


姓 名	邵兴锋	
工作单位	宁波大学海洋学院 农畜产品贮藏与加工研究所	
职 称	教授, 博导	
通信地址	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
联系方式	shaoxingfeng@nbu.edu.cn	
个人简介	<p>邵兴锋, 男, 1980 年 11 月生, 江苏扬州人, 教授、博导。2008 年 6 月, 毕业于南京农业大学食品科学专业, 获工学博士学位。2013 年 7 月至 2014 年 8 月, 美国 Cornell University (康奈尔大学) 访问学者。现主要从事食品贮藏与保鲜、果蔬采后生物学方面的研究工作。先后主持国家自然科学基金项目 (4 项)、浙江省杰出青年基金、国际科学基金 (IFS)、国家星火计划、浙江省自然科学基金、浙江省公益性项目等科研项目; 以第一作者或通讯作者在国内学术期刊上发表论文近 50 余篇, 其中 SCI 收录 26 篇 (含 ESI 高被引论文 1 篇); 获得国家发明专利授权 4 项, 实用新型专利 1 项; 主编和副主编教材各 1 本。</p> <p>现担任 SCI 期刊《Plant Growth Regulation》(IF 2.646) 编委; 中国园艺学会采后科学技术分会理事。</p>	
获奖与荣誉称号	<p>2015 年度浙江省杰出青年科学基金获得者。先后入选浙江省 151 人才培养工程第三层次、浙江省高校中青年学科带头人、宁波市重点高层次人才、宁波市领军和拔尖人才培养第一层次。</p> <p>获得宁波大学最受学生欢迎的青年教师、宁波大学青年科技奖、宁波大学课堂教学优秀奖、宁波大学徐望月特别奖、宁波大学师德先进个人等荣誉称号。</p>	
主要研究方向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 果蔬采后糖代谢与贮藏保鲜 2. 植物精油防腐保鲜机制及应用 3. 海洋源生物保鲜剂研发与应用 	
承担主要课题 3-5 个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 浙江省杰出青年基金——蔗糖代谢在桃果实采后低温及真菌交叉胁迫中的作用机制研究 (LR15C200002), 30 万, 2015.01-2018.12, 主持。 2. 国家自然科学基金——桃果实酸性转化酶基因家族及其抑制子在低温胁迫下的表达与互作研究 (31671903), 63 万, 2017.01-2020.12, 主持。 3. 国家自然科学基金——茶树精油对果实采后病原真菌亚细胞功能的干扰及其分子机制研究 (31371860), 85 万, 2014.01-2017.12, 主持。 4. 国家自然科学基金——茶树精油对果实采后主要致病菌抑制差异化的物 	

	<p>质基础及作用机制研究(31271943), 15万, 2013.01-2013.12, 主持(已结题)。</p> <p>5. 国家自然科学基金——低温胁迫下冷敏果实可溶性糖变化对抗坏血酸代谢途径的调控及其机制研究(31000825), 21万, 2011.01-2013.12, 主持(已结题)。</p>
<p>代表性</p> <p>论文</p> <p>3-5篇</p>	<p>下述文章均为第一作者或通讯作者:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tea tree oil exhibits antifungal activity against <i>Botrytis cinerea</i> by affecting mitochondria. <i>Food Chemistry</i>, 2017 (SCI, IF 4.529) 2. iTRAQ Proteomic analysis reveals that metabolic pathways involving energy metabolism are affected by tea tree oil in <i>Botrytis cinerea</i>. <i>Frontiers of Microbiology</i>, 2017. (SCI, IF 4.074) 3. Effect of postharvest application of chitosan combined with clove oil against citrus green mold. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 2015 (SCI, IF 3.248, ESI 前 1%高被引论文) 4. The metabolism of soluble carbohydrates related to chilling injury in peach fruit exposed to cold stress. <i>Postharvest Biology and Technology</i>, 2013 (SCI, IF 3.248) 5. Soluble sugar content and metabolism as related to the heat-induced chilling tolerance of loquat fruit during cold storage. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2013. (SCI, IF 2.576)
<p>授权发明</p> <p>专利</p> <p>3-5个</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 一种樱桃番茄采后防腐保鲜和清除农药的复合处理方法。(专利号: ZL200900155392.8)。授权时间: 2012年10月24日。 2. 一种提高鲜虾冷藏保鲜效果的保鲜剂及其保鲜方法。(专利号: ZL 2012 1 00056769.3)。授权时间: 2013年04月24日。 3. 一种用于柑橘的防腐保鲜方法。(专利号: ZL 2012 1 0005540.X)。授权时间: 2013年04月24日。 4. 一种甘蔗用复合保鲜液及带皮鲜食甘蔗段的制备方法(专利号: ZL 2013 1 0193984.4)。授权时间: 2014年9月10日。 5. 一种富含维生素C袖珍豆芽菜的生产方法(专利号: ZL 2014 1 2016958.9)。授权时间: 2015年8月19日。
讲授课程	食品原料学、食品贮运学、粮油食品加工工艺学

所属学科及招生专业	硕士招生专业： 食品科学、食品工程、水产品贮藏与加工、生化与分子生物学。 博士招生专业： 水产资源综合利用。
学生工作经历	担任本科生导师，曾担任阳明学院班导师、海洋学院食品安全专业班主任。
地方服务经历	与宁波方太集团、奉化以勒食品等企业开展合作研究。