

教师简介

姓名：李雪

学历：硕士研究生

职称：讲师

职务：

研究方向：粮油加工

通讯方式：安徽省滁州市凤阳县东华路9号



个人学习经历：

2010-2014 齐齐哈尔大学，食品科学与工程专业，学士

2014-2017 东北农业大学，粮食、油脂与植物蛋白专业， 硕士

个人工作经历：

2017-至今 安徽科技学院食品学院，讲师

主讲课程：

食品试验设计与统计分析；油脂工艺学；园艺产品贮藏与加工；粮食储藏学

科研项目：

1、主持五类科研（安徽科技学院人才引进计划）1项：项目名称：零反式脂肪酸脂质末的制备；项目编号：SPYJ201801；发表带有项目编号的相关论文4篇；结题

2、主持凤阳县科技局项目：蓝莓果渣综合利用系列产品开发；结题

3、参与三类科研项目：富镉发芽糙米对糖尿病大鼠 PKC 及糖代谢的影响与机制研究，项目编号：KJ2020ZD012；在研

4、参与五类科研项目：羧甲基麦芽糊精-血红素的制备与特性研究，项目编

号：20-R-03；在研

科研成果：

- 1、李雪, 杜传来, 翟立公, 李景军, 丁志刚. 不同压榨温度下奇亚籽油气味组分的电子鼻分析[J]. 中国油脂, 2021, 46(04):15-19.
- 2、李雪, 杜传来, 翟立公, 高红梅, 丁志刚, 基于电子鼻的大豆油煎炸过程氧化分析[J]. .安徽科技学院学报 . 2019(02)
- 3、李雪, 翟立公, 王蓓蓓, 王俊颖, 丁志刚, 凝固型桂花酸奶的制作工艺研究[J]. .四川旅游学院学报 . 2019(04)738
- 4、李雪, 高红梅, 郭元新, 丁志刚, 复合凝胶剂型芝麻油油脂凝胶的制备[J]. 粮食与油脂. 2020(11)
- 5、李雪, 杜传来, 郭元新, 高红梅, 丁志刚, 毫菊咀嚼片的制备工艺研究[J]. .农产品加工 . 2019(06)368
- 6、发明专利：一种蓝莓浆果分离及副产物中果渣粉分离设备；实审
- 7、发明专利：用于冷榨机的进料装置；受理
- 8、实用新型专利：一种实验室用可伸缩式试管刷；授权
- 9、实用新型专利：一种蒸谷米加工用膨化装置；授权
- 10、实用新型专利：风味爆米花制备设备；授权
- 11、实用新型专利：直立式果酱搅打制备设备；受理
- 12、软件著作权：芝麻油压榨工艺控制系统；授权

获奖情况：

- 1、2020 年度优秀毕业论文指导老师
- 2、获得三类教学效果 1 项：指导学生获安徽省食品创新大赛二等奖；
- 3、四类教学效果 1 项：指导学生获全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛三等奖；

- 4、获得三类教学成果 1 项：“基于 OBE 理念的食品营养学课程教学改革研究与实践”，X2019097-7；
- 5、指导学生获安徽省食品创新大赛二等奖；
- 6、指导学生获全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛三等奖；