

黄艳丽



姓名：黄艳丽

职称：副教授

导师：本科生导师

专业：食品科学与工程

邮箱：xleafy@qq.com

■ 教育和工作经历

◆ 2005-09 至 2008-07, 中国科学院西双版纳热带植物园, 生态学(植物化学方向), 硕士

◆ 2001-09 至 2005-07, 江西农业大学, 林学, 学士

■ 研究方向

◆ 植物活性成分提取、分离与鉴定；食品分析与检测。

■ 奖励与荣誉

◆ 2017 年, 获云南省首届教师教学比赛初赛暨云南农业大学教师教学比赛三等奖。

■ 科研项目

◆ 云南省教育厅项目, 2021J0131, 多依果复合果酒、果醋、泡果发酵工艺优化及品质比较分析, 2021/03 - 2022/02, 2万元, 已结题, 主持；

◆ 国家自然科学基金地区科学基金项目, 82160727, 葫芦素生物合成关键短链脱氢酶的定向进化和催化机理研究, 2022/01 - 2025/12, 34万元, 在研, 参与(第三)。

■ 教改项目

◆ 基于课程目标达成下的过程化考核评价模式构建——以《中药化学》为例，院级教改项目，2021/07-2023/12，0.7 万元，在研，主持；

◆ 以能力为本的 PBL 教学法在《无机及分析化学》课程教学中的实践，院级教改项目，2015/07-2017/12，0.5 万元，已结题，主持。

■ 代表性论文

◆ **黄艳丽**,虞志君,陈怡晗,杨乾朝,杨顺飞,和凌峰,李学俊*. 响应面法优化多依果的腌制工艺[J]. 中国调味品. 47(07):99-103, 2022.

◆ **黄艳丽**,尹锦荣,赵秀,罗玉丹,张志芳,赵鹏锐,陈小龙*. 多依果红心火龙果复合果酒发酵工艺优化及抗氧化活性分析[J]. 食品安全质量检测学报. 13(08):2672-2679, 2022.

◆ **黄艳丽**,李成华,杨永林,周晓龙,尹锦荣,虞志君,赵猛*. 多依果醋发酵工艺优化及品质分析[J]. 食品研究与开发. 42(22):97-103, 2021.

◆ 陈思平,郭培培,秦晓威,宗迎,**黄艳丽***,夏志强. 香露兜中 2-乙酰-1-吡咯啉的鉴定与定量分析[J]. 食品工业. 42(04):463-467, 2021.

◆ **黄艳丽**,陈思平,郭培培,吉训志,郝朝运,鱼欢,秦晓威*. 7 种不同提取方式对香露兜挥发性成分的影响[J].天然产物研究与开发. 32(09):1582-1591, 2020.

◆ **黄艳丽**,尹锦荣,王琼,虞志君,袁其敏,杨超凡,赵秀*. 响应面法优化多依果酒的酿造工艺[J]. 中国酿造. 39(04):205-209, 2020.

■ 教材及专著

◆ 李自强（主编），杨明艳（副主编），**黄艳丽（参编）**. 园艺产品贮藏与加工技术，重庆大学出版社（B 级出版社），2017-07，中国，ISBN:9787562476184.

■ 专利及标准

◆ 王睿芳;**黄艳丽**;潘耕耘;纪晴;陈顺英. 一种茶叶提香机烘烤箱结构，2021-04-09，中国，CN 212911495 U.