（**工作室负责人**）
4. 2019.01, 《花卉栽培与欣赏》获2019学年秋季学期“好课堂”, 上海海洋大学
5. 2018.09, 2017-2018学年上海海洋大学师德标兵, 上海海洋大学
6. 2018.06, 《食品添加剂》获2018学年春季学期“好课堂”, 上海海洋大学
7. 2018.05, “植物的命名方式”获2017年校级课程思政微课比赛三等奖, 上海海洋大学
8. 2017.12, 《花卉栽培与欣赏》获校级精品课程, 上海海洋大学
9. 2017.12, 《食品资源循环与利用》获2018学年秋季学期“好课堂”, 上海海洋大学
10. 2017.07, 《食品添加剂》获2017学年春季学期“好课堂”, 上海海洋大学
11. 2016.07, 《花卉栽培与欣赏》获2015学年春季学期“好课堂”, 上海海洋大学
12. 2016.12, “植物的繁殖方式”获第三届校级微课比赛暨2016年校级青年教师讲课比赛二等奖, 上海海洋大学
13. 2016.12, 院实验室管理中心基层教学组织获2016年度上海海洋大学优秀基层教学组织, 上海海洋大学（**基层教学组织负责人**）
14. 2015.07, “中国四季名花”获第三届全国微课程大赛三等奖, 中国教育学会
15. 2014.02, 汉宝教师奖, 上海海洋大学、汉宝集团
16. 2012.12, 爱普奖教金二等奖, 上海海洋大学、上海爱普香精香料有限公司

（三）学生指导（26项）

1. 2020.01, 首届（2019年度）上海海洋大学优秀研究生导师, 上海海洋大学
2. 2019.11, 李函笑等（本科生）——项目“牛至精油对大黄鱼优势腐败菌的抑菌机理”获第三届全国大学生生命科学竞赛优胜奖, 教育部高等学校生物技术、生物工程类专业教学指导委员会
3. 2019.10, 李函笑等（本科生）——项目“牛至精油对腐败菌作用机制及冰藏大黄鱼品质变化影响”获第一届上海市大学生生命科学竞赛二等奖, 上海市
4. 2019.07, 傅子昕等（本科生）——项目“不同超高压处理条件对腐败希瓦氏菌作用影响”获第四届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖（创新类）, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
5. 2019.05, 王蒙（硕士生）——论文“苹果多酚对冰藏大黄鱼贮藏期间品质、蛋白质特性与水分迁移变化影响”获2019年上海市“食品·创新·绿色·共享”研究生学术论坛优秀论文奖, 上海海洋大学
6. 2018.06, 施玲慧等（本科生）——项目“超高压处理对冷藏鲈鱼菌相组成影响及腐败菌作用研究”获第三届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
7. 2018.06, 黄夏等（本科生）——项目“迷迭香复配液对大黄鱼冰藏期间品质及水分迁移变化影响”获第三届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
8. 2018.06, 赖晴云等（本科生）——项目“不同保鲜冰处理对鲈鱼贮藏期间ATP关联产物与品质变化的影响”获第三届全国大学生生命科学创新创业大赛三等奖, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
9. 2017.11, 许巧玲（本科生）——课题“不同植物源提取液对冰藏鲳鱼品质变化的影响”获第一届全国大学生生命科学竞赛三等奖, 浙江大学
10. 2017.11, 胡潇予（硕士生）——论文“不同植物源提取液对冰藏鲳鱼水分迁移及蛋白特性影响”获广东省研究生学术论坛——第五届环北部湾高校研究生海洋学术论坛一等奖, 广东海洋大学

