



天津农学院研究生教育

热门文章

- 天津农学院2013年硕士研...
- 研究生在校期间学习工作流程
- 天津农学院2013年硕士研...
- 我校参加华北地区研究生...
- 农学系导师-黄海东
- 机电工程系导师-张伟玉
- 园艺系导师-张新忠
- 食品科学系导师-张平平
- 动物科学系导师-李留安
- 水产科学系导师-牛津

导师风采

当前位置: 首页>>导师工作>>导师风采>>正文

食品系导师-闫师杰

2012-03-19 18:25

天津农学院硕士生导师简历

专业学科: 食品质量与安全、食品科学与工程

研究方向: 动物性食品质量与安全、果蔬贮藏与保鲜、果蔬采后生物技术

一、个人简介

闫师杰,男,1971年出生,汉族,党员,博士,教授。食品科学系食品质量与安全专业教研室主任。2005年获得中国农业大学博士学位,2010-2011年在美国康奈尔大学作访问学者一年。社会兼职:中国农学会农产品质量与安全分会常务理事、中国农学会农产品贮藏加工分会理事、天津市食品科学技术学会理事。现主持国家自然科学基金项目1项,主持完成国家自然科学基金项目1项,主持天津市农委科技合作项目2项,发表科研论文30余篇,SCI检索1篇,EI检索2篇,主编国家级教材和专著2部,参编国家十五、十一五教材及专著9部,授权国家发明专利2项。

二、工作学习简历

- 1996年9月—1999年7月: 山西农业大学,攻读硕士学位
- 2002年9月—2005年7月: 中国农业大学,攻读博士学位
- 1999年7月—2006年8月: 山西农业大学,副教授
- 2010年10月—2011年12月: 美国康奈尔大学,访问学者
- 2006年9月—现在: 天津农学院,教授

三、教学工作

- 本科课程:《食品安全保藏学》、《食品质量与安全实验技术》、《食品高新技术》、《冷库建造与制冷技术》
- 研究生课程:《现代食品工程高新技术》

四、主要研究领域或方向

研究领域: 食品质量与安全、农产品贮藏与加工

研究方向: 动物性食品质量与安全、食品质量安全可追溯、果蔬采后生理与贮藏保鲜

五、学术及科研项目

● 承担的主要科研及教改项目：主持国家自然科学基金2项，省部级课题2项，局级课题2项，主要参加国家及省部级课题8项。

1. 缓慢降温抑制鸭梨采后果实褐变的分子机理研究. 国家自然科学基金（31171767）. 主持，在研.
2. 鸭梨采后种子生理及活性氧代谢与果实褐变关系的研究. 国家自然科学基金（30600424）. 主持，已结题.
3. 动物源性食品质量安全可追溯系统研究与示范. 天津市农委科技合作项目（0804130）. 主持，在研.
4. 农产品产后品质劣变的调控技术— 桃果产后品质劣变的调控技术. 天津市农委科技合作项目（07050301）. 主持，在研.
5. 鲢鱼的保鲜保活技术件研究. 天津农学院科学研究发展基金项目（2007026）. 主持，在研.
6. 适应天津沿海都市型现代农业发展的食品安全人才培养模式的研究与实践. 天津农学院教育教学改革重点项目（A-08-01）. 主持，在研.

● 学术及教改论文30余篇，SCI收录1篇，EI收录2篇。主要学术论文有：

1. 闫师杰，郭李维，吴彩娥，等. 高效液相色谱法同时测定鸭梨种子中3种内源激素. 分析化学，2010，38（6）：843-847（SCI）
2. 闫师杰，梁丽雅，李晓丹，等. 降温方法对不同采收期鸭梨采后果心褐变和膜脂组分的影响. 农业工程学报，2010,26（8）:356-362.（EI）
3. 闫师杰，梁丽雅，胡小松，等. 不同处理对鸭梨采后颜色变化的影响. 农业机械学报，2009，40（6）：120-123（EI）
4. 闫师杰，梁丽雅，宋振梅，等. 臭氧水对鲢鱼肉保鲜效果的研究. 食品科学，2010,31（24）：465-468
5. 闫师杰，王继栋，张哲，等. 鸭梨采后种子呼吸乙烯与果心褐变关系的研究. 食品研究与开发，2010，31（1）：158-161
6. 闫师杰，王继栋，王如福，等. 降温方法对鸭梨采后种子转色及膜透性的影响. 山西农业大学学报，2010,30（4）:300-304
7. 闫师杰，马照春，刘铁玲，等. 钙处理对中华寿桃采后生理的影响. 食品研究与开发，2010,31（2）：183-185
8. 闫师杰，姚星，张哲，等. 我国牛肉质量安全可追溯系统研究现状及发展前景. 2010全国农产品质量控制与溯源技术交流研讨会，西宁：2010,5.P107-111
9. 闫师杰，邢震，刘金福. 我国食品质量安全可追溯系统建设现状及分析. 2009年第二届国际食品安全高峰论坛论文集，北京：2009，4. P71-74
10. 闫师杰，张爱琳，何爱红，等. 鸭梨采后种子生理与果心褐变关系的研究. 食品与机械，2009,25（6）:43-46
11. 闫师杰，陈计峦，梁丽雅，等. 降温方法对不同采收成熟度鸭梨某些生理指标的影响. 中国食品学报，2008,8(4):96-101
12. 闫师杰，赵梅霞，陈计峦，等. 几种果实不同部位呼吸量的初步研究. 园艺学报，2005(3): 493-495
13. 闫师杰，寇晓虹，梁丽雅，等. IAA、ABA和乙烯利对梨枣采后某些生理指标的影响. 植物生理学通讯，2004，40

(3) : 323-325

14. 闫师杰, 吴彩娥, 寇晓虹, 等. 核桃油微胶囊化工艺的研究. 农业工程学报, 2003, 19 (1) : 168-171

15. 闫师杰, 吴彩娥, 寇晓虹, 等. 提取方法对核桃油脂肪酸组分含量及质量指标的影响. 食品工业科技, 2002,

(4) : 33-34

● 申请发明专利2项

1. 一种水果套瓶. 国家实用新型专利, 专利号: ZL 200920317646.7

2. 一种桃的保鲜方法. 国家发明专利, 专利号: ZL 200910071053.1

六、获奖情况

1. 2001年12月获山西农业大学“青年教师教学基本功竞赛二等奖”;

2. 2001年12月获“山西省第二届高等学校青年教师教学基本功竞赛三等奖”;

3. 2002年9月获山西农业大学“三育人先进个人”;

4. 2003年4月获“山西省普通高校师德师风建设先进个人”;

5. 2005年1月获 中国农业大学“校长奖学金”;

6. 2005年12月获得“山西农业大学农教未来人才奖励基金奖”;

7. 2007年获得“山西省第五届青年科技奖— 优秀青年科技工作者”;

8. 2006、2007年连续两年获得“第九届和第十届天津农学院教学基本功竞赛十佳青年教师”荣誉称号;

9. 2008年7月获“天津农学院优秀党员”;

10. 2009年7月获“天津农学院优秀教师”;

11. 2009年9月获“天津农学院第十二届教学基本功竞赛实践教学创新设计竞赛一等奖”;

12. 2009年9月获“天津农学院第十二届教学基本功竞赛优秀课件奖”;

13. 2009年12月获“天津农学院首届实践教学录像大赛二等奖”。

七、联系方式

通讯地址: 天津市西青区津静路22号天津农学院食品科学系

电话: 022-23782596

e-mail: yanshijie@126.com



【关闭窗口】



天津农学院 版权所有