

**姜小苓**，女，博士，教授，研究生导师（农艺与种业 种业方向）。主要从事小麦遗传育种方面的教学和研究工作。

**◆教育背景**

2001.09至2005.07 山东农业大学，农学，农学学士。

2005.09至2010.06 山东农业大学，作物遗传育种，农学博士；

**◆工作经历**

2010.07至2023.10 河南科技学院，生命科技学院，副教授

2023.10至今 河北北方学院，农林科技学院，教授，研究生导师

**◆研究方向**

主要从事小麦遗传育种方面的教学和研究工作。

**◆荣誉称号**

(1)2021年，所在团队获得“全国高校黄大年式教师团队”“河南省高等学校黄大年式教师团队”称号;

(2)2020年，所在团队获得“河南省专业技术人才先进集体”称号;

(3)2019年，获得“河南省优秀科技特派员”、“河南科技学院女职工先进个人”称号;

(4)2020年主讲课程《种子生物学》被评为“河南科技学院一流本科课程”;

(5)2018年，获得河南科技学院青年教师讲课比赛三等奖、生命科技学院讲课比赛一等奖

(6)2018年，获得河南科技学院“优秀教工党员”称号

(7)2015年，获得河南科技学院“优秀教师”称号;

(8)2012年，获得河南科技学院“先进女职工”称号。

**◆主要代表性论文论著**

（1）Identification of solvent retention capacity quantitative trait loci by combined linkage and association mapping inwheat (*Triticum aestivum* L.). Crop Science.（第一作者）

（2）QTL analysis for 27 quality traits measured through the color of end-use products in common wheat (*Triticum aestivum* L.). Euphytica, 2022, 218: 121（第一作者）

（3）Genome-wide association study for flour color-related traits and polyphenol oxidase activity in common wheat. Cereal Research Communications, 2018,46(3): 388-398（第一作者）

（4）Genetic analysis of amino acid content in wheat grain. Journal of Genetics, 2014,93 (2): 451-458（第一作者）

（5）Quantitative trait loci controlling amino acid contents in wheat (*Triticumaestivum* L.). Australian Journal of Crop Science,2013, 7 (6) :820-829（第一作者）

（6）A survey of transcriptome complexity using PacBio single-molecule real-time analysis combined with Illumina RNA sequencing for a better understanding of ricinoleic acid biosynthesis in Ricinus communis. BMC Genomics, 2019, 20: 456（第二作者）

（7）Molecular cytogenetic identification of a novel wheat-Agropyron elongatum chromosome translocation line with powdery mildew resistance. PLOS ONE, 2017, 12(9): e0184462 （第二作者）

