

## 赵昌辉

发布人: 发布时间: 2020-06-09 浏览次数:1350



吉林大学食品科学与工程学院副教授，硕士生导师，吉林省动物副产物高值化利用工程技术研究中心副主任，吉林省微量元素科学研究会理事，吉林省硒元素研究与应用委员会委员。一直从事食品成分与健康关系的研究。目前科研兴趣主要为乳清蛋白的功能及其与天然活性小分子互作等。主持或参加国家农业农村部、吉林省科技厅、吉林省教育厅、校级科研和企业横向项目等10多项。目前已在国内外学术期刊上发表科研论文50余篇，包括LWT, Journal of Functional Foods, Nutrients, Food Bioscience杂志等。参与4部专业书籍或教材的撰写。受邀审稿杂志包括《Trends in Food Science & Technology》《Molecular Nutrition and Food Research》《Food Hydrocolloids》《Food Research International》《Phytotherapy Research》《Journal of Functional Foods》等。

研究生招生专业：欢迎食品科学与工程类、生物类、化学类或其他相关专业同学报考。

联系方式： czhao@jlu.edu.cn; 534623408@qq.com

### 教育背景

2015.05, 马里兰大学-帕克分校, 营养与食品科学, 博士

2009.07, 哈尔滨工业大学, 食品科学与工程, 学士

### 工作经历

2019.09-至今, 吉林大学食品科学与工程学院, 副教授

2015.12-2019.09, 吉林大学食品科学与工程学院, 讲师

### 主要科研项目

1. 2020.10-2022.09, RNAi干扰转基因玉米的安全评价, 农业农村部
2. 2020.01-2022.12, 油莎豆非油组分分离提取及深加工关键技术和新产品开发, 吉林省科技厅
3. 2019.06-2019.12, 林蛙卵主要功能成分的功效机制及产品开发, 中央高校基本科研专项2018.11-2019.10, 新型转基因生物非期望效应安全评价, 农业农村部
4. 2018.03-2021.02, 特色营养豆油的开发, 企业横向
5. 2018.01-2019.12, 林蛙皮活性肽对运动和记忆功能的影响及其酸奶产品的研发, 吉林省教育厅,

### 承担课程

《食品生物化学》《食品试验优化设计与分析》《食品免疫学》《食品质量与安全专业英语》《食品工艺实习》等

### 指导学生获奖情况

1. 2020.09 指导学生参加2020年吉林大学大学生创新创业大赛校赛互联网+大赛, 荣获校级银奖
2. 2019.08, 指导学生参加QUIZ BOWL 2019食品专业学生知识竞赛, 荣获国家三等奖
3. 2018.05, 指导学生参加吉林大学第四届“互联网+”大学生创新创业大赛, 荣获校级三等奖
4. 2017.07, 指导学生参加吉林大学第三届“互联网+”大学生创新创业大赛, 荣获校级二等奖

### 代表性科研论文

1. Nan Chen, **Changhui Zhao\*** and Tichua Zhang\*. Selenium transformation and selenium-rich foods. Food Bioscience. 2021, 40:100875.

2. Xiaoyun He, Shujuan Zheng, Yao Sheng, Jia Xu, Wentao Xu, Kunlun Huang\* and **Changhui Zhao\***. Chlorogenic acid ameliorates obesity by preventing energy balance shift in high-fat diet induced obese mice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2021, 101(2): 631-637
3. **Changhui Zhao** and Tolulope Joshua Ashaolu\*. Bioactivity and safety of whey peptides. *LWT Food Science and Technology*, 2020, 134: 109935.
4. 李馨蕊, 刘力钰, 杨扬, 侯萍萍, 赵禹彤, 张铁华和**赵昌辉\***. 一种传统腊肉的理化、微生物与风味特性分析. *肉类研究*. 2020, 34(1): 32-36.
5. Zongyong Shi, Shiyong Zou, Chao Lu, Boze Wu, Kunlun Huang, **Changhui Zhao\*** and Xiaoyun He\*. Evaluation of reproductive toxicity of Cp4-epsps transgenic soybean in Sprague-Dawley rats. *GM Crops & Food Biotechnology in Agriculture and the Food Chain*, 2019,10(3): 181-190.
6. Xinhui Zhou, Hao Wang, Cuina Wang, Chao Zhao, Qian Peng, Tiehua Zhang\* and **Changhui Zhao\***. Stability and *in-vitro* digestibility of beta-carotene nanoemulsion fabricated with different carrier oils. *Food Science & Nutrition*. 2018, 00:1-8.
7. Tiehua Zhang, Yang Yang, Yuan Liang and **Changhui Zhao\***. Beneficial effect of intestinal fermentation of natural polysaccharides. *Nutrients*. 2018, 10(8), 1055.
8. Yingyan Han<sup>#</sup>, **Changhui Zhao**<sup>#</sup>, Xiaoyun He, Yao Sheng, Tianshi Ma, Zhifan Sun, Xueying Liu, Chaojie Liu, Shuangxi Fan\*, Wentao Xu and Kunlun Huang\*. Purple lettuce (*Lactuca sativa L.*) attenuates metabolic disorders in diet induced obesity. *Journal of Functional Foods*. 2018, 45:462-470.
9. **Changhui Zhao**<sup>#\*</sup>, Xue Shen<sup>#</sup> and Mingruo Guo. Stability of lutein encapsulated whey protein nano-emulsion during storage. *PLoS ONE* 13(2): e0192511.
10. **Changhui Zhao** and Thomas. W. Castonguay\*. Effects of free access to sugar solutions on the control of energy intake. *Food Reviews International*, 2016, 33(2):105 - 122.
11. **Changhui Zhao\***, Huawei Zeng, Ryan T. Y. Wu, Wen-Hsing Cheng\*. Loss of selenium-binding protein 1 decreases sensitivity to clastogens and intracellular selenium content in HeLa cells. *PLoS ONE*. 2016, 11(7): e0158650.

## 专利

1. **赵昌辉**, 覃良云, 周倩玺, 冯潇和张铁华. 一种蒸参水奶盖饮品及制备方法, 申请公布号: CN111616225A; 公布日: 2020.09.04
2. 白慧卷, **赵昌辉**, 张铁华和闫海洋. 一种具有抗氧化抗衰老补钙功能的富硒营养粉的制备方法, 申请公布号: CN110693015A; 公布日: 2020.01.17

## 参编书籍

1. 《酵母菌与中国特色发酵食品》中国轻工业出版社, 2021
2. 《食品试验优化设计》(第三版), 科学出版社, 2020
3. Kelsey M. Mangano, Yihong Bao and **Changhui Zhao**. "Chapter 5. Nutritional properties of Whey protein." 《Whey protein production, chemistry, functionality and applications》1st Edition. US: WILEY February 2019 DOI: 10.1002/9781119256052.ch5
4. **Changhui Zhao** and Thomas. W. Castonguay. "Chapter 20. Selenium binding protein 1: a moonlighting protein." 《Foods in Dietary Supplements in the Prevention and Treatment of Disease in Older Adults》1st Edition. US: Academic Press 2015: 203-211