11. 2017. 11, 张楠楠 (硕士生) ——论文“植物源复合保鲜冰对大黄鱼流通期间品质与抗氧化性变化影响”获广东省研究生学术论坛——第五届环北部湾高校研究生海洋学术论坛三等奖, 广东海洋大学
12. 2017. 08, 获第二届全国大学生生命科学创新创业大赛优秀指导教师, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
13. 2017. 08, 吴启月等 (本科生) ——项目“流化冰预冷处理对鲈鱼流通期间品质变化的影响”获第二届全国大学生生命科学创新创业大赛二等奖, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
14. 2016. 12, 张皖君 (硕士生) ——论文“流化冰预冷处理对鲈鱼流通期间品质变化的影响”获上海市食品学会学术年会2016年度优秀论文, 上海市食品学会
15. 2016. 12, 赵宏强 (硕士生) ——论文“植物源提取液流化冰对鲳鱼冰藏期间品质变化的影响”获上海市食品学会学术年会2016年度优秀论文, 上海市食品学会
16. 2016. 08, 王倩 (硕士生) ——论文“Effects of temperature fluctuation on the quality change of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) with ice during logistics process”获“特色及传统食品创新发展研讨会暨宁夏大学食品科学研究生创新论坛(2016)”优秀奖, 宁夏大学
17. 2016. 08, 获“内蒙古大学杯”首届大学生生命科学创新实验大赛优秀指导教师, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
18. 2016. 08, 雷洲等 (本科生) ——项目“高纤维新型豆渣系列饼干的开发”获“内蒙古大学杯”首届大学生生命科学创新实验大赛三等奖, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
19. 2016. 06, 雷洲等 (本科生) ——项目“豆渣系列创新营养食品——DIY手工坊”获2016高校校园创新创业大赛最佳校园生活服务奖二等奖, 新民晚报、希珥文化
20. 2016. 03, 车旭 (硕士生) ——“Sensory and chemical assessment of the freshness of pomfret (*Pampus Argenteus*) with *Ginkgo biloba* leaves extract treatment during storage in ice”获国际食品健康会议 (FOHIC) 口头报告奖, 日本鹿儿岛大学
21. 2015. 12, 上海市暑期社会实践优秀指导教师, 上海市
22. 2015. 10, 周音言等 (本科生) ——项目“高纤维新型豆渣系列饼干的开发研究”获第七届“知行杯”上海市大学生社会实践大赛三等奖, 上海市
23. 2014. 11, 周音言等 (本科生) ——2014年度李锦记杯学生创新大赛优秀奖, 李锦记(中国)销售有限公司
24. 2014. 12, 优秀本科生毕业论文指导教师, 上海海洋大学
25. 2013. 03, 师生联系制度优秀教师, 上海海洋大学
26. 2012. 12, 科创指导先进个人, 上海海洋大学食品学院

(四) 其他奖项 (10项)

1. 2019. 12, 食品学院2019年“安洁雅实验室”评选大赛科研团队获二等奖, 上海海洋大学食品学院
2. 2019. 11, 品读海大优秀志愿者, 上海海洋大学
3. 2018. 12, 2018年度优秀审稿专家, 《食品工业科技》编辑部
4. 2018. 12, 论文“基于高通量测序分析不同保鲜冰处理对鲈鱼菌相组成与代谢功能的影响”获2017-2018年度优秀论文三等奖, 上海市水产学会
5. 2018. 10, 2018年首届实验室安全文化周——“安洁雅实验室”评选大赛科研团队获三等奖, 上海海洋大学
6. 2017. 09, 品读海大优秀志愿者, 上海海洋大学
7. 2016. 12, 论文“棘托竹荪提取物对单增李斯特菌的抑菌机理研究”获2015-2016年度优秀论文二等奖, 上海市水产学会
8. 2016. 04, “日本高校实验室建设与管理工作启示”获2016年高等学校国家级实验教学示范中心建设研讨会暨虚拟仿真技术与教学资源建设论坛优秀论文奖, 高等学校国家级实验教学示范中心联席会
9. 2015. 11, 2015年度优秀审稿专家, 《食品工业科技》编辑部
10. 2014. 10, “鲳鱼冷藏期间的微生物多样性研究”获2013年度中国水产学会学术年会优秀论文奖, 中国水产学会

十二、学术交流情况 (52次)

