

|   |  |
|---|--|
|    | <p>赵文红，女，博士，毕业于南昌大学营养与食品卫生学专业，现为河南工业大学粮油食品学院副教授。近些年主持完成国家青年科学基金等省部级科研项目 5 项；参与国家“十三五”重点研发计划专项 1 项、省科技厅科学技术成果鉴定 4 项；参编《保健食品功效成分与标志性成分》、《生物化学》等著作 5 部；申请专利 5 件，授权 2 件；作为参与人获得河南省科技成果二等奖、河南省教学成果特等奖和国家教学成果二等奖各 1 项。</p> <p>通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街 100 号</p> <p>联系电话：18623717751</p> <p>电子邮箱：zhwh2010@126.com</p> |
| <h3>学术兼职</h3>   |  |
| <p>绿色农业与食物营养专业委员会委员</p>   |  |
| <h3>教育与工作经历</h3>  |  |
| <p>2011/07 至今，河南工业大学，粮油食品学院，教师</p> <p>2007/09 - 2011/07，南昌大学，生命科学学院，博士研究生</p> <p>2004/09 - 2007/07，南昌大学，中德联合研究院，硕士研究生</p> <p>2000/09 - 2004/07，河南农业大学，生物工程学院，本科</p> |  |
| <h3>研究领域与方向</h3>  |  |
| <p>食品营养与加工品质</p>  |  |
| <h3>教授课程</h3>   |  |
| <p>食品营养学</p> <p>食品毒理学</p>   |  |
| <h3>研究成果</h3>   |  |
| <p>(一) 主持的科研项目</p> <p>1.2020.03 国家青年科学基金 “结构单元构成及相互作用对麦麸阿魏酰低聚糖酯抗氧化活性调控机制研究”，结项，主持；</p>  |  |

2.2019.05 河南省科技厅科技攻关项目“利用麦麸纤维基质脂肪替代品进行低脂焙烤食品开发关键技术研究”，结项，主持；

3.2020.11 小麦和玉米深加工国家工程实验室“麦麸阿魏酰低聚糖酯组分结构组成及其抗氧化活性研究”，结项，主持；

4. 2018.06 河南省教育厅高等学校重点科研项目“麦麸阿魏酸糖酯对高糖诱导肝细胞氧化损伤的保护作用及其机制研究”，结项，主持；

5. 2015.11 郑州市科技攻关项目“利用小麦麸皮进行降糖功能面粉的开发关键技术研究”，结项，主持；

## （二）代表著作与论文

1. Wenhong Zhao, Tingting Yan, Wenting Yin. Structural characterization, storage stability, and antioxidant activity of a novel amylose–lycopene inclusion complex[J]. Journal of Food Processing and Preservation. 2021;45:e15493. JCR3 ISSN:1745-4549

2.Zhao Wenhong, Chen Hui, Wu Ligen, Ma Weibin, Xie Yanli. Antioxidant properties of feruloylated oligosaccharides of different degrees of polymerization from wheat bran[J]. Glycoconjugate Journal, 2018, 35(6):547-559 ISSN:0282-0080

3. 赵文红, 冯丽然, 关二旗. 麦麸阿魏酸低聚糖酯组分的结构表征及其对美拉德反应产物抑制作用研究[J]. 中国粮油学报,2021,36(7):33-40. ISSN:1003-0174

4. 赵文红, 冯丽然, 陈晖, 杨国龙. 高聚合度麦麸阿魏酸糖酯组分对美拉德反应产物抑制作用研究[J]. 河南工业大学学报(自然科学版), 2020,41(06): 8-15 ISSN:1673-2383

5. 赵文红, 严婷婷, 尹文婷, 谢岩黎. 溶液 pH 对番茄红素稳定性及其降解动力学研究[J]. 现代食品科技,2020,36(01):178-183 ISSN:1673-9078

6.Zhao Wenhong. Engineering education professional accreditation and innovative application of food toxicology teaching design[J]. Advances in Higher Education, 2020,4(5):50-52. ISSN:2424-8428

1. 食品营养与卫生, 2019.03 中国轻工业出版社, (2018) 第 222082 号, 参编 1.9 万

2. 生物化学, 2015.08 中国中医药出版社, (2015) 第 102647 号, 参编 2.3 万

3. 生物化学学习指南, 2016.01 中国中医药出版社, (2015) 第 315687 号, 参编 1.4 万

## （三）授权发明专利

1. 一种基于食品原料的番茄红素复合物产品及其制备方法，第一，发明专利，2019.04；
2. 一种基于定位酶切协同处理制备麦麸阿魏酸低聚糖酯的方法，发明专利，第一，2018.10；
3. 一种低脂食品烘培装置，实用新型专利，第一，2018.07；
4. 一种低脂食品生产冷冻干燥机，实用新型专利，第一，2017.12。

## 奖励与荣誉

- 2014年 第六届国家教学成果奖，二等奖，第七
- 2014年 河南省教学成果奖，特等奖，第七
- 2015年度 益楷奖教金青年教师二等奖
- 2016年度 河南工业大学“我心目中最优秀的老师”
- 2016年 河南省高教在线开放课程《食品营养与健康》，第四
- 2016年 河南省教育厅科技成果一等奖，第四；
- 2020年 河南省优秀教材一等奖，第四
- 2020年 河南省第一届大学生食品包装与设计大赛优秀指导教师
- 2021年度 河南工业大学“优秀教师”

## 实验室和科研团队简介

所在的食品营养与健康团队，主要致力于食品组分与营养、食品营养品质评价及特殊人群健康产品开发。