大连民族大学硕士研究生导师信息采集表

（参考模板）

一、基本信息

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 姜爱丽 | | 性别 | 女 | 职 称 | 教授/系主任 |
| 最高学位及授予单位 | | | 博士研究生 | | | |
| 所在学院 | 生命学学学院 | | | | 电子邮箱 | jal@dlnu.edu.cn |
| 学科/类别 | 生物工程/工学 | | | | 招生方向/领域 | 食品生物工程/食品工程 |
| 所在科研平台及职务 | | | 大连市蓝莓、甜樱桃等浆果深加工与保鲜工程实验室/负责人  辽宁大连特色生物资源加工利用中试公共服务平台/负责人 | | | |
| (学习与工作经历、研究方向及成果统计等信息)  5181C8660709E16A855C0C5D9DE935B8导师证件照  **学习经历：**  2008/09-2011/12，沈阳农业大学, 食品科学, 博士  1999/09-2002/08，中国科学院植物研究所, 植物学, 硕士  1990/04-1994/07，沈阳农业大学，果树，学士  **工作经历：**  2017/9-至今，大连民族大学，生命科学学院，教授  2016/9-2017/9，大连民族大学，生命科学学院，副教授  2005/2-2016/9，大连民族大学，生命科学学院，高级农艺师 | | | | | | |
| 个人学术主页 | | https://xueshu.baidu.com/scholarID/CN-BB73ZFIJ | | | | |
| 主讲研究生课程 | | 高等食品化学；食品绿色加工 | | | | |

注：学科/类别、招生方向/领域须与招生专业目录保持一致。

二、代表性学术论文与著作

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 论文或著作题目（以参考文献格式列举） |
| 1 | Fuhui Zhou, Dongying Xu, Siguo Xiong, Mixia Tian, Chen Chen, Chenghui Liu,Xinjie Zeng, **Aili Jiang\***. Transcriptomic and metabolomic profiling reveal the mechanism underlying the inhibition of wound healing by ascorbic acid in fresh-cut potato  Food Chemistry, 2023, 410: 135444 (SCI一区) |
| 2 | Siguo Xiong, Xingsheng Sun, Mixia Tian, Dongying Xu, **Aili Jiang\***. 1-Methylcyclopropene treatment delays the softening of Actinidia arguta fruit byreducing cell wall degradation and modulating carbohydrate metabolism. Food Chemistry, 2023, 411: 135485. (SCI一区) |
| 3 | Dongying Xu, Chen Chen, Fuhui Zhou, Chenghui Liu, Mixia Tian, Xinjie Zeng, **Aili Jiang\***. Vacuum packaging and ascorbic acid synergistically maintain the quality and flavor of fresh-cut potatoes. LWT - Food Science and Technology, 2022, 162: 113356. (SCI一区) |
| 4 | Fuhui Zhou, Dongying Xu, Chenghui Liu, Chen Chen, Mixia Tian, **Aili Jiang\***. Ascorbic acid treatment inhibits wound healing of fresh-cut potato strips by controlling phenylpropanoid metabolism. [J]. Postharvest Biology and technology, 2021, 181: 111644 (SCI一区) |
| 5 | Dongying Xu, Sitong Gu, Fuhui Zhou, Ke Feng , Chen Chen, **Aili Jiang\***. Mechanism underlying sodium isoascorbate inhibition of browning of fresh-cut mushroom (*Agaricus bisporus*). Postharvest Biology & Technology, 2021, 173: 111357. (SCI一区) |

注：限5项，导师须为第一作者，文献格式遵循GB/T 7714-2015。

三、政府科研奖励成果

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 科研奖励成果名称 | 获奖级别及单位 | 获奖时间 |
| 1 | 大樱桃砧木茎尖培养及移栽技术 | 大连市科技进步二等奖 | 1998.12 |
| 2 | 甜樱桃花粉贮藏及应用技术 | 辽宁省农业科技贡献奖二等奖 | 2004.12 |
| 3 | 甜樱桃品种“砂蜜豆”的引进及大面积推广应用” | 辽宁省农业科技贡献奖一等奖 | 2010.12 |
| … |  |  |  |

