



**陈姝娟** 更新日期: 2019/12/28

陈姝娟,女,1981年出生,学硕导师

**工作单位** 食品学院

**单位电话** 0835-2882187,  
13688074131

**电子邮箱** chenshujuan1@163.com,  
chenshujuan@sicau.edu.cn

**招生专业** 学硕:083200食品科学与工程, 专硕:095135食品加工与安全

◆个人简历

## 基本信息

姓名：陈姝娟 性别：女 出生年月：1981.02

民族：汉 籍贯：四川大竹 政治面貌：中共党员

最高学位：博士 职称：副教授 导师类型：硕士生导师

教学课程：食品理化检验、食品分析

招生专业：学硕 083200食品科学与工程

专硕 095135食品加工与安全

## ◆工作经历

工作经历：

2016.2-至今，四川农业大学食品质量与安全系，副教授；

2013.7-2016.1四川农业大学食品质量与安全系，讲师；

2009.7-2010.8，哈尔滨商业大学 食品工程学院，教师；

## ◆教育经历

教育经历

2010年9月—2013年6月，四川大学轻纺与食品学院 现代分离分析方法及理论方向 博士学位

2005年9月—2008年3月，哈尔滨商业大学食品科学专业食品化学方向 硕士学位

1999年9月—2003年7月，哈尔滨商业大学食品科学与工程专业 学士学位

## ◆获奖荣誉

获奖荣誉:

参与四项四川省科学技术成果项目

2019年3月获四川省科学技术进步二等奖

## ◆社会、学会及学术兼职

担任Biosensors and Bioelectronics,食品科学、食品生物技术、广东农业科学等杂志的自由审稿人;

成都市青科联理事;

## ◆研究领域

研究领域

食品分析、食品快检技术、天然产物的研究与开发、仪器分析。

## ◆科研项目

科研项目

主持省级课题一项,成都市科技局项目一项,参与国家自然科学基金项目一项,参与国家863项目两项,省级课题三项。

## ◆发表论文

1.Label-free and enzyme-free sensitive fluorescent method for detection of viable Escherichia coli O157:H7. Analytical Biochemistry, 2018.556(1): 145-151

2.Preparation of magnetic molecularly imprinted polymers with double functional monomers for the extraction and detection of chloramphenicol in food. Journal of Chromatography B, 2018, 1100-1101,113-121

3.Purification, characterization and antioxidant activity of the exopolysaccharide from Weissella cibaria SJ14 isolated from Sichuan paocai International Journal of Biological Macromolecules,2018,115, 820-828

4. Effect of oxidized lipids stored under different temperatures on muscle protein oxidation in Sichuan-style sausages

during ripening. Meat Science, 2019, 147, 144-154

5. Microbial BOD sensors based on Zr (IV)-loaded collagen fiber, Enzyme and Microbial Technology, 2017,98,52-57

6. Antimicrobial resistance and resistance genes in Salmonella strains isolated from broiler chickens along the slaughtering process in China, International Journal of Food Microbiology, 2017,259(16),43-51

7. Rapid Determination of Sulphide in Tannery Wastewater by Spectrophotometry. J.Soc.L Leather Tech.Chem.(JSLTC), 2011,95(3):121-125.(SCI检索号: 796NC)

8. Simultaneous determination of Cr(III) and Cr(VI) in tannery wastewater using low pressure ion chromatography combined with flow injection spectrophotometry. Spectrochim Acta Part A 2012,88(3):49-55(SCI检索号: 900EQ)

9. Online spectrophotometric determination of Cr(III) and Cr(VI) in tannery wastewater by LPIC-FIA. J.Soc.L Leather Tech.Chem.(JSLTC), 2013, 97(1):18-24.

