



教师姓名		政治面貌	中共党员
所在系部	食品科学系	职称/职务	副教授
电子邮箱	<a href="mailto:wz@whpu.edu.cn">wz@whpu.edu.cn</a>	硕/博导	硕士生导师
讲授课程	《谷物加工工程》、《粮食工厂设计原理》		

## 个人简介

博士、副教授、硕士生导师。主要从事谷物食品及副产物高值化利用研究，先后主持或参与“基于挤压稳定化处理的麦麸风味物质的产生机理及其在全麦制品中应用”等纵向科研项目 10 余项，获得湖北省科技进步二等 1 项，中国粮油学会科学技术三等奖 1 项。

## 教育经历

1995.09-1999.06: 武汉工业学院，食品科学与工程专业，学士  
1999.09-2002.06: 武汉工业学院，粮食油脂及植物蛋白工程专业，硕士研究生  
2005.09-2009.06: 华中科技大学，生物医学工程专业，博士研究生

## 工作经历

2002.07-2015.10: 武汉轻工大学化学与环境工程学院  
2015.11-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 谷物食品主食工业化研究
- [2] 谷物加工副产品综合利用研究

## 主持和参与的代表性科研项目

- [1] 湖北省教育厅重点项目：基于挤压稳定化处理的麦麸风味物质的产生机理及其在全麦制品中应用
- [2] 国家重点研发计划子课题：基于回添法的全麦粉生产关键技术装备研究
- [3] 国家重点研发计划子课题：基于挤压改性的杂粮主食专用粉的加工关键技术研究及产业化示范

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] 半固态酶解改性挤压麦麸的制备及其对馒头品质的影响.食品工业科技, 2023,44(01): 65-71
- [2] Effect of extrusion and semi-solid enzymatic hydrolysis modifications on the quality of wheat bran and steamed bread containing bran. Journal of cereal science, 2022, 108: 103577
- [3] 半固态酶解法改性麦麸的工艺优化. 食品研究与开发, 2022, 43(12): 107-113
- [4] Characterization and bacteriostatic effects of  $\beta$ -cyclodextrin/quercetin inclusion compound nanofilms prepared by electrospinning. Food Chemistry, 2021, 338: 127980
- [5] Estimating antiwear properties of esters as potential lubricant-based oils using QSTR models with CoMFA and CoMSIA. Friction, 2018, 6: 289-296

### 授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 小米淀粉制备 Pickering 乳液的方法, 专利号: 202011486406.7

### 曾获奖励和荣誉

- [1] 2020年, 获湖北省科技进步二等奖
- [2] 2020年, 中国粮油学会科技进步奖三等奖