



魏黎阳

手机:+86 13167728283

邮箱: 13167728283@163.cn

教育背景

2017.09-2021.06 合肥工业大学, 食品与生物工程学院

2014.09-2017.07 兰州理工大学, 生命科学与工程学院

2010.09-2014.07 西北农林科技大学, 食品科学与工程学院

工作经历

2021.07-2023.07 中国检验检疫科学研究院, 农产品安全研究中心

2023.08-至今 安徽工程大学, 生物与食品工程学院

主要研究方向

1.农产品贮藏加工及功能因子调控

2.肠道营养与健康

3.食品组学

科研项目

- 中国检验检疫科学研究院基本科研业务费项目“化州橘红贮藏陈化过程中特征代谢物演变规律研究”。2022-2023, 2022JK34, 主持
- 海南省农业农村厅应急项目“槟榔风险评估应急专项”。2022-2023, YJZX202201, 参与
- 国家市场监督管理总局政策研究课题“欧盟食品安全管理及检验检测体系评估研究”。2021-2022, 参与
- 国家自然科学基金面上项目“SIERF7 在 UV-C 诱导的采后番茄果实酚类化合物生物合成中的调控作用及机制研究”。2020, 31972134, 参与

代表性论文

1. Wei, L. Y., Liu, C. H., Zheng, H. H., & Zheng, L. (2020). Melatonin treatment affects the glucoraphanin-sulforaphane system in postharvest fresh-cut broccoli (*Brassica oleracea* L.). *Food Chemistry*, 307, 125562.

- 2.** Wei, L. Y¹., Wang, J. J¹., Yan, L., Shui, S. S., Wang, L., Zheng, W. X., Liu, S., Liu, C. H., & Zheng, L. (2020). Sulforaphane attenuates 5-fluorouracil induced intestinal injury in mice. *Journal of Functional Foods*, 69, 103965.
- 3.** Wei, L. Y., Liu, C. H., Wang, J. J., Younas, S., Zheng, H. H., & Zheng, L. (2020). Melatonin immersion affects the quality of fresh-cut broccoli (*Brassica oleracea* L.) during cold storage: Focus on antioxidant system. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(9), e14691.
- 4.** Wei, L. Y., Liu, C. H., Wang, L., Wang, J. J., & Zheng, L. (2021). High pressure processing combined with microwave heating: a potential approach to affect the quality and enhance the sulforaphane production of broccoli florets. *ACS Food Science & Technology*, 1, 1169-1179.
- 5.** Wei, L. Y., Zhang, J. K., Zheng, L., & Chen, Y. (2022). The functional role of sulforaphane in intestinal inflammation: A Review. *Food & Function*, 13(2), 514-529.
- 6.** Wei, L. Y., Hu, Q., He, L., Li, G. P., Zhang, J. K., & Chen, Y. (2024). Diversity in storage age enables discrepancy in quality attributes and metabolic profile of *Citrus grandis* "Tomentosa" in China. *Journal of Food Science*, 89(3), 1454-1472.
- 7.** 魏黎阳, 张九凯, 陈颖. (2022). 不同哺乳动物乳的营养成分及生物活性研究进展. *食品科学*, DOI: 10.7506/spkx1002-6630-20220214-095.
- 8.** Wang, J. J¹., Wei, L. Y¹., Liu, C. H., Wang, L., Zheng, W. X., Liu, S., Yan, L., & Zheng, L. (2022). Taurine Treatment Alleviates Intestinal Mucositis Induced by 5-Fluorouracil in Mice. *Plant Foods for Human Nutrition*, DOI: <https://doi.org/10.1007/s11130-022-00980-5>.
- 9.** Yan, L¹., Wei, L. Y¹., Zheng, W. X., Liu, S., Yin, L. F., Liu, C. H., & Zheng, L. (2021). Oral delivery of chitosan derivative-based nanoparticles encapsulating quercetin to attenuate intestinal injury and regulate gut microbiota dysbiosis in mucositis treatment. *ACS Food Science & Technology*, 1(3), 399-409.

标准

团体标准: 槟榔, T/CFMA01—2022, 参与

编著

基于组学的食品真实性鉴别技术, 2021, 科学出版社, 参与