

姓名：金鹏

性别：男

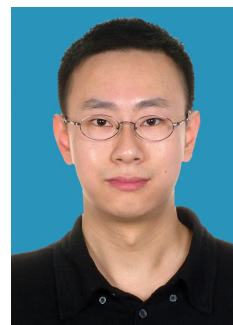
毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士研究生

办公地址：食品院 219

办公电话：025-84395315

电子邮箱：pjin@njau.edu.cn



研究方向：果蔬采后生物学、果蔬保鲜技术、农产品贮藏加工与品质控制

个人简介：

金鹏，博士，教授，博士生导师。2009年6月毕业于南京农业大学，获得食品科学博士学位，并留该校食品科技学院任教，主要从事果蔬采后生物学与贮藏保鲜技术的研究。2007年9月—2008年9月赴美国农业部农产品质量与安全实验室(PQSL)从事果蔬采后保鲜和贮藏技术访问研究。2011年入选南京农业大学“钟山学术新秀”，2012年入选江苏省“青蓝工程”优秀青年骨干教师培养对象，2018年入选江苏省“333工程”第三层次培养对象。主要从事南方特色水果(枇杷、杨梅、水蜜桃、草莓、葡萄等)的采后冷害、病害控制和保鲜技术研究。现主持国家自然科学基金3项，参加国家“十二五”科技支撑计划1项，国家公益性(农业)行业专项1项。已在国内外学术期刊发表果蔬采后病害和保鲜技术相关论文60余篇，其中SCI收录45篇(第一作者15篇)，EI收录5篇。

科研情况：

主持科研项目：

1. 国家自然科学基金（面上项目）：“基于钙调素响应冷信号的桃果实采后抗冷害机制研究”（31671901，2017.1--2020.12）

2. 国家自然科学基金（面上项目）：“甜菜碱对果实采后冷害调控及机制研究”（31371862，2014.1--2017.12）

3. 中央高校基本科研基金（南京农大-新疆农大联合基金）：“新疆特色杏果采后糖和有机酸代谢机理研究”（KYYJ201605，2016.7--2018.12）

4. 国家“十二五”科技支撑计划（子课题）：“纳米复合包装材料的安全性评价研究”（2015BAD16B06，2015.4-2018.4）

5. 中央高校基本科研基金：“NO 与 MJ 互作在果实采后病害调控中应答机制研究”（KYZ201420，2014.1--2016.12）

6. 国家自然科学基金（青年项目）：“桃果实采后冷害和能量代谢的关系研究”（31000824，2010.1--2013.12）

7. 南京农业大学青年创新基金：“MeJA 复合温度调控对枇杷果实冷害的影响及其机理研究”（2009.12--2011.12）

参加科研项目：

1. 国家“十三五”重点研发计划（子课题）：“环境条件对果实的品

质作用机制及精准保鲜技术研究”（2016YFD040090104，2016.7-2020.12）

2. 国家自然科学基金（面上项目）：“采后果实抗病性诱导中的 Priming 现象及机理研究”（31172003，2011.1--2015.12）

3. 国家自然科学基金（面上项目）：“MeJA 和热空气复合处理对果实采后病害的影响及其机理研究”（31172003，2010.1--2013.12）

4. 农业部公益性行业专项：“枇杷产业技术与试验示范”（201003073，2010.1--2014.12）

5. 农业部公益性行业专项：“浆果贮藏与产地加工技术集成与示范”（201303073-4，2013.1--2017.12）

6. 国家“十一五”科技支撑计划：“农产品物流过程品质动态监测与跟踪技术研究”（2006BAD30B03，2007.1--2010.12）

7. 国家“十一五”科技支撑计划子课题：“农产品储藏期间的冷害控制技术”（2006BAD22B05-03，2006.1--2010.12）

科研成果：

第一作者（或通讯作者）近五年发表论文：

[1] Timin Shan, **Peng Jin***, Yu Zhang, Yuping Huang, Xiaoli Wang, Yonghua Zheng. Exogenous glycine betaine treatment enhances chilling tolerance of peach fruit during cold storage. *Postharvest Biology and Technology*, 2016, 114, 104-110.

[2] Yu Zhang, **Peng Jin***, Yuping Huang, Timin Shan, Li Wang, Yuanyuan Li, Yonghua Zheng. Effect of hot water combined with glycine betaine alleviates chilling injury in cold-stored loquat fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 2016, 118, 141-147.

