

	<p>博士，硕士生导师，主要从事粮食资源生物转化利用、食品生物技术、发酵工程等方面研究，入选河南工业大学青年骨干教师培育计划，主持国家自然科学基金青年基金 1 项，河南工业大学高层次人才项目和青年骨干教师项目各 1 项，小麦和玉米深加工国家工程研究中心开放基金课题 1 项，参与国家、省部级科研项目 4 项，参加完成省级教改项目 1 项、校级教改项目 2 项，获得省级教改成果奖 1 项，参编教材 1 部，参与制修订地方和学会团体标准 2 项，发表论文 20 余篇，申请发明专利 4 项，已授权 1 项。</p> <p>通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街 100 号 8 号楼 联系电话：18623715171 电子邮箱：niuyw@haut.edu.cn</p>
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2019.7—至今 河南工业大学粮油食品学院，任教</p> <p>2014.9—2019.6 浙江大学生物系统工程与食品科学学院，博士</p> <p>2010.9—2014.6 华南理工大学食品科学与工程学院，学士</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>粮食资源利用与转化；食品生物技术；发酵工程</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>本科生课程：《谷物化学与品质》、《谷物化学与品质分析实验》、《粮食加工综合实验》、《粮食加工副产物综合利用》等。</p> <p>研究生课程：《食品生物技术进展》。</p>	
<h3>研究成果</h3>	
<p>（一）主持的科研项目</p> <p>（1）国家自然科学基金委员会,青年科学基金项目,金属离子对甘露糖赤藓糖醇脂生物合成的代谢调控规律及机理研究,2022.01-,在研,主持。</p> <p>（2）河南工业大学青年骨干教师计划项目,2022.07-,在研,主持。</p> <p>（3）河南工业大学高层次人才科研基金项目,糖脂类生物表面活性剂的分离纯化及抗</p>	

菌机理研究, 2021.01-, 在研, 主持。

(4) 小麦和玉米深加工国家工程研究中心开放基金课题, 糖脂修饰纳米 ZnO 的高效抗菌剂开发及在玉米中的应用研究, 2022.12-, 在研, 主持。

(二) 代表著作与论文

[1] Production and characterization of a new glycolipid, mannosylerythritol lipid, from waste cooking oil biotransformation by *Pseudozyma aphidis* ZJUDM34, *Food Science & Nutrition*, 2019, 7(3): 937-948.

[2] Characterization, enhancement and modelling of mannosylerythritol lipid production by fungal endophyte *Ceriporia lacerate* CHZJU, *Food Chemistry*, 2017, 228(1): 610-617.

[3] 鼠李糖脂对海绵蛋糕面糊和成品品质的影响 [J/OL]. *食品与发酵工业*:1-10[2022-09-22].

[4] 蚜虫莫氏黑粉菌脂肪酶的酶学性质研究 [J/OL]. *河南工业大学学报(自然科学版)*:1-13[2022-08-24].

[5] 旋风涡流剪切分离技术生产的小麦糊粉层粉营养价值和安全性研究 [J]. *河南工业大学学报(自然科学版)*, 2022, 43(01): 1-8.

[6] 氮源对蚜虫拟酵母生物合成新型乳化剂——甘露糖赤藓糖醇脂的影响, *中国食品学报*, 2019, 19(3): 167-174.

[7] 温度胁迫对青海软儿梨采后成熟衰老的影响, *中国食品学报*, 2016, 16(1): 196-201.

(三) 授权发明专利

(1) 一种金属纳米复合物及其制备方法和应用 [P]. CN109806277B, 2020-12-11.

奖励与荣誉

2021 年获河南省教改成果特等奖 (排名 11)

实验室和科研团队简介

本人为粮油食品学院“粮食资源转化与利用”团队成员。

团队概述: 以粮食资源增值转化为目标, 以粮食深加工技术的应用、开发为核心, 以小麦和玉米深加工国家工程实验室为平台, 重点开展主食品工业化生产技术、粮食原料中天然高分子化合物的结构及功能特性、活性成分的功能及作用机理、粮食副产物增值转化关键技术等领域的研究。

团队的研究方向: 主食品工业化技术、烘焙科学与技术、谷物科学与技术、碳水化合物化学、谷物品质分析与检测、淀粉生产技术、淀粉改性修饰技术、食用变性淀粉稳定化和功能特性、稻米深加工技术、粮食加工副产物增值转化、粮食营养与安全。

团队取得的科研成果：先后在《Journal of Agricultural and Food Chemistry》、《Analytical Chemistry》、《Food Chemistry》、《Journal of Cereal Science》、《Cereal Chemistry》、《Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology》、《Carbohydrate Polymers》、《食品科学》、《中国粮油学报》等国内外专业期刊上发表论文 200 多篇，其中被 SCI、EI 收录 80 余篇。获得国家科技进步二等奖 2 项、河南省科技进步二等奖 2 项、中国标准创新贡献二等奖 1 项、中国食品工业协会科学技术二等奖 1 项、中国粮油学会科学技术一等奖 1 项、河南省工业和信息化科技成果一等奖 1 项。获得国家发明专利 15 项。出版著作 10 部。

科研项目：先后连续承担“九五”、“十五”国家科技攻关项目、“十一五”和“十二五”国家科技支撑计划项目、“十三五”国家重点研发计划项目、国家 863 计划项目、国家自然科学基金项目以及河南省重点科技攻关项目 20 余项，主持和主要参与制定国家标准 8 部，与企业合作项目 50 余项。