

网站简介链接地址:

http://food.nwsuaf.edu.cn/showart.php?clu_id=9&art_id=5543

师俊玲，女，1972 年出生，博士，教授，博士生导师。现为食品生物工程教研室主任，院学术指导委员会委员，中国农学会会员，陕西省农学会理事，中国农业工程学会会员。负责国家 948、国家 863、国家自然科学基金、国家“十五”支撑计划、农业部公益性行业计划等项目子课题或协作课题，陕西省自然科学基金、陕西省科技攻关等项目，现为国家葡萄产业技术体系酿酒微生物岗位成员。已公开发表学术论文 80 余篇，其中 SCI 论文 8 篇。获第五届陕西青年科技奖、陕西省新长征突击手、陕西省科技进步三等奖。



一、学习情况

1991. 9-1995. 7: 学士，西北农业大学食品科学系，杨凌，中国

1995. 9-1998. 7: 硕士，西北农业大学食品科学系，杨凌，中国

1998. 9-2001. 7: 博士，西北农林科技大学食品科学与工程学院，杨凌，中国

二、工作简历

1998 年-至今 西北农林科技大学食品科学与工程学院教师，其中，

2000. 3-2000. 7 法国利玛格兰种业公司 (Limagrain) ULICE 研究室合作研究，

2002. 9-2004. 7 江南大学博士后

2006. 6-2007. 6 美国加州大学戴维斯分校(UC Davis), 访问学者

三、研究领域或方向

食品生物安全与控制

植物内生菌的开发与利用

功能因子的发酵生产

四、开设课程

先后承担本科生“发酵食品工艺学”、“食品酶学”、“食品专业英语”等课程，负面食品科学点研究生的“Seminar”、“食品专业英语”等课程。

目前已培养硕士研究生 20 余名；在读硕士研究生 13 名，博士研究生 6 名。

五、取得的研究成果和目前正在进行的科学研究工作情况

1. 获得省部级科技成果奖

1) 2002 年，陕西省科技成果二等奖：优质面条专用小麦品种品质特性研究（第五名）；

2) 2004 年，陕西省科技成果三等奖：超临界 CO₂ 萃取大蒜风味成分的研究（第二名）；

3) 实用新型专利：可用于固态培养研究用膜培养器皿（专利号：200410026192.X）。

专利：

1) 用于丝状菌固态培养研究的膜培养方法，200410026192.X

2) 一种正己醇降解菌及其制备方法和应用，申请号 200810232248.5；

3) 一种生产酒味酸奶的复合发酵剂，申请号 200810232066.8。

个人荣誉奖

1) 2004 年，陕西省“青年科学技术奖”

2) 2003 年，陕西省“优秀青年教师共产党员”

3) 2001 年，陕西省“新长征突击手”

2. 承担科研项目

农业部公益性行业专项：野生植物资料保护与利用
(201003021)，2010-2015。 国家 948 项目子课题：食品安全风险评估技术，2009-2010。

国家葡萄产业技术体系(nycytx-30-ch-03)：葡萄干制技术与葡萄产业中真菌毒素的风险评估，2008-2012。

国家 863 项目协作课题（2007AA10Z428）：环境友好型有机硅离子液体介导免疫检测技术研究，2007-2010；

国家自然科学基金协作课题(20862014)：枸杞果酒发酵过程中生物活性物质的变化动力学研究，2009-2011；

农业部公益行业燕麦科研专项（nyhyzx07-009）：燕麦生物饮料的加工技术研究，2008-2010。

国家科技支撑计划子课题（2006BAK02A24）：苹果及果汁安全生产的质量控制技术：苹果及果汁中展青霉素的快速检测技术，2006-2008；

西北农林科技大学青年学术骨干支持计划：展青霉素的快速检测技术研究，2005-2008；

国家“十五”攻关项目子课题（2001BA501A15）：苹果汁安全生产技术，2004-2006；

国家“十五”攻关项目合作研究：冷却肉加工过程中微生物污染与综合控制技术，2004-2006；

陕西省科技攻关项目（2004K03-G5-02）：酶法提高面制品的品质与营养价值研究，2004-2006；

陕西省科技攻关项目（2004K03-G5-02）：发酵法高效生产松脂醇二葡萄糖苷技术研究，2008-2009；

陕西省自然科学基金(2002M0203):可预测面条小麦品质的蛋白质亚基的确定,2000-2002。

3. 代表性学术论著

近年来在

《Applied Microbiology and Biotechnology》、
《Food Chemistry》、《Biotechnology Letters》、
《Journal of Food Science and Technology》、《Journal of Food Science》、
《Journal of Food Processing and Preservation》、《Food and Bioprocess Technology》等期刊上公开发表SCI论文7篇,在《化工学报》、《农业工程学报》、《农业机械学报》、《中国农业科学》、《中国食品学报》等期刊上发表学术论文80余篇,主编教材1本,副主编教材和著作2本,参编教材和著作3本。

