

[设为首页](#) | [加入收藏](#) | [网站地图](#) | [联系我们](#)[网站首页](#)[学院概况](#)[学院动态](#)[学科建设](#)[科学研究](#)[师资队伍](#)[本科生教学](#)[研究生教学](#)[学生工作](#)[党建工作](#)[校友录](#)[首页](#) / [师资队伍](#) / [林心萍](#)

师资队伍

[教师风采](#)[学院教师](#)

联系方式

电话：0411-86323671

传真：0411-86323671

地址：大连甘井子区轻工苑1号

邮编：116034

副教授



林心萍

院 系：食品学院

办公电话：0411-86318675

电子信箱：yingchaer@163.com

更新时间：2020-09-28

个人简介

2017年10月-至今，大连工业大学食品学院，副教授

2015年8月-2018年5月，大连工业大学国家海洋食品工程技术研究中心，博士后

2014年6月-2017年9月，大连工业大学食品学院，讲师

2008年9月-2014年4月，中国科学院大连化学物理研究所，生物化工专业，博士学位

2004年9月-2008年6月，天津大学，制药工程专业，学士学位

社会兼职

中国食品科学技术学会传统酿造食品分会理事，辽宁省食品安全专家委员会成员。

研究方向

1. 发酵食品。包括：发酵食品中发酵机制解析；优良发酵剂的挖掘及应用。
2. 发酵工程。包括：微生物细胞工厂生产食品级萜类化合物（主要为香料和色素）

主要成果

入选辽宁省“百千万人才工程”万人层次，大连市科技之星，辽宁省黄大年教师团队。2016年获教育部高等学校科学研究优秀成果奖科技进步二等奖（第10完成人）；2016年获大连市2016科技奖励科技进步二等奖（第9完成人）；2017年获大连市科技进步一等奖（第10完成人）。承担国家重点研发计划项目1项，国家自然科学基金项目面上基金项目1项，国家自然科学基金项目青年基金项目1项，省市级项目5项。发表学术论文40余篇，其中以第一作者或通讯作者发表SCI/EI收录论文14篇。参编论著1部。以第一发明人申请发明专利20项，获得中国授权发明专利1项，以第二发明人获得中国授权发明专利3项。参编团体标准1项。主持中国轻工业联合会教育工作课题1项，校级教改项目1项，参与省级教改项目2项。发表教改论文3篇，其中以第一作者发表教改论文1篇。

科研项目

1. 圆红冬孢酵母高产红酵母红素的机制解析及途径强化(31972204)，国家自然科学基金面上项目，2020/01-2023/12，58万，在研，主持。
2. 基于酶菌耦合技术的发酵鱼制品制造关键技术研究（2018YFD0400404），国家重点研发计划子课题，2018/01-2020/12，69万，在研，主持。

3. 圆红冬孢酵母细胞工厂合成 β -紫罗兰酮的代谢调控研究(2020-MS-277),辽宁省自然科学基金, 2020/5-2022/5, 5万, 在研, 主持。
4. 基于反向代谢工程的红酵母类胡萝卜素代谢调控分子机制研究(31501464), 国家自然科学基金青年科学基金, 2016/01-2018/12, 19万, 已结题, 主持。
5. 臭鳊鱼发酵过程微生物群落结构演化与品质形成的机制研究(2016J018), 辽宁省教育厅基本科研业务费, 2016/07-2018/12, 2万, 已结题, 主持。
6. 传统发酵鱼制品中微生物菌相结构解析及其对特征风味物质形成的调控机理研究(20170540057), 辽宁省自然科学基金指导计划, 2017/05-2019/04, 5万, 已结题, 主持。
7. 直投式酶菌耦合发酵剂在传统发酵水产品中的应用研究(2017RQ045), 大连市高层次人才创新创业项目(大连市科技之星), 2018/01-2019/12, 10万, 已结题, 主持。
8. 基于宏基因组臭鳊鱼微生物群落演化与品质形成机制研究(2016M591419), 中国博士后科学基金, 2015/08-2017/08, 5万, 已结题, 主持。
9. 基于反向代谢工程的海洋红酵母类胡萝卜素积累机制研究(QNJ201408), 大连工业大学青年基金, 2015/01-2016/12, 2万, 已结题, 主持。

