



当前位置： 首页 > 师资队伍 > 正文

## 易俊洁副教授

【来源：易俊洁副教授 | 发布日期：2019-10-22】



姓名：易俊洁

职称：副教授

研究领域：果蔬加工

**主讲课程：**本科：食品生物化学，果蔬加工工艺学；研究生：专业英语（双语），云南特色食品加工与发酵技术。

### **个人简介：**

中国农业大学（食品科学与工程专业）工学学士学位，中国农业大学（食品科学专业）和比利时鲁汶大学（生物科学专业）工学双博士学位，硕士生导师。入选中国科协“青年人才托举工程”、云南省千人计划青年人才等称号。现担任中国食品科学技术学会青委会委员、云南省现代农业蔬菜产业技术体系蔬菜加工岗位专家、云南省“三区”科技人才、云南省科技特派员、云南省食品科学与工程类教指委秘书长、云南省“云岭青年”宣讲团成员等社会职务。目前，主持国家自然科学基金、省重大科技专项课题、“文山州易俊洁专家工作站”等国家、省市级科研项目和企业技术服务项目13项，发表研究文章34篇（第一/通讯作者22篇，其中SCI一区收录9篇），申请发明专利6项，软件著作权3项，并担任《International Journal of Food Science and Technology》客座副主编、《eFood》和《中国果菜》青年编委。

### **主要研究项目：**

1. 2020-01-01~2022-12-31，国家自然科学基金（青年项目）“果胶甲酯酶抑制剂调控高静压果汁沉淀反应机制研究” 主持人
2. 2019-01-01~2021-12-31，云南省科技厅重大专项子课题“辣椒发酵精深加工关键技术研究” 主持人
3. 2020-01-01~2022-12-31，云南省科技厅重大专项子课题“发酵蔬菜优势菌种筛选及特性研究” 主持人
4. 2019-07-01~2022-06-30，云南省应用基础研究计划项目（青年项目）“超高压NFC橙汁沉淀调控机制研究” 主持人
5. 2019-06-01~2021-05-31，云南省教育厅科学研究基金项目“超高压处理对苹果汁浑浊稳定性的影响及沉淀机制研究” 主持人
6. 2020-01-01~2022-12-01，昆明市科技创新中心示范建设计划（重点项目）“果蔬高值化精深加工及储运关键技术与示范” 主持人
7. 2019-09-01~2022-08-31，横向技术开发课题“苹果产品开发及加工关键技术研究” 主持人
8. 2021-01-01~2023-12-31，横向技术服务课题“云南特色益生菌分离鉴定研究” 主持人

### **代表性成果：**

(1) Ye Zi, **Yi Junjie**\*et al. (2020). Evaluation of the physiochemical and aromatic qualities of pickled Chinese T pepper (Paojiao) and their influence on consumer acceptability by using targeted and untargeted multivariate approaches. Food Research International. 2020,137,109535.

(2) **Yi Junjie** et al. (2018). The potential of kiwifruit puree as a clean label ingredient to stabilize high pressure pasteurized cloudy apple juice during storage. *Food Chemistry*, 255, 197-208.

(3) **Yi Junjie** et al. (2018). Minimizing quality changes of cloudy apple juice: The use of kiwifruit puree and high pressure homogenization. *Food Chemistry*, 249, 202-212.

(4) **Yi Junjie** et al., (2017). Quality change during high pressure processing and thermal processing of cloudy apple juice. *LWT-Food Science and Technology*, 75, 85-92.

(5) **Yi Junjie** et al. (2016). A multivariate approach into physicochemical, biochemical and aromatic quality changes of puree based on Hayward kiwifruit during the final phase of ripening. *Postharvest Biology and Technology*, 117, 206-216.

**电子邮箱:** junjieyi@kust.edu.cn

打印

关闭

[昆工首页](#)

[昆工就业网](#)

[云南省农业工程学会](#)

[共产党员网](#)

[中国研招网](#)

[北京大学](#)

[昆工图书馆](#)

[科学技术学院](#)

[中国共青团网](#)

[学术不端行为检测](#)

[清华大学](#)

[昆明就业网](#)

[中国专利局](#)

[中国农业大学](#)

[自然科学基金委](#)

## 联系我们

联系电话: 0871-65920379

邮编: 650500

地址: 云南省昆明市呈贡大学城景明南路727号

版权所有 © 昆明理工大学 农业与食品学院 技术支持: 信息化建设管理中心

地址: 云南省昆明市呈贡大学城昆明理工大学农工楼 邮编: 650500 电话: 0871-65920379 传真: 0871-65920379