



黄泽华，男，博士，讲师，硕士生导师，三级健康管理师（高级）。主要研究方向：食品替代蛋白、粮油食品加工。

2020 年主持国家留学基金委地方合作项目创新子项目 1 项，赴匈牙利农业与生命科学大学访学 1 年。参与国家级项目 4 项。基于前期研究工作，已发表高水平学术论文十余篇（其中 SCI 论文 10 篇，累计影响因子>50）；申请发明专利 5 项，授权国家发明专利 1 项。参与成果评价 4 项，均为国际先进水平。

指导学生获批国家级大学生创新创业训练计划项目 5 项，省级 1 项；指导学生获“互联网+”、CIFST-盼盼食品杯烘焙食品创意大赛、CIFST-安琪酵母大学生创新食品竞赛、大学生低碳循环科技创新大赛等省级以上奖项 5 项；2022 年 4 月获河南省教学成果奖特等奖 1 项，2023 年 6 月获河南省教育厅科技成果二等奖 1 项。

主讲河南省一流本科课程《稻谷加工工艺与设备》及研究生《谷物工程技术与装备》、《粮食、油脂及植物蛋白专题》课程；负责校公选课《健康管理》。曾受邀担任英国老牌期刊 International Journal of Food Science and Technology 客座编辑，并为 Food Hydrocolloids, Carbohydrate Polymers 等期刊审稿人。以上数据至 2023 年 12 月。

通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街 100 号粮油食品学院唯实楼

电子邮箱：huang\_zehua@qq.com

## 学术兼职

(1) International Journal of Food Science and Technology, 2016 年至今邀约审稿人；2022 年至今，“Future Foods Based on Cereals and Pulses: Innovative Technologies and Products（基于谷物和豆类的未来食品：创新技术与产品）”专刊客座编辑；

(2) Food Hydrocolloids, 2017 年至今，邀约审稿人；

(3) Carbohydrate Polymers, 2018 年至今，邀约审稿人；

(4) Carbohydrate Polymer Technologies and Applications, 2019 年至今邀约审稿人；

(5) 轻工学报, 2021 年 5 月-至今，论文评审专家；

(6) Journal of cereal science, 2021 年至今，邀约审稿人；

(7) 食品研究与开发, 2022 年 6 月-至今，论文评审专家；

(8) Food Biophysics, 2023 年 1 月-至今，邀约审稿人；

## 教育与工作经历

(1) 2014 年-2019 年，江南大学，食品学院，博士生

(2) 2019 年至今,河南工业大学,粮油食品学院，讲师

(3) 2022 年 12 月至 2023 年 12 月，匈牙利农业与生命科学大学，食品科学技术学院，访问学者

## 研究领域与方向

谷物工程技术与装备。主要研究方向：食品替代蛋白加工、粮油食品加工。

## 教授课程

负责本科生校公选课《健康管理》2023年；  
主讲河南省一流本科课程《稻谷加工工艺与设备》；  
主讲研究生《粮食、油脂及植物蛋白专题》、《谷物工程技术与装备》课程。

## 研究成果

主持或参加科研项目（课题）情况：

国家自然科学基金委员会，面上项目，31772006，大麦 $\beta$ -葡聚糖微凝胶热诱导融渗影响面筋蛋白交联反应的机理研究，2018-01至2021-12，结题，参加；

国家自然科学基金委员会，面上项目，31571871，冷冻熟面加工和冻藏过程中品质变化机制与调控研究，2016-01至2019-12，结题，参加。

“十三五”国家重点研发计划，子课题，方便即食食品制造关键技术开发研究及新产品创制，2016-01至2020-12，结题，参加。

“十四五”国家重点研发计划，课题3，“功能蛋白配料的结构模拟、分子修饰和定向可控生物转化”，2022-09至2026-08，在研，参加。

主持小麦和玉米深加工国家工程技术研究中心开放课题，基于小麦面筋蛋白水合及组分演变的植物肉品质调控研究，2022年12月-2024年12月，在研。

教研项目

参与省重点教学改革项目，“一带一路”背景下粮食工程新工科专业建设与改革实践，2020-01至2020-12，结题。

主持院教学改革项目，稻谷加工工艺与设备线上线下混合式教学课程思政融合机制与教学改革研究，2021年1月-2021年12月，结题。

主持教学改革项目，挤压法制备小麦面筋蛋白和大麦 $\beta$ -葡聚糖复合植物蛋白肉脂肪模拟物及应用，2021年6月-2022年6月，结题。

参与省重点教学改革项目（研究生教育），地方特色骨干大学创建世界一流学科研究与实践——以食品科学与工程学科为样本，2021年12月-2023年12月，在研。

主持教学改革项目，基于大学生课外学术及科技创新项目的研究性教学改革与实践，2023年6月-2024年6月，在研。

代表性研究论文

(1) Huang Z\*, Liu Y, An H\*, Kovacs, Z., Abdollahi, M., Sun, Z., Zhang, G., & Li, C. (2023). Utilizing *Haematococcus Pluvialis* to Simulate Animal Meat Color in High-Moisture Meat Analogues: Texture Quality and Color Stability. *Food Research International*, 113685. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113685>;

