****

**姓名**：陈立佼

**职称**：副教授

**专业**：植物学

**邮箱**：2015056@ynau.edu.cn

**教育及工作经历**

现任云南省有机茶智能工程研究中心副主任、学院实验室主任。主要教育及工作经历：

1、2022.10-至今，云南农业大学，茶学院，副教授

2、2015.08-2022.10，云南农业大学，茶学院，讲师

3、2012.09-2015.08，云南大学，博士，植物学

4、2009.09-2012.09，云南大学，硕士，生物化学与分子生物学

5、2005.09-2009.06，云南农业大学，本科，生物技术

**研究方向**

1、多组学解析茶树特异种质资源品质形成关键调控机制

2、茶树微生物组生物多样性及互作机制研究

**教学工作**

1、研究生课程：承担“科学研究方法与论文写作”课程教学工作。

2、本科生课程：“遗传学”、“茶叶生物技术”课程负责人，承担“专业英语（茶学）”(校级一流课程)、“茶树栽培学”教学工作。

**奖励与荣誉**

1. 神农中华农业科技奖科学研究类成果三等奖(2020-2021年度)，排名7。
2. 获云南农业大学“红云园丁奖（2021年）
3. 第三届“全国茶学专业青年教师教学能力大赛”三等奖 （2018年）
4. 云南农业大学第四届教师教学比赛二等奖（2020年）
5. 云南农业大学第四届教师教学比赛三等奖（2018年）

**承担项目**

1. 国家自然科学基金，《茶树树型改造驱动茎际微生物群落构建的机制研究》，32360772，2024年01月至2027年12月，国家自然科学基金委员会，地区科学基金，32.00万，主持；
2. 国家自然科学基金，《云南省乔木茶树枝干膏药状附生微生物群落多样性研究》，32060697，2021年01月至2024年12月，国家自然科学基金委员会，地区科学基金，35.00万，主持；
3. 省部级计划，茶树春季休眠芽萌发的MADS-box转录因子调控网络研究，202101BD0700 01-123，2022年01月至2024年12月，云南省科学技术厅，云南省农业基础研究联合专项面上项目，10.00万，主持；
4. 省部级计划，《基于45S rDNA序列的梁河县古茶树居群系统演化研究》，2018FD022， 2018年06月至2021年05月，云南省科学技术厅，云南省应用基础研究项目青年项目 5.00万， 主持；
5. 省部级计划，《“云茶”数字化关健技术应用研发与示范子课题——云南智能有机茶园健康评价研究》，202002AE0900 1004，2021年05月至2024年05月，云南省科学技术厅 云南省科技厅重大科技计划专项计划子课题，30.00万，主持；
6. 省部级计划，《MIKC-type转录因子对茶树休眠的调控模式研究》，SKLTOF 20180114 ， 2018年11月至2020年10月，茶树生物学与资源利用国家重点实验室，开放课题， 6.00 万，主持；
7. 国家计划，《铁皮石斛花深入研究与产品开发》，2017YFC1702205，2018年01月至2021年12月，中华人民共和国科学技术部，国家重点研发计划，540.00万，参与；
8. 省部级计划，《云南省普洱市思茅区茶产业科技特派团》202104BI090008，2021年01月至2023年12月 云南省科学技术厅，乡村振兴科技专项创新引导与科技型企业培育计划205.00万，参与；
9. 国家计划，《黑曲霉产生的羧酸酯水解酶在普洱茶后发酵中作用研究》31760225， 2018年01月至2021年12月，国家自然科学基金委员会，地区科学基金，41.00万，参与；

10、省部级计划，《云南有机普洱茶数字茶园科技创新建设基地》，202007AB110001， 2020年07月至2021年06月，云南省科学技术厅，中央引导地方科技发展专项资金项目 120.00，参与。

