



教师姓名 路洪艳 政治面貌 中共党员
所在系部 食品科学系 职称/职务 讲师
电子邮箱 luhongyan937@whpu.edu.cn 硕/博导 -
讲授课程 《食品化学》《食品化学实验》

个人简介

工学博士、讲师。主要从事食品品质形成机理及调控研究，在生物学方面具有良好的研究基础，已在 Postharvest Biology & Technology、Plant Science、Scientia Horticulturae、Food & Bioprocess Technology、International Journal of Food Science & Technology 和农业工程学报等期刊发表学术论文 10 余篇，参与国家自然科学基金 2 项。

教育经历

2011.09-2015.07: 贵州大学，食品科学与工程专业，本科，学士

2015.09-2021.12: 浙江大学，食品科学专业，研究生，博士

2019.09-2021.09: 美国北卡罗来纳州立大学，园艺科学，联合培养博士

工作经历

2022.06-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

- [1] 品质保持的生物学基础及调控
- [2] 农产品贮藏保鲜
- [3] 食品风味形成机理及调控

主持的代表性科研项目

武汉轻工大学校立科研项目，一般项目，温度调控脂肪酸代谢形成风味物质的机理研究，2023-01 至 2024-12

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Hongyan Lu**, Li Li, Yanqun Xu, Dong Li, Gangfeng Li, Yongqiu Yan, Qiong Wu, Zisheng Luo (2022). FaLEC2 repressing *FaLOX2* promoter involved in the metabolism of LOX-derived volatiles during strawberry ripening. *Scientia Horticulturae*. 303, 111188. (SCI, IF=4.342, 中科院大类 2 区 TOP)
- [2] **Hongyan Lu**, Zisheng Luo, Dong Li, Yunhong Jiang, Li Li (2021). FaMYB11 promotes the accumulation of volatile esters by regulating *FaLOX5* during

- strawberry (*Fragaria × ananassa*) ripening. *Postharvest Biology & Technology*. 178, 111560. (SCI, IF=6.751, TOP, 中科院大类 1 区)
- [3] **Hongyan Lu**, Kaidi Wang, Lei Wang, Dong Li, Jiawei Yan, Zhaojun Ban, Zisheng Luo, Li Li, Dongmei Yang (2018). Effect of superatmospheric oxygen exposure on strawberry (*Fragaria × ananassa* Duch.) volatiles, sensory and chemical attributes. *Postharvest Biology & Technology*, 142, 60-71. (SCI, IF=6.751, TOP, 中科院大类 1 区)
- [4] **Hongyan Lu**, Zisheng Luo, Lei Wang, Wusheng Liu, Dong Li, Tarun Belwal, Yanqun Xu, Li Li (2020). FaMYB9 is involved in the regulation of C6 volatile biosynthesis in strawberry. *Plant Science*, 293, 110422. (SCI, IF=5.363, 中科院大类 2 区)
- [5] **Hongyan Lu**, Wenhao Wu, Jarukitt Limwachiranon, Dongmei Yang, Gongnian Xiao, Zisheng Luo, Li Li (2018). Effect of micro-perforated film packing on fatty acid-derived volatile metabolism of “Red Globe” table grapes. *Food & Bioprocess Technology*, 11, 1807-1817. (SCI, IF=5.581, 中科院大类 3 区)
- [6] **Hongyan Lu**, Zhaojun Ban, Kaidi Wang, Dong Li, Dongdong Li, Elena Poverenov, Li Li, Zisheng Luo (2017). Aroma volatiles, sensory and chemical attributes of strawberry (*Fragaria × ananassa* Duch.) achenes and receptacle. *International Journal of Food Science & Technology*, 52(12), 2614 - 2622. (SCI, IF=3.612, 中科院大类 3 区)
- [7] **Hongyan Lu**, Li Li, Jarukitt Limwachiranon, Jing Xie, Zisheng Luo (2016). Effect of uv-c on ripening of tomato fruits in response to wound. *Scientia Horticulturae*, 213(14), 104-109. (SCI, IF=4.342, 中科院大类 2 区 TOP)
- [8] 路洪艳, 李莉, 罗自生. 纳米 TiO₂ 改性低密度聚乙烯包装保持山核桃贮藏品质. *农业工程学报*, 2017, 33(3): 288-293. (EI)

曾获奖励和荣誉

- [1] 2015 年, 获贵州大学二〇一五届优秀大学毕业生
- [2] 2018 年, 获浙江大学优秀研究生