



| | | | |
|------|------------------------------|-------|-------|
| 教师姓名 | 胥伟 | 政治面貌 | 中共党员 |
| 所在系部 | 食品科学与工程学院 | 职称/职务 | 教授 |
| 电子邮箱 | xuwei1216@163.com | 硕/博导 | 硕士生导师 |
| 讲授课程 | 《食品工艺学》、《软饮料加工工艺学》、《食品工程原理》等 | | |

个人简介

胥伟，男，博士，教授，副院长，武汉轻工大学师德标兵、师德先进个人、教学名师，湖北省服务中小微企业优秀科技副总。主要从事畜禽蛋白质高值化利用与机理研究，在畜禽蛋白质结构与功能性之间的关系、蛋白类功能因子开发及构效关系、营养健康型食品与功能型配料开发等方面具有扎实的研究基础。主持国家自然科学基金、科技部重点研发计划重点专项子课题等国家级项目 5 项，湖北省教育厅中青年人才项目 1 项，校企/政合作项目 5 项，参与省部级以上项目 12 项，主持教育部、湖北省教育厅教研项目 2 项；发表学术论文 70 余篇，其中 SCI/EI 收录论文 24 篇，《Food Chemistry》、《食品科学》、《中国家禽》等期刊审稿人，多次获中国蛋品科技大会优秀会议论文；申请发明专利 40 余件、已授权 13 件，成果转化 3 项；获省科技进步三等奖/高校科技进步一等奖、市科技进步二等奖各 1 项；主/参编教材/专著 7 部。

教育经历

2004.09-2008.06：东北农业大学，生物科学专业（理科基地班），本科；
2008.09-2013.06：东北农业大学，农产品加工及贮藏工程专业，博士研究生。

工作经历

2013.07-2016.06：武汉轻工大学食品科学与工程学院，讲师；
2016.07-2022.12：武汉轻工大学食品科学与工程学院，副教授；
2023.01-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院，教授。

研究方向

主要从事食品加工、储藏领域的应用研究与基础研究，在农产品高值化加工与副产物综合利用、营养健康型食品与功能因子开发、功能型食品配料与作用机制研究等方面具有扎实的研究基础。

主持的代表性科研项目

- [1] 2016.1-2018.12, 国家自然科学基金青年项目: 糖基化蛋清蛋白改善鱼糜凝胶性机理的研究, 22.08 万(直接经费: 19 万), 排 1, 项目负责人;
- [2] 2018.7-2020.12, 国家重点研发计划项目重点专项(任务): 液蛋制品贮运期间品质减损控制技术研究, 47 万, 排 1, 子课题负责人;
- [3] 2019.05-2021.5, 四川省教育厅科研项目: 预制调理牦牛牛排产品开发与品质控制, 0.6 万, 排 1, 项目负责人;
- [4] 2020.9-2022.9, 横向项目(深圳市诺深生物科技有限公司): 食品蛋白质 Pickering 乳液制备工艺优化及其应用研究, 25 万, 排 1, 项目负责人;
- [5] 2022.3-2023.7, 湖北省发改委委托项目: 湖北省食品产业结构优化与高质量发展调查研究, 15 万, 排 1, 项目负责人;
- [6] 2020.12-2022.12, 横向项目(湖北小胡鸭食品有限公司): 基于香辛料主效成分的酱卤鸭制品标准化卤汤及产品品质调控技术研发, 12 万, 排 1, 项目负责人。

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] The Quality Analysis and Deterioration Mechanism of Liquid Egg White during Storage. *Applied Sciences*, 2022, 12(5): 2500.
- [2] Fabrication and Characterization of the Egg-White Protein Chitosan Double-Layer Emulsion. *Molecules*, 2022, 27(18): 6036.
- [3] Comprehensive characterization of lotus root polysaccharide-phenol complexes. *Food Chemistry*, 2022, 366: 130693.
- [4] Effects of storage condition on the physicochemical characteristics of sunflower seed oil. *RSC advances*, 2019, 9(72): 42262-42271.
- [5] Characteristics of quality changes of prepared beef products in different packaging methods during storage, *International Agricultural Engineering Journal* 2020, 29(1):246-253.
- [6] Roles of soy protein isolate in improving gelling properties of fish balls made from silver carp, 2019, 28(4).
- [7] Changes of molecular properties of ovalbumin during glycation process. *International Agricultural Engineering Journal*, 2019, 28(3).

