



沈阳农业大学食品学院博士生导师纪淑娟教授 (图)

<http://www.firstlight.cn> 2021/6/16

[作者] 沈阳农业大学食品学院

[单位] 沈阳农业大学食品学院

[摘要] 纪淑娟, 女, 汉族, 1960年10月生, 博士, 教授, 博士生导师。原籍辽宁省新金县, 中共党员。1984年8月留校任教, 主要研究方向为果蔬采后生物学与贮运保鲜。曾荣获“沈阳市高校优秀研究生导师”、“沈阳市高校优秀教师”、“沈阳市五一巾帼先进个人”、“沈阳农业大学优秀博士导师”、“沈阳农业大学教学名师”, “沈阳农业大学首届我最喜爱的导师”等荣誉称号。兼任教育部高校教学指导委员会委员、中国农产品贮运保鲜产业技术创新联盟理事和专...

[关键词] 纪淑娟 沈阳农业大学食品学院 博士生导师 教授 果蔬生物学 贮运保鲜



纪淑娟, 女, 汉族, 1960年10月生, 博士, 教授, 博士生导师。原籍辽宁省新金县, 中共党员。1984年8月留校任教, 主要研究方向为果蔬采后生物学与贮运保鲜。曾荣获“沈阳市高校优秀研究生导师”、“沈阳市高校优秀教师”、“沈阳市五一巾帼先进个人”、“沈阳农业大学优秀博士导师”、“沈阳农业大学教学名师”, “沈阳农业大学首届我最喜爱的导师”等荣誉称号。兼任教育部高校教学指导委员会委员、中国农产品贮运保鲜产业技术创新联盟理事和专家委员会委员、中国绿色食品发展中心专家委员会委员、中国农学会农产品贮藏加工分会理事、辽宁省生鲜食品贮运保鲜安全专业委员会副主任、辽宁省园艺学会理事。

为本科生讲授“食品理化检验”、“食品专业外语”等课程; 为研究生讲授“果蔬采后生理研究进展”、“食品质量控制与监测”等课程。为“食品质量与安全”教学团队负责人。主持或参与省级教改项目3项、校级教改项目10项。指导的学生1人获辽宁省优秀硕士学位论文提名奖、5人获校优秀博士学位论文、7人获校优秀硕士学位论文、22人获校优秀学士学位论文。主编、副主编或参编著作和教材12部。

主持国家自然科学基金面上项目、“十二五”国家科技支撑计划项目(子课题)、国家重点农业科技成果转化项目、“十三五”国家重点研发计划项目(子课题)、辽宁省科技攻关、辽宁省自然科学基金、辽宁省重点农业技术推广、辽宁省农业综合开发等科研课题20余项。其中主持完成的“优质南果梨贮运保鲜关键技术研究与应用”获2007年辽宁省科技进步三等奖、“南果梨常温保鲜关键技术集成与示范”获鞍山市科技进步一等奖; 参加完成的项目获辽宁省科技进步二等奖2项、三等奖1项。在《Journal of Experimental Botany》、《Horticulture Research》、《Food Control》、《Postharvest Biology and Technology》和《Food Chemistry》等学术刊物发表学术论文50余篇, 其中SCI JCR一区29篇、二区11篇, 总影响因子169.492。被聘为鞍山市南果梨产业协会专家顾问, 为鞍山市南果梨产后贮藏运输提供了技术指导和服务, 受到产地相关部门的好评。

代表性论文:

[1]Xi-man Kong, Qian Zhou, Xin Zhou, Bao-dong Wei, and Shu-juan Ji*. Identification of a transcriptional activator CaNAC1 of pepper fruits in regulating cold-induced membrane phospholipid degradation gene. Journal of Experimental Botany, 2020,71(3):1078-1091

[2] Wanying Ge, Ximan Kong, Yingbo Zhao, Baodong Wei, Qian Zhou, Shujuan Ji*. Insights into the Metabolism of Membrane Lipid Fatty Acids Associated With Chilling Injury in Post-Harvest Bell Peppers. Food Chemistry, 2019,295:26-35

中国研究生教育排行榜 87条

- 1 浙江大学茶学专业
- 1 中国农业大学果树学专业
- 1 南京农业大学蔬菜学专业
- 2 西北农林科技大学果树学专业
- 2 南京农业大学茶学专业

中国学术期刊排行榜 3条

- 3 中国农业科学
- 20 中国生物防治
- 34 农业生物技术学报

中国大学排行榜 102条

- 1 沈阳农业大学园艺专业
- 1 浙江大学茶学专业
- 2 安徽农业大学茶学专业
- 2 华中农业大学园艺专业
- 3 南京农业大学园艺专业

人物 91篇

- 沈阳农业大学食品学院程顺昌副教...
- 沈阳农业大学食品学院博士生导师...
- 沈阳农业大学食品学院孙希云副教...
- 沈阳农业大学食品学院吕春茂副教...
- 沈阳农业大学食品学院硕士生导师...