- [3] **Jin P**, Zheng C, Huang YP, Wang XL, Luo ZS, Zheng YH. Hot air treatment activates defense responses and induces resistance against *Botrytis cinerea* in strawberry fruit. *Journal of Integrative Agriculture*, 2016, 15(11): 2660-2667.
- [4] 张瑜, **金鹏***, 黄玉平, 单体敏, 郑永华. 枇杷果实热水和甜菜碱复合处理保鲜条件优化. *食品科学*, 2016, 37(10): 226-231.
- [5] 黄玉平, 彭文娟, 张瑜, 李园园, 王莉, 单体敏, **金鹏***, 郑永华. NO 处理对草莓果实采后品质和苯丙烷类代谢的影响. *核农学报*, 2016, 30(10): 1959-1966.
- [6] **Jin P**, Zhang Y, Shan TM, Xu J, Zheng YH. Low temperature conditioning alleviates chilling injury in loquat fruit and regulates glycine betaine content and energy status. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2015, 63: 3654-3659.
- [7] **Jin P**, Yao D, Xu F, Wang HQ, Zheng YH. Effect of light on quality and bioactive compounds in postharvest broccoli florets. *Food Chemistry*, 2015, 172: 705-709.
- [8] **Jin P**, Zhu H, Wang L, Shan TM, Zheng YH. Oxalic acid alleviates chilling injury in peach fruit by regulating energy metabolism and fatty acid contents. *Food Chemistry*, 2014, 161:87-93. (SCI 收录, IF: 3.259)
- [9] **Jin P**, Duan YF, Wang L, Wang J, Zheng YH. Reducing chilling injury of loquat fruit by combined treatment with hot air and methyl jasmonate. *Food and Bioprocess Technology*, 2014, 7:2259-2260.(SCI 收录, IF: 3.126)
- [10] 孙玉洁, **金鹏***, 单体敏, 许佳, 郑永华. 甜菜碱处理对枇杷果实采后冷害和活性氧代谢的影响. *食品科学*, 2014, 35(14): 210-215. (中文核心期刊一类)
- [11] **Jin P**, Zhu H, Wang J, Chen JJ, Wang XL, Zheng YH. Effect of methyl jasmonate on energy metabolism in peach fruit during chilling stress. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2013, 93: 1827-1832. (SCI 收录, IF: 1.759)
- [12] **Jin P**, Cao SF, Zheng YH. Managing chilling injury in fruits. *Acta Horticulturae*. 2013,1012(3) :1087-1095. (ISTP 收录)
- [13] **Jin P**, Wang SY, Gao HY, Chen HJ, Zheng YH, Wang CY. Effect of cultural system and essential oil treatment on antioxidant capacity in raspberries. *Food Chemistry*, 2012, 132: 399-405. (SCI 收录, IF: 3.334)
- [14] **Jin P**, Wu X, Xu F, Wang XL, Zheng YH. Enhancing Antioxidant Capacity and Reducing Decay of Chinese Bayberries by Essential Oils. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 2012, 60: 3769-3775. (SCI 收录, IF: 2.906)
- [15] **金鹏**, 吕慕雯, 孙萃萃, 郑永华, 孙明. MeJA 与低温预贮对枇杷冷害和活性氧代谢的影响. *园艺学报*, 2012, 39 (3): 461-468. (中文核心期刊一类)

[16] 金鹏, 王静, 朱虹, 郑永华. 果蔬采后冷害控制技术及机制研究进展. 南京农业大学学报 2012, 35(5): 167-174. (中文核心期刊一类)

[17] Jin P, Shang HT, Chen JJ, Zhu H, Zhao YY, Zheng YH. Effect of 1-Methylcyclopropene on chilling injury and quality of peach fruit during cold storage. *Journal of Food Science*, 2011, 76 (8):5485-5491. (SCI 收录, IF: 1.775)

[18] Jin P, Wang SY, Wang CY, Zheng YH. Effect of cultural system and storage temperature on antioxidant capacity and phenolic compounds in strawberries. *Food Chemistry*, 2011, 124: 262-270. (SCI 收录, IF: 3.334)

[19] Jin P, Zheng YH, Tang SS, Rui HJ, Wang CY. A combination of hot air and methyl jasmonate vapor treatment alleviates chilling injury of peach fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 2009, 52: 24-29. (SCI 收录, IF: 2.454) 被引次数: 33

[20] Jin P, Zheng YH, Tang SS, Rui HJ, Wang CY. Enhancing disease resistance in peach fruit with methyl jasmonate. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2009, 89: 802-808. (SCI 收录, IF: 1.759) 被引次数: 21

[21] Jin P, Wang KT, Shang HT, Tong JM, Zheng YH. Low temperature conditioning combination with methyl jasmonate treatment alleviate chilling injury of peach fruit. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2009, 89:1690-1696. (SCI 收录, IF: 1.759) 被引次数: 17

[22] 吕慕雯, 金鹏*, 孙萃萃, 郑永华. 枇杷果实采后贮藏保鲜技术研究进展. 曲阜师范大学学报, 2011, 37 (4): 89-93 (中文核心期刊)

第二作者发表论文:

[1] Wang L, Jin P, Wang J, Jiang LL, Shan TM, Zheng YH. Effect of β -aminobutyric acid on cell wall modification and senescence in sweet cherry during storage at 20 °C. *Food Chemistry*, 2015, 175: 471-477.

