



教师姓名	方敏	政治面貌	中共党员
所在系部	食品质量与安全	职称/职务	副教授
电子邮箱	fangmin0227@whpu.edu.cn	硕/博导	硕士生导师
讲授课程	《食品营养学》、《食品添加剂》		

个人简介

方敏（1985-），副教授，硕士生导师，湖北省营养学会理事，2013年6月获华中科技大学营养与食品卫生学专业博士。武汉轻工大学食品质量与安全团队骨干，主要研究方向为食品中有害物质的生成与控制技术及食品营养功能品质提升与安全检测技术。对粮食中的污染物镉等重金属、油脂加工过程中产生的氯丙醇酯等物质进行了前沿研究。目前主持国家自然科学基金1项，湖北省自然科学基金1项，参与“十三五”国家重点研发计划重点专项项目、国家粮食公益性行业科研专项（2015）等3项科研项目，在国内外学术期刊发表科技论文20余篇，SCI收录论文20余篇，ESI高被引论文1篇，授权国家发明专利6项。参与制定国家食品安全标准1项（GB2761）。国际刊物Food Chemistry、Journal of Agricultural and Food Chemistry等杂志审稿人。

教育经历

2003.09-2007.06：武汉工业学院，食品质量与安全专业，本科

2007.09-2010.06：武汉工业学院，食品科学与工程专业，硕士研究生

2010.09-2013.06：华中科技大学，营养与食品卫生学专业，博士研究生

工作经历

2013.06-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

- [1] 粮油食品加工过程中有害物质的形成与控制
- [2] 食品营养功能品质提升与安全检测技术
- [3] 食品营养物质的包埋与靶向递送技术

主持及参与的代表性科研项目

- [1] 湖北省自然科学基金面上项目：类酶催化/荧光双响应复合材料的制备及其对3-氯丙醇酯的快速检测研究，2016

[2] 国家自然科学基金青年项目：脂肪酶/温控印迹介孔复合材料的制备及其在氯丙醇酯快速检测中的应用，2020

[3] 十三五国家重点研发计划项目任务：重险因子生物利用率研究，2017

[4] 国家粮食公益性行业科研专项：重金属污染稻米合理利用新技术及评价研究，2015

[5] 十三五国家重点研发计划项目任务：小龙虾全链条危害物形成与消长规律及动态调控机制确立，2019

代表性科研成果

1、Min Fang , Lv Zhou, Hu Zhang, Liang Liu, Zhi-Yong Gong. A molecularly imprinted polymers/carbon dots-grafted paper sensor for 3-monochloropropane-1,2-diol determination. Food Chemistry, 2019, 274: 156 - 161 (ESI 高被引论文)

2、Min Fang, Lei Wang, Peng Wang, Yin Zhu Shang, Rong Zhang, Xiaoting Qiao, Liang Liu, Zhiyong Gong. Selective and sensitive determination of copper ion in soft drink based on high catalysis of hemin-graphene hybrid nanosheets coupled with enzyme inhibition, Journal of the Iranian chemical society, 2016, 13: 1937-1944

3、Min Fang, Fang Lei, Jia Zhou, Yong-Ning Wu, Zhi-Yong Gong, Rapid, simple and selective determination of 2,4-dinitrophenol by molecularly imprinted spin column extraction coupled with fluorescence detection, Chinese Chemical Letters, 2014, 25 (11) , 1492 - 1494

4. 酶交联型壳聚糖/聚乙烯亚胺接枝磁性明胶材料及其制备方法与应用，专利号，ZL201610235308.3

5. 一种吸附重金属的明胶-二氧化锰复合物制备方法及其应用，专利号：ZL201710190002.5

曾获奖励和荣誉

[1] 2022年，获校“优秀班主任”

[2] 2020年，获校“金龙鱼青年教师奖”

[3] 2019年，获校“教书育人”先进个人

学术及社会兼职

湖北省营养学会理事