

	<p>刘伯业，中共党员，博士、博士后，副教授，硕士生导师，河南工业大学青年骨干教师，入选河南省青年人才托举工程。工作期间荣获金龙鱼青年教师奖教金和优秀班主任等荣誉称号，指导本科生参加“挑战杯”河南省大学生创业计划竞赛，荣获省级特等奖。目前，主持国家自然科学基金青年基金项目1项，河南省青年人才托举工程项目1项，作为创新创业领军团队主要成员参与“智汇郑州·1125聚才计划”，获批项目1项。在国内外主要学术期刊发表论文45篇，其中以第一作者或通讯作者发表SCI/EI论文9篇，单篇最高影响因子为15.786，申请国家发明专利24项，其中已授权国家发明专利13项。</p> <p>通讯地址：河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号 联系电话：18623719700 电子邮箱：liuboye@haut.edu.cn</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>河南省农产品加工与贮藏工程学会成员</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2005年9月-2009年7月，河南工业大学，粮油食品学院，本科。 2009年9月-2012年7月，河南工业大学，粮油食品学院，硕士研究生。 2012年8月-2017年6月，江南大学，食品学院，博士研究生。 2017年6月-2023年3月，河南工业大学，粮油食品学院，讲师。 2023年3月-今，河南工业大学，粮油食品学院，副教授。</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>食品资源综合利用；蛋白质加工理论与技术。</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>食品工程原理、食品工程原理课程设计、植物蛋白加工工艺课程、粮油食品技术概论、食品感官评价。</p>	

研究成果

(一) 主持的科研项目

1. 国家自然科学基金青年基金, 31901640, 小麦面筋蛋白酶解产物中苦味肽的释放机制与调控, 2020-2022, 24 万元, 主持。
2. 河南省青年人才托举工程项目, 2021HYTP041, 低苦味小麦蛋白肽的研制及其脱苦机理研究, 2021-2022, 5 万元, 主持。
3. 智汇郑州•1125 聚才计划, 创新创业领军团队, 花生蛋白综合利用技术及其生产装备的研发与示范, 2019-2022, 200 万元, 主要参与人(排名 2/4)。
4. 河南工业大学高层次人才科研启动基金项目, 2018BS010, 酶解小麦面筋蛋白制备低苦味肽粉及其脱苦机理的研究, 2018-2021, 10 万元, 主持。
5. 河南工业大学本科教育教学改革研究与实践项目, JXYJ2021001, 新工科背景下食品工程原理教学改革探讨, 2022-2023, 0.8 万元, 主持。

(二) 代表著作与论文

1. **Boye Liu**, NaNa Li, Fusheng Chen*, et al. Review on the release mechanism and debittering technology of bitter peptides from protein hydrolysates. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2022, 21(6): 5153-5170. (SCI, IF=15.786, 中科院一区 Top 期刊)
2. Xiaorui Sun, Jiayi Zheng, **Boye Liu***, et al. Characteristics of the enzyme-induced release of bitter peptides from wheat gluten hydrolysates. *Frontiers in nutrition*. 2022, 9: 1022257. (SCI, IF=6.590, 中科院二区期刊)
3. **Boye Liu***, Zhenyuan Li, Jingsi Zhang, et al. An environment-friendly wood adhesive using modified wheat gluten by isophorone diisocyanate. *Industrial Crops and Products*, 2021, 173: 114125. (SCI, IF=6.449, 中科院一区 Top 期刊)

(三) 授权发明专利

1. 陈复生, **刘伯业**, 徐卫河, 等. 一种辐射改性大豆分离蛋白/淀粉塑料及其制备方法. 已授权, 专利号为 ZL201110316372.1.
2. 周惠明, **刘伯业**, 朱科学, 等. 酶解小麦面筋蛋白制备低苦味肽粉的方法. 已授权, 专利号为 ZL201510930860.X.

(四) 其他成果

1. **Boye Liu**, Kexue Zhu, Wei Peng, et al. Effect of sequential hydrolysis with endo- and exo-peptidase on bitterness properties of wheat gluten hydrolysates. *RSC Advances*. 2016, 6(33): 27659-27668. (SCI, IF=2.936, 中科院二区)

2. **Boye Liu**, Kexue Zhu, Xiaona Guo, et al. Changes in the enzyme-induced release of bitter peptides from wheat gluten hydrolysates. RSC Advances. 2016, 6(104): 102249-102257. (SCI, IF=2.936, 中科院二区)
3. **Boye Liu**, Kexue Zhu, Xiaona Guo, et al. Effect of deamidation-induced modification on umami and bitter taste of wheat gluten hydrolysates. Journal of the Science of Food and Agriculture. 2017, 97(10): 3181-3188. (SCI, IF=2.379, 中科院三区)
4. 田宇, **刘伯业***, 陈复生*等. 碱性盐在生鲜湿面保鲜和品质调控中的应用. 食品科学, 2021, 43(16): 26-35.
5. **刘伯业**, 陈复生*, 纪俊敏等. 新工科背景下食品工程原理教学改革探讨. 农产品加工, 2023. (教改论文, 已收录).
6. **刘伯业**, 李娜娜, 陈复生, 等. 一种萃取小麦面筋蛋白酶解产物中苦味肽的方法. 已申请, 专利号为 202210099508.6.
7. **刘伯业**, 李振源, 杨致远, 等. 一种环保型小麦面筋蛋白粘合剂及其制备方法. 已申请, 专利号为 202210412354.1.
8. **刘伯业**, 田宇, 陈复生, 等. 一种方便湿面碱性保鲜的制备方法、产品及其应用. 已申请, 专利号为 202210471893.2.

奖励与荣誉

2019 年校级优秀班主任

2020 年金龙鱼青年教师奖

2021 年河南工业大学青年骨干教师

2020 年“挑战杯”河南省大学生创业计划竞赛, 荣获省级特等奖 (第一指导教师)

2020 年“挑战杯”河南省大学生创业计划竞赛, 优秀指导教师

2021 年“挑战杯”河南省大学生课外学术科技作品竞赛, 荣获省级二等奖 (第一指导教师)

2021 年第七届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛, 荣获省级三等奖 (第一指导教师)

2022 年“挑战杯”河南省大学生创业计划竞赛, 荣获省级三等奖 (第一指导教师)

实验室和科研团队简介

蛋白质加工理论与技术团队 (粮油食品学院 8351 实验室)