10. Determination of Dimethyl Fumarate in Leather: Purge-Assisted Headspace Solid-Phase Microextraction Coupled with GC-MS. J.Soc.L Leather Tech.Chem.(JSLTC), 2012, 96(4):148-151(SCI检索号: 996UP)

11. Flow Injection Spectrophotometric Determination of Chromium(VI) Extracted from Dyed Leather with On-line Decolouring. J.Soc.L Leather Tech.Chem.(JSLTC), 2012, 96(4):152-156(SCI检索号: 996UP)

12. On-line Determination of Nitrite in Tannery Effluent by Flow Injection Analysis. J.Soc.L Leather Tech.Chem.(JSLTC), 2012,96(5):195-199(SCI检索号: 029IU)

13. The determination of phosphate in seawater by reverse flow injection spectrophotometry. Reviews in analytical chemistry. 2012, 31(2):99-105

15. Production, purification and structural study of an exopolysaccharide from Lactobacillus plantarum BC-25.

CARBOHYDRATE POLYMERS. 2016, 144 (9):205-214

16. The effects of lactic acid-based spray washing on bacterial profile and quality of chicken carcasses. FOOD CONTROL, 2016,60(1):615-620

17、流动注射法在线同时测定水中硝酸盐氮和亚硝酸盐氮, 皮革化学与工程, 2012,5

18、微波辅助萃取肉桂总皂苷工艺研究, 云南理工大学学报, 2007.12

19、大孔吸附树脂纯化肉桂总皂苷工艺研究, 食品科技, 2008.2

20、超声辅助溶剂法提取肉桂总皂苷工艺的研究, 食品科学, 2008.4

21、溶剂沉淀法纯化肉桂总皂苷工艺研究, 食品与机械, 2008.3

22、酱油渣中黄酮及纤维素提取工艺的研究, 农产品加工(学刊), 2008.7

23、肉桂总皂苷提取工艺的研究, 天然产物研究与开发, 2008.5

24、苦瓜总皂苷降血糖及抗氧化作用的研究, 食品科学, 2007.9

25、高效液相色谱法检测苦瓜啤酒中的苦瓜皂苷, 食品科学, 2007.7

26、大孔吸附树脂法纯化苦瓜皂苷工艺的研究, 食品工业科技, 2007.7

27、豆角总皂苷提取工艺的研究, 食品与发酵工业, 2007.1

28、苦瓜皂苷生物活性的研究进展, 食品研究与开发, 2008.3

- 29、 苦瓜总皂苷稳定性研究, 食品科学, 2008.10
- 30、 固相萃取精制苦瓜皂苷工艺研究, 化学世界, 2009.8
- 31、 苦瓜总皂苷稳定性研究, 食品科学, 2008.12
- 32、 微波辅助萃取苦瓜总皂苷工艺研究, 中国食品学报, 2009.6
- 33、 聚乳酸 / 碳纳米管导电复合纤维用于心肌组织工程的研究, 化工新型材料, 2016.2
- 34、 磁性分子印迹聚合物的制备及对食品中氯霉素残留的检测, 浙江农业学报, 2018.6
- 35、 4种复合壁材对干酪乳杆菌包埋效果的影响, 食品与机械, 2018.4
- 36、 分子印迹固相萃取-高效液相色谱法测定牛奶中四环素类抗生素残留, 浙江农业学报, 2018.2
- 37、 磁性纳米分子印迹聚合物的制备及其在食品安全检测中的应用研究, 化工新型材料, 2018.1
- 38、 都市农业背景下的成都市农产品质量安全调查研究, 食品安全质量检测学报, 2017.7
- 39、 响应面法优化花椒精油酵母微胶囊制备工艺, 中国调味品, 2017.6
- 40、 HPLC-UV法检测微生物降解体系中西维因含量, 食品与发酵工业, 2016.9

## ◆ 专著教材

专著教材

2016年参编普通高等教育“十三五”精品课程建设教材《食品科学》

## ◆ 教学活动

教学活动:

教学课程: 食品理化检验、食品分析

## ◆指导学生

指导学生

指导学生获国家级大学生创新项目1项, 获省级苗子工程项目2项, 省级大学生创新项目1项, 多项科研兴趣项目。

指导学生获2019年优秀学士论文。

## ◆我的团队

四川农业大学食品安全与微生物研究团队由从事食品安全、加工以及微生物学相关领域的教师及研究生组成。团队现有教授3人、副教授4人, 均为食品科学及微生物学相关学科博士, 5人具有国外留学经历, 目前, 在校博士和硕士研究生20余人。近年来, 团队成员先后主持或承担国家、省部级等各级科研项目30余项, 发表论文200余篇, 其中SCI、EI收录论文60余篇, 单篇影响因子最高为5.439, 获国家科技进步奖二等奖1项、四川省科技进步奖一等奖1项, 获授权专利20余项, 出版教材10余部。目前, 研究方向主要为畜产品安全与控制、功能微生物及食品加工、食品检测与控制等。