



刘兴艳 更新日期: 2019/5/6 1

刘兴艳,女,1979年出生,学硕导师

工作单位 食品学院

单位电话 0835-2882306

电子邮箱 lxy05@126.com

招生专业 学硕:083200食品科学与工程, 专硕:086000生物与医药

◆工作经历

2014. 01-至今, 四川农业大学, 食品学院食品科学系, 副教授

2009. 03-2013. 12, 四川农业大学, 食品学院食品科学系, 讲师

2008. 01-2009. 02, 四川农业大学, 信息与工程技术学院食品科学系, 讲师

2005. 07-2007. 12, 四川农业大学, 信息与工程技术学院食品科学系, 助教

◆教育经历

2011. 09—2015.07 中国农业大学食品科学与营养工程学院食品生物技术专业攻读博士学位, 获工学博士学位

2002. 09—2005. 07 四川农业大学农产品贮藏与加工专业攻读硕士学位, 获工学硕士学位

1998. 09—2002. 07 四川农业大学食品科学与工程专业攻读本科, 获工学学士学位

◆研究领域

果蔬加工、果酒加工

◆科研项目

1. 2018年雅安市市校合作项目, 2018sxhz03, “雅莓深加工产业扶贫——依托蓝莓发酵酒关键生产技术研究”, 2018/05-2020/4, 在研, 主持

2. 2018年雅安市市校合作项目, 2018sxhz04, “以猕猴桃酒品质提升技术研究为依托的猕猴桃深加工产业扶贫模式建设”, 2018/03-2020/2, 在研, 参加

◆ 发表论文

1. Cheng Wang, LiYuan Yin, XueYing Shi, Hua Xiao, Kun Kang, XingYan Liu, JiCheng Zhan, WeiDong Huang. Effect of Cultivar, Temperature, and Environmental Conditions on the Dynamic Change of Melatonin in Mulberry Fruit Development and Wine Fermentation. *Journal of Food Science*, 2016, 81(4): M958-M967
2. Xiangyu Sun, Le Li, Tingting Ma, Xingyan Liu, Weidong Huang, Jicheng Zhan. Profiles of Phenolic Acids and Flavan-3-ols for Select Chinese Red Wines: A Comparison and Differentiation According to Geographic Origin and Grape Variety. *Journal of Food Science*, 2015, 80(10):C2170-C2179.
3. Bo Jia, Xingyan Liu, Jicheng Zhan, Jingyuan Li, and Weidong Huang. The Effect of Proanthocyanidins on Growth and Alcoholic Fermentation of Wine Yeast under Copper Stress. *Journal of Food Science*, 2015, 80(6): M1319-M1324
4. Lihua Wang, Xiangyu Sun, Fan Li, Dan Yu, Xingyan Liu, Weidong Huang, Jicheng Zhan. Dynamic changes in phenolic compounds, colour and antioxidant activity of mulberry wine during alcoholic fermentation. *Journal of Functional Foods*, 2015, 18(Part A): 254-265
5. Xingyan Liu, Bo Jia, Xiangyu Sun, Jingya Ai, Lihua Wang, Cheng Wang, Fang Zhao, Jicheng Zhan, Weidong Huang. Effect of initial pH on growth characteristics and fermentation properties of *Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Food Science*, 2015, 80(4): M801-808
6. 刘兴艳, 潘军, 顾一洪, 雷智, 兰昊, 敖晓琳, 罗超. 四株野生酵母菌株耐受性的研究, *食品工业科技*, 2015(1): 149 ~ 153
7. 刘兴艳, 贾博, 赵芳, 王成, 李静媛, 战吉成, 黄卫东. 酿酒酵母对弱有机酸胁迫的应激机制研究进展. *食品与发酵工业*, 2013, 39 (6): 125 ~ 128
8. 刘兴艳, 李梅, 侯嘉丽, 张智丽, 王进, 蒲彪. 青梅甘蔗复合发酵酒加工工艺. *食品与发酵工业*, 2013, 39(4): 135 ~ 141
9. 刘兴艳, 蒲彪, 鞠从荣, 姚佳. 响应面法优化草莓浆酶解工艺. *食品科学*, 2012, 33(16): 63 ~ 67
10. 刘兴艳, 陈安均, 蒲彪. 国内外冷冻冷藏预制食品产业现状及发展前景. *食品科学*, 2011, 32(15): 323~328.

◆ 专著教材

1. 《饮料工艺学 (第2版) 》 (面向21世纪课程教材), 中国农业大学出版社, 2009.08出版, 参编
2. 《园艺产品贮藏加工学 加工篇 (第2版) 》 (普通高等教育“十一五”国家级规划教材, 面向21世纪课程教材), 中国农业大学出版社, 2011.05出版
3. 《园艺产品加工工艺学》 (普通高等教育“十二五”规划教材), 科学出版社, 2012.08出版, 参编
4. 《食品工艺学导论》 (普通高等教育“十二五”规划教材), 科学出版社, 2012.08出版, 参编
5. 《食品质量安全检测新技术》, 科学出版社, 2013.07出版, 参编, 撰写第6章第3节

◆ 教学活动

承担本科生《饮料工艺学》、《酿造酒工艺学》、《食品质量管理学》、《酒与酒文化》等课程的理论及实践教学, 承担研究生《园艺产品贮藏加工专题》、《食品资源开发与利用》等课程的理论教学。