

- [首页](#)

- [学院概况](#)

- [学院简介](#)
- [学院领导](#)
- [机构设置](#)
- [学院大事记](#)

- [师资队伍](#)

- [教授 研究员](#)
- [副教授 副研究员](#)
- [骨干教师](#)

- [本科生教育](#)

- [教务动态](#)
- [本科专业](#)
- [培养方案](#)
- [规章制度](#)
- [表格下载](#)
- [卓越班建设](#)

- [研究生教育](#)

- [培养动态](#)
- [学位工作](#)
- [博士生导师](#)
- [硕士生导师](#)
- [规章制度](#)
- [表格下载](#)

- **党建工作**

- [党建动态](#)
- [先进典型](#)
- [学习园地](#)
- [规章制度](#)
- [学院分党校](#)

- **学生工作**

- [通知公告](#)
- [学工动态](#)
- [就业工作](#)
- [下载中心](#)
- [学生组织](#)

- **招生专栏**

- [招生信息](#)
- [招生宣传](#)

- **服务合作**

- [社会服务](#)
- [协同合作](#)
- [基地建设](#)

- **对外交流**

- [合作院校](#)
- [对外项目](#)

- **校友之家**

- [通知公告](#)
- [校友风采](#)
- [校友联络](#)

- **规章制度**

- [党建工作](#)
- [教学管理](#)
- [学科科研](#)
- [学生工作](#)
- [其他](#)

师资队伍

李雯

2019年07月01日 11:23 web990972 点击: 1300

李雯 女 教授 博导 海南大学园艺学院联系电话: 13178987302

邮 箱: liwen9-210@163.com

通讯地址: 海南省海口市美兰区海南大学园艺学院邮政编码: 570228

研究领域: 农产品贮藏与加工、园艺产品采后科学

招生专业:

博士: 生物学 (植物学)

硕士: 果树学、农业硕士 (农艺与种业领域园艺方向) 教育背景:

2002-09---2006-06 华南农业大学 果树学 博士

1990-09--1993-06 中国农业大学 果树学 硕士

1986-09--1990-07 新疆塔里木农垦大学 果树学士

最高学历：研究生

学位：博士工作经历：

1996-06--至今 海南大学园艺学院 教授 副院长

1993-06--1996-06 新疆塔里木农垦大学教师讲授课程：

研究生课程：园艺植物采后生理专题；果蔬贮运学；园艺专业Seminar等。

本科生课程：植物生理学；果蔬贮藏与加工；果蔬贮运学；经济植物栽培学；等目前承担或参与的课题：

(1) 国家自然科学基金项目，高浓度赤霉素抑制采后“贵妃”芒果果皮转色的生理与分子机制研究(31660586)，2017-2020年，40万元，主持

(2) 科技部国家重点研发计划项目，南方大宗和特色果蔬采后质量与品质控制配套新技术研发(2016YFD0400904)，2016-2019年，40万元，主持

(3) 海南省重点研发计划项目，黄皮果实抗氧化特性及品质维持关键技术研究(ZDYF2019086)，2019-2021年，32万元，主持发表论文(近五年，部分论文、共同第1或通讯作者)：

1.Yuanzhi Shao, Jianghui Xie, Ping Chen,Wen Li (通讯作者). Changes in some chemical components and in the physiology of rambutan fruit (*Nephelium Lappaceum* L.) as affected by storage temperature and packing material.*Fruits*,2012, 68 (1) : 15-23. (SCI期刊, IF2015=1.013)

2.Ya qin Tian, Wen Li (通讯作者), Zi-tao Jiang, Min-min Jing ,Yuan-zhi Shao The preservation effect of *Metschnikowia pulcherrima* yeast on anthracnose of postharvest mango fruits and the possible mechanism 2017,FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY (SCI收录) DOI 10.1007/s10068-017-0213-0