**代表性论文和著作**

1. Lijiao Chen, Miao Wang, Baijuan Wang, Siqin Chen, Limei Li, Zhiwei Liu, Kunyi Liu, Bo Nian, Xiaobo Cai, Changjun Jiang, Ming Zhao. Integrated genome-wide chromatin accessibility and expression profile identify key transcription factors involved in bud endodormancy break in tea plants. Scientia Horticulturae, 2023.04.11. 2023,317, 112022. Q2, IF= 4.34
2. Chen L.J., Shi X.Y., Nian B., Duan S.M., Jiang B., Wang X.H., Lv C.Y., Zhang G.H., Ma Y., Zhao M. Alternative Splicing Regulation of Anthocyanin Biosynthesis in Camellia sinensis var. assamica Unveiled by PacBio Iso-Seq. G3 (Bethesda). 2020.08.05. 2020,10(8):2713-2723. Q3, IF= 3.154
3. Chen L.J., Li H.Y., Jiao W.W., Tao M., Lv C.Y., Zhao M., Wang M. Genetic variation and demographic history analysis of Pestalotiopsis, Pseudopestalotiopsis, and Neopestalotiopsis fungi associated with tea (Camellia sinensis) inferred from the internal transcribed spacer region of the nuclear ribosomal DNA. Plant Pathol. 2020.11.15. 2021,70(3):699–711. Q2, IF= 2.59.
4. 陈立佼,蒋奇呈,李红叶,刘琨毅,张正艳,刘明丽,赵明,王苗. 基于茶树Ty3-gypsy逆转录转座子序列的IRAP分子标记开发及利用[J].分子植物育种,2022,20(03):902-918.北大核心，IF=1.097.
5. Chai H.M., Chen C.J., Chen W.M., Zhao Q., Zhang X.L.; Su K.M., Zhao Y.C. Characterization of mating-type idiomorphs suggests that Morchella importuna, Mel-20 and M. sextelata are heterothallic. Mycological Progress, 2017.06.02. 2017, 16(7): 743–752. Q4, IF=1.914. (共同第一作者).

6、 Nian B., Chen L.J., Chao Y., Shi X.Y., Jiang B., Jiao W.W., Liu Q.T., Lv C.Y., Ma Y., Zhao, M. A high performance liquid chromatography method for simultaneous detection of 20 bioactive components in tea extracts. Electrophoresis, 2019.07.28.2019, 40(21): 2837-2844. Q4, IF= 3.081.

7、 Ma Y., Ling T.J., Su X.Q., Jiang B., Nian B., Chen L.J., Liu M.L., Zhang Z.Y., Wang D.P., Mu Y.Y., Jiao W.W., Liu Q.T., Pan Y.H., Zhao. M. Integrated proteomics and metabolomics analysis of tea leaves fermented by Aspergillus niger, Aspergillus tamarii and Aspergillus fumigatus. Food Chem. 2020.07.17. 2021.334:127560. Q1, IF=9.231.

8、 Ma Y, Jiang B, Liu K.Y., Li R.Y., Chen L.J, Liu Z., Xiang G., An J.S., Luo H., Wu J., Lv C.Y., Pan Y.H., Ling T.J, Zhao M. Multi-omics analysis of the metabolism of phenolic compounds in tea leaves by Aspergillus luchuensis during fermentation of pu-erh tea. Food Res Int. 2022.09.28.2022,162(Pt A):111981. Q1, IF=7.425.

9、Liu M.L., Xie H., Ma Y., Li H.Y., Li C.P.; Chen L.J, Jiang B., Nian B., Guo T.J., Zhang Z.Y., Jiao W.W., Liu Q.T, Ling T.J., Zhao M. High performance liquid chromatography and metabolomics analysis of tannase metabolism of gallic acid and gallates in tea leaves. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2020.08.10. 2020, 68(17): 4946-4954. Q1, IF= 5.279.

10、Zhao.M, Su X.Q., Nian B., Chen L.J., Zhang D.L., Duan S.M., Wang L.Y., Shi X.Y., Jiang B., Jiang W.W., Lv C.Y., Wang D.P., Shi Y., Xiao Y., Wu J.L.; Pan Y.H., Ma Y. Integrated Meta-omits Approaches To Understand the Microbiome of Spontaneous Fermentation of Traditional Chinese Pu-erh Tea. mSystems, 2019.11.19. 2019, 4(6): e00680-19. Q2, IF=6.633.

11、李家华主编，占琪，李艳丽，李有勇，李璐，刘莹亮，杨雪梅，陈立佼，穆丽红(按姓氏笔画排序. 紫娟花色苷的研究. 云南科技出版社. 2018.05. ISBN 978-7-5578-1331-6.

**专利及标准**

1. 云南省地方标准标准《生态普洱茶生产加工技术规程》， DB53/T1157-2023；
2. 发明专利《基于茶树逆转录转座子序列开发的IRAP分子标记及其应用》CN 111607663 B；
3. 实用新型专利《一种白茶加工用提香装置实用新型专利》CN 215013221 U；
4. 实用新型专利《一种农作物调查用样品储存装置》，排名第三，实用新型专利，2022-12-27授权，CN 218143340 U；
5. 实用新型专利 《一种用于茶树扦插枝条的保鲜装置》，排名第六，实用新型专利，2022-11-15授权，CN 217806433 U；
6. 实用新型专利《边缘计算服务器减震固定结构》，排名第四，实用新型专利，2022-04-19授权，CN 216352116 U；
7. 实用新型专利《一种具有筛选功能的白茶加工用晾晒装置》，排名第七，实用新型专利，2022-04-29授权，CN 216392890 U；
8. 软件著作权《大数据茶园环境物联网监控系统V1.0》2022SR0299295