



## 王静

发布时间: 2020-07-07 浏览次数: 2981



**王静，女，汉族，教授，博士研究生。**

### 一、学习经历：

2014年9月至2018年12月，浙江大学食品科学专业 博士；

2003年9月至2006年7月，新疆农业大学食品科学专业 硕士；

2007年9月至2001年6月，石河子大学农学院园艺专业 本科。

### 二、工作经历：

2012年09至今，新疆农业大学，食品科学与药学学院,教授；

2006年7月至2012年9月，新疆农业大学，食品科学与药学学院，讲师；

2001年7月至2003年9月，新疆农业科学院，综合试验场，助理园艺师。

### 三、主讲课程：

《食品贮运专题》《果蔬贮藏运销学》《果蔬采后生理学》《园艺产品贮藏加工学》《果蔬采后病理学》《食品原料学》《食品保藏原理与技术》等课程。

### 四、近五年主持项目：

从事农产品贮藏与加工，农产品加工与安全等。主持的项目：

1.产业体系创新团队支持计划，香梨采后贮藏保鲜岗位专家，90万，2024-2026；

2、国家自然科学基金：CBF调控P5CS基因表达和脯氨酸积累介导哈密瓜采后低温应答的研究，33万，2023.01-2026.12；

3、自治区自然科学基金面上项目：调控哈密瓜采后 P5CS 基因表达和脯氨酸积累响应低温胁迫的转录因子筛选研究，7万，2022.04-2025.04；

4、自治区重点研发项目：葡萄新种质创制及配套栽培技术研究，课题：葡萄干提质增效及葡萄生物活性物质高效提取关键技术研发，200万，2022.12.01-2026.12.31；

5、国家林业科技推广示范补助：核桃青皮加工技术的中试与推广，90万，2022.01—2024.12；

6、自治区农业科技推广与服务一般项目：低糖杏脯的加工与保藏关键技术与示范，20万，2021.02-2022.02；

7、国家林业科技专项的子课题：低糖杏脯的加工与示范，20万，2020.03-2022.12；

8、国家自然科学基金地区基金：哈密瓜果实磷脂酶D对低温胁迫响应及在冷害中的作用研究，38万，2018.01-2021.12；

9、自治区自然科学基金面上项目：草酸诱导哈密瓜采后抗冷与 PLD 信号传导机理的研究，7万，2017.01-2019.01。

五、近五年发表文章：

1、毕莹，王新宇，李慧，黄帅，张琪，雷雅馨，王雪，王富鑫，许文昌，王静\*.不同品种哈密瓜果实脯氨酸代谢对低温的响应[J].食品科学,2024,45(6): 216-224.

2、Shuai Huang, Ying Bi, Hui Li, Caihong Liu, Xue Wang, Xinyu Wang, Yaxin Lei, Qi Zhang and Jing Wang \*.Reduction of Membrane Lipid Metabolism in Postharvest Hami Melon Fruits by n-Butanol to Mitigate Chilling Injury and the Cloning of Phospholipase D-β Gene[J].Foods,2023,12:190.

3、彩虹，王雪，王静\*，王新宇，李慧，毕莹.正丁醇对冷藏哈密瓜果实脯氨酸代谢的调控[J].中国食品学报,2023,23(5):281-290.

4、王雪，王新宇，李慧，毕莹，马艳妮，李束崑，王静\*.以杏坯为原料制作杏脯的护色硬化工艺研究[J].中国调味品,2023,48(6):47-52+58.

5、王雪，王新宇，刘希艺，李慧，毕莹，阿依加·马里克，王静.以杏坯为原料加工杏脯的渗糖工艺优化[J].中国调味品,2023,48(7):101-110.

6、刘彩虹,王雅琪,李乾,王雪,古丽丹·塔勒达吾,木合塔尔江·艾海提,冯作山,王静.正丁醇对采后哈密瓜冷害及活性氧代谢的影响[J].果树学报.2021(11):1984-1994.