3. Zitao Jiang , Jiaoke Zeng, Yunke Zheng, Hong Tang, and Wen Li (通讯作者) . Effects of 1-Methylcyclopropene Treatment on Physicochemical Attributes of “Hai Jiang” Yardlong Bean during Cold Storage.*Journal of Food Quality*, 2018, ID 7267164, <https://doi.org/10.1155/2018/7267164>

4.SHAO Yuan-zhi¹, ZENG Jiao-ke², TANG Hong², ZHOU Yi¹ and LI Wen.The effects of chemical treatments combined with antagonistic yeast on anthracnose and the quality of postharvest mango fruit..*Journal of Intergrative Agriculture*, 2019.6.55.乌日娜, 钟秋平,李雯.不同酵母发酵的火龙果酒抗氧化活性及颜色变化.*中国酿造*2017 Vol.36 No.01.102-106

6.曾 凤, 郭子娟, 李 雯. 赤霉素对台农芒果保鲜效果的研究.*广东农业科学*....2016, 43 (5) : 112-117.

7.曾 凤,张淑娟,李雯.采前喷洒赤霉素对采后“贵妃”芒果外观品质的影响. *保鲜与加工*. 2017, 17 (2) : 7-11

8.董真真,曾 凤,徐孝兰,李 雯. 采前喷洒赤霉素对‘红贵妃’芒果色泽及相关酶活性的影响. *热带生物学报*,2017,8,(2):178-184

9.郭子娟, 曾凤, 李雯.外源乙烯对“橡皮化”番木瓜果实品质及软化的影响. *热带生物学报*, 2016, 7, 2: 215-217.

10.王中元, 王展, 李雯, 邵远志.短波紫外线处理对木薯保鲜效果及生理指标的影响. 食品科学, 2016, 37, 02: 256-258.出版著作:

1.李雯, 邵远志, 贾文君主编, 《热带果蔬贮运保鲜与品质评价》, 2010年5月, 海南出版社,书号: ISBN-7-5443-3299-6.

2.李雯, 副主编, 《热带园艺植物研究法》, 中国建筑工业出版社, 2012年12月, IV. S666.

3.李雯, 副主编, 国家教材《热带园艺产品采后实验原理与技术》, 2011年12月, 中国林业出版社, 书号: ISBN-978-5038-6803-0.

成果与奖励:

1.2011年10月荣获宝钢教育基金“优秀教师奖”称号(国家级教学奖, 独立完成)。

2. 2012年8月荣获“2012年海南省高等学校优秀中青年骨干教师”称号(省级教学奖, 独立完成)。

3.2011年6月荣获海南大学第二届“十佳教师”称号(校级教学奖, 独立完成)。

4. 2005年11月荣获海南省青年教师讲课比赛“教学十佳”称号(省级教学奖, 独立完成)。

5. 2005年荣获海南大学青年教师讲课比赛一等奖(校级教学奖, 独立完成)。

6. 2009年10月海南大学“国家级园艺专业教学团队建设项目”主要参加人员(排名第二)。

7. 2010年“园艺产品采后生理与技术”获得海南省精品课程, 为主要授课教师(省级教学奖, 排名第二)

8. 2009年6月植物学科教学团队被评为国家级教学团队(国家级教学奖, 排名第五)。

9. 2009年10月系列论文“热带水果的贮运保鲜”荣获海南省自然科学优秀学术论文二等奖(排名第一)。

10. 2009年11月论文“壳聚糖在香蕉果实贮藏保鲜上的应用”荣获海南省自然科学优秀学术论文三等奖(排名第一)。

11. 2008年11月论文“温度及包装对莲雾果实采后生理和贮藏品质的影响”荣获海南园艺学会优秀学术论文奖(排名第一)。获得省级以上人才称号与学术兼职:

1) 海南省第二批“515 人才”第三层次人员

2) Fruits, Journal of food quality, Horticulture Science,

- 联系地址: 海南省海口市人民大道58号农科楼 邮编570228

- 联系电话: 0898-66279014
- E-mail: horticulture@hainanu.edu.cn

-