



首页 >> 农学 >> 园艺学 >> 果蔬贮藏与加工 >>

沈阳农业大学食品学院孙希云副教授 (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] 孙希云, 女, 汉族, 1978年12月生, 博士, 副教授。原籍吉林省白山市, 中共党员。2005年7月留校任教, 主要研究方向为果蔬深加工及功能食品。沈阳农业大学天柱山英才, 沈阳市营养学会会员。《果蔬加工学》为学校精品课, 作为成员参加的“果蔬加工储藏教学团队”获校级团队。主持或参与的教学项目5项, 指导的本科毕业生论文获校优秀毕业论文三等奖1项。参编普通高等学校“十三五”规划教材、普通高等学校“十三五”精品课程建设教材各1部。主...

[关键词] 孙希云 沈阳农业大学食品学院 副教授 果蔬深加工 功能食品



孙希云, 女, 汉族, 1978年12月生, 博士, 副教授。原籍吉林省白山市, 中共党员。2005年7月留校任教, 主要研究方向为果蔬深加工及功能食品。沈阳农业大学天柱山英才, 沈阳市营养学会会员。

为本科生讲授《食品加工技术概论》、《果蔬加工学》、《软饮料工艺学》、《现代食品企业经营管理》等课程; 为研究生讲授《食品加工过程控制》、《食品经营管理实务》等课程。其中, 《果蔬加工学》为学校精品课, 作为成员参加的“果蔬加工储藏教学团队”获校级团队。主持或参与的教学项目5项, 指导的本科毕业生论文获校优秀毕业论文三等奖1项。参编普通高等学校“十三五”规划教材、普通高等学校“十三五”精品课程建设教材各1部。

主持国家自然科学基金青年科学项目、辽宁省自然基金、博士启动项目、校青年科学基金项目各1项, 参加科技部“十二五”、“十三五”重点研发项目各1项。在Food Chemistry、Journal of Functional Foods等学术杂志发表论文10余篇, 其中SCI一区论文2篇, 总影响因子10.506。附: (最多10篇具有代表性的文章)

1.Xiyun Sun, Zhicheng Yan, Tong zhu, Jinyan Zhu, Yuehua Wang, Bin Li, Xianjun Meng. Effects on the color, taste, and anthocyanins stability of blueberry wine by different contents of mannoprotein. Food Chemistry. 2019. 279: 63-69. (SCI收录, JCR I区, IF=4.946)

2.Ling-shuai Meng, Bin Li, Dong-nan Li, Yue-hua Wang, Yang Lin, Xian-jun Meng, Xi-yun Sun*, Ning Liu*. Cyanidin-3-O-glucoside attenuates amyloid-beta (1-40)-induced oxidative stress and apoptosis in SH-SY5Y cells through a Nrf2 mechanism. Journal of Functional Foods. 2017, (38): 474-485. (SCI收录, JCR I区, IF=3.144)

3.Xiyun Sun, Ning Liu, Zhaoxia Wu, Ying Feng, Xianjun Meng. Anti-Tumor Activity of a Polysaccharide from Blueberry. Molecules. 2015, 20(3), 3841-3853. (SCI收录, JCR II区, IF=2.416)

4.Xiyun Sun, Xianjun Meng*, Study on Immunomodulatory Activity of a Polysaccharide from Blueberry. CAET2014 (Annual Congress on Advanced Engineering and Technology. 2014.4.19-2014.4.20). 685-690. (EI检索)

5.Xiyun Sun, Tianlai Li*, Limei Jiang, Xinyue Luo, Study on Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Muskmelon with Different Pulp Color. CAET2014 (2014 Annual Congress on Advanced Engineering and Technology 2014.4.19-2014.4.20). 605-610. (EI检索)

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件...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...
- 鲁东大学食品加工与保藏原理课件...

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...
- 郑州大学农学院焦汝研究团队在低...
- “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...

6.Xiyun Sun ,Shu Yang,Chang Liu,Tianlai Li* ,Yaqi Duan,Study on the extraction and antioxidant activity of total flavonoids fromNetted melon with ultrasonic,ICAEEES 2013(Advances in Energy and Environmental Science, 2013.7.30-2013.7.31)807-809: 2003-2008. (EI&ISTP检索)

7.微波辅助法提取蓝莓多糖BBP0-2的分离纯化及组分分析.孟宪军,常瑜,孙希云*,刘晓晶,沈跌潇.食品科学 2013, 34(12): 119-124

8.红树莓色素的纯化和成分初步鉴定. 孙希云,刘宁, 吴朝霞, 张琦, 孟宪军. 食品工业科技,2011,32(2):285-288

9.蓝莓多糖BBP3-1的分离及结构分析. 孙希云,刘宁,孟宪军,李斌,张琦.天然产物研究与开发.2011,23:1080-1084

10.蓝莓多糖BBP3-1的分离及结构分析. 孙希云,刘宁,孟宪军,李斌,张琦.天然产物研究与开发.2011,23:1080-1084

[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孙希云副教授 (图) . <http://www.firstlight.cn/View.aspx?inford=4208924>.
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

“鲜食玉米和黄桃采收后升值技术及...
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 (...)

[我要入编](#) | [本站介绍](#) | [京ICP证030426号-15](#) | [公司介绍](#) | [联系方式](#) | [我要投稿](#)

北京雷速科技有限公司 版权所有 2003-2021

Email: leisun@firstlight.cn