

个人简历

基本信息



名字 陈伟

职称 高级实验师

专业 食品科学

E-mail vivianchanyee@zwu.edu.cn

Tel. +86-574-88222229

Fax. +86-574-88222229

工作经历及教育背景

1/2016- 至今 高级实验师，浙江万里学院
10/2009- 12/2015 讲师，浙江万里学院
8/2007- 9/2009 助教，浙江万里学院
9/2004- 7/2007 硕士，食品科学，南京农业大学，南京
9/2000- 7/2004 本科，生物工程，南京农业大学，南京

教学经历

◆ 浙江万里学院

本科课程： 1F12715 食品添加剂(2011 - 至今).
1F11805 绿色食品导论(2007 -至今).
1F10795 食品生物技术(2012 -至今).
1F14307 食品化学与理化检验实验(2007 -至今).
1F12293 食品工艺学实验(2007 -至今).
1F12331 食品生物技术综合实验(2007 -2011).
1F13111 食品质量安全综合实验(2007-2013).
1F12985 食品感官评定实验(2007-2012).

科研方向

◆ 农产品加工及贮藏：研究食品的加工贮藏原理；开发新型食品

论文及著作(2007– 2016)

- [1] Cao SF, Liang MH, Shi LY, Shao JR, Song CB, Bian K, **Chen W**, Yang ZF. Accumulation of carotenoids and expression of carotenogenic genes in peach fruit. *Food Chemistry*, 2017, 214: 137-146.
- [2] Cao SF, Song CB, Shao JR, Bian K, **Chen W**, Yang ZF. Exogenous melatonin treatment increases chilling tolerance and induces defense response in harvested peach fruit during cold storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2016, 64: 5215-5222.
- [3] Gong DD, Cao SF, Sheng T, Shao JR, Song CB, Wo FC, **Chen W**, Yang ZF. Effect of blue light on ethylene biosynthesis, signalling and fruit ripening in postharvest peaches. *Scientia Horticulturae*, 2015, 197: 657-664.
- [4] Shi LY, Cao SF, Shao JR, **Chen W**, Yang ZF, Zheng YH. Chinese bayberry fruit treated with blue light after harvest exhibit enhanced sugar production and expression of cryptochrome genes. *Postharvest Biology and Technology*, 2016, 111: 197-204.
- [5] Shi LY[#], Cao SF[#], Shao JR, **Chen W**, Zheng YH, Jiang YM, Yang ZF. Relationship between sucrose metabolism and anthocyanin biosynthesis during ripening in Chinese bayberry fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2014, 62: 10522-10528.
- [6] Shi LY, Cao SF, **Chen W**, Yang ZF. Blue light induced anthocyanin accumulation and expression of associated genes in Chinese bayberry fruit. *Scientia Horticulturae*, 2014, 179: 98-102.
- [7] Xu F, Shi LY, **Chen W**, Cao SF, Su XG, Yang ZF. Effect of blue light treatment on fruit quality, antioxidant enzymes and radical-scavenging activity in strawberry fruit. *Scientia Horticulturae*, 2014, 175: 181-186.
- [8] Xu F, Cao SF, Shi LY, **Chen W**, Su XG, Yang ZF. Blue light irradiation affects anthocyanin content and enzyme activities involved in postharvest strawberry fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2014, 62 (20): 4778-4783.
- [9] 陈馨, 施丽愉, 邵佳蓉, **陈伟**, 郑永华, 杨震峰. 杨梅果糖激酶基因 *MrFRK2* 的克隆及在成熟期果实中的表达分析. *园艺学报*, 2016, 43 (8): 1585-1592.
- [10] 邵佳蓉, 宋春波, 卞坤, **陈伟**, 杨震峰. 桃果实 *PpSIZ1* 基因对低温和外源褪黑素处理的响应. *园艺学报*, 2016, 43 (7): 1257-1266.
- [11] 蒋莹丽, 蒋伟军, 施丽愉, **陈伟**, 苏新国, 杨震峰. 茉莉酸甲酯-大豆分离蛋白复合膜的制备

- 及物理性质研究. 核农学报, 2016, 30(7): 1323-1330.
- [12] 陈伟, 吴昌荣, 鲁成, 杨震峰. 葡萄果实转色过程中线粒体呼吸代谢变化. 核农学报, 2016, 30(6): 1227-1233.
- [13] 宋春波, 方怡楠, 吴哲铭, 邵佳蓉, 梁敏华, 陈伟, 杨震峰. γ -氨基丁酸对低温胁迫下桃果实多胺代谢的影响. 果树学报, 2016, 33(5): 552-562.
- [14] 宋春波, 晁青青, 梁敏华, 邵佳蓉, 陈伟, 杨震峰. 桃果实 *PpOAT* 和 *PpP5CS* 的克隆及其对外源 GABA 处理的响应表达. 2015, 园艺学报, 42 (11): 2133-2143.
- [15] 蔡艳, 施丽愉, 陈伟, 苏新国, 杨震峰. UV-C 处理对采后草莓果实品质和活性氧代谢的影响. 中国食品学报, 2015, 15(3): 128-136.
- [16] 梁敏华, 雷建敏, 邵佳蓉, 苏新国, 杨震峰, 陈伟. UV-C 处理对桃果实酚类物质代谢和贮藏品质的影响. 核农学报, 2015, 29 (6): 1088-1093.
- [17] 曹少谦, 刘亮, 杨震峰, 戚向阳, 陈伟. 几种抑制剂对水蜜桃多酚氧化酶的抑制效应. 中国食品学报, 2014, 14(7): 144-149.
- [18] 梁敏华, 杨震峰, 陈伟, 苏新国. 呼吸代谢调控桃果实采后抗氧化活性研究进展. 生物技术进展, 2013, 3 (6): 416-420.
- [19] 施丽愉, 陈伟, 苏新国, 杨震峰. 糖代谢调控杨梅果实采后抗氧化活性机制研究进展. 食品质量安全检测学报, 2013, 4(6): 1678-1682.
- [20] 陈伟, 施丽愉, 苏新国, 杨震峰. 不同品种枇杷果实采后低温贮藏品质研究. 食品质量安全检测学报, 2013, 4(6): 1734-1749.
- [21] 陈伟, 苏新国, 邵海燕, 杨震峰. 低温对桃果实采后冷害及其内源激素的影响. 核农学报, 2013, 27 (8): 1173-1178.
- [22] 陈克明, 陈伟, 杨震峰. 桃果实采后可溶性糖和果胶类物质的变化与低温冷害的关系. 核农学报, 2013, 27 (5): 647-652.
- [23] 陈伟, 施丽愉, 杨震峰. 杨梅果实采后抗氧化能力与内源激素关系研究. 中国食品学报, 2012, 12(12): 32-39.
- [24] 杨震峰, 王吉如, 王珊珊, 陈伟. 短波紫外线处理对采后草莓果实腐烂和抗氧化能力的影响. 核农学报, 2012, 26(5): 775-780.
- [25] 陈伟, 金文渊, 杨震峰, 曹世锋. MeJA 处理对枇杷果实采后抗氧化活性的影响. 中国食品学报, 2012, 12(1): 112-117.
- [26] 刘亮, 陈伟, 杨震峰, 吴月燕. 贮藏温度对葡萄果实采后抗氧化活性的影响及动力学分析. 中国食品学报, 2012, 12(4): 134-139.