

姓 名	许凤	
工作单位	农畜产品加工与贮藏研究所	
职 称	副教授	
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	xufengl@nbu.edu.cn	
个人简介	<p>2012年毕业于南京农业大学，获果蔬采后生理和贮藏保鲜方向博士学位。</p> <p>2015-2016年美国康奈尔大学访问学者。从事于草莓、桃、番茄和青花菜等果蔬的采后生理及贮藏保鲜研究，特别是在青花菜采后衰老控制、叶绿素代谢和抗氧化特性研究等方面积累了一定的工作基础。还研究不同加工方式对紫甘蓝、番茄、毛豆、费菜、胡萝卜等果蔬品质和营养价值的影响。主持国家自然科学基金项目1项，国家星火科技计划项目1项，宁波市自然科学基金2项，并参与了国家面上项目、浙江省杰青项目和省基金等项目。第一作者或通讯作者在 <i>Food Chemistry</i>, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, <i>Postharvest Biology and Technology</i>, <i>European Food Research and Technology</i>, <i>Scientia Horticulturae</i>, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 等杂志发表SCI论文9篇，中国食品学报，食品科学、中国粮油学报、现代食品科技等国内外刊物上发表相关文章十多篇，授权国家发明专利4项。</p>	
获奖与荣誉称号	宁波大学优秀班主任	
主要研究方向	农产品贮藏保鲜、采后生物学	
承担主要课题 3-5个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金：可溶性糖延缓青花菜采后黄化的作用机制研究（31301574），主持； 2. 国家科技部星火项目：毛豆保鲜贮运技术集成与示范（2014GA701047）主持； 3. 浙江省自然科学基金面上项目：外源糖对费菜类黄酮合成代谢的作用及其机制研究（Y16C200003）； 	

	<p>4. 宁波市自然科学基金项目：青花菜采后黄化控制技术及其机理研究（2013A610159）主持；</p> <p>5. 宁波市自然科学基金项目：糖调控费菜离体培养过程中类黄酮合成的机制（2015A610273）主持。</p>
<p>代表性 论文 3-5 篇</p>	<p>1. Xu Feng, Cao Shifeng, Shi Liyu, Chen Wei, Su Xingguo, Yang Zhenfeng*. Blue light irradiation affects anthocyanin content and enzyme activities involved in postharvest strawberry fruit. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2014, 62: 4778-4783.</p> <p>2. Xu Feng, Wang Hongfei, Tang Yuechang, Dong Shuanquan, Qiao Xing, Chen Xuehong, Zheng Yonghua*. Effect of 1-methylcyclopropene on senescence and sugar metabolism in harvested broccoli florets. Postharvest Biology and Technology, 2016, 116: 45-49.</p> <p>3. Xu Feng**, Tang Yuechang, Dong Shuanquan, Shao Xingfeng, Wang Hongfei, Zheng Yonghua, Yang Zhenfeng. Reducing yellowing and enhancing antioxidant capacity of broccoli in storage by sucrose treatment. Postharvest Biology and Technology, 2016, 112: 39-45.</p> <p>4. Xu Feng**, Zheng Yonghua, Yang Zhenfeng, Cao Shifeng, Shao Xingfeng, Wang Hongfei*. Domestic cooking methods affect the nutritional quality of red cabbage, Food Chemistry, 2014, 161:162-167.</p> <p>5. Xu Feng, Chen Xuehong, Jin Peng, Wang Xiaoli, Zheng Yonghua*. Effect of ethanol treatment on quality and antioxidant activity in postharvest broccoli florets. European Food Research and Technology. 2012, 235: 793-800.</p>
<p>授权发明 专利 3-5 个</p>	<p>1. 许凤, 王鸿飞, 董迪迪, 邵兴锋, 李和生, 汤月昌 等, 一种富含萝卜硫素青花菜芽的培育方法, 授权专利号: 201410209381.4;</p> <p>2. 邱紫云, 邵兴锋, 许凤, 王鸿飞, 曹锦轩, 一种富含维生素 C 袖珍豆芽的生产方法, 授权专利号: 201410106958.9;</p> <p>3. 陈霞霞, 邵兴锋, 许凤, 王鸿飞, 一种甘蔗用复合保鲜液及带皮鲜食甘蔗段的制备方法, 授权专利号: 201310193986.4;</p> <p>4. 邵兴锋, 刘淑敏, 魏艳珍, 许凤, 王鸿飞, 一种果蔬熏蒸保鲜运输装置,</p>

	授权专利号：201520490960.0
讲授课程	果蔬加工工艺学、果蔬加工工艺学实验、食品加工中的安全控制、动植物检疫实验、果蔬营养与美容健康
所属学科及招生专业	如：食品学科，招生专业：食品科学、食品工程等
学生工作经历	包括班主任经历、学生科研指导经历 2013-2016 2012 级食工 班主任
地方服务经历	包括技术指导、社会培训、政策咨询等各方面的经历