

## 油脂及植物蛋白科技创新团队

### Oil and Plant Protein Technology Innovation Group



**首席专家:** 何东平, 博士, 教授, 博士生导师, 现任中国粮油学会油脂分会会长、全国粮油标准化委员会油料及油脂技术工作组组长、中国粮油学会常务理事。1999年被评为湖北省有突出贡献中青年专家, 2003年被评为湖北省新世纪第二层次人才, 2006年被评为享受国务院政府津贴专家。2012年获得“第五届全国优秀科技工作者”荣誉称号。**负责人:** 郑竞成, 教授, 长期从事农产品精深加工及食品科学与工程的教学、科研以及科技情报、科技基础条件平台建设等领域的应用研究工作。

#### 【主要研究领域】

- 油脂及植物蛋白应用基础研究
- 油料资源综合高值化开发利用
- 微生物油脂
- 食用油安全生产与评价、油料油脂标准

#### 【团队成员】

胡传荣教授、罗质副教授、张四红副教授、张寒俊副教授、雷芬芬博士、高盼博士、张立伟博士、杨国燕高级实验师、许芳实验师



#### 【主要科研项目】

- 国家重点研发项目, 油料油脂适度加工技术规范制定与实施 (2016YFD0401400)
- 国家重点研发项目, 微藻食用油制备及藻渣利用关键技术研发与示范 (2018YFD0401105)
- 湖北省技术创新专项重大项目, 南瓜功能系列产品开发关键技术研发与示范 (2019ABA116)
- 湖北省技术创新专项重大项目, 核桃资源高值化利用关键技术开发与应用 (2019ABA096)
- 横向项目: 花生精深加工关键技术开发应用 (X08019010)
- 横向项目: 核桃精深加工技术开发应用 (X08019056)

#### 【代表性论文】

- 邹翀, 尤梦圆, 刘金勇, 王文翔, 何东平, 食用油中邻苯二甲酸酯类物质的来源分析及预防措施, 中国粮油学报 2014, 29(7).
- Jie Fu, Tao Chen, Dongping He et al. Enhancement of docosahexaenoic acid production by low-energy ion implantation coupled with screening method based on Sudan black B staining in Schizochytrium sp, Bioresource Technology 221, 2016, 405-411.
- Chuanrong Hu, Dongping He et al. Rapid detection and separation of olive oil and Camellia oil based on ion mobility spectrometry fingerprints and chemometric models, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2017, 119, 1500463.
- Yuanfeng Lin, Dongping He et al. Optimization of Enzymatic Cell Disruption for Improving Lipid Extraction from Schizochytrium sp. through Response Surface Methodology, J. Oleo Sci. 67, 2018 (2) 215-224.
- Fenfen Lei, Dongping He et al. The specificity of an aminopeptidase affects its performance in hydrolyzing peanut protein isolate and zein. LWT - Food Science and Technology, 2019, 102: 37-44.

#### 【代表性科研成果】

- 2013年, “多肽加工的增值转化关键技术研发与产业化, 湖北省科技进步奖一等奖
- 2014年, 微生物油脂加工关键技术与产业化应用, 湖北省科技进步奖一等奖。
- 2016年, 油茶籽油加工关键技术创新及产业化应用, 湖北省科技进步一等奖
- 2018年, 稻米油加工关键技术创新及产业化, 湖北省科技进步一等奖
- 2018年, 核桃油加工关键技术创新及产业化, 中国粮油学会科技进步一等奖
- 2019年, 《食品工厂设计》, 中国轻工业优秀教材一等奖