（8）301份小麦种质醇溶蛋白遗传多样性及其与品质性状的相关性分析. 中国粮油学报, 2017, 32 (11): 14-20（第一作者）

（9）响应面法优化麦麸膳食纤维提取条件. 食品工业科技, 2017, 38 (6): 158-162（第一作者）

（10）麦麸膳食纤维对小麦粉糊化及凝胶质构特性的影响. 食品工业科技, 2018, 39 (8): 1-5（第一作者）

（11）鲜面片色泽的稳定性及与小麦品质性状的相关性分析. 中国粮油学报, 2019, 34(2): 8-13（第一作者）

（12）小麦膳食纤维含量的多样性研究及优质资源筛选. 麦类作物学报 2019,39 (4): 423-429 （第一作者）

（13）蛋白质和淀粉对面团流变学特性和淀粉糊化特性的影响. 食品科学, 2014, 35 (1): 44-49（第一作者）

（14）收获期对 BNS 杂交小麦面粉和馒头品质的影响. 应用生态学报, 2013, 24(12): 3495-3500（第一作者）

（15）中国小麦微核心种质籽粒赖氨酸含量分析. 中国粮油学报, 2012, 27(11): 1-5（第一作者）

（16）小麦面团揉混特性的遗传变异及与其他品质性状的相关性. 麦类作物学报, 2013, 33(4): 806-811（第一作者）

（17）BNS型杂交小麦不同出粉点面粉的品质特性. 麦类作物学报,2013,33(2): 296-300（第一作者）

（18）人工老化过程中 BNS 杂交小麦品质性状变化规律研究. 核农学报, 2013, 27(10): 1511-1517（第一作者）

（19）小麦品种面粉白度的变异及及其影响因素分析. 麦类作物学报, 2014, 34(1): 126-131（第一作者）

（20）小麦 DH 群体氨基酸含量的遗传变异及相关性分析. 麦类作物学报, 2013, 33(5): 883-888（第一作者）

（21）不同品种(系)小麦面筋含量的研究. 粮油食品科技, 2013, 21(5): 56-59（第一作者）

（22）添加面筋蛋白对 BNS 型杂交小麦面团粉质特性的影响. 河南农业科学, 2013, 42 (3): 135-138（第一作者）

（23）面团流变学特性分析方法比较及其主要参数相关性分析. 江苏农业科学, 2013, 41(7): 257-261（第一作者）

**◆出版著作**

(1)小麦品质多样性研究及优质资源筛选.科学出版社,2018年,学术专著(第一)

(2)谷物品质分析“十三五”国家级规划教材.中国农业出版社,2020年，教材(第六)

(3)作物品质生理生化与测试技术.科学出版社,2021年，教材(副主编)

(4) Genetic Analyses of Wheat and MolecularMarker-Assisted Breeding, volumel: Genetics Map and QTL Mapping, 科学出版社&Springer,2016年，学术专著(第五)

(5)淀粉对油炸肉片品质影响研究.科学出版社,2016年，学术专著(第三)

(6)小麦主要性状的适传解析及分子标记辅助育种.科学出版社,2015 年,学术专著(参编)

(7)食品营销学.国家级规划教材，化学工业出版社,2012年，教材(参编)

**◆科研项目**

(1)小麦高产品种种子繁育过程中的品质优化技术研究.河南省中原学者工作站资助项目，已结项(主持)

(2)小麦溶剂保持力重要基因位点发掘和功能标记的开发及应用.河南省科技攻关项目，已结项(主持)

(3)小麦高、低分子量谷蛋白亚基的分子标记检测及优异新种质的创制.河南省高等学校重点科研项目，已结项(主持)

(4)优质高膳食纤维小麦种质发掘及新品种选育.河南省科技攻关项目，已结项(主持)

(5)多抗育种新材料创制与新品种选育.“十三五”国家重点研发计划项目，已结项(参与)

(6)黄淮南片强优势小麦杂交种创制与应用.“十三五”国家重点研发计划项目，已结项(参与)

(7)超高产育种新材料创制与新品种选育.“十三五”国家重点研发计划项目,已结项(参与)

(8)河南粮食核心区高产多抗优质小麦新品种选育及示范，国家科技支撑计划项目，已结项(参与)

(9)强优势BNS型杂交小麦组配与规模化高效制种技术研究.河南省重大科技专项，已结项(参与)

**◆成果奖励**

(1)农业部中华农业科技奖一优秀创新团队奖(等同于科技进步一等奖),2014年，第八

(2)河南省科学技术成果鉴定:小麦重要品质性状研究及优质资源的筛选与应用，河南省科技厅，国内领先,2016年，第一

(3)河南省科学技术成果鉴定:普通小麦-澳大利亚十倍体长穗偃麦草衍生二体附加系的创制与鉴定,河南省科技厅，国内领先,2014 年，第四

(4)国家发明专利:一种蝙蝠蛾拟青霉发酵全液速溶颗粒的制备方法,2019 年，第二

(5)实用新型专利:-种面条成型风干装置,2018年，第三

**◆联系方式**

Tel：15127380160

E-mail：15136750160@163.com