



曹茜

性别：女

职称：副教授

学历：博士研究生

联系电话：

办公地点：西华大学五教D-102

传真：

学院：食品与生物工程学院

学位：博士

毕业院校：浙江大学

电子邮箱：caoxi@mail.xhu.edu.cn

通讯地址：

个人简介

女，汉族，中共党员。2016年09月毕业于浙江大学生物系统工程与食品科学学院，获得食品科学博士学位。同年11月，进入西华大学食品与生物工程学院工作。

工作经历

2016年11月至今，西华大学食品与生物工程学院食品科学与工程系

教育经历

2011.09-2016.09，浙江大学，食品科学，博士（免试直接攻博）；2014.11-2015.04，隆德大学（Lund University，瑞典），生物技术，联合培养；2007.09-2011.07，中国农业大学，食品质量与安全，学士。

研究方向

1. 酶催化功能性结构脂的合成和油脂改性;
2. 脂肪酶的性质, 特别关注位置选择性和酰基迁移;
3. 微生物和植物等来源油脂的开发利用。

学术成果

1. 论文:

- [1] **Xi Cao**, Yayu Pan, Wei Wei, Tinglan Yuan, Sen Wang, Lingyun Xiang, Yongjun Yuan, Single cell oil production by *Trichosporon* sp.: Effects of fermentation conditions on fatty acid composition and applications in synthesis of structured triacylglycerols, *LWT - Food Science and Technology*. 2021, 148.
- [2] **Xi Cao**, Linmeng Liao, Fengqin Feng, Purification and characterization of an extracellular lipase from *Trichosporon* sp. and its application in enrichment of omega-3 polyunsaturated fatty acids, *LWT - Food Science and Technology*. 2020, 118.
- [3] **曹茜**, 王丹, 袁永俊, 脂肪酶位置选择性及其应用在功能性结构甘油三酯合成中的研究进展, *食品与发酵工业*. 2020, 46(11): 295-301.
- [4] **曹茜**, 韦伟, 张希, 冯凤琴, 利用月桂酸和山茶油的酸解反应分析脂肪酶的位置专一性, *中国粮油学报*. 2017, 32(3): 74-80.
- [5] **Xi Cao**, Juan Mangas-Sánchez, Fengqin Feng, Patrick Adlercreutz, Acyl migration in enzymatic interesterification of triacylglycerols: Effects of lipases from *Thermomyces lanuginosus* and *Rhizopus oryzae*, support material, and water activity, *European journal of lipid science and technology*. 2016, 118(10): 1579-1587.
- [6] Wei Wei, Huang Cheng, **Xi Cao**, Xi Zhang, Fengqin Feng, Triacylglycerols of camellia oil: Composition and positional distribution of fatty acids, *European journal of lipid science and technology*. 2016, 118(8): 1254-1255.
- [7] **曹茜**, 冯凤琴, 产脂肪酶菌株的常压室温等离子体诱变及高通量筛选方法的建立, *中国粮油学报*. 2016, 31(2): 52-57.
- [8] Xi Zhang, Wei Wei, **Xi Cao**, Fengqin Feng, Characterization of enzymatically prepared sugar medium-chain fatty acid monoesters, *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2015, 95(8): 1631-1637.
- [9] Wei Wei, Yongfang Feng, Xi Zhang, **Xi Cao**, Fengqin Feng, Synthesis of structured lipid 1,3-dioleoyl-2-palmitoylglycerol in both solvent and solvent-free system, *Lwt-Food Science and Technology*. 2015, 60(2): 1187-1194.
- [10] 李阳, 韦伟, **曹茜**, 冯凤琴, 脂肪酶固定化新材料, *中国粮油学报*. 2014, 29(7): 122-128.
- [11] **曹茜**, 冯凤琴, 微生物脂肪酶的研究进展及其在食品中的应用, *中国食品学报*. 2013, 13(10): 136-143.

2. 发明专利:

- [1] **曹茜**, 刘庆庆, 袁永俊, 包清彬, 一种净化麻辣火锅底料炒制废气的方法, 2019, 中国, ZL201810400148.2.

3. 教材:

- [1] 参编, *食品化学(第二版)*, 化学工业出版社, 2020, ISBN: 978-7-122-36846-1.

4. 标准:

- [1] 牟钧, 张涛, 袁永俊, **曹茜**, 天府菜油—浓香菜籽油加工技术规范, T/SCAGS 0103.1-2019, 四川省粮食行业协会, 2019.

教学工作

从事食品科学与工程和食品质量与安全专业的本科教学工作, 主要课程包括食品分析、食品添加剂和实验设计等。

荣誉奖励

社会兼职

版权所有 西华大学