

姓名：姜丽

性别：女

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

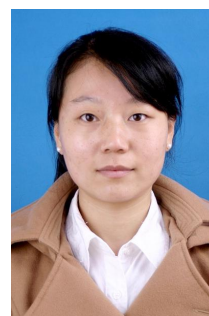
办公地址：食品院 323

办公电话：13585171853

电子邮箱：jiangli@njau.edu.cn

研究方向：采后生物学

个人简介：



2017.04-2018.05 USDA Agricultural Research Service 访学

2007.06-2010.12 南京农业大学 食品科学 工学博士

2005.09-2007.06 南京农业大学 食品科学 工学硕士

2001.09-2005.07 山西师范大学 生物科学 理学学士

长期从事果蔬产品贮藏与加工相关课程教学和科研工作，主要讲授本科生课程：商品学概论，农产品贮运加工，农产品贮运学，设施作物采后处理技术，农产品贮运加工综合实验等。参与研究生课程：农产品贮藏与加工研究进展，果蔬采后生理与贮藏技术，等。科研工作主要集中在果蔬保鲜机制研究，果蔬加工工艺研究等方面。

科研情况：

1. 国家自然科学基金面上项目，31671925，腺基于高光谱和电子鼻检测水果采后真菌病害的信息基础和机理研究，2017/01-2020/12，65 万元，在研，第二参与人
2. 江苏省农业科技自主创新资金项目，CX(16)1020，出口速冻蔬菜产业链关键技术创新与集成应用，2016/01-2019/12，100 万，在研，主要参与人
3. 国家自然科学基金青年项目，31401612，腺苷酸激酶差异表达对茭白采后衰老的机制研究，2015/01-2017/12，26 万元，在研，第一参与人
4. 江苏省农业科技自主创新资金项目，CX(15)1020，耐贮运桃优质省力化生产技术创新与集成，2015/01-2017/12，30 万，在研，主要参与人
5. 江苏省农业科技自主创新资金项目，CX(15)1022，矮化自根砧苹果产业链技术创新与集成应用，2015/01-2017/12，35 万，在研，主要参与人
6. 江苏省高效园艺作物遗传改良重点实验室开放课题，2015022，优质果实（桃和苹果）的成熟衰老特性研究，2015/01-2016/12，10 万元，已结题，主持

7. 农业部公益性行业科研专项课题, 2014030232, 长三角地区设施蔬菜高产高效关键技术研究示范, 2014/01-2018/12, 110 万/1559 万, 在研, 主要参与人

8. 国家自然科学基金青年项目, 31301576, 基于蛋白质组学的 1-MCP 调控紫背天葵 SOD 等抗氧化酶的机理研究, 2014/01-2016/12, 23 万元, 已结题, 主持

9. 南京农业大学青年科技创新基金, KJQN201428, 基于蛋白质组学的 1-MCP 调控紫背天葵 SOD 等抗氧化酶的机理研究, 2014/01-2016/12, 10 万元, 已结题, 主持

10. 中央高校基本科研业务费, KYZ201319, 基于蛋白质组学的植酸、1-MCP 调控采后紫背天葵衰老的机制研究, 2013.05-2016.05, 35 万元, 已结题, 主持

11. 南京农业大学青年科技创新基金, KJ2011015, 1-MCP 调控紫背天葵叶片衰老的蛋白差异表达研究, 2011/04-2013/04, 3 万元, 已结题, 主持

科研成果:

1. 第一作者及通讯作者论文

(1) Li Jiang, Zhouyao Chen, Lu Liu, Mian Wang, Yanyi Liu, Zhifang Yu*, Effect of chlorine dioxide on decontamination of fresh-cut coriander and identification of bacterial species in fresh-cutting process[J]. Journal of Food Processing & Preservation, 2018, 42(2):e13465.

(2) Xin Xu, Zhifang Yu, Jing Kong, Mei-jun Yi, Chen Huan, and Li Jiang*, Molecular Cloning and Expression Analysis of Cu/Zn SOD Gene from *Gynura bicolor* DC.

Journal of Chemistry, 2017, Article ID 5987096.

(3) 姜丽, 冯莉, 侯田莹, 郁志芳*, 植酸处理对冷藏期间紫背天葵品质的影响, 食品工业科技, 2015.7.01, (07): 336~341

(4) Li Jiang, Ruoyi Kang, Li Zhang, Juan Jiang, Zhifang Yu*, Differential protein profiles of postharvest *Gynura bicolor* D.C leaf treated by 1-methylcyclopropene and ethephon, Food Chemistry, 2015.6.1, 176: 27~39

(5) 姜丽, 冯莉, 侯田莹, 郁志芳, 采后纳米材料包装结合气调处理对紫背天葵贮藏品质的影响及数学模型建立(英文), 食品科学, 2014.7.01, (16): 238~243