1. Xi Zhang, Wei-qing LAN*, Jiali Liu, Jing Xie*. Effects of different washing water treatment combined with vacuum packaging on the quality changes of *Litopenaeus Vannamei*[C]. IFT20, Chicago, June 12-15, 2020 (POSTER)
2. Jiali Liu, Wei-qing LAN*, Xi Zhang, Jing Xie*. Effect of chitosan grafted phenolic acid coating on the quality of sea bass (*Lateolabrax japonicus*) during refrigerated storage[C]. IFT20, Chicago, June 12-15, 2020 (POSTER)
3. Dapeng Zhou, Wei-qing LAN*, Haojie Feng, Jing Xie*. The effects of slightly acidic electrolyzed water with ultrasound treatment on the quality of Japanese sea bass (*Lateolabrax Japonicus*) fillets during refrigerated storage[C]. IFT20, Chicago, June 12-15, 2020 (POSTER)
4. 蓝蔚青, 张楠楠, 陈梦玲, 谢晶*. ϵ -聚赖氨酸对腐败希瓦氏菌细胞膜与细胞损伤机制分析[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (口头报告)
5. 刘琳, 蓝蔚青*, 张楠楠, 孙晓红, 谢晶*. ϵ -聚赖氨酸结合迷迭香提取物对冰鲜大黄鱼贮藏期间理化、微生物与蛋白质降解影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (口头报告)
6. 孙雨晴, 蓝蔚青*, 张楠楠, 孙晓红, 谢晶*. ϵ -聚赖氨酸与迷迭香提取物复配液结合真空包装对大黄鱼冰藏期间品质与微生物多样性影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (口头报告)
7. 赵亚楠, 蓝蔚青*, 胡潇予, 孙晓红, 谢晶*. 不同抗冻剂对反复冻融南美白对虾风味及营养成分影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (口头报告)
8. 冯豪杰, 蓝蔚青*, 周大鹏, 谢晶*. 微酸性电解水结合 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐与迷迭香复配液处理对冷藏暗纹东方鲀品质变化影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (摘要收录)
9. 刘嘉莉, 蓝蔚青*, 张溪, 谢晶*. 不同壳聚糖接枝共聚物对鲈鱼冷藏期间品质变化影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (摘要收录)
10. 张溪, 蓝蔚青*, 刘嘉莉, 谢晶*. 不同清洗水处理对真空包装南美白对虾仁冷藏期间品质变化影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (摘要收录)
11. 周大鹏, 蓝蔚青*, 孙晓红, 冯豪杰, 谢晶*. 超声协同微酸性电解水处理对冷藏鲈鱼片贮藏期间品质变化影响[C]. 中国水产学会水产品加工和综合利用分会2019年年会. 山东青岛, 2019.12 (摘要收录)
12. Wei-qing LAN, Wan-jun ZHANG, Qing-yun LAI, Ju ZHANG, Wei-qiang QIU, Jing XIE*. Changes of ATP-Related Compounds and Microorganism in *Lateolabrax Japonicus* With Different Fresh Ice Treatments[C]. IFT19, New Orleans, LA, June 2-5, 2019 (POSTER)
13. Wei-qing LAN, Hong-qiang ZHAO, Xiao-hong SUN, Ling-hui SHI, Xiao-han CONG, Jing XIE*. Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) Treatment Conditions on the Antibacterial Mechanism of *Shewanella Putrefaciens*[C]. IFT19, New Orleans, LA, June 2-5, 2019 (E-POSTER)
14. Wei-qing LAN, Nan-nan ZHANG, Jing XIE* Effects of ϵ -Polylysine and Rosemary Extract on Microbial Communities and Quality Attributes in Vacuum-Packaged Large Yellow Croaker (*Pseudosciaena Crocea*) During Ice Storage[C]. IFT19, New Orleans, LA, June 2-5, 2019 (E-POSTER)
15. Wei-qing LAN, Wan-jun ZHANG, Xian-yuan Duan, Jing XIE*. Analysis of bacterial composition and its metabolic function in *Lateolabrax japonicus* with different ice treatments by using High-throughput Sequencing[C]. EAFTA 2018. 浙江杭州, 2018.09 (口头报告)
16. Wei-qing LAN, Nan-nan ZHANG, Qian WANG, Xiao-hong SUN, Jing XIE*. Antibacterial mechanism of *Ginkgo biloba* leaf extracts (GBLE) against *Shewanella putrefaciens* and *Saprophytic staphylococcus*[C]. 2018年IFT会议. Chicago, 2018.07 (摘要收录)
17. Nan-nan ZHANG, Wei-qing LAN*, Xia Huang, Zhong-ming Weng, Xiao-hong SUN, Jing XIE*. Control of Lipid Oxidation and Water Migration in Large Yellow Croaker (*Pseudosciaena crocea*) during Ice Storage[C]. 2018年第三届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2018.05 (摘要收录)
18. Meng-ling CHEN, Wei-qing LAN*, Hong-qiang ZHAO, SUN Xiao-hong, XIE Jing*. Effect of high hydrostatic pressure (HHP) treatment conditions