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种酱卤肉制品加工用入味装置, ZL202210370089.5, 2022.11.11.
- [2] 一种蛋品加工用清洗风干设备, ZL202110955741.5, 2022.11.11.
- [3] 一种液蛋制品的制备方法, ZL201910530735.8, 2022.8.9.
- [4] 一种松花蛋加工用裹料装置, ZL202110970124.2, 2022.8.2.
- [5] 一种蛋品加工用分级筛选及装托的装置, ZL202110939371.6, 2022.8.26.
- [6] 一种延长鸡蛋清液保质期同时改善其功能性的方法, ZL201811184189.9, 2000.7.5.

- [7] 一种酱卤鸭肉生产用清洗装置, ZL202010993868.1, 2022.6.10. 已转让.
- [8] 改善鸡蛋蛋清粉溶解性和起泡性的方法及蛋清粉, ZL201811114959.2, 2022.4.5.
- [9] 发酵霉蛋干及其制备方法, ZL201810408966.7, 2022.4.19. 已转让.
- [10] 一种用于蛋制品加工的蛋品转移装置, ZL202010993319.4, 2021.10.29.
- [11] 一种鸡蛋糕生产用批量烘烤装置, ZL202011064517.9, 2021.10.29.
- [12] 一种真空低温卤制肉类的加工方法及真空低温卤制装置, ZL202111138601.5, 2022.9.16.
- [13] 一种高稳定性蛋清蛋白粘合剂及其制备方法, ZL202010602421.7, 2021.7.27. 已转让.

曾获奖励和荣誉

- [14] 2022 年, 武汉轻工大学“师德标兵”;
- [15] 2022 年, 指导本科生获第十七届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛二等奖;
- [16] 2022 年, 指导研究生获金龙鱼食品创意大赛三等奖;
- [17] 2021 年, 武汉轻工大学教学成果奖一等奖;
- [18] 2021 年, 武汉轻工大学优秀共产党员;
- [19] 2021-2022 学年, 武汉轻工大学课程教学质量三等奖;
- [20] 2020 年, 武汉轻工大学“师德先进个人”;
- [21] 2020 年, 武汉轻工大学第六届教学名师;
- [22] 2020-2021 学年, 武汉轻工大学课程教学质量二等奖;
- [23] 2019 年, 武汉轻工大学“李庆龙·柯慧玲基金”奖教荣誉;
- [24] 2019 年, 第三届中国蛋品加工业十大杰出青年英才;
- [25] 2019 年, 第十五届中国禽蛋产业科技大会优秀会议论文;
- [26] 2019-2020 学年, 武汉轻工大学优秀班主任;
- [27] 2018 年, 金龙鱼青年教师奖;
- [28] 2018 年, 指导本科生获湖北省大学生优秀科研成果三等奖;
- [29] 2018-2019 学年, 武汉轻工大学课程教学质量三等奖;
- [30] 2018-2019 学年, 武汉轻工大学毕业设计(论文)指导教师二等奖;
- [31] 2017-2018 学年, 武汉轻工大学课程教学质量二等奖;
- [32] 2017-2018 学年, 武汉轻工大学毕业设计(论文)指导教师二等奖;
- [33] 2015 年, 湖北省优秀博士服务团(武汉轻工大学)骨干;
- [34] 2015 年, 黑龙江省科技进步三等奖;

- [35] 2015 年，湖北省仙桃市科技进步二等奖；
- [36] 2015 年，黑龙江省高校科技进步一等奖；
- [37] 2014-2015 学年，武汉轻工大学优秀班主任；
- [38] 2013-2014 学年，武汉轻工大学“文明创建先进个人”。

学术及社会兼职

湖北省服务中小微企业优秀“科技副总”。

学术讲座和报告

2021 年，第十六届中国蛋品科技大会优秀学术报告。