(6) Li Jiang, Li Zhang, Yun Shi, Zhaoxin Lu, Zhifang Yu*, Proteomic analysis of peach fruit during ripening upon post-harvest heat combined with 1-MCP treatment, Journal of Proteomics, 2014.2.26, 98: 31~43

(7) Li Jiang, Juan Jiang, Haibo Luo, Zhifang Yu*, Effect of Nano-Packing Combined Controlled Atmosphere on Postharvest Physiology And Biochemistry of *Gynura Bicolor* D.C., Journal of Food Processing and Preservation, 2014.2.1, 38 (3): 1181~1186

(8) 姜丽, 蒋娟, 张丽, 傅淋然, 郁志芳*, 采后植酸处理对紫背天葵贮藏期间生理生化反应的影响(英文), 食品科学, 2014.01.01, (02): 316~321

2. 其它论文

(1) Chen Huan, Shuai Han, Li Jiang, Xiujuan An, Mingliang Yu, Yin Xu, Ruijuan Ma, Zhifang Yu*, Postharvest hot air and hot water treatments affect the antioxidant system in peach fruit during refrigerated storage, Postharvest Biology and Technology, 2017.1.1, 126 (01): 1~14

(2) Chen Huan, Li Jiang, Xiujuan An, Ruoyi Kang, Mingliang Yu, Ruijuan Ma, Zhifang Yu*, Potential role of glutathione peroxidase gene family in peach fruit ripening under combined treatment of postharvest heat and 1-MCP, Postharvest Biology and Technology, 2016.10.1, 111 (4): 175~184

(3) Xiaoqin Wu, Li Jiang, Mingliang Yu, Xiujuan An, Ruijuan Ma, Zhifang Yu*, Proteomic analysis of changes in mitochondrial protein expression during peach fruit ripening and senescence, Journal of Proteomics, 2016.9.16, 147: 197~211

(4) Ruoyi Kang, Li Zhang, Li Jiang, Mingliang Yu, Ruijuan Ma, Zhifang Yu*, Effect of postharvest nitric oxide treatment on the proteome of peach fruit during ripening, Postharvest Biology and Technology, 2016.2.01, 112: 277~289

- (5) 黄劲松, 姜丽, 蒋林惠, 沙香, 周翔, 杨奕晨, 杨爽, 郁志芳*, 不同采收度蕨菜间化学成分及相关酶的研究, 食品工业科技, 2014.01.01, (16): 129~132
- (6) 张丽, 姜丽, 石韵, 康若祎, 王利斌, 郁志芳*, 桃果实总蛋白质双向电泳优化体系的建立, 食品与生物技术学报, 2013.3.1, 50 (3): 250~257
- (7) 代小梅, 杨性民, 姜丽, 刘青梅, 郁志芳*, 香葱干燥工艺研究中国调味品, 2013.01.01, (11): 25~30
- (8) Li Zhang, Li Jiang, Yun Shi, Haibo Luo, Ruoyi Rang, Zhifang Yu*, Post-harvest 1-methylcyclopropene and ethephon treatments differently modify protein profiles of peach fruit during ripening, Food Research International, 2012.10.01, 48 (2): 609~619
- (9) Xiaomei Dai, Haibo Luo, Li Jiang, Li Ling, Yanjun Xue, Zhifang Yu*, Efficacy of Different Sanitizing Agents and Their Combination on Microbe Population and Quality of Fresh-cut Chinese Chives, Journal of Food Science, 2012.7.01, 77 (7): M348~M353
- (10) Haibo Luo, Juan Jiang, Li Jiang, Li Zhang, Zhifang Yu*, Purification and Characterization of Peroxidase from Fresh-Cut Zizania Latifolia, Journal of Food Biochemistry, 2012.6.01, 36 (3): 309~316
- (11) Haibo Luo, Li Jiang, Li Zhang, Juan Jiang, Zhifang Yu*, Quality Changes of Whole and Fresh-Cut Zizania latifolia During Refrigerated (1 A degrees C) Storage, Food and Bioprocess Technology, 2012.5.01, 5 (4): 1411~1415
- (12) Juan Jiang, Li Jiang, Li Zhang, Haibo Luo, Arnold Mathew Opiyo, Zhifang Yu*, Changes of Protein Profile in Fresh-Cut Lotus Tuber before and after Browning, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2012.4.18, 60 (15): 3955~3965
- (13) 凌莉, 姜丽, 张丽, 付淋然, 代小梅, 郁志芳*, 葡萄糖酸内酯处理对辣椒保鲜效果的研究, 食品工业科技, 2012.01.01, (16): 332~334
- (14) Li Zhang, Zhifang Yu*, Li Jiang, Juan Jiang, Haibo Luo, Linran Fu, Effect of post-harvest heat treatment on proteome change of peach fruit during ripening, Journal of Proteomics, 2011.6.10, 74 (7): 1135~1149