

武汉轻工大学畜禽水产制品加工与质量控制研究科技创新团队

Processing and Quality Control of Livestock, Poultry and Aquatic Products



团队负责人：陈季旺，博士，武汉轻工大学食品科学与工程学院二级教授，博士生导师，“武汉英才”计划培育支持专项现代农业领域人才，武汉市东西湖区“爱岗敬业”楷模。1994年毕业于长江大学获学士学位，1997年毕业于浙江大学获硕士学位，2004年毕业于江南大学获博士学位。国家小龙虾加工技术研发分中心（潜江）主任，湖北仙桃黄鳝加工乡村振兴科技创新示范基地常务副主任，湖北允泰坊食品有限公司专家工作站首席专家，湖北周黑鸭食品工业园有限公司技术中心首席专家，湖北省优秀科技特派员，武汉市优秀科技特派员；中国水产学会水产品加工与综合利用专业委员会委员，中国水产流通与加工协会小龙虾产业分会特聘专家，湖北省食品科学技术学会常务理事；《Food Science of Animal Products》《食品安全质量检测学报》《武汉轻工大学学报》编委；2011年~2013年美国田纳西大学（University of Tennessee）访问学者。主持“十三五”国家重点研发计划重点专项课题、国家自然科学基金面上项目等国家级项目4项，省部级及企业课题40多项。

【主要研究领域】

1. 畜禽水产制品绿色加工技术及机理
2. 畜禽水产制品质量控制技术及机理
3. 畜禽水产制品工厂设计
4. 副产物绿色增值利用技术及机理

【团队成员】

- | | | | | | |
|-------|------------|------------------|----|-------------|----|
| ● 王海滨 | 三级教授 | 张莹 | 讲师 | 张鹏 | 讲师 |
| ● 胡秋林 | 副教授/系主任 | 王柳清 | 讲师 | | |
| ● 彭利娟 | 副教授 | 魏新林 | | 教授（兼职） | |
| ● 王琦 | 副教授 | Douglas G. Hayes | | 教授（兼职） | |
| ● 廖鄂 | 讲师 | 汪兰 | | 研究员/副所长（兼职） | |
| ● 路洪艳 | 讲师 | | | | |
| ● 夏文水 | 教授（兼职） | | | | |
| ● 熊幼翎 | 教授（兼职） | | | | |
| ● 于巍 | 研究员/所长（兼职） | | | | |



【主要科研项目】

- 国家自然科学基金面上项目：多糖/蛋白质相互作用抑制外裹糊鱼块深度油炸过程油脂渗透的机制（32072249）
- “十三五”国家重点研发计划重点专项课题：小龙虾全链条危害物精准识别体系建立（2019YFC1606001）
- “十三五”国家重点研发计划重点专项子课题：小龙虾加工产品贮运/出口环节质量安全保障技术集成与标准化管理（2019YFC1606004-3）
- “十三五”国家重点研发计划重点专项子课题：小龙虾全链条食品质量安全保障体系构建及示范（2019YFC1606005-3）
- 国家自然科学基金面上项目：外裹糊鱼块深度油炸过程中的传质与调控机制研究（31471612）
- 国家自然科学基金面上项目：具有水解壳聚糖活性的双功能酶作用机理研究（20576104）

- 国家自然科学基金青年基金项目：食物致癌物杂环胺与蛋白质的加合物用作生物标记物的研究（21405118）
- 国家自然科学基金青年基金项目：鲢鱼来源复杂脂质通过 CD1d 分子递呈的对 NKT 细胞激活作用研究（31301446）

【代表性论文】

1. Lulu Cui, **Jiawang Chen***, Jiahao Zhai, Lijuan Peng, Youling L. Xiong*. Hydrocolloids-aided control of oil penetration and distribution in deep-fried breaded fish nuggets[J]. Food Hydrocolloids, 2023,109028
2. Haifan Wang, Lerong Qin, Yujie Wang, **Lijuan Peng***, E Liao, Hongyan Lu, Aijun Zou, Caixian Zou, **Haibin Wang***, Characterization of the interaction between capsaicin and porcine myofibrillar proteins. *LWT - Food Science and Technology*, 2023, 184, 115031
3. **Qi Wang***, Rui Wang, Xiuju Zhao, Hongyan Lu, Peng Zhang, Xinjie Dong, Yuming Wang. Comparison of the effect of phospholipid extracts from salmon and silver carp heads on high-fat-diet-induced metabolic syndrome in C57BL/6J Mice. *Marine Drugs*. 2023, 21(7): 409
4. Rui Li, Mengyan Guo, E Liao, Qi Wang, Lijuan Peng, Weiping Jin, **Haibin Wang***. Effects of repeated freezing and thawing on myofibrillar protein and quality characteristics of marinated Enshi black pork. *Food Chemistry*, 2022, 378: 131994.
5. Lulu Cui, **Jiawang Chen***, Yuhuan Wang, Youling L. Xiong*. The effect of batter characteristics on protein-aided control of fat absorption in deep-fried breaded fish nuggets [J]. *Foods*, 2022, 11(2): 147
6. **Ying Zhang**, Yuxuan Qin, Yao Wang, Yuxia Huang, Pengfei Li, Pinglan Li*. *Lactobacillus plantarum* LPL-1, a bacteriocin producing strain, changed the bacterial community composition and improved the safety of low-salt fermented sausages[J]. *LWT-Food Science and Technology*, 2020, 128: 109385.
7. **E Liao**, Yanshun Xu, Qixing Jiang, Wenshui Xia*. Effects of inoculating autochthonous starter cultures on N-nitrosodimethylamine and its precursors formation during fermentation of Chinese traditional fermented fish. *Food Chemistry*, 2019, 271: 174-81.
8. Jinhui Shan, **Jiawang Chen***, Dan Xie, Wenshui Xia, Wei Xu, Youling L. Xiong*. Effect of xanthan gum/soybean fiber ratio in the batter on oil absorption and quality attributes of fried breaded fish nuggets. *Journal of Food Science*, 2018, 83(7): 1832-1838.
9. Heng Zeng, **Jiawang Chen***, Jinling Zhai, Haibin Wang, Wenshui Xia, Youling L. Xiong*. Reduction of the fat content of battered and breaded fish ball during deep fat frying using fermented bamboo shoots dietary fiber. *LWT-Food Science and Technology*, 2016, 73: 425-431.

【代表性科研成果】

- 一种用于富硒虹鳟鱼片的保鲜方法，专利号 ZL 202110077098.0
- 一种小龙虾壳调味粉及其加工方法，专利号 ZL 202110155816.1
- 一种香酥鸭制品保脆的加工方法，专利号 ZL 201710115107.4。
- 一种低盐鸭脖卤料汤及其制备方法与应用，专利号：ZL 201410186201.5。
- 添加雷竹笋膳食纤维的外裹糊、应用及所制备的鱼丸，专利号 ZL 201410393794.2
- 2017 年，营养健康型肉制品加工关键技术研究与新产品创制，湖北省科学技术进步奖二等奖。
- 2017 年，淡水鱼虾蟹美味方便食品加工关键技术体系创建与应用，中华人民共和国教育部科学技术进步奖二等奖。