



师资队伍

[教职工简介](#)
[教职工名册](#)
[职工通讯录](#)
[师资队伍基本情况](#)
[黄河风
刊物](#)
[教学资源
下载专区](#)

您现在的位置：[食品科学与工程学院](#) >> [师资队伍](#) >> [教职工简介](#) >> 文章正文

副教授：李永才

作者：食品学院 文章来源：本站原创 点击数：4248 更新时间：2007-6-6



一、基本情况

李永才，男，副教授，博士，现任食品科学与工程学院党总支委员，教工党支部书记，实验室副主任。主要从事果蔬贮藏病害控制方向的科学研究工作。在国内外学术刊物上发表学术论文30余篇，其中SCI 4篇，ISTP 5篇。编写著作2部，参编“十一五”高等学校通用教材1部。2000年来主要为生物工程专业、食品质量与安全专业和食品科学与工程专业本科生讲授《代谢控制发酵》和《食品质量管理学》课程。为研究生讲授《食品感官评价》。

二、学习、培训、工作经历

1997年6月 甘肃农业大学食品科学系本科毕业，同年考上硕士；

2000年6月 甘肃农业大学园艺系硕士毕业，同年留校任教；

2000年7月至今 甘肃农业大学食品科学与工程学院工作

2004年9月-2007年6月 兰州大学生命科学学院读博士。

2008年1月18-22日 参加经中国认证认可协会（CCAA）确认的食品安全管理体系（GB/T22000-2006）外审员课程培训。

2009年4月2-13日，赴土耳其参加“6th International Postharvest Symposium”和“10th Controlled and Modified Atmosphere Research Conference”国际会议。

三、科研情况

1. 采用诱抗技术控制马铃薯的采后病害。省农牧厅。2005-2007.
2. 采后可溶性硅处理对厚皮甜瓜果实抗病性诱导机理研究”，国家自然科学基金面上项目。2007-2009.
3. 农产品产后病害的控制技术研究，“十一五”国家科技支撑计划子课题，2006-2010.
4. 小杂粮系列产品开发研究 省科技厅 2004-2007.
5. 枸杞、葡萄、啤酒花标准化生产及综合加工利用关键技术研究示范，“十一五”国家科技支撑计划子课题，2007-2011.

四、主要著作

1. 张盛贵、李永才编 无公害果品保鲜技术. 甘肃科学技术出版社. 2005.

- 张盛贵、李永才编 无公害蔬菜保鲜技术. 甘肃科学技术出版社. 2005.
- 李永才参编 食品分析与检测技术. 中国计量出版社. 2006.