教材与著作:

[1]主编十二五规划教材:食品酶学,郑州大学出版社,2010年。

[2]副主编国家规划教材:天然产物提取工艺学,中国轻工业出版社,2006年。

[3]副主编学术论著:苹果酒酿造技术,中国轻工业出版社,2004年。

代表性学术论文:

食品生物安全方面:

[1]Jiang Chunmei, Shi Junling, Han Qi'an, Pan Zhongli. Production of ochratoxin A by *Penicillium verruculosum* and *Cladosporium cladosporioides*

isolated from grape grown in China'. Food Microbiology (submitted)

[2] Jiang Chunmei, Shi Junling*, Han Qi'an, Liu Yanlin. Species and the capability on producing ochratoxin A, patulin and aflatoxin B1 of the fungi contaminated in grapes grown in China'. Food Microbiology. (submitted)

[3] Weijun Chen, Xiaoling Liu, Junling Shi*, et al. Mechanism of DNA damage induced by arecaidine: The role of Cu (II) and alkaline conditions. Food Chemistry, 2010, 119:433 - 436.

[4] Junling Shi, Yin Li, Huali Qian, Guocheng Du, Jian Chen. Pre-germinated conidia of *Coniothyrium minitans* enhances the foliar biological control of *Sclerotinia sclerotiorum*. Biotechnology Letters, 2004, 26:1649-1652.

[5] 郝宏珊, 杨保伟, 师俊玲*, 席美丽, 王新, 崔玥, 孟江洪. 鸡肉源沙门氏菌对喹诺酮和氟喹诺酮类抗生素耐药状况及相关基因. 微生物学报, 2011, 51(10):1413-1420.

[6] 石颖, 杨保伟, 师俊玲, 只帅, 席美丽, 申进玲, 孟江洪. 陕西关中畜禽肉及凉拌菜中沙门氏菌污染分析. 西北农业学报, 2011, 20(7):22-27.

[7] 师俊玲, 张小平, 李元瑞等. 果汁护色剂 JPX 对苹果汁中棒曲霉素的降解作用及护色效果. 农业工程学报, 2006, 22(10): 237-23. (EI 收录)

[8]张小平,李元瑞,师俊玲等.微波处理对苹果汁中棒曲霉素的破坏作用.农业机械学报,2006,37(3):64-67.(EI 收录)

[9]朱从会,师俊玲*,杨保伟.展青霉素产生菌拮抗放线菌的分离、筛选与初步鉴定.农业机械学报,2008,39(3):86-90.(EI 收录)

[10]张国强,师俊玲*,杨自文.乳酸杆菌 SD-22 产类细菌素发酵条件的优化,中国食品学报,2009,9(1):137-142.

[11]孙卉,师俊玲*.放线菌 CCTCC M207210 所产青霉抑制物的稳定性及应用,中国农业科学,2009,42(2):636-641.

[12]朱从会,师俊玲*,杨保伟,孙卉.放线菌 CCTCC M207210 所产青霉抑制物的稳定性及应用.中国农业科学,2009,42(2):636-641.

[13]张国强,师俊玲,朱自文.乳酸杆菌 SD-22 产类细菌素发酵条件优化.中国食品学报,2009,42(2):636-641.

[14]张小平,李元瑞,师俊玲等.苹果汁中棒曲霉素控制技术的研究进展.中国农业科学,2004,37(11):1672-1676.

[15]朱从会,师俊玲*,孙卉.扩展青霉拮抗放线菌 CCTCC M207210 液体培养条件的优化.西北农林科技大学学报(自然科学版),2009,37(7):165-175.

[16]张国强,师俊玲*,杨自文.乳酸菌 SD-22 产类细菌素的生物学特性及初步应用研究.中国酿造,2009(3):50-52.

[17]杨雯雯,师俊玲*.真姬菇发酵液的抑菌谱及其稳定性研究.西北农林科技大学学报(自然科学版):2009,37(6):194-198.