(2) Huang, Z.-H.\*, Zhao, Y., Hu, Z.-X., Ma, L., Geng, S.-Z., Chen, K.-Y. and Zhou, H.-M. (2023), Preparation of fat replacer utilizing gluten and barley  $\beta$ -glucan and the interaction between them. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2023;103(13): 6288-6296. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12701>

(3) Huang, Z.\*, Ma, L., Zhao, Y., Chen, H. and Xu, E. (2022), Future foods based on cereals and pulses: innovative technologies and products. *International Journal of Food Science & Technology* 2023, 58 (1), 297-299. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16163>.

(4) Zhao Y.; Zhou H.\*; Huang Z.\*; Zhao R. (2020); Different aggregation states of barley  $\beta$ -glucan molecules affects their solution behavior: A comparative analysis. *Food Hydrocolloids*, 2020, 101: 105543.

(5) Huang Z.; Zhao Y.; Zhu K.\*; Guo X.;Peng W.; Zhou H.\*(2017); Effect of Barley beta-Glucan on the Gluten Polymerization Process in Dough during Heat Treatment, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2017, 65(29): 6063-6069.

#### 教改论文

(1) 黄泽华, 卫敏, 李成伟. 以项目为驱动载体的大学生创新创业能力培养[J]. 河南教育(高等教育),已录用

(2) 黄泽华, 刘昆仑\*, 李成伟. 地方特色大学研究性教学改革与实践的探讨[J]. 河南教育(高等教育), 2023,(10): 5-7.

(3) 黄泽华, 安红周, 任传顺, 刘洁\*, 刘伯业. 《稻谷加工工艺与设备》线上线下混合式课程思政改革与实践[J]. 科教导刊-电子版(上旬),2022(3):155-156,220.

(4) 黄泽华, 王新伟, 赵仁勇\*.“一带一路”背景下粮食工程新工科专业的建设与改革——以河南工业大学粮食工程专业为例[J]. 河南教育(高等教育), 2021,(2): 20-21.

### 奖励与荣誉

2023年6月, 河南省教育厅科技成果, 二等奖1项, 植物蛋白肉的品质评价及改良与产业应用;

2022年4月, 河南省教育厅, 河南省教学成果奖, 特等奖1项。

2023年9月, 指导高等学校大学生创新训练计划项目2项, 获得国家级资助;

2023年8月, 第二届大学生低碳循环科技创新大赛, 全国决赛本科生组三等奖;

2023年8月, CULSC 第八届全国大学生生命科学竞赛(创新创业类), 三等奖;

2022年11月, 指导 CIFST-第四届安琪酵母大学生创新食品竞赛, 第三名;

2022年9月, 指导高等学校大学生创新训练计划项目3项, 获得国家级资助;

2021年8月, 指导河南省高等学校大学生创新训练计划项目, 获得省级资助;

2023年8月, 指导“互联网+”河南省大学生创新创业大赛, 三等奖;

2023年8月, 第二届大学生低碳循环科技创新大赛, 全国决赛研究生组二等奖;

2021年10月, 指导“互联网+”河南省大学生创新创业大赛, 三等奖;

2021年10月, CIFST-第十二届盼盼食品杯烘焙食品创意大赛, 第三名;

2021年6月, 指导河南省大学生第四届传统美食创意大赛, 二等奖。

### 实验室和科研团队简介

实验室具有依据《食品生产许可管理办法》SC规范建设的挤压中试实验室, 拥有法国 Cleextral 双螺杆、意大利 PUMA 单螺杆挤压机两台套, 可以实现从投料到挤压全过程的 PLC 控制, 又可开展单元操作试验, 还能模拟食品加工厂生产。实验室还拥有 TA 质构分析仪、冷冻干燥机等一系列食品理化分析仪器和设备。

实验室还与匈牙利农业与生命科学大学(欧洲规模最大农业高校)、查尔姆斯理工大学(2023年 QS 排名 117 位)建立了良好的合作关系。