注：限5项，指政府自然科学奖、技术发明奖和科技进步奖，孙冶方经济学奖、中国专利奖、何梁何利科技奖等优秀成果奖。

四、代表性科研项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称及来源 | 起止年月 |
| 1 | 还原型Vc抑制鲜切马铃薯愈伤组织形成机理的研究（31872908）. 国家自然科学基金面上项目 | 2019.01-2022.12 |
| 2 | 北方特色水果（蓝莓、猕猴桃）采后质量与品质精准控制技术的研发（2016YFD0400903-02）. 国家重点研发计划子课题 | 2016.07-2021.06 |
| 3 | 高原夏菜鲜切加工关键技术与配套包装产品研发,甘肃省科技计划项目重大项目（21ZD4 N A016-02） | 2020.06-2024.09 |
| 4 | 甜樱桃鲜果物流包装保鲜技术研发（2020JJZ7SN10 9）.大连市科技计划创新基金计划项目 | 2021.10-2022.06 |
| 5 | 微加工果蔬有害物质预警与控制技术合作研究,国家科技部十二五国家国际科技合作项目研究任务 | 2013.04- 2016.03 |

注：限5项，导师须为项目负责人。

五、其他代表性成果

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 成果名称、级别及来源单位、时间 |
| 1 | **姜爱丽**，李斌，周倩，李美琳，藏志焕，陈绍丽，胡文忠，田世平，孟宪军，魏宝东，孙希云，**陈晨**，郭占俊，郭玲玲，陈彤，田密霞，冮洁，李国强，秦山，佟晔，刘程惠，齐海萍，张萌. 甜樱桃贮运技术规程，DB21/T2913-2023 |
| 2 | **姜爱丽**，胡文忠，郑耀，林文忠，冮洁，陈晨，刘程惠. 鲜切叶用莴苣加工技术规程，DB21/T 3045-2018 |
| 3 | 贾连文，魏雯雯，王玉龙，**姜爱丽**，边继庆，程延安，王联华，杨相政，王 达，王徐剑，杨李益，李喜宏，王露茵，连欢. 鲜切果蔬，GH/T 1341-2021 |
| 4 | 利用甜樱桃树嫩芽制备甜樱桃酒的方法. 国家发明专利，ZL2018 101682970. 授权日期：2021.05.18 第一发明人 |

注：限5项。

六、指导研究生科研或创新代表性成果

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 成果名称 |
| 1 | Fuhui Zhou, Dongying Xu, Siguo Xiong, Mixia Tian, Chen Chen, Chenghui Liu,Xinjie Zeng, Aili Jiang\*. Transcriptomic and metabolomic profiling reveal the mechanism underlying the inhibition of wound healing by ascorbic acid in fresh-cut potato  Food Chemistry, 2023, 410: 135444 (SCI一区) |
| 2 | Siguo Xiong, Xingsheng Sun, Mixia Tian, Dongying Xu, Aili Jiang\*. 1-Methylcyclopropene treatment delays the softening of Actinidia arguta fruit byreducing cell wall degradation and modulating carbohydrate metabolism. Food Chemistry, 2023, 411: 135485. (SCI一区) |
| 3 | Dongying Xu, Chen Chen, Fuhui Zhou, Chenghui Liu, Mixia Tian, Xinjie Zeng, Aili Jiang\*. Vacuum packaging and ascorbic acid synergistically maintain the quality and flavor of fresh-cut potatoes. LWT - Food Science and Technology, 2022, 162: 113356. (SCI一区) |
| 4 | 彭丽 等.软枣猕猴桃采后产业规模化贮藏保鲜技术.2022年挑战杯辽宁省大学生创业计划竞赛铜奖, 2022.06 |
| 5 | 徐冬颖,顾思彤,周福慧,高雪晴,张礼良,孙兴盛. 纳他霉素处理对线切双孢菇褐变的抑制机制. 第十四届“挑战杯”辽宁省大学生课外学术科技作品竞赛三等奖. 2019.06 |

注：限5项，研究生为第一或第二作者（导师第一作者）的科研或省级及以上创新成果。

七、主要学术兼职及荣誉称号

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 学术兼职（荣誉称号）名称、批准（颁发）单位、时间 |
| 1 | 国家农产品加工科技创新联盟果蔬加工与智能制造专业委员会专家, 国家农产品加工科技创新联盟, 2023.04 |
| 2 | 中国植物病理学会第二届产后病理学专业委员会委员, 中国植物病理学会, 2019.10 |
| 3 | 中国食品科学技术学会休闲食品加工技术分会理事, 中国食品科学技术学会, 2021.07 |
| 4 | 甘肃康源高原夏菜产业技术研究院名誉副院长,专家,甘肃康源高原夏菜产业技术研究院, 2021.03 |

注：限5项。