[18]孙卉,师俊玲*.枯草芽孢杆菌 CCTCCM207209 对食源性病原菌的抑制作用.中国酿造,2009(6):35-37.

[19]孙卉,师俊玲*. 枯草芽孢杆菌 BS242 发酵液对扩展青霉的抑菌特性. 西北农业学报, 2009, 18(5):98-104.

[20]师俊玲,朱静,张昕. 扩展青霉在苹果汁中的生长与产毒特性. 西北农业学报, 2009, 18(4):328-331.

[21]师俊玲,李寅,钱华丽等. 盾壳霉 CCTCC M203020 的生长特性及其应用潜力. 应用与环境生物学报, 2004, 10(6):798-802.

[22]师俊玲,堵国成,陈坚. 盾壳霉在油菜菌核病菌生物防治中的应用. 中国生物工程杂志, 2004, 23(4):27-31.

[23]张国强,师俊玲,杨自文. 1株乳酸菌所产类细菌素 Lactobacillin SD-22 的初步研究. 食品与发酵工业, 2008, 34(5):51-54.

[24]张昕,师俊玲*,张小平等. 活性炭吸附法降低苹果汁中棒曲霉素含量研究. 西北农业学报, 2008, 17(3):324-327, 335.

[25]张小平,李元瑞,师俊玲等. 苹果及其浓缩汁受棒曲霉素污染的地域特点研究. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2006, 34(5):135-138.

发酵工程方面:

[1]Zeng Qin, Shi Junling*, Liu Yanlin. Isolation of resveratrol-producing endophytes and optimum conditions for production of resveratrol by *Alternaria* sp. MG1. *Applied Microbiology and Biotechnology*, (under review)

[2]Ping Wang, Junling Shi*, Yi Zhu, et al. Optimal conditions for the growth and polysaccharide

production by *Hypsizigus marmoreus* in submerged culture. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2009, 33: 454 - 472.

[3] Junling Shi, Yin Li, Yi Zheng, Yi Zhu, Xiaoping Zhang, Guocheng Du, Jian Chen. Effect of tryptophan and pH on the sporulation of *Coniothyrium minitans*. *Biotechnology Letters*, 2008, 30:259-262.

[4] 刘超, 师俊玲*, 周小娟, 杨保伟, 窦兴霞. 产 PDG 杜仲内生菌的分离筛选和分类鉴定及生长条件研究. *西北农林科技大学学报(自然科学版)*, 2011, 39(1):203-209.

[5] 刘超, 师俊玲*, 刘拉平. 大孔树脂对发酵液中松脂醇二葡萄糖苷的吸脱附性能. *离子交换与吸附*, 2011, 27(4):342-352.

[6] 纪学芳, 师俊玲*, 张锦华. 柠檬苦素降解菌的分离筛选与分类鉴定. *食品科学*, 2011, 32(15):177-181.

[7] 许亮, 师俊玲*, 任健, 王振平. 枸杞果酒发酵过程中黄酮含量的变化. *食品科学*, 2011, 32(5):100-103.

[8] 许亮, 师俊玲, 陈东方, 王振平. 枸杞果酒中总黄酮含量的发酵条件优化. *食品科学*, 2011, 32(7):188-193.

[9] 许亮, 师俊玲, 陈志娜, 王振平. 大孔树脂分离纯化宁夏枸杞总黄酮的研究. *离子交换与吸附*, 2011, 27(3):202-211.

[10] 师俊玲, 李寅, 陈坚. 用于丝状菌固态培养研究的膜培养技术. *化工学报*, 2004, 55(10):1684-1689. (EI 收录)

[11] 王维, 师俊玲*, 杨保伟. 茎点菌属产松脂醇二葡萄糖苷的培养条件优化. *农业工程学报*, 2008, 24(6):287-290. (EI 收录)

[12] 邵东燕, 杨保伟, 师俊玲*等. 西藏“灵菇”乳的发酵与抑

菌机制研究(简报). 农业工程学报, 2008, 24(7):269-272. (EI 收录)

[13]赵庆云, 樊明涛, 师俊玲. 银杏植株中内生菌的分离及产黄酮菌株的筛选. 农业机械学报, 2007, 38(9):199-201. (EI 收录)

[14]令桢民, 师俊玲*, 杨保伟. 正己醇降解菌的分离、筛选及分类鉴定. 菌物学报, 2009, 28(6): 769-775.

[15]杨希娟, 师俊玲, 樊明涛. 西藏灵菇牛乳发酵液中的菌相与物质变化. 中国食品学报, 2007, 7(4):42-46.

