大连民族大学硕士研究生导师信息采集表

一、基本信息

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 李婷婷 | 性别 | 女 | 职 称 | 教授 |
| 最高学位及授予单位 | 博士 浙江工商大学 |
| 所在学院 | 生命科学学院 | 电子邮箱 | jwltt@dlnu.edu.cn |
| 学科/类别 | 生物工程/生物与医药 | 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 | 辽宁省省级高校生物工程下游技术重点实验室主任 |
| (学习与工作经历、研究方向及成果统计等信息)李李婷婷，教授，大连民族大学生命科学学院副院长。辽宁师范大学理学学士、硕士，浙江工商大学工学博士，西南大学食品科学与工程博士后。荣获辽宁省“百千万人才工程”千人层次、辽宁省优秀科技工作者、国家民委中青年英才等称号。现任中国食品科学技术学会第三届青年委员会委员、中国水产学会水产品加工和综合利用分会委员、中国民族医药协会民族医药教育专业委员会常务理事、第三届辽宁省食品科学技术学会理事。研究方向为水产品贮藏加工与安全控制。现主持国家自然科学基金、中国博士后科学基金等省部级以上项目13项。作为主要完成人荣获国家科技进步奖二等奖1项、辽宁省科技进步一等奖1项、中国商业联合会科技进步特等奖3项。发表学术论文98篇，其中在 Biomaterials、Journal of Hazardous Materials等期刊以第一或通讯作者发表SCI收录论文34篇、EI收录论文27篇，申请国家发明专利19项（已授权6项），合作出版著作1部。 |
| 个人学术主页 | 链接（选填） |
| 主讲研究生课程 | 实验设计与数据处理、科技论文写作 |

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 | **Tingting Li**, Dangfeng Wang, Likun Ren, Jialin Mei, Yuchen Xu, Jianrong Li. Preparation of pH-sensitive polylactic acid-naringin coaxial electrospun fiber membranes for maintaining and monitoring salmon freshness, *International Journal of Biological Macromolecules*, 2021, 188, 708-718. |
| 2 | **Tingting Li**, Yue Shen, Haitao Chen, Yuchen Xu, Dangfeng Wang, Fangchao Cui, Yujuan Han and Jianrong Li. Antibacterial Properties of Coaxial Spinning Membrane of methyl ferulate/zein and Its Preservation Effect on Sea Bass, *Foods*, 2021, 10(10), 2385. |
| 3 | **Tingting Li,** Xiaojia Sun, Haitao Chen, Binbin He, Yongchao Mei, DangfengWang, Jianrong Li. Effect of the combination of vanillin and chitosan coating on the microbial diversity and shelf-life of refrigerated turbot (*Scophthalmus maximus*) filets. *Frontiers in Microbiology*, 2020, 11: 462.  |
| 4 | **Tingting Li**, Xiaojia Sun, Haotao Chen, Binbin He, Yongchao Mei, Dangfeng Wang, Jianrong Li. Methyl anthranilate: a novel quorum sensing inhibitor and anti-biofilm agent against *Aeromonas sobria*. *Food Microbiology*, 2020, 103356.  |
| 5 | **Tingting Li**, Binbin He, Yongchao Mei, Dangfeng Wang, Xiaojia Sun, Jianrong Li. Inhibitory effect of vanillin on the virulence factors and biofilm formation of *Hafnia alvei*. *LWT-Food Science and Technology*, 2019, 102: 223-229. |

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 | 鱿鱼贮藏加工与质量安全控制关键技术及应用 | 国家科技进步二等奖 | 2017 |
| 2 | 大宗海水鱼贮运加工关键技术及应用 | 辽宁省直属高校科技成果转化大赛一等奖 | 2020 |
| 3 | 大宗海水鱼贮运加工关键技术及应用 | 辽宁省科技进步一等奖 | 2021 |
| 4 | 水产蛋白资源深度挖掘和高值化利用关键技术及产业化 | 中国商业联合会科学技术奖特等奖 | 2022 |
| 5 | 大宗海水鱼类贮藏加工关键技术与装备的创制及应用 | 中国商业联合会科学技术奖特等奖 | 2017 |

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 | 国家重点研发计划子课题“预制调理水产品货架期模型预测及绿色靶向腐败菌控制”,科技部 | 2018.06-2021.06 |
| 2 | 海参精深加工关键技术研发及产业化，2022 年辽宁省海洋经济发展专项，辽宁省财政厅等 | 2022.01-2023.12 |
| 3 | 三文鱼加工副产物综合利用关键技术研究，辽宁省应用基础研究计划项目，辽宁省科技厅 | 2023.06-2025.06 |
| 4 | 水产品贮藏加工与安全控制,辽宁省高等学校创新人才支持计划项目,辽宁省教育厅 | 2018.12-2021.12 |
| 5 | 鱼体表粘液抗菌肽对海水养殖鱼类特定腐败菌及致病菌的作用机制，国家自然科学基金委  | 2014.01-2016.12 |

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 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| … |  |

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 | Zhe Xu, Zhixuan Zhu, Hui Chen, Lingyu Han, Pujie Shi, Xiufang Dong, Di Wu, Ming Du, Tingting Li. Application of a Mytilus edulis-derived promoting calcium absorption peptide in calcium phosphate cements for bone. *Biomaterials*, 2022, 282, 121390. |
| 2 | Lingyu Han, Ruiyi Zhai, Bing Hu, Jixin Yang, Yaoyao Li, Zhe Xu, Yueyue Meng and Tingting Li. Effects of octenyl-succinylated chitosan-whey protein isolated on emulsion properties, astaxanthin solubility, stability, and bioaccessibility, *Foods*, 2023, 12, 2898. |
| 3 | Zhe Xu, Shiying Han, Hui Chen, Zhixuan Zhu, Lingyu Han, Xiufang Dong, Ming Du, Tingting Li. Characterization of chelation and absorption of calcium by a Mytilus edulis derived osteogenic peptide. *Frontiers in Nutrition*, 2022, 9: 840638. |
| 4 | Zhe Xu, Shiying Han, Hui Chen, Lingyu Han, Xiufang Dong, Zhijian Tan, Ming Du, Tingting Li. Nutritional properties and osteogenic activity of simulated digestion components and peptides from Larimichthys crocea. *Food Research International*. 2023,163:112238. |
| 5 | Zhe Xu, Zhixuan Zhu, Maolin Tu, Jiale Chang, Shiying Han, Lingyu Han, Hui Chen, Zhijian Tan, Ming Du and Tingting Li. Characterizations and the Mechanism Underlying Cryoprotective Activity of Peptides from Enzymatic Hydrolysates of Pseudosciaena crocea[J]. Foods, 2023, 12(4): 875-892. |

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 | 中国食品科学技术学会第三届青年委员会委员 2017.03 |
| 2 | 中国民族医药协会民族医药教育专业委员会常务理事2018.12 |
| 3 | 第三届辽宁省食品科学技术学会理事2020.11 |
| 4 | 第十二届辽宁省优秀科技工作者 2020.10 |
| 5 | 辽宁省高等学校创新人才 2018.12 |

注：限5项。