



首页 >> 管理学 >> 农林经济管理 >> 农业经济管理 >> 食品安全管理 >>

沈阳农业大学食品学院博士生导师刘玲教授 (图)

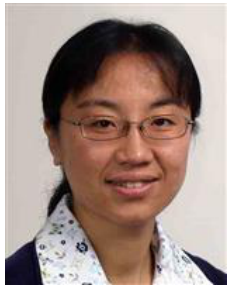
<http://www.firstlight.cn> 2021/6/16

[作者] 沈阳农业大学食品学院

[单位] 沈阳农业大学食品学院

[摘要] 刘玲, 女, 汉族, 博士, 教授, 博士生导师, 沈阳人。中共党员。2002年7月来校任教, 主要研究方向为食品质量安全, 为食品加工与安全专业硕士学位带头人。获“沈阳市中青年科技创新人才”, “校级教学名师”荣誉称号, 任辽宁省食品质量安全学会理事。为本科生讲授《食品化学》等课程; 为研究生讲授《高级食品化学》等课程。其中, 《食品化学》课为学校精品课。“食品质量安全教学团队”成员。主持省级和校级教学项目6项, 主持的教改项目获得校级教学...

[关键词] 刘玲 沈阳农业大学食品学院 博士生导师 教授 食品质量安全



刘玲, 女, 汉族, 博士, 教授, 博士生导师, 沈阳人。中共党员。2002年7月来校任教, 主要研究方向为食品质量安全, 为食品加工与安全专业硕士学位带头人。获“沈阳市中青年科技创新人才”, “校级教学名师”荣誉称号, 任辽宁省食品质量安全学会理事。

为本科生讲授《食品化学》等课程; 为研究生讲授《高级食品化学》等课程。其中, 《食品化学》课为学校精品课。“食品质量安全教学团队”成员。主持省级和校级教学项目6项, 主持的教改项目获得校级教学成果奖2项, 指导的本科毕业生论文获校级一等奖和二等奖等。副主编国家级规划教材《食品化学》, 《食品检验分析》等4部。

主持国家自然科学基金面上项目, 辽宁省科学基金项目, 沈阳市中青年科技创新项目等。其中主持的“果蔬贮藏关键技术的研究与应用”项目获2016年沈阳市科技进步三等奖。在“Food chemistry”“LWT-Food Science and Technology”等杂志发表SCI收录论文 20余篇。

发表主要论文:

1. Ling Liu, Rikke V. Hedegaard and Leif H. Skibsted. Formation of Advanced Glycation End Products (AGEs) are Influenced by Lipids in Milk Powders. Australian Journal of Chemistry, 2013, 66(9): 1074-1079.
2. Ling Liu, Yanan Wei, Fei Shi, Chang Liu, Xincheng Liu, Shujuan Ji. Intermittent warming improves postharvest quality of bell peppers and reduces chilling injury, Postharvest Biology and Technology, 2015,101: 18-25.
3. Fei Shi, Bing Bai, Shufeng Ma, Shujuan Ji, Ling Liu*. The inhibitory effects of r-glutamylcysteine derivatives from fresh garlic on glycation radical formation. Food chemistry, 2016, 194: 538-544.
4. Rui Xu, Lu Yue, Shimo Kang And Ling Liu*. Assessment of the concentration of advanced glycation end products in traditional Chinese foods. Journal of Food Processing and Preservation, 2017, 41(2).
5. Shimo Kang, Xin Zhao, Lu Yue, Ling Liu*. Main anthraquinone components in Aloe vera and their inhibitory effects on the formation of advanced glycation end-products. Journal of Food Processing and Preservation, 2017, 41(5).
6. Ling Liu, Rikke V. Hedegaard, and Leif H. Skibsted. Effect of plant polyphenols on the formation of advanced glycation end products from β -lactoglobulin, Food Science and Biotechnology, 2017, 26(2): 389-391.

中国研究生教育排行榜 83条

- 1 北京林业大学林业经济管理专业
- 1 中国农业大学农业经济管理专业
- 2 浙江大学林业经济管理专业
- 2 南京农业大学农业经济管理专业
- 3 西北农林科技大学农业经济管理...

中国大学排行榜 71条

- 1 华南农业大学农林经济管理专业
- 2 南京农业大学农林经济管理专业
- 3 华中农业大学农林经济管理专业
- 4 中国农业大学农林经济管理专业
- 5 中国人民大学农林经济管理专业

课件 27篇

- 广东海洋大学食品法规与标准课件...
- 广东海洋大学食品法规与标准课件...
- 广东海洋大学食品法规与标准课件...
- 广东海洋大学食品法规与标准课件...
- 广东海洋大学食品法规与标准课件...

研招资料 25篇

- 江苏海洋大学2021年硕士研究生入...
- 湖南农业大学2021年硕士研究生自...
- 湖南农业大学2021年硕士研究生自...
- 河南工业大学生物工程学院2021年...
- 东北林业大学林学院2021年硕士研...

知识要闻 139篇

- 江苏省农业科学院农产品质量安全...
- 重磅! 宁波大学省部共建国家重点...
- 2020年食品安全和健康十大热点发布
- 优化耕地管理策略保障粮食安全 (...
- 上海海洋大学赵勇教授获“全国食...

会议中心 159篇

- 全国农产品质量安全监管工作视频...
- 山东省作物学会2020年学术年会在...
- 关于召开2020年国际食品安全与健...
- 广东省农业科学院农产品公共监测...
- 2020年水产品药物残留快速检测产...

7. Xin Zhao, Lu Yue, Xincheng Liu, Ling Liu*. Contribution of linoleic acid to the formation of advanced glycation end products in model systems during heat treatment. Czech Journal of Food Sciences, 2017, 35 (5): 367-375.

8. Yingqi Guo, Jia Lv, Ying zhang, Yingbo Zhao, Bing Bai, Ling Liu*. Inhibitory activity of pigments in tomato on AGEs of food simulation system in accelerated storage condition, Journal of Food Processing and Preservation. 2019, e14155.

9. Yu-han Song, Ling Liu*, Ying-bo Zhao, Bing Bai, Yong Yang, Xin Zhao. Effects of Oleic Acid on the Formation and Kinetic Model of Nε-(Carboxymethyl)lysine. LWT-Food Science and Technology, 2019, 115. 108160.

10. Rikke V. Hedegaard, Ling Liu, Leif H. Skibsted. Quantification of radicals formed during heating of b-lactoglobulin with glucose in aqueous ethanol, Food Chemistry. 2015, 167: 185-190.

[原文地址](#)

原文发布时间: 2021/6/16

引用本文:

沈阳农业大学食品学院. 沈阳农业大学食品学院博士生导师刘玲教授 (图) . <http://www.firstlight.cn/View.aspx?inford=4208865>.

发布时间: 2021/6/16. 检索时间: 2021/6/19

[我要入编](#) | [本站介绍](#) | [京ICP证030426号-15](#) | [公司介绍](#) | [联系方式](#) | [我要投稿](#)

北京雷速科技有限公司 版权所有 2003-2021

Email: leisun@firstlight.cn