7、刘彩虹,张琪,李乾,王雪,古丽丹·塔勒达吾,冯作山,王静.正丁醇处理对冷藏哈密瓜果实冷害和贮藏品质的影响[J].食品工业科技.2021(13):324-330.

8、SONG Su-qin, LÜ Zhuo, WANG Jing, ZHU Jing , GU Mei-ying , TANG Qi-yong , ZHANG Zhi-dong , WANG Wei , ZHANG Li-juan, WANG Bo. First report of a new potato disease caused by Galactomyces candidum F12 in China. Journal of Integrative Agriculture, 2020,19(0): 2-8.

9、王静,茅林春,杨璐,李学文,张辉,吕卓,刘彩虹,李乾,侯琛元.草酸处理对采后哈密瓜果实膜脂代谢的影响[J].中国食品学报.2019(08):189-198.

10、王静,刘彩虹,吕卓,张辉,胡慧慧.草酸诱导哈密瓜采后耐冷性的转录组构建与分析[J].食品工业科技.2019(17):103-109.

11、Wang Jing, et al. Oxalic acid pre-treatment reduces chilling injury in Hami Melon(Cucumis melo var. reticulatus Naud.) through its regulation on enzymes involved in antioxidative pathways[J]. Scientia Horticulturae, 2018, 241, 201-208.

12、王静,茅林春,李学文,张辉,易磊闯,李祖梁,冯延晓,臧志娟.草酸处理对哈密瓜采后冷害及品质的影响[J].食品研究与开发.2017(16):167-172.

13、王静,茅林春,李学文,张辉,张明明,鞠国栋.热处理降低哈密瓜果实活性氧代谢减轻冷害[J].农业工程学报,2016,32(02):280-286.

六、教学：

第一副主编教材《农产品加工与贮藏》1部，参编《微生物学实验》和《新疆特色干果贮藏与加工》2部教材。

主持教研项目：主持《果品贮运专题》案例库建设、《果蔬贮藏营销学》校级本科线下一流课程建设（验收结果为优）、《果蔬采后生理学》试题库建设与共享。参与食品科学与工程国家一流专业课程建设，其中负责撰写《果蔬贮藏营销学》核心课目标达成度分析报告等。参与校级教研项目：基于兴趣小组的《果蔬贮藏营销学》实验教学改革探索与实践；参与《果蔬采后生理学》校级本科线下一流课程建设；参与基于雨课堂的《果蔬采后生理及贮藏技术实验》课程混合式教学实践探索。

指导国家级大学生创新1项（在研）；自治区级大学生创新项目1项、校级大学生创新项目9项，其中5项验收优秀。自治区创业项目1项、校级研究生创新项目1项、校级大学生创新创业项目1项。

#### 七、指导学生获奖情况：

以第一指导身份，指导学生参加全国大学生“创新、创意及创业”产教融合实战赛荣获国家二等奖、全国大学生互联网+国赛铜奖、第一届乡村振兴志愿服务技能大赛全国二等奖等。

#### 八、其他：

目前以第一作者授权的软件著作权2部：《智能化杏子加工生产线控制系统》《基于物联网的杏脯保藏环境监管平台》；实用新型专利1项《一种便于缓冲保护的哈密瓜销售用保鲜装置》；团队标准1项：杏果（核桃青皮多酚处理）保鲜技术规范；其他3项发明专利正在实审当中。参与2项软著鲜食枸杞种质资源特性查询软件；加工苹果种质资源特性查询软件。参编企业标准5项：枣夹核桃仁、蜜饯（杏脯、杏梅）、果酱罐头、混合干果坚果制品、杏脯。

#### 九、获奖情况：

获三创赛优秀指导老师奖、校级本科优秀毕业论文指导老师奖、校级优秀硕士论文指导老师奖、新疆农业大学校级科研论文三等奖、校级优秀班主任奖、多年度考核为优秀等。



版权所有：新疆农业大学食品科学与药学院  
邮箱：syxy@xjau.edu.cn 联系电话：0991-8763076  
地址：新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市沙依巴克区农大东路311号  
邮编：830052

校内链接



校外链接



微信公众号