



高盼

政治面貌 中共党员

所在系部 食品营养与安全系

职称/职务 讲师

电子邮箱 gaopan925@whpu.edu.cn

讲授课程 《实验设计与数据处理》、《油料资源开发研究进展》

个人简介

油脂及植物蛋白科技创新团队负责人。主要从事油脂及植物蛋白方向的研究；主持国家级项目 1 项，参与省部级项目 1 项；主编书籍 1 部，参编 2 部；近 5 年发表学术论文 34 篇，其中以第一作者或通讯作者发表 SCI/EI 论文 15 篇；申请国家发明专利 20 余项，授权 3 项；国内外会议口头报告 3 次。

教育经历

2008.09-2012.06: 武汉工业学院，食品科学与工程专业，本科

2012.09-2015.06: 武汉轻工大学，食品科学专业，硕士研究生

2015.08-2019.06: 江南大学，食品科学专业，博士研究生

工作经历

2019.06-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

- [1] 油料资源开发与利用
- [2] 油脂副产物加工与应用
- [3] 功能性脂质挖掘与研究

主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金青年项目：铁核桃油中脂质伴随物在自动氧化过程中的相互作用机制研究. 编号：32001735.
- [2] 湖北省重大专项：核桃资源高值化利用关键技术开发与应用
- [3] 横向项目：核桃加工技术开发与应用
- [4] 横向项目：油茶籽油精深加工关键技术研究与应用

发表的代表性论文

- [1] Key chemical composition of walnut (*Juglans regia*. L) oils generated with different processing methods and their cholesterol-lowering effects in HepG2 cells. *Food Bioscience*. 2022,45:101436.

[2] Characteristics and antioxidant activity of walnut oil using various pretreatment and processing technologies. *Foods*. 2022,11:1698.

[3] Effects of roasting and deodorisation on 3-monochloropropane-1, 2-diol esters, 3, 4-benzopyrene and trans fatty acids in peanut oil. *Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment*. 2022,39:451-461.

[4] Effects of processing methods on the chemical composition and antioxidant capacity of walnut (*Juglans regia* L.) oil. *LWT-Food Science and Technology*. 2020,135:109958.

[5] Physicochemical study of *Camellia oleifera* Abel. seed oils produced using different pretreatment and processing methods. *LWT-Food Science and Technology*. 2023,173,114396.

[6] Evaluation of chemical properties of commercial extra virgin olive oil in China. *Journal of Oleo Science*. 2020, 69(12): 1541-1549.

[7] Comparative analysis of rapeseed oils prepared by three different methods. *Journal of Oleo Science*. 2020, 69(12): 1641-1648.

授权的发明专利

[1] 一种具有缓解亚健康疲劳功能的核桃低聚肽糖果及其制备方法. 专利号: ZL202110389831.2

[2] 一种核桃直饮油的制备方法. 专利号: ZL202011387448.5

[3] 一种基于花椒籽油和高油酸菜籽油的调和油及其制备方法. 专利号: ZL202110390351.8

曾获奖励和荣誉

[1] 2022年, 获湖北省科技进步三等奖(排2)

[2] 2022年, 获中国粮油学会科学技术二等奖(排2)

学术及社会兼职

[1] 中国粮油学会油脂分会理事

[2] 《中国油脂》期刊青年编委

[3] “粮油国际标准研究中心(油脂油料)” 秘书长

[4] “国家粮食局粮油资源综合开发工程技术研究中心” 主任

[5] “湖北省鑫榄源精深加工技术研发企校联合创新中心” 主任

学术讲座和报告

[1] 大会报告: 核桃直饮油及其品质分析。中国粮油学会油脂分会第三十一届学术年会暨产品展示会。

[2] 大会报告: 核桃油及蛋白精深加工关键技术。国家核桃油及核桃加工产业创新战略联盟第三届年会。

[3] 大会报告: 低温双压榨核桃油及蛋白的研究与开发。首届核桃油营养与产业发展高峰论坛。