出版著作和论文

论著:

参编《中国营养科学全书》

主要代表论文:

1. Yang J, Jiang CC, Bao RQ, Liu MY, Lv J, Yang ZX, Xu WH, Liang HP, Ji CF, Li SJ, Zhang SF, Lin XP*. Effects of

flavourzyme addition on physicochemical properties, volatile compound components and microbial community succession of Suanzhayu. *International Journal of Food Microbiology*, 2020, DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108839. (一区, IF=4.187)

2. Yang ZX, Liu SS, Lv J, Sun ZP, Xu WH, Ji CF, Liang HP, Li SJ, Yu CX, **Lin XP***. Microbial succession and the changes of flavor and aroma in Chouguiyu, a traditional Chinese fermented fish. *Food Bioscience*. 2020. DOI:10.1016/j.fbio.2020.100725. (二区, IF=3.067)

3. Sun ZP, Lv J, Ji CF, Liang HP, Li SJ, Yang ZX, Xu WH, Zhang SF, **Lin XP***. Analysis of carotenoid profile changes and carotenogenic genes transcript levels in *Rhodospiridium toruloides* mutants from an optimized *Agrobacterium tumefaciens*-mediated transformation method. *Biotechnology and Applied Biochemistry*, 2020, DOI:10.1002/bab.1895. (四区, IF=1.638)

4. Lv J, Yang ZX, Xu WH, Li SJ, Liang HP, Ji CF, Yu CX, Zhu BW*, **Lin XP***. Relationships between bacterial community and metabolites of sour meat at different temperature during the fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 2019, 307: 108286. (二区, IF=4.187)

5. Lv J, Li CC, Li SJ, Liang HP, Ji CF, Zhu BW*, **Lin XP***. Effects of temperature on microbial succession and quality of sour meat during fermentation. *LWT-Food Science and Technology*, 2019, 114: 108391. (二区, IF=3.714)

6. Bao RQ, Gao N, Lv J, Ji CF, Liang HP, Li SJ, Yu CX, Wang ZY*, **Lin XP***. Enhancement of Torularhodin Production in *Rhodospiridium toruloides* by *Agrobacterium tumefaciens*-Mediated Transformation and Culture Condition Optimization. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2019, 67(4):1156-1164. (一区, IF=3.571)

7. Bao RQ, Liu SS, Ji CF, Liang HP, Yang S, Yan XM, Zhou YQ, **Lin XP***, Zhu BW*. Shortening fermentation period and quality improvement of fermented fish, Chouguiyu, by co-inoculation of *Lactococcus lactis* M10 and *Weissella cibaria* M3. *Frontiers in Microbiology*. 2018, 9: 3003. (二区, IF=4.019)

8. Bao RQ, Wu XY, Liu SS, Xie TZ, Yu CX, **Lin XP***. Efficient Conversion of fructose-based biomass into lipids with *Trichosporon fermentans* under phosphate-limited conditions. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 2018, 184(1), 113-123. (三区, IF=2.14)

9. **Lin XP**, Gao N, Liu SS, Zhang SF, Song S, Ji CF, Dong XP, Su YC, Zhao ZK, Zhu BW*. Characterization the carotenoid productions and profiles of three *Rhodospiridium toruloides* mutants from *Agrobacterium tumefaciens*-mediated transformation. *Yeast*. 2017, 34(8): 335-342. (三区, IF=2.283)

10. **Lin XP***, Liu SS, Bao RQ, Gao N, Zhang SF, Zhu RQ, Zhao ZK. Development of an *Agrobacterium*-mediated transformation method and evaluation of two exogenous constitutive promoters in oleaginous yeast *Lipomyces starkeyi*. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 2017, 183(3): 867-875. (三区, IF=1.797)

在读学生人数

在读硕士研究生6名。

毕业学生人数

已毕业硕士研究生6名。

Copyright@大连工业大学 食品学院 版权所有

联系电话: 0411-86323671 地址: 大连甘井子区轻工苑1号