- on the antibacterial mechanism of *Shewanella putrefaciens* [C]. 2018年第三届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2018.05 (摘要收录)
19. Tao-shuo GONG, Wei-qing LAN*, Lei XIAO, Jing XIE*. Effects of the microbial diversity of big-eye tuna (*Thunnus obesus*) in different logistic processes with the temperature fluctuation[C]. 2018年第三届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2018.05 (摘要收录)
20. Weiqing LAN, Qian WANG, Xiaohong SUN, Xiaohui YANG, Jing XIE. Effects of temperature fluctuation on the quality and microbial diversity of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) with ice during logistics process[C]. **Fisheries science for future generations-the Japanese society of fisheries science**. Tokyo, Japan, 2017.09 (摘要收录)
21. Weiqing LAN, Qian WANG, Xiaohong SUN, Jing XIE. Antimicrobial mechanism of *Ginkgo biloba* leaves extracts (GBLE) against *Shewanella putrefaciens* [C]. **Fisheries science for future generations-the Japanese society of fisheries science**. Tokyo, Japan, 2017.09 (摘要收录)
22. Weiqing LAN, Wanjun ZHANG, Qiyue WU, Jing XIE. Different procooling strategies on the freshness of farmed perch (*Lateolabrax japonicus*) during logistics process [C]. **Fisheries science for future generations-the Japanese society of fisheries science**. Tokyo, Japan, 2017.09 (摘要收录)
23. Lei XIAO, Weiqing LAN*, Shucheng LIU, Xiaohong SUN, Bingzhao SHI, Jing XIE. Rapid evaluation of big-eye tuna (*Thunnus obesus*) quality changes based on near infrared reflectance spectroscopy (NIRS) and low field nuclear magnetic resonance (LF ¹H NMR) s[C]. **Fisheries science for future generations-the Japanese society of fisheries science**. Tokyo, Japan, 2017.09 (海报收录)
24. Meng WANG, Fei Ren, Weiqing LAN*. Optimization of processing Conditions for Purple Sweet Potato Beer by Orthogonal Experiment[C]. 2017年第二届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2017.11 (摘要收录)
25. Mengling CHEN, Lei GUO, Qinghua JI, Weiqing LAN*. The effect of flavonoids from Mung bean peel on the anti-aging ability of mice[C]. 2017年第二届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2017.11 (摘要收录)
26. Nannan ZHANG, Weiqing LAN*, Qian WANG, Xiaohong SUN, Jing XIE. Antibacterial mechanism of *Ginkgo biloba* leaf extract (GBLE) against *Shewanella putrefaciens* and *Saprophytic staphylococcus*[C]. 2017年第二届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2017.11 (摘要收录)
27. Taoshuo GONG, Youwei YU, Weiqing LAN*. Extraction of Rhodamine B in beverage by dispersive liquid-liquid micro-extraction and High Performance liquid chromatography (HPLC) [C]. 2017年第二届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2017.11 (摘要收录)
28. Wanjun ZHANG, Weiqing LAN*, Qian WANG, Xiaohong SUN, Jing XIE. Effects of ice with complex plant-source extracts on the quality and antioxidant activity change of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) during logistics process[C]. 2017年第二届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2017.11 (摘要收录)
29. Xiaoyu HU, Weiqing LAN*. Effects of different ice conditions and repetitive freeze-thaw on muscle microstructure, moisture migration and quality changes in *penaeus vannamei*[C]. 2017年第二届食品与健康国际研讨会. 中国上海, 2017.11 (摘要收录)
30. 胡潇予, 蓝蔚青*. 基于高通量测序的鲈鱼片在贮藏期间的细菌菌群结构分析[C]. 2017年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会. 浙江杭州, 2017.11 (摘要收录)
31. 张楠楠, 蓝蔚青*, 王倩, 孙晓红, 杨晓慧, 谢晶. 冷断链流通对冰藏大黄鱼品质与微生物多样性影响[C]. 2017年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会. 浙江杭州, 2017.11 (摘要收录)
32. 张皖君, 蓝蔚青*, 赵宏强, 谢晶. 超高压处理对冷藏鲈鱼片品质及结构变化的影响研究[C]. 2017年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会. 浙江杭州, 2017.11 (摘要收录)
33. 张皖君, 蓝蔚青*, 赖晴云, 张菊, 邱伟强, 谢晶. 不同保鲜冰处理对鲈鱼微生物与质构特性、ATP关联物变化影响[C]. 2017年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会. 浙江杭州, 2017.11 (摘要收录)

