



武汉轻工大学

WUHAN POLYTECHNIC UNIVERSITY

食品科学与工程学院

SCHOOL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING



教师姓名 闵婷

所在系部 食品质量与安全

职称/职务 教授

电子邮箱

minting1323@163.com

硕/博导

硕士生导师

讲授课程

《食品微生物学》、《食品安全保藏学》

## 个人简介

博士、教授、硕士生导师，主要从事食品贮藏保鲜与功能品质调控相关研究，先后主持国家自然科学基金、国家重点研发计划子课题、湖北省自然科学基金和湖北省教育厅等项目。现相关研究成果以第一作者/通讯作者发表学术论文 30 余篇；获国家发明专利授权 10 余项。

## 教育经历

2005.09-2009.06：华中农业大学，园艺学专业，本科

2009.07-2014.06：浙江大学，果树学专业，博士

## 工作经历

2014.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 食品贮藏与保鲜
- [2] 特色农产品原料附加值挖掘与提升
- [3] 特色预制菜加工与品质控制

## 主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金青年项目：*ERF* 转录调控鲜切莲藕褐变的分子机制研究（32001764）。
- [2] 国家重点研发计划子课题：莲藕褐变的温度应答机制与调控。
- [3] 湖北省自然科学基金青年项目：鲜切莲藕褐变相关转录因子 *ERF* 的克隆与表达分析

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Ethephon and 1-methylcyclopropene regulate storage quality and browning of fresh-cut Chinese water chestnuts. *Postharvest Biology and Technology*, 2023, 200, 112331.
- [2] Regulations and mechanisms of 1-methylcyclopropene treatment on browning and quality of fresh-cut lotus (*Nelumbo nucifera* Gaertn.) root slices. *Postharvest Biology and Technology*, 2022,185, 111782.
- [3] The effects of different temperatures on the storage characteristics of lotus (*Nelumbo nucifera* G.) root. *Food Chemistry*, 2021, 348, 129109.

## 授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种莲藕中酚类物质的测量方法, ZL202110969590.9, 2023。
- [2] 一种基于功能活性物质评价不同采收期莲藕品质差异的方法, ZL201910446570.6, 2021,已转化。
- [3] 一种基于分子调控的鲜切莲藕褐变控制方法, ZL201510662468.1, 2019, 已转化。

## 曾获奖励和荣誉

- [1] 2017-2022年, 获湖北省“楚天学子”。
- [2] 2022-2026年, 获校“常青青年拔尖人才”。

## 学术及社会兼职

- [1] 《Foods》客座编辑
- [2] 《食品安全质量检测学报》青年编委