[16]杨雯雯, 师俊玲*. 真姬菇液体培养的过程放大及其多糖饮料研究. 中国酿造, 2009(3):170-173.

[17]刘超, 师俊玲*, 王维. 杜仲茎点霉 SP 216F 产松脂醇二葡萄糖苷营养条件的优化. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2009, 37(7):157-164.

[18]杨希娟, 樊明涛, 师俊玲. 西藏灵菇发酵乳抑菌活性的动态研究. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2007, 35(8):131-138.

[19]李爱华, 樊明涛, 师俊玲. 杜仲内生菌的分离及产 PDG 菌株的筛选. 西北植物学报, 2007, 27(3):0616-0619.

[20]王萍, 师俊玲*. 真姬菇液体培养用菌种及其营养因子筛选. 食品与发酵工业, 2008, 34(3):70-73.

[21]邵东燕, 李海潮, 师俊玲*等. 西藏灵菇牛奶酒纯种复合发酵剂的研制. 食品科技, 2008, 33(5):23-26.

[22]王维, 师俊玲*, 杨保伟. Plackett-Burman 设计法筛选影响茎点菌属在液体培养中生产松脂醇二葡萄糖苷的主要影响因子. 食品科技, 2008, 33(6):25-28.

[23]李爱华, 樊明涛, 师俊玲. 杜仲内生菌的分离及产 PDG 菌

株的筛选. 西北植物学报, 2007, 27(3):0616-0619.

[24] 杨希娟, 樊明涛, 师俊玲. 西藏灵菇发酵乳抑菌活性的动态研究. 西北农林科技大学学报(自然科学版), 2007, 35(8):131-138.

[25] 杨希娟, 樊明涛, 师俊玲等. 西藏灵菇发酵乳中优势菌群的分离鉴定. 中国酿造, 2007, 6:52-55.

[26] 王蓉, 师俊玲, 樊明涛. 硒对两种灵芝菌生长的影响. 食用菌, 2007, 3:5-8.

[27] 赵庆云, 樊明涛, 师俊玲. 产黄酮银杏内生菌的分离与鉴定. 西北农业学报, 2007, 16(2): 169-173.

[28] 秦义, 师俊玲, 樊明涛, 卢丽娟. 富锌灵芝液体种子培养条件的优化. 西北农业学报, 2007, 16(1):153-156.

[29] 毕凤珍, 师俊玲, 李寅等. *Thermobifida fusca* 产角质酶摇瓶发酵条件研究. 应用与环境生物学报, 2005, 11(5):608-610.

食品加工技术方面:

[1] Yongju Zheng, Junling Shi*, Zhongli Pan. Biochemical characteristics and thermal inhibition kinetics of polyphenoloxidase extracted from Thompson seedless grape. European Food Research and Technology. (submitted)

[2] Junling Shi, Zhongli Pan et al. Effect of berry size and sodium hydroxide pretreatment on the drying characteristics of blueberries under infrared radiation heating. Journal of Food Science, 2008, 73(6):E259-E265.

[3]Junling Shi, Zhongli Pan, Tara H. Mc Hugh, et al. Effect of infusion method and parameters on solid gain in blueberries. Food and Bioprocess Technology, 2009, 2:271 - 278.

[4]Junling Shi, Zhongli Pan, Tara H. McHugh, et al. Drying and quality characteristics of fresh and sugar-infused blueberries dried with infrared radiation heating. Food Science and Technology, 2008, 41:1962-1972.

[5] 朱静,师俊玲,刘延琳. 苹果中正己醇降解酶的提取. 食品与发酵工业, 2011, 37(3):19-24.

[6] 师俊玲,刘延琳,任健,曾芹. 提高采后葡萄中白藜芦醇含量的方法简介. 中外葡萄与葡萄酒. 2011, 1:67-69.

[7] 郑永菊,师俊玲,刘延琳. 吐鲁番葡萄干加工中存在的主要问题. 中外葡萄与葡萄酒. 2011, 9:62-64.

[8]李国龙,师俊玲*,闫梅梅等. 谷氨酰胺转胺酶对荞麦方便面品质的影响. 农业工程学, 2008, 24(9):281-287. (EI 收录)

六、联系方式

通讯地址：陕西杨凌西农路 28 号 西北农林科技大学食品学院

邮编：712100

电话（传真）：029-87092486（办）

Email: sjlshi2004@yahoo.com.cn