

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品质量安全系](#) >

## 李苗云

发布时间: 2017-12-28 11:28    浏览次数: 2317



姓名	李苗云	性别	女	出生年月	1976.3
民族	汉	籍贯	河南鄢陵	政治面貌	中共党员
部门	食品安全系	职称	教授	职务	
办公地址	7#203	办公电话		E-mail	<a href="mailto:limy7476@126.com">limy7476@126.com</a>
教授课程	食品卫生学；畜产品加工学				
研究方向	肉品加工与安全控制；食品微生物安全控制；食品安全风险评估				
教育经历	2003.9-2006.6, 南京农业大学, 食品科学, 博士学位; 2000.9-2003.6 云南农业大学, 动物营养与饲料科学, 硕士学位; 1995.9-1999.6, 河南农业大学, 微生物(发酵), 学士学位				
工作经历	2006.7--, 河南农业大学食品科学技术学院 2014年8月-2015年9月, 美国, 访问学者				
学术社会兼职	中国畜产品加工研究会理事; 河南省食品科学技术学会常务理事				

科研项目	<p>近年来共主持和参与国家自然科学基金、国际合作项目等20余项，已完成国家、省部级项目10多项。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家自然科学基金（面上项目）：冷却猪肉货架期预报模型构建，2011.1-2013.12，主持</li> <li>2. 国家自然科学基金（青年基金）：低温肉制品中甲型副伤寒沙门氏菌的热激响应机制研究，2015.1-2017.12，主持</li> <li>3. 国家自然科学基金（面上项目）：肉制品中产气荚膜梭菌的形成与调控机制研究，2016.1-2019.12，主持</li> <li>4. 中美国际合作项目：Development of Chinese Microbial Models Databases for Meat Safety, 编号5880725011FN, 2015-2019, 主持</li> <li>5. 河南省重大专项：调理肉制品与面向中亚的肉类加工关键技术研发，2016.6-2019.5，第二主持</li> <li>6. 河南省重大专项（子课题）：冷鲜肉生产关键技术研究与应用（161100110600-1），2016.6-2019.5，主持</li> <li>7. 国家公益性（农业）行业专项：肉类生产与加工质量安全控制技术（子课题），2009.1-2014.4，第二完成人</li> <li>8. 国家科技部“十二五”科技支撑项目：动物源微生物预报与栅栏技术研究，2012.12-2016.4，第二完成人</li> <li>9. 国家科技部“十一五”科技支撑项目：调理肉制品品质控制技术研究，2007.12-2011.4，第二完成人</li> <li>10. 河南省企业自主创新项目：禽肉食品综合保鲜与品质安全控制技术研究产业化，2010.12-2012.12，主要负责人</li> <li>11. 河南省教育厅自然科学研究计划项目：香辛料在道口烧鸡风味调制中的技术研究，2012.1-2014.1，主持</li> <li>12. 郑州市科技局科技攻关项目：高档低温肉制品加工关键技术与新产品开发，2011.1-2014.12，主持</li> </ol>
论文论著	<p>近五年来，发表论文100余篇，其中SCI，EI收录20余篇。代表性论文：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Miaoyun Li, Lihan Huang, Qianqian Yuan. Growth and survival of Salmonella Paratyphi A in roasted marinated chicken during refrigerated storage: Effect of temperature abuse and computer simulation for cold</li> </ol>

- chain management, Food Control, 2017, 74:17-24
2. Miaoyun Li, Haibiao Wang, Lingxia Sun, Gaiming Zhao, and Xianqing Huang. Application of Electronic Nose for Measuring Total Volatile Basic Nitrogen and Total Viable Counts in Packaged Pork During Refrigerated Storage, Journal of Food Science, 2016, 81(4):906-912
3. Miaoyun Li, Haibiao Wang, Gaiming Zhao, Mingwu Qiao, Mei Li, Lingxia Sun, Xiaoping Gao, Jianwei Zhang. Determining the drying degree and quality of chicken jerky by LF-NMR. Journal of Food Engineering, 2014, 139, 43-49.
4. Miaoyun Li, Yuanhui Li, Xianqing Huang, Gaiming Zhao, Wei Tian. Evaluating growth models of Pseudomonas spp. in seasoned prepared chicken stored at different temperatures by the principal component analysis (PCA), Food Microbiology, 2014, 40(6): 41-47
5. Miaoyun Li, Lu Tian, Gaiming Zhao, Qiuhui Zhang, Xiaoping Gao, Xianqing Huang, Lingxia Sun. Formation of biogenic amines and growth of spoilage-related microorganisms in pork stored under different packaging conditions applying PCA. Meat Science, 2014, 96(2): 843 - 848
6. Miaoyun Li, Xiaomin Sun, Gaiming Zhao, Xianqing Huang, Jianwei Zhang, Wei Tian, Qiuhui Zhang. Comparison of mathematical models of lactic acid bacteria growth in vacuum-packaged raw beef stored at different temperatures. Journal of Food Science, 2013, 78(4):600-604
7. Miaoyun Li, Huimin Niu, Gaiming Zhao, Lu Tian, Xianqing Huang, Jianwei Zhang, Wei Tian, Qiuhui Zhang. Analysis of mathematical models of Pseudomonas spp. growth in pallet-package pork stored at different temperatures. Meat Science, 2013, 93(4):855-864
8. Miaoyun Li, Gaiming Zhao, Jie Liu, Xiaoping Gao, Qiuhui Zhang. Effect of different heat treatments on the degradation of Salmonella nucleic acid. Journal of Food Safety, 2013, 33(4) : 536 - 544
9. Miaoyun Li, Haibiao Wang, Lingxia Sun, Gaiming Zhao, and Xianqing Huang. Application of Electronic Nose for Measuring Total Volatile Basic Nitrogen and Total Viable Counts in Packaged Pork During Refrigerated Storage, Journal of Food Science, 2016, 81(4):906-912
10. Li Xifeng, Li Miaoyun\*, Zhao Gaiming, Huang Xiaoshu, Tian Wei, Assessment of Spoilage Progress for Chilled Pork under Different Packaging Conditions according to Putrescine and Cadaverine Changes, Journal of Chinese Institute of Food Science and Technology, 2015, 15(1):198-204
11. 李苗云, 田璐, 黄现青, 赵改名, 柳艳霞, 孙灵霞. 不同包装冷却猪肉腐败特性的主成分分析和聚类分析, 食品与发酵工业, 2014, 40 (2) : 37-41
12. 李苗云, 惠利娜, 赵改名, 刘杰, 黄现青, 高晓平. 荧光定量 PCR 检测生鲜猪肉中金黄色葡萄球菌的应用研究. 河南农业大学学报, 2014, 48 (4) : 475-480

