

李书艺 副教授



李书艺，博士，副教授，硕士研究生导师，入选湖北省省级人才计划。主要从事农产品加工与贮藏，特色农副产品活性资源综合利用、功能评价和功能性食品配料改造升级等方面研究。相关研究成果发表学术论文 50 余篇。获批主持国家自然科学基金 1 项，湖北省自然科学基金 1 项，参与国家自然科学基金 5 项，省部级科研项目 7 项。申报发明专利近 20 项，授权 3 项。长期担任国际学术刊物审稿人。2018 年至今担任中国生物工程学会青年专家委员。

联系方式：lishuyisz@sina.com

主要学习工作经历：

2020.1-至今 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，副教授

2019.12-2020.12 意大利都灵大学，药物科学技术学院，访问学者

2014.7-2019.12 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，讲师

2009.9-2014.6 华中农业大学，食品科学专业，硕博连读

2005.9-2009.6 华中农业大学，食品质量与安全专业，本科

研究方向：

- (1) 膳食多酚的生物活性与生物利用研究
- (2) 硒与食品中营养因子的相互作用研究
- (3) 特色农产品的采后贮藏保鲜和品质控制研究

主讲课程：

《食品分析》、《食品营养学》、《研究生专业英语》

学术兼职：

2018-至今 中国生物工程学会青年专家委员。

主持科研项目：

(1) 基于实验动物和胃肠细胞模型研究荔枝原花青素的吸收、转运、排泄及构效关系 (31501482)，国家自然科学基金；

(2) 乳酸菌剂对莲藕酶促褐变底物的特异性转化及保鲜机制研究 (2017CFB601)，湖北省自然科学基金面上基金。

发明专利：

(1) 一种莲藕节多酚提取物及其制备方法和应用，授权专利号：ZL 201710786942.0；

(2) 一种植物提取用低温超声循环与溶剂配送装置，授权专利号：ZL201721351554.1。

近五年代表作：

(1) Shuyi Li, Junsheng Li, Zhenzhou Zhu*, Shuiyuan Cheng, Jingren He, Olusola Lamikanra. Soluble dietary fiber and polyphenol complex in lotus root: preparation, interaction and identification. Food Chemistry, 2020, 314, 126219-126226.

(2) Junsheng Li, Jin Bai, Shuyi Li*, Zhenzhou Zhu, Yang Yi, Hongxun Wang, Olusola Lamikanra. Effect of lactic acid bacteria on the postharvest properties of fresh lotus root. *Postharvest Biology and Technology*, 2020, 160, 110983-110990.

(3) Shuyi Li, Junsheng Li, Yiwei Sun, Yuqi Huang, Jingren He, Zhenzhou Zhu*. Transport of flavanolic monomers and procyanidin dimer A2 across human adenocarcinoma stomach cells (MKN-28), *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2019, 67(12): 3354-3362.

(4) Shuyi Li, Yang Liu, Gang Liu, Jingren He, Xinguang Qin, Haochen Yang, Zongze Hu, Olusola Lamikanra. Effect of the A-type linkage on the pharmacokinetics and intestinal metabolism of litchi pericarp oligomeric procyanidins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2017, 65(9), 1893-1899.

(5) Shuyi Li, Xiaopeng Li, Avi Shpigelman, Jose Lorenzo, Domenico Montesano, Francisco Barba. Direct and indirect measurements of enhanced phenolic bioavailability from litchi pericarp procyanidins by lactobacillus casei-01. *Food & Function*, 2017, 8(8), 174-183.

国内外学术会议报告:

(1) 乳酸菌对易褐变果蔬酶促反应底物的特异性转化及保鲜作用, 第三届中国生物工程学会青年论坛, 中国, 天津, 2018-4-13 至 2018-4-15.

(2) 干酪乳杆菌提高原花青素低聚体生物利用率的机理研究, 第四届中国生物工程学会青年论坛, 中国, 上海, 2019-4-19 至 2019-4-21.

(3) 膳食多酚的摄入和生物利用规律研究, 第四届中国食品科技学会青年论坛, 中国, 北京, 2019-9-20 至 2019-9-22.

招生信息:

欢迎食品、生物等相关专业本科毕业生报考本团队研究生, 要求性格乐观开朗、学习态度认真、基础知识扎实。