[2] Wang L, Jin P, Wang J, Jiang LL, Shan TM, Zheng YH. Methyl jasmonate primed defense responses against *penicillium expansum* in sweet cherry fruit. *Plant Molecular Biology Reporter*, 2015, DOI 10.1007/s11105-014-0844-8.

[3] Wang L, Jin P, Wang J, Jiang LL, Zhang SR, Gong HS, Liu HX, Zheng YH. In vitro inhibition and in vivo induction of defense response against *Penicillium expansum* in sweet cherry fruit by postharvest applications of *Bacillus cereus* AR156. *Postharvest Biology and Technology*, 2015, 101, 15-17.

[4] Wang KT, Jin P, Cao SF, Rui HJ, Zheng YH. Methyl jasmonate induces resistance against *Penicillium citrinum* in Chinese bayberry by priming of defense responses. *Postharvest Biology and Technology*, 2014, 98, 90-97. (SCI 收录)

[5] 陈京京, **金鹏**, 李会会, 蔡玉婷, 赵颖颖, 郑永华. 低温贮藏对桃果实冷害和能量水平的影响. 农业工程学报, 2012, 28 (4), 275-281. (EI 收录)

[6] Li XW, **Jin P**, Wang J, Zhu X, Yang HY, Zheng YH, 1- Methylcyclopropene delays postharvest ripening and reduces decay in Hami melon. Journal of Food Quality, 2011, 34 (2): 119-125. (SCI 收录)

[7] 吴新, **金鹏**, 孔繁渊, 段杨峰, 赵静, 申杰, 丁艳, 郑永华. 植物精油对草莓果实腐烂和品质的影响. 食品科学, 2011, 32 (14):323-327. (中文核心期刊)

[8] Wang KT, **Jin P**, Tang SS, Shang HT, Rui HJ, Di HT, Cai Y, Zheng YH. Improved control of postharvest decay in Chinese bayberries by a combination treatment of ethanol vapor with hot air. Food Control, 2011, 22: 82-87. (SCI 收录)

[9] Wang KT, **Jin P**, Cao SF, Rui HJ, Zheng YH. Biological control of green mold decay in postharvest Chinese Bayberries by *Pichia membranaefaciens*. J. Phytopathol., 2011, 159:417-423. (SCI 收录)

[10] Wang KT, **Jin P**, Shang HT, Zheng YH. Effect of methyl jasmonate in combination with ethanol treatment on postharvest decay and antioxidant capacity in chinese bayberries. J. Agric. Food Chem., 2010, 58, 9597-9604. (SCI 收录)

[11] Wang KT, **Jin P**, Shang HT, Li HM, Xu F, Hu QH, Zheng YH. A combination of hot air treatment and nano-packing reduces fruit decay and maintains quality in postharvest Chinese bayberries. J. Sci. Food Agric., 2010, 90, 2427-2432. (SCI 收录)

[12] Wang KT, **Jin P**, Cao SF, Shang HT, Yang ZF, Zheng YH. Methy jasmonate reduce decay and enhance antioxidant capacity in Chinese bayberries. J. Agric. Food Chem., 2009, 57:5809-5815. (SCI 收录)

专利成果:

1. 一种枇杷果实纳米包装复合植物精油保鲜方法 (已授权, 专利号: ZL201410289256.9)
2. 一种浆果的复合保鲜剂及其制备方法和使用方法 (已受理, 申请号: 201611081116.8)
3. 一种树莓鲜果采后处理和物流保鲜方法 (已受理, 申请号: 201610670214.9)
4. 一种草莓果实短波紫外线辐照复合冷风预冷保鲜技术 (已受理, 申请号: 201410652688.1)
5. 一种枇杷果实超声波复合过氧乙酸防腐保鲜方法 (已受理, 申请号: 201410652689.6)
6. 一种枇杷果实甜菜碱处理保鲜方法 (已受理, 申请号: 201410288890.0)