



教师姓名 郭小 政治面貌 中共党员
所在系部 食品安全系 职称/职务 讲师
电子邮箱 xiaoguo@whpu.edu.cn
讲授课程 《食品安全学》、《食品工程原理》

个人简介

博士，食品科学与工程学院专任教师，主要从事食品营养与安全领域研究，参与国家自然科学基金项目和横向课题共3项，主持校级科研项目1项。

教育与工作经历

2022.07 至今：武汉轻工大学，食品科学与工程学院，讲师

2016.09-2022.06：华中农业大学，农产品加工及贮藏专业，博士（硕博连读）

2012.09-2016.06：湖北师范大学，食品科学与工程专业，学士

研究方向

- [1] 微藻功能性成分开发与利用
- [2] 食品营养组分与危害因子交互作用
- [3] 食品危害因子的生物利用率及联合毒性评价
- [4] 膳食黄酮的营养与功效

近五年学术成果

- [1] Xiao Guo, Xuedan Cao, Xiugui Fang, Ailing Guo, & Erhu Li. (2021). Inhibitory effects of fermented Ougan (*Citrus reticulata* cv. *Suavissima*) juice on high-fat diet-induced obesity associated with white adipose tissue browning and gut microbiota modulation in mice. *Food & Function*, 12(19): 9300-9314.
- [2] Xiao Guo, Kaikai Li, Ailing Guo, & Erhu Li. (2020). Intestinal absorption and distribution of naringin, hesperidin, and their metabolites in mice. *Journal of Functional Foods*, 74: 104158.
- [3] Xiao Guo, Ailing Guo, & Erhu Li. (2020). Biotransformation of two citrus flavanones by lactic acid bacteria in chemical defined medium. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 44(4): 235-246.
- [4] Xiao Guo, Xuedan Cao, Xiugui Fang, Ailing Guo, & Erhu Li. (2022). Involvement of phase II enzymes and efflux transporters in the metabolism and

absorption of naringin, hesperidin, and their aglycones in rats. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 73(4): 480-490.

- [5] Xiao Guo, Xuedan Cao, Ailing Guo, & Erhu Li. (2019). Improving the taste of ougan (*citrus reticulata* cv. *suavissima*) juice by slight fermentation with lactic acid bacteria. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(2): 1-7.