利用分会学术年会. 浙江杭州, 2017.11 (摘要收录)

34. 张楠楠, 蓝蔚青*, 王倩, 孙晓红, 谢晶. 植物源复合保鲜冰对大黄鱼流通期间品质与抗氧化性变化影响[C]. 第五届环北部湾高校研究生海洋学术论坛——海洋资源利用及海洋食品分论坛. 广东湛江, 2017.11 (论文宣讲)

35. 胡潇予, 蓝蔚青*, 车旭, 谢晶. 不同植物源提取液对冰藏鲳鱼水分迁移及蛋白特性影响[C]. 第五届环北部湾高校研究生海洋学术论坛——海洋资源利用及海洋食品分论坛. 广东湛江, 2017.11 (论文宣讲)

36. 胡潇予, 蓝蔚青*, 李诗慧, 袁艳芳, 谢晶. 不同冷藏条件对大目金枪鱼贮藏期间品质及内源酶活性变化的影响[C]. 上海研究生学术论坛——粮食战略与食品安全. 中国上海, 2017.11 (论文宣讲)

37. Nannan ZHANG, Weiqing LAN*, Jing XIE. Effect of ϵ -polylysine and rosemary extract on enhancing oxidative and microbial stability of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) [C]. 上海研究生学术论坛——粮食战略与食品安全. 中国上海, 2017.11 (论文宣讲)

38. Xu Che, Weiqing Lan, Shucheng Liu, Hongqiang Zhao, Yangyi Chen, Jing Xie. Effect of high-pressure processing on the physicochemical properties of pomfret (*Pampus argenteus*) during refrigerated storage. 第一届食品与健康国际研讨会, 中国上海, 2016.10 (摘要收录并做墙报交流)

39. Qian WANG, Wei-qing LAN*. Effects of temperature fluctuation on the quality of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) with ice storage during logistics process. 2016食品科学研究生创新论坛, 宁夏银川, 2016.8.25-8.28. (论文宣读并获优秀奖)

40. Qian WANG, Wei-qing LAN*, Min HOU, Jing XIE*. Antimicrobial Mechanism of *Ginkgo biloba* Leaf Extracts (GBLE) against *Shewanella putrefaciens*. 2016年食品与健康国际会议, 中国上海, 2016.05.26-05.27. (海报展示)

41. Xu Che, Weiqing Lan*, Ting Wang, Ruoyuan Du, Jing Xie, Han Lei. Sensory and chemical assessment of the freshness of pomfret (*Pampus Argenteus*) with *Ginkgo biloba* leaves extract treatment during storage in ice. **Food for Health International Conference 2016**. Kagoshima, Japan, March 21-23, 2016 [Oral Presentation](英文口语宣讲并获奖)

42. 车旭, 蓝蔚青*, 陈扬易, 谢晶*. 超高压处理对冷藏鲳鱼的杀菌效果及品质变化影响研究. 2015年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会, 中国舟山, 2015.12 (摘要收录)

43. 王倩, 蓝蔚青*. 银杏叶提取液对腐生葡萄球菌的抑菌机理研究, 2015年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会, 浙江舟山, 2015.12.10-12.11. (论文宣读)

44. Wei-qing LAN, Jing XIE *. Effects of MAP on the shelf-life of pomfret fillets during chilled storage, 2st EAFTA Conference, Shanghai, China, 2014. 11. 07 (论文宣读).

45. 蓝蔚青, 谢晶*, 毛 锋, 陈文燕. 壳聚糖复合生物保鲜剂对金黄色葡萄球菌的抑菌作用研究. 2014年中国水产学会学术年会, 湖南长沙, 2014. 10. 28-10. 30 (论文宣读)

46. 车旭, 蓝蔚青*, 谢 晶, 王 婷, 杜若源. 植物源生物保鲜剂在水产品保鲜上的研究进展. 长三角水产科技分论坛, 中国上海, 2014. 10 (论文宣讲)

47. 车旭, 蓝蔚青*, 杜若源, 王婷, 谢晶. 超声波辅助提取银杏叶中总黄酮的工艺条件优化. 上海市研究生学术论坛. 中国上海, 2014.09 (全文收录)

