

姓名：刘佳

性别：女

毕业院校：南京农业大学

最高学位：硕士

办公地址：教四楼 5 楼 B506

办公电话：025-84395636

电子邮箱：liujia@njau.edu.cn

研究方向：肉品质量安全检测

个人简介： 2006-2010 南京农业大学园艺专业本科

2010-2012 南京农业大学农产品加工及贮藏工程硕士

2013 至今南京农业大学食品科技学院农业部肉及肉制品  
质量监督检验测试中心（南京）实验师 从事肉品质量安全检测

科研情况：

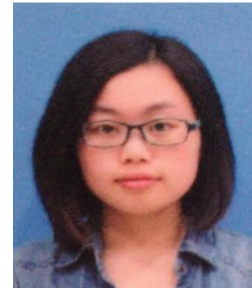
2015 年：农产品产地收贮运环节中未知危害因子识别与已知危害因子  
安全性评估项目（GJFP2015012）

2015、2016、2017 年国家农产品质量安全例行监测（风险监测）和  
专项监测；

2014-2015 年：企业合作项目项目：酱卤鸭翅的新型气调保鲜技术研究；

科研成果：

- 1.授权发明专利 1 项，水稻或水稻加工品中 Bt 基因快速检测方法,2013.7.17,第 2 发明人；
- 2.刘佳,沈娟,詹伟,等. 采用离子色谱检测肉及肉制品中多聚磷酸盐[J],食品与发酵工业,2017,43(9):215-218.



3. Keping Ye, **Jia Liu**, Mei Liu, Yan Huang, Kai Wang, Guanghong Zhou, Effects of two *Weissella viridescens* strains on *Listeria monocytogenes* growth at different initial inoculum proportions, *CYTA-Journal of Food*, 2018, 16(1): 299-305.(SCI)
4. 叶可萍, **刘佳**, 刘梅, 等. 气调包装酱卤鸭翅贮藏过程中菌群结构分析[J], *食品科学*, 2015, 36(14):201-203.
5. 索娜, **刘佳**, 刘梅, 等. 米饭和米酒中 Bt 基因快速检测方法的建立[J], *食品科学*, 2013, 34 (12) :217-222
6. Keping Ye, Mei Liu, **Jia Liu**, Jian Jiang, Chengxiang Guo. Microbial diversity of different MAP pot-stewed duck wings products during 8°C storage. *Letters in Applied Microbiology*, 2017, 64, (3):225-230.(SCI)
7. 邱良焱, 肖有玉, **刘佳**. 多重 PCR 法检测转 Bar、Bt 基因双抗稻米[J]. *食品科学*, 2013, 34 (6) :139-142
8. Keping Ye, Xinxiao Zhang, Yan Huang, Jia Liu, Mei Liu, Guanghong Zhou, Bacteriocinogenic *Enterococcus faecium* inhibits the virulence property of *Listeria monocytogenes*, *LWT-Food Science and Technology*, 2018, 89: 87-92.
9. Keping Ye, Kai Wang, Mei Liu, **Jia Liu**, Lei Zhu, Guanghong Zhou. Mathematical modeling of growth of *Listeria monocytogenes* in raw chilled pork. *Letters in Applied Microbiology*, 2017, 64, (3):309-316.(SCI)
10. Keping Ye, Jian Jiang, Yuefan Wang, Yifan Hou, Mei Liu, **Jia Liu**, Chenxiang Guo. Microbial analysis of MAP pot-stewed duck wings under different conditions during 15°C storage *Journal of Food Science and Technology*. *Journal of Food Science and Technology*, 2017, 54(5):1073-1079.(SCI)