课件 57篇

- 上海邦德职业技术学院中国名菜 (...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课...

研招资料 10篇

- 浙江万里学院2021年硕士研究生招...
- 河北北方学院果蔬贮藏加工学参考...
- 2019年东北林业大学硕士研究生复...
- 吉林农业大学2018年硕士研究生招...
- 河北北方学院果蔬贮藏加工学参考...

知识要闻 76篇

- 四川省农业科学院农产品加工研究...
- 四川省农业科学院园艺研究所果树...
- 郑州大学农学院焦焱研究团队在低...
- “果蔬活性物质精准利用与健康食...
- 江苏省草莓产业技术体系举办第七...

国际动态 3篇

- [New technology to revolutionise...](#)

[3] Jiao Meng, Qian Zhou, Xin Zhou, Huixin Fang, Shujuan Ji*. Ethylene and 1-MCP treatments affect leaf abscission and associated metabolism of Chinese cabbage. *Postharvest Biology and Technology*, 2019,157:110963

[4] Jiixin li; xin zhou; baodong wei; shunchang cheng; qian zhou; shujuan ji. GABA application improves the mitochondrial antioxidant system and reduces peel browning in 'Nanguo' pears after removal from cold storage. *Food Chemistry*, 2019,297:124903

[5] Feng Luo, Jia-Hui Cai, Ximan Kong, Qian Zhou, Xin Zhou, Yingbo Zhao, Shujuan Ji*. Transcriptome profiling reveals the roles of pigment mechanisms in broccoli yellowing postharvest. *Horticulture Research*, 2019,6:74

[6] Xi-man Kong; Qian Zhou; Feng Luo; Bao-dong Wei; Ya-juan Wang; Hua-jun Sun; Ying-bo Zhao; shujuan ji*. Transcriptome analysis of harvested bell peppers (*Capsicum annum* L.) in response to cold stress. *Plant Physiology and Biochemistry*, 2019,139:314-324

[7] Fei Shi; Xin Zhou; Miaomiao Yao; Zhuo Tan; Qian Zhou; Lei Zhang; shujuan ji*. miRNAs play important roles in aroma weakening during the shelf life of 'Nanguo' pear after cold storage. *Food Research International*, 2019,116:942-952

[8] Miaomiao Yao; Xin Zhou; Qian Zhou; Fei Shi; Baodong Wei; Shunchang Chen; Zhuo Tan; shujuan ji*. Low temperature conditioning alleviates loss of aroma-related esters of 'Nanguo' pears by regulation of ethylene signal transduction. *Food Chemistry*, 2018,264:263-269

[9] Ximan Kong, Baodong Wei, Zhu Gao, Ying Zhou, Fei Shi, Xin Zhou, Qian Zhou and Shujuan Ji*. Changes in Membrane Lipid Composition and Function Accompanying Chilling Injury in Bell Peppers. *Plant and Cell Physiology*, 2018,59(1):167-178

[10] Junwei Wang, Xin Zhou, Qian Zhou, Shunchang Cheng, Baodong Wei, Shujuan Ji*. Low temperature conditioning alleviates peel browning by modulating energy and lipid metabolisms of 'Nanguo' pears during shelf life after cold storage. *Postharvest Biology and Technology*, 2017,131:10-15

[原文地址](#)

原文发布时间: 2021/6/16

引用本文:

沈阳农业大学食品学院. 沈阳农业大学食品学院博士生导师纪淑娟教授 (图) . <http://www.firstlight.cn/View.aspx?infoid=4208863>.
发布时间: 2021/6/16. 检索时间: 2021/6/19

宋健院长会见福建省果蔬业组委会...
2007年度世界粮食奖揭晓 被誉为食...

会议中心 44篇

“鲜食玉米和黄桃采后升值技术及...
广东省农业科学院蚕业与农产品加...
江苏省重点研发计划“新型高质浆...
广东省“优稀水果产业技术体系创...
广西水生作物产业发展座谈交流会...

学术指南 175篇

吉首大学林产化工工程湖南省重点...
茅台学院食品科学与工程系2018年...
新疆师范大学新疆特殊环境物种保...
新疆师范大学新疆特殊环境物种保...
江西农业大学农学院2013-2019年...

学术站点 4篇

赣南师范大学国家脐橙工程技术研...
河南省软籽石榴工程研究中心
新疆农业大学食品科学与药学学院
中国果蔬储藏加工技术研究中心 (...)