五、发表论文

- Li Yong cai, Bi Yang, Ge Yonghong, Sun Xiaojuan, and Wang Yi. Antifungal activity of sodium silicate on *Fusarium sulphureum* and its effect on dry rot of potato tubers. *Journal of Food Science*. 2009, 7:1334-1339. SCI
- Li Yongcai, Sun Xiaojuan, Bi Yang, Ge Yonghong and Wang Yi. Antifungal activity of chitosan on *Fusarium sulphureum* in relation to dry rot of potato tuber. *Agricultural Sciences in China*. 2009, 8(5):597-604.
- Li Yongcai, Sun Xiaojuan. Bi Yang, and Wang Yi. Postharvest sodium silicate treatment induces resistance in potato against *Fusarium sulphureum*. *Acta Horticulturae*. 2009. in press. ISTP
- Wang Yi, Bi Yang, Li Yongcai, Yin Yan and Ge Yonghong. Antifungal activity of sodium silicate on *Trichothecium roseum* in vitro. *Acta Horticulturae*. 2009. in press. ISTP
- Ding Bo, Li Yongcai*(通讯作者), Li Yunhua, Liu Jin and Bi Yang. Effect of intermittent warming and modified atmosphere packaging on chilling injury of plums. *Acta Horticulturae*. 2009. in press. ISTP
- Zhang Haixia, Bi Yang, Li Yongcai, Liu Jin, Gao Xiaohui and Zheng Xiaoyi. Effect of 1-MCP on postharvest yellowing and quality of Asia pear (*Pyrus bretschneideri* Rehd. cv. Early Crisp) during ambient storage. *Acta Horticulturae*. 2009. in press. ISTP
- 汉瑞峰, 李永才*(通讯作者), 毕阳, 孙小娟. K2HPO4采后处理对马铃薯干腐病的抑制. *甘肃农业大学学报*, 2009, 44(3)
- 李永才, 毕阳, 胡杰, 张春园. 真菌菌丝细胞壁提取物对马铃薯块茎组织抗干腐病的诱导效应. *西北植物学报*, 2009, 29(4):749-753.
- 李永才, 梁琪, 毕阳. 食品质量与安全专业食品质量管理学课程教学改革初探. *甘肃农业大学学报*. 2008, 12:34-36.
- 李永才, 毕阳. 钼酸铵和焦亚硫酸钠对采后苹果青霉病和黑斑病的控制. *食品科技*. 2008, 33(12):238-241.
- Sun Xiao-juan, Bi Yang, Li Yong-cai*(通讯作者), Han Rui-feng, Ge Yong-hong. Postharvest chitosan treatment induces resistance in potato against *Fusarium sulphureum*. *Agricultural Sciences in China*. 2008, 7(5): 615-621.
- Wang Yi, Li Xuan, Bi Yang, Ge Yong-hong, Li Yong-cai, Xie Fang. Postharvest ASM or Harpin treatment induce resistance of muskmelons against *Trichothecium roseum*. *Agricultural Sciences in China*. 2008, 7(1):217-223.
- Li Yongcai, An Lizhe, Ge Yonghong, Li Yi, Bi Yang. Detection and isolation of preformed antifungal compounds from the peel of *Pyrus bretschneideri* Rehd. cv. Pinguoli at different stages of maturity. *Journal of Phytopathology*. 2008. 156:115-119. SCI
- 李毅, 徐世健, 冯虎元, 杨晓明, 李永才, 陈拓, 安黎哲. 蒙古沙冬青和霸王种子超干保存效果的研究. *中国沙漠*, 2007, 27(4):579-583.
- 盛占武, 毕阳, 鄯晋晓, 葛永红, 李永才, 孙志高, 李勤. 采后硅酸钠处理对马铃薯干腐病的抑制. *食品工业科技*. 2007, 28(9):190-191
- Bi Yang, Li Yongcai, Ge Yonghong. Induced resistance in postharvest fruits and vegetables by chemicals and its mechanism. *Stewart Postharvest Review*. 2007, 12: 1-7.
- 李永才 碳酸盐和碳酸氢盐对鸭梨采后黑斑病和青霉病的控制研究. *食品科技*. 2007, 1:185-188
- Li Yongcai, Bi Yang. and An Lizhe. Occurrence and latent infection of *Alternaria* Rot of Pinguoli pear (*Pyrus bretschneideri* Rehd cv Pinguoli) fruits in Gansu, China. *Journal of Phytopathology*. 2007, 155:56-60. SCI
- Bi Yang, Ge Yonghong, Li Yongcai and Wang Junjie, Mao Xiaoying and Li Xuewen. Postharvest acibenzolar-S-methyl treatment suppress decay and induces resistance in Hami melon. *Acta Horticulturae*. 2006, 1: 393-399 ISTP
- 李永才, 毕阳, 麻和平, 赵劫, 葛宝华. 蔬菜预冷保鲜技术研究. *保鲜与加工*. 2006, 6:23-25
- 李永才, 毕阳. 苹果梨黑斑病的发生及侵染过程. *植物保护学报*. 2006, 33(2):131-135
- 李永才, 安黎哲, 毕阳. 微管骨架在植物适应低温胁迫中的功能研究进展. *西北植物学报*. 2006, 26(7):1500-1504
- 李永才, 毕阳. 苹果梨果皮中预存抗菌物质的提取、分离与鉴定. *食品工业科技*. 2006, 2:49-52.
- 梁琪, 李永才. 史琦云. 食品质量与安全专业综合性设计性实验教学改革. *甘肃农业大学学报*. 2006, 41:85-87.

25. 李永才, 毕阳. 苹果梨黑斑病潜伏侵染的组织学研究. 甘肃农业大学学报. 2005, 40(4): 516-520.
26. 李敏, 刘磊, 郭玉蓉, 陈德蓉, 李永才. 马铃薯多酚氧化酶的特性研究. 甘肃农业大学学报. 2005, 40(2):189-192.
27. 郭玉蓉, 李永才, 韩舜愈, 毕阳, 房江育. 鲜切马铃薯保藏性研究. 甘肃农业大学学报. 2004, 39(1): 36-389.
28. Bi Yang, Tian Shipin, Liu Hongxia, Zhao Jie, Cao Jiankang, Li Yongcai, Zhang Weiyi. Effect of temperature on chilling injury, decay and quality of Hami melon during storage. Postharvest Biology and Technology, 2003, 29(2):229-232. SCI
29. 毕阳, 郭玉蓉, 李永才, 韩舜愈. 冷藏期间三种梨果皮中酚类物质含量及多酚氧化酶活性变化与褐变度的关系. 制冷学报. 2002, 4:52-54.
30. 曹建康, 毕阳, 李永才, 赵劼. 水杨酸处理对苹果梨采后黑斑病及贮藏品质的影响. 甘肃农业大学学报. 2001., 36(4):438-442
31. 李永才, 毕阳, 曹建康. 苹果梨果皮中抗菌物质的提取分离及生物活性鉴定方法. 甘肃农业大学学报. 1999, 12(4): 354-357.

六、科研鉴定与获奖情况

1. “苹果梨黑皮病发生原因及其控制研究”, 2004, 甘肃省教育厅科技进步二等奖, 排名第三。
2. “外运蔬菜保鲜技术试验研究与推广技术”, 2007, 甘肃省科技厅鉴定, 排名第六。
3. “马铃薯种薯恒温库贮藏技术”, 2007, 甘肃省科技厅鉴定, 排名第五。
4. “枸杞系列产品开发及关键工艺技术优化研究”, 2008, 甘肃省科技厅鉴定, 排名第五。

七、其他

1. 2003、2007年度分别评为甘肃农业大学“优秀共产党员”；
2. 2006年荣获暑期大学生志愿者“三下乡”社会实践活动优秀指导教师。