



首页 学院概况 师资队伍 学科建设 本科生教育 研究生教育 科研开发 党建工会 团学工作

## 校友之窗

## 学科建设

## 教授风采

## 副教授

## 讲师

## 通知公告

更多+

关于2018届毕业生校园一卡通账户...

安琪酵母杯国赛决赛名单公示

武汉轻工大学关于2018年端午节放...

关于2018年劳动节放假安排的通知

武汉轻工大学油脂及植物蛋白科技...

油脂及植物蛋白科技创新团队2017...

武汉轻工大学油脂及植物蛋白科技...

关于表扬校合唱大赛一等奖获得者...

关于食品学院大四寒假及开学工作...

油脂及植物蛋白科技创新团队第二...

您的位置: 首页 > 师资队伍 > 教授风采 > 正文

## 何静仁教授

2015年12月17日 11:42 点击: [ 2754 ]

男,工学博士,湖北省“楚天学者”特聘教授、湖北省基层急需紧缺专业技术特聘岗位人选。武汉轻工大学“常青学者”、粮油食品质量检验检测中心(CMA及CMAF资质)主任、中国粮油学会质检分会理事。农产品加工湖北省协同创新中心“食品分子结构与功能”创新方向PI助理。国内外10多种核心期刊审稿人及湖北省和武汉市科技项目评审专家。

## 教育与工作经历

1996年毕业于华中农业大学食品科学与工程专业,1999年获该校农产品加工及贮藏工程专业工学硕士并攻读博士,期间在同济医科大学及第二军医大学长征医院全军临床免疫中心学习2年并完成博士论文,天然产物化学与分子生物学方向。2003-2007年波尔图大学(University of Porto)化学学院葡萄牙国家有机化学研究中心工作,博士后;2007-2011年澳大利亚阿德莱德大学(University of Adelaide)农业与食品学院工作,副研究员职位;2011年至今武汉轻工大学食品学院工作,特聘教授;2011年9月-2012年4月英国提赛德大学理工学院食品营养与健康科学系、英国食品研究院高级访问学者,并获得英国环境与健康署(CIEH)食品生产安全二级资质证书(编号8528881)。

## 研究领域

团队目前研究领域集中在食品科学基础及功能性食品和配料的加工新技术开发方面,涉及特色农产品与食用资源中生物多酚(含天然色素)、环烯醚萜类天然产物及其衍生物的提取分离、纯化、化学生物反应活性及其在食品安全和农产品加工/转化中的应用基础和产品开发。

主要研究方向(1)食品化学与膳食加工安全;(2)特色食用农产品深加工与资源综合开发(银杏、橄榄、栀子、紫薯、木瓜、茯苓、黑色粗杂粮等等);(3)功效物质化学基础及分子营养与功能评价。实验室研究队伍强大、设施完备、经费充足。

## 科研项目

在欧洲和澳洲工作期间,负责承担葡萄牙科技部博士后基金、澳大利亚国家研究理事会项目;与澳大利亚橄榄油经纪公司合作完成项目成果的商业转化,开发风味增强剂、货架期延长剂、功能营养制剂、抗微生物剂等高附加值产品Kapineol;获葡萄牙科学技术基金会博士后研究奖。目前主持科技部国家国际科技合作重点项目1项、主持和负责国家自然科学基金3项、湖北省和武汉市科技项目及企业合作5项。在国内外I区核心期刊发表论文多篇,SCI/EI收录文章总影响因子30多,他引200多次,被美国维基百科引用于首次命名定义2类新型天然衍生产物;申请国家发明专利5项。曾获丰益全球研发中心“益海嘉里”青年教师奖,连续多次获得湖北省优秀学位论文指导教师奖。目前应用研究主要在富含生物多酚(花青素、原花青素、类黄酮等)以及环烯醚萜类特色农产品和粮油资源的营养与深加工新技术、功能性配料在主食品及日化等轻工行业应用。

## 联系方式

Tel: 18986166582, 027-85359233

E-mail: [jingrenh@yahoo.com](mailto:jingrenh@yahoo.com)

上一条: 郑竟成教授 下一条: 刘良忠教授  
【关闭】

Copyright ©2005-2018 Wuhan Polytechnic University, All rights reserved 武汉轻工大学食品科学与工程学院 版权所有

办公室: 027-83924790 学工办: 027-83924766

地址: 湖北省武汉市常青花园学府南路68号 邮编: 430023