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 | 陈晨 | 性别 | 女 | 职 称 | 副教授 |
| 最高学位及授予单位 | 博士 东北农业大学 |
| 所在学院 | 生命科学学院 | 电子邮箱 | chenchen@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 | （选填） |
| (学习与工作经历、研究方向及成果统计等信息)**2Q6A0792-2**2004.09-2008.06 东北农业大学生命科学学院 学士 生物科学2008.09-2012.06 东北农业大学食品学院 博士 农产品加工及贮藏工程(硕博连读)2012.09-至今 大连民族大学生命科学学院 教师 2019-09-2020.09 英国雷丁大学 访问学者**主要研究领域**：主要从事采后及鲜切果蔬品质劣变发生、发展的深层机制及调控方式的研究，从而探索和改善果蔬采后贮藏保鲜技术，提高其鲜藏品质和商业附加值。 |
| 个人学术主页 | 链接（选填） |
| 主讲研究生课程 | 高级食品化学 |

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 | **Chen Chen**, Lijia Shi, Yuqi Bin, Chenghui Liu, Mixia Tian & Aili Jiang\*. Integration of transcriptome, miRNA and degradome sequencing reveals the early browning response in fresh-cut apple. Food Chemistry, 2023, 406, 134663 |
| 2 | **Chen Chen**, Aili Jiang, Chenghui Liu, Carol Wagstaff, Qiqi Zhao, Yanhui Zhang, Wenzhong Hu\*. Hydrogen sulfide inhibits the browning of fresh-cut apple by regulating the antioxidant, energy and lipid metabolism. Postharvest Biology and Technology, 2021, 175, 111487. |
| 3 | **Chen Chen**, Chenghui Liu, Aili Jiang, Qiqi Zhao, Yanhui Zhang, Wenzhong Hu\*. miRNA and Degradome sequencing identify miRNAs and their target genes involved in the browning inhibition of fresh-cut apples by hydrogen sulfide. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2020. 68, 8462−8470  |
| 4 | **Chen Chen**, Chenghui Liu, Aili Jiang, Qingxin Guan, Xiaoyuan Sun, Sisi Liu, Kexin Hao, Wenzhong Hu\*. The effects of cold plasma-activated water treatment on the microbial growth and antioxidant properties of fresh-cut pears. Food and Bioprocess Technology, 2019, 12(11), 1842-1851. |
| 5 | **Chen Chen**, Wenzhong Hu\*, Ruidong Zhang, Aili Jiang, Chenghui Liu. Effects of hydrogen sulfide on the surface whitening and physiological responses of fresh-cut carrots, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2018, 98: 4726-4732 |

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 | 蛋清肽结构与其抗氧化和降压活性关系的研究 | 黑龙江省科技进步三等奖 | 2015 |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| … |  |  |  |

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 | 硫化氢调控活性氧代谢抑制鲜切苹果褐变机理的研究 国家自然科学基金委员会 | 2017-01至2019-12 |
| 2 | 抗氧化系统对果蔬切割伤害防御响应机理的研究 辽宁省教育厅 | 2021-01 至 2023-12 |
| 3 | 大樱桃贮藏保鲜技术研究及示范大连市科技局 | 2021-01 至 2023-12 |
| 4 | 鲜切果蔬产品加工及质量安全精准控制技术的研究大连市科技局 | 2018-01至2019-12 |
| 5 | 鲜切果蔬微生物控制及贮藏保鲜技术的研究辽宁省教育厅 | 2014-09至2017-09 |

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 | Wang, Y.; Yuan, N.; Guan, Y.; Chen, C\*.; Hu W. Transcriptomic Analysis Reveals the Mechanism of Lignin Biosynthesis in Fresh-cut Cucumber. Horticulturae, 2023, 9(4) : 500. |
| 2 | Yuan, N.; Wang, Y.; Guan, Y.; Chen, C\*.; Hu W. Effect of nisin on the quality and antioxidant activity of fresh-cut pumpkins. Horticulturae, 2023, 9(5) : 529. |
| 3 | 宾宇淇，石立佳，谢佳妮，陈晨\*，姜爱丽\*．鲜切前后热空气处理对‘红富士’苹果的保鲜效果[J/OL]．食品科学. 2023 |
| 4 | 谢佳妮, 郭若楠, 宾宇淇, 石立佳, 陈晨\*, 姜爱丽\*.不同温度对真空包装下鲜切胡萝卜贮藏品质的影响[J].包装工程, 2023, 44(09): 54-61.  |
| 5 |  |

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 | 甘肃省康源高原夏菜研究院专家人才 甘肃省康源高原夏菜研究院 2021.03  |
| 2 | 辽宁省食品科学技术学会监事 辽宁省食品科学技术学会 2021.12 |
| 3 | 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会员 国家农产品加工科技创新联盟 2023.04  |
| … |  |

注：限5项。