**生命学院教师信息采集目录**

**一、个人信息**

张雷蕾，女，1987年出生，博士，讲师

**二、工作经历**

2011.07至2012.07 温州科技职业学院，农业与生物技术系，教师

2012.09至2015.06 中国农业大学，农产品加工及贮藏工程专业，博士

2015年-至今 中国计量学院，生命科学学院，教师

**三、主要研究领域和方向**

研究方向：海洋食品污染物光学无损检测技术

研究生期间主要参加公益性行业（农业）科研专项、国家“十二五”科技支撑计划项目、国家自然科学基金等科研项目，主要研究方向为肉类食品品质安全快速无损检测技术。2015年7月加入中国计量学院浙江省海洋食品品质及危害物控制技术重点实验室，主要从事基于光学检测技术的海洋食品污染物快速无损伤检测技术研究及其应用。

**四、主要获奖情况**

2014年获教育部科学技术进步奖 二等奖

项目名称：猪肉主要品质安全指标无损在线检测关键技术装备研发与应用

2014年获中国农业机械学会优秀学术论文（2010～2014） 一等奖

获奖论文：《生鲜肉微生物污染和肉色变化的VIS/NIR光谱无损检测》。

2014年获《农业机械学报》2013年度高水平、高影响力优秀论文

获奖论文：《农畜产品品质安全高光谱无损检测技术的进展和趋势》

2014年《基于高光谱成像技术的猪肉新鲜度评价》入选中国精品科技期刊顶尖学术论文--领跑者5000

**五、主要科研成果**

主要发表论文

1. **Leilei Zhang**, YankunPeng.Non-invasive Qualitative and Quantitative Assessment of Spoilage Attributes of Chilled Pork by Hyperspectral Scattering Technique.*Appl. Spectrosc.*2015. (minor revisions)
2. **Leilei Zhang**,YankunPeng\*, Feifei Tao, et al. Non-destructive Detection of specific spoilage bacteria Growth and Sensory Change on Chilled Pork Surface by Vis/NIR Spectroscopy. *International Agricultural Engineering Journal*.24(2), 134-142,2015.
3. **Leilei Zhang**,YankunPeng\*, Feifei Tao, et al. Rapid Non-destructive Assessment of Pork Edible Quality by Using Vis/NIR Spectroscopy Technique. *SPIE Annual International Meeting*, Paper No. 8721-6, 2013.
4. **Leilei Zhang**, YankunPeng\*, SagarDhakal, et al. Spoilage Detection of Chilled Meat during Shelf Life by using Hyperspectral Imaging Technique. *ASABE Annual International Meeting*, Paper No. 1587037, 2013.
5. **Leilei Zhang**, YankunPeng\*, Yuanyuan Liu, et al. Nondestructive Evaluation of Chilled Meat TVC by Comparison between Reflection and Scattering Spectral Profiles from Hyperspectral Images. *CIGR Section VII International Technical Symposium on “Advanced food processing and quality management”*, Paper No. P128. 2013
6. **张雷蕾**, 彭彦昆, 等: 生鲜肉微生物污染和肉色变化的VIS/NIR光谱无损检测, 农业机械学报, 2013(Supp.1):159-164.
7. 彭彦昆, **张雷蕾**: 农畜产品品质安全高光谱无损检测技术的进展和趋势, 农业机械学报, 2013, 44(4): 154-162.
8. **张雷蕾**, 李永玉等.基于高光谱成像技术的猪肉新鲜度评价,农业工程学报, 2012, 28(7):254-259**.**
9. **张雷蕾**, 彭彦昆等: 肉品挥发性盐基氮的高光谱无损快速检测, 食品安全质量检测学报, 2012,3(6): 575-579.
10. 彭彦昆, **张雷蕾**.农畜产品品质安全光学无损检测技术的进展和趋势, 食品安全质量检测学报, 2012,3(6): 561-568.
11. 彭彦昆，**张雷蕾**.光谱技术在生鲜肉品质安全快速检测的研究进展, 食品安全质量检测技术, 2010,27(2):62-72.
12. 冯春利，任清，**张雷蕾**等.解脂耶氏酵母URA3基因的敲除, 食品与生物技术学报, 2010,29(4):624-628

发明专利

1. 彭彦昆，**张雷蕾**等.一种无损实时评定食物有效期的方法和装置,申请号：201410594798.7.
2. 彭彦昆，**张雷蕾**等.一种快速评价生鲜肉品新鲜度的系统及方法，申请号： 201110228938.5.
3. 彭彦昆, SagarDhakal, 李永玉, **张雷蕾**, Akira Sasao.一种用于果蔬表面农药残留无损检测的光学检测系统.申请号:201310576201.1

**六、联系方式**

电话：13606626862

电子邮箱： zhangleilei@cjlu.edu.cn