	<p>13. 李苗云, 赵改名*, 许雄, 王玉芬, 谢华, 柳艳霞, 田玮. 鸡骨渣中蛋白质的酶解应用效果研究. 食品科学, 2013, 34 (9) :185-188</p> <p>14. 李苗云, 李媛惠, 赵改名, 柳艳霞, 高晓平. 骨肉相连中腐败菌动力学生长参数对货架期的影响. 食品与发酵工业, 2013, 39 (8) : 63-67</p> <p>15. 李玫;李苗云*;赵改名;张秋会;柳艳霞;高晓平;周晓梅. 冻融循环下鸡肉品质变化的低场核磁共振研究. 食品科学, 34 (11) : 58-61</p> <p>16. 牛会敏;李苗云*;赵改名;张秋会;田玮;黄现青;柳艳霞;张建威;高晓平;孙灵霞. 低温条件下冷却猪肉中假单胞菌生长模型的分析. 食品科学, 2013, 34 (5) :142-146</p> <p>17. 李媛惠;李苗云*;赵改名;张秋会;柳艳霞;高晓平. 反复冻融对调理鸡肉骨肉相连品质的影响. 河南农业大学学报, 2013, 47 (2) : 187-191</p> <p>18. 刘杰;李苗云*;赵改名;柳艳霞;高晓平;田玮;黄现青;张秋会. 不同热处理对沙门氏菌DNA消亡的影响. 食品科学, 2013, 34 (5) : 46-49</p> <p>19. 李冰;李苗云*;赵改名;柳艳霞;张秋会;高晓平;孙灵霞;黄现青;赵莉君. 动态湿度变化对生鲜鸡肉品质的影响, 河南农业大学学报, 2016, 50 (4) : 521-528</p> <p>20. 王鹏;王文艳;田璐;赵改名;李苗云*;孙灵霞;柳艳霞. 响应曲面法优化气调包装冷却猪肉气体比例的研究, 河南农业大学学报, 2014, 48 (3) : 339-347</p>
成果奖励	<p>1. 河南省科技成果二等奖: 冷却肉汁液损失控制技术推广应用研究与示范, 证书号: 2010-J-078-R03/10 奖励单位: 河南省人民政府。</p> <p>2. 河南省第十届自然科学优秀学术论文二等奖: 论文《Prediction model for the shelf-life of chilled pork stored at different temperatures》, 河南省科技厅, 第一完成人。</p> <p>3. 成果: 基于预测微生物学的道口烧鸡保鲜技术研究, 鉴定时间: 2016.3, 第一完成人, 河南省科学技术厅。</p> <p>4. 成果: 冷却猪肉微生物预报与栅栏技术研究, 鉴定时间: 2016.3, 第一完成人, 河南省科学技术厅。</p> <p>5. 成果: 调理肉制品品质控制技术研究, 登记号9412011Y0162, 鉴定单位: 河南省科技厅, 第四完成人。</p> <p>6. 国家发明专利: 一种卷尖的生产工艺 (专利号: ZL 2011 1 0101272.7), 第一, 2012.08。</p> <p>7. 国家发明专利: 一种用骨渣酶解浓缩液制备鸡精的方法 (专利号: ZL 2011 1 0024109.5), 第二, 2012.08。</p> <p>8. 国家发明专利: 一种骨渣的酶解方法 (专利号: ZL 2011 1 0024110.8), 第二, 2013.05。</p>

	<p>9. 国家发明专利：一种即食卤香菇鸡肉的生产方法，ZL 20114 1 0011043.X，第二，2013.05。</p> <p>10. 国家计算机软件著作权：肉品微生物预报模型系统1.0，登记号：2014SR012060，2014.01。</p>
学术交流经历	<p>1. 2016.11月，国际食品安全会议，中国上海CIFSQ，做报告《Temperature Abuse and Computer Simulation for Cold Chain Management》</p> <p>2. 2016.8月，中国肉类科技大会，中国内蒙古，做报告《预测微生物学在肉品中的应用技术研究》；</p> <p>3. 2011年8月5-14，比利时，参加57th ICoMST 国际肉类科技大会</p>
荣誉称号	河南省教育厅青年骨干教师



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved

地址：郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编：450002

建议屏幕分辨率在1920\*1080px以上浏览本站

