

[中文](#) [ENGLISH](#) [学校首页](#)

关键字

提交查询内容

[学院首页](#) [学院概况](#) [机构设置](#) [学科专业](#) [师资队伍](#) [教学管理](#) [科学研究](#) [实验室与安全](#) [学生天地](#) [党群工作](#) [躲不开的食品添加剂](#)

教授

您现在的位置： [首页](#) >> [师资队伍](#) >> [教授](#)

栏目导航 Navigation

[导师资源](#)[院士介绍](#)[食品科学与工程系](#)[应用化学系](#)[化工教研室](#)[环境科学与工程系](#)[生物工程系](#)

李丽萍

1964年5月出生于山西省

食品科学与工程系

教授 博士研究生

个人简历

1985年本科毕业于西北大学生物系植物生理专业

1988年硕士毕业于郑州粮院粮油系食品贮藏专业

2002年博士毕业于中国农业大学食品学院农产品加工与贮藏工程专业。

曾在以色列和澳大利亚进行学术交流和进修。

北京市优秀青年骨干教师、北京市青年学科带头人，北京市跨世纪优秀人才，受到北京市优秀人才。中国农学会贮藏加工分会理事。

主讲课程

《果蔬贮藏与加工》、《功能食品》

主要研究领域

主要从事果品蔬菜采后生理和贮藏技术、与功能食品相关的植物资源利用的研究。

主要学术成果（课题、论文、获奖、专利等）

主持或参加北京市自然科学基金、跨世纪优秀人才基金、青年骨干基金等市级课题10多项。以桃、柿子、番茄、黄瓜、杏等园艺产品为试材，研究采后品质下降的相关理论和控制技术；对山楂果实、银杏叶、山药等具有功能作用的植物资源的加工进行了研究，复合南瓜粉对试验大鼠有明显的降糖作用。主持的“山野菜保健作用与其功能成分相关性研究”，利用微生物发酵技术提高了原料功能性多糖和黄酮含量。在国内外学术期刊发表研究论文80多篇，参编教材2部，参编著作2部。获得授权的国家发明专利3项。主持完成的代表性科研成果“升温处理对果实贮藏特性影响的研究”于1998年12月获北京市人民政府颁发的北京市科技进步3等奖，承担的（第2）“水杨酸应用于果蔬贮藏的基础研究”，于2004年获得中国商业联合会颁发的全国商业科技进步2等奖。

版权归 北京工商大学食品学院 所有

地址：北京市海淀区阜成路33号 电话：68985456 邮箱：spxy@pub.btbu.edu.cn