48. 蓝蔚青, 谢晶*. 不同气体组分对冷藏鲳鱼品质变化的影响研究. 2014 International Conference of Seafood Processing and Safety, Dalian China, 2014. 07. 17-07. 19 (论文宣读)

49. Wei-qing LAN, Jing XIE *. Effects of modified atmosphere packaging (MAP) on the extension of the shelf-life in pomfret (*Pampus argenteus*) fillets during chilled storage, The 15th International Symposium on the Efficient Application and Preservation of Marine Biological

Resources, Yeosu Korea, 2014. 05. 15-05. 17 (论文宣读)

50. 蓝蔚青, 谢晶*, 施建兵, 周 会, 张琛杰. 鲑鱼冷藏期间的微生物多样性研究. 2013年中国水产学会学术年会, 安徽合肥, 2013. 10 (摘要收录)
51. 蓝蔚青, 谢晶*. 传统分离培养与PCR-DGGE指纹技术分析冷藏带鱼贮藏期间细菌多样性的比较研究, 2012上海市食品学会学术年会, 中国上海, 2012. 10. 19-10. 21 (全文收录)
52. 蓝蔚青, 谢晶*. 复合生物保鲜剂对腐败希瓦氏菌的抑菌机理研究, 2012上海市食品学会学术年会, 中国上海, 2012. 10. 19-10. 21 (全文收录)

十三、指导学生科创情况 (29项)

1. 吴怡, 陈以恒, 徐润奕. 壳聚糖-酚酸接枝物对冷藏鲈鱼保鲜效果研究. 上海海洋大学大学生2020年创新活动计划项目, 2020. 01-2020. 12
2. 唐书文, 臧一字, 王佳卉. 前处理结合复合保鲜剂对冷藏暗纹东方鲀品质变化影响. 上海海洋大学大学生2020年创新活动计划项目, 2020. 01-2020. 12
3. 李函笑, 任智楚, 芦子萱. 牛至精油对腐败菌作用机制及冰藏大黄鱼品质变化影响. 上海市大学生创新创业训练计划项目, 2019. 04-2020. 04
4. 邱泽慧, 傅子昕. 苹果多酚对冰藏大黄鱼品质变化影响. 上海市大学生创新创业训练计划项目, 2019. 04-2020. 04
5. 王蒙, 赵宏强, 施玲慧, 丛晓涵, 黄勤. 超高压结合竹醋液处理对冷藏鲈鱼片品质影响, 上海海洋大学2018年骆肇堯大学生科创基金, 2018. 03-2018. 12
6. 巩涛硕, 伍姿, 周嘉靓. 不同超高压处理条件对腐败希瓦氏菌作用影响, 上海海洋大学2018年骆肇堯大学生科创基金, 2018. 03-2018. 12
7. 翁忠铭, 黄夏. 真空包装结合复合生物保鲜剂对冰鲜大黄鱼冰藏影响, 上海海洋大学2018年骆肇堯大学生科创基金, 2018. 03-2018. 12
8. 许巧玲, 樊洁, 陆进, 车旭. 不同植物源提取液对冰鲜鲑鱼水分迁移及蛋白质特性的影响, 上海海洋大学大学生2017年创新活动计划项目, 2017. 01-2017. 12
9. 赖晴云, 张菊, 伍姿, 周佳靓, 张皖君. 不同保鲜冰处理对鲈鱼贮藏期间ATP关联产物与品质变化的影响, 上海海洋大学大学生2017年创新活动计划项目, 2017. 01-2017. 12
10. 张皖君, 赖晴云, 张菊, 伍姿, 周佳靓. 不同保鲜冰处理对鲈鱼贮藏期间结构特性与ATP降解作用研究, 上海海洋大学骆肇堯大学生科技创新项目, 2017. 03-2017. 12
11. 施玲慧, 丛晓涵, 赵宏强, 黄勤, 刘泓滢. 超高压处理对冷藏鲑鱼菌相组成影响及腐败菌作用研究, 上海海洋大学大学生2017年创新活动计划项目, 2017. 01-2017. 12
12. 胡潇予, 李诗慧, 周智敏, 刘畅, 廖耀文. 不同冰藏条件对南美白对虾水分迁移、内源酶活性及ATP降解过程影响研究, 上海海洋大学2017骆肇堯大学生科技创新项目, 2017. 03-2017. 12
13. 李诗慧, 周智敏, 刘畅, 廖耀文, 胡潇予. 低温贮藏南美白对虾水分迁移与品质变化相关性研究, 上海海洋大学大学生2017年创新活动计划项目, 2017. 01-2017. 12
14. 张楠楠, 黄夏, 沈可伊, 翁忠铭, 廖欣宇. 聚赖氨酸复配物对冰鲜大黄鱼品质及组织蛋白酶的活性影响研究, 上海海洋大学骆肇堯大学生科技创新项目, 2017. 03-2017. 12
15. 黄夏, 沈可伊, 翁忠铭, 廖欣宇, 张楠楠. ϵ -聚赖氨酸复配物对冰鲜大黄鱼品质及组织蛋白酶活性的影响, 上海海洋大学大学生2017年创新活动计划项目, 2017. 01-2017. 12
16. 黄琬莹, 王沅歆. 豆渣中营养成分——蛋白质和膳食纤维的充分再利用, 上海海洋大学大学生2017年创新活动计划项目, 2017. 01-2017. 12
17. 肖蕾, 张皖君, 赵宏强, 段贤源. 基于低温核磁共振技术表征大目金枪鱼流通过程中的品质变化规律, 2016年上海海洋大学骆肇堯科创基金项目, 2016. 12-2017. 12.
18. 张皖君, 肖蕾, 吴启月, 段贤源. 不同预冷处理对鲈鱼流通期间主要优势菌群变化影响研究, 2016年上海海洋大学骆肇堯科创基金项目, 2016. 12-2017. 12.
19. 张苑怡, 吴金鑫, 赵宏强, 钟小凡. 超高压处理对冷藏鲑鱼杀菌效果及品质变化影响研究, 上海海洋大学大学生创新活动计划项目, 2016. 04-2018. 03
20. 吴启月, 段贤源, 石炳招, 盛开, 张皖君. 不同冷却方式对海鲈鱼品质变化和微生物特性影响研究, 上海海洋大学大学生创新活动计划项目, 2016. 04-2018. 03

21. 雷洲, 杨用, 林志毅, 黄沈莹, 叶哲君. 高纤维新型豆渣食品的开发研究, 上海海洋大学大学生创新活动计划项目, 2016. 04-2018. 03
22. 车旭, 王倩, 肖蕾, 张皖君. 流化冰结合银杏叶提取液对冰鲜鲳鱼贮藏期间品质变化的影响, 2016年上海海洋大学骆肇堯科创基金项目, 2016. 05-2016. 12
23. 钟小凡, 朱婉瑜, 刘嘉璇, 陈扬易. 超高压处理冷藏鲳鱼的杀菌效果及品质变化、蛋白质特性的影响研究, 2014年上海海洋大学骆肇堯科创基金重点项目, 2014. 04-2015. 03
24. 周音言, 曹欣, 徐行, 李涛, 斯琴格日乐. 高纤维新型豆渣系列饼干的开发研究, 2014年上海市大学生创新活动计划项目, 2014. 10-2015. 09
25. 杜若源、王婷, 侯旻, 雷晗. 银杏叶中的总黄酮提取工艺优化及其对冰鲜鲳鱼的保鲜效果研究, 2014年上海市大学生创新活动计划项目, 2014. 10-2015. 09
26. 李涛、周音言、曹欣、徐行. 渣渣豆系列——豆你玩; 豆美丽; 豆健康, 2014年度李锦记杯学生创新大赛项目, 2014. 06-2014. 09
27. 周磊、董杨申、王晶、肖越云. 不同处理方式对冰藏梅童鱼保鲜品质的影响研究, 2014年上海海洋大学骆肇堯科创基金重点项目, 2014. 04-2015. 03
28. 庞博、任浩、杨志轩、梁生强. 可食用水果保鲜剂的开发研制与保鲜效果的检验, 2012年上海海洋大学大学生创新活动计划项目, 2012. 10-2013. 10
29. 陈玉娇、沙蕾、朱嘉依、陈宇航. 豆渣的综合利用及其方便食品的研发, 2012年上海海洋大学校大学生创新活动计划项目, 2012. 10-2013. 10

联系地址: 上海市临港新城沪城环路999号上海海洋大学182号信箱 电话: 86-21-61900364 传真: 86-21-61900365

学院信箱: spxy@shou.edu.cn Copyright All Rights Reserved上海海洋大学食品学院版权所有