



武汉轻工大学

WUHAN POLYTECHNIC UNIVERSITY

食品科学与工程学院

SCHOOL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING



教师姓名 郭丹郡

政治面貌 中共党员

所在系部 食品科学系

职称/职务 讲师

电子邮箱 [missguodj@163.com](mailto:missguodj@163.com) 硕/博导

讲授课程 《食品产品研发》、《食品工艺学》、《食品流通与贸易》

## 个人简介

主要从事于食源性生物活性肽、分子营养及活性机制等研究。目前主持及参与中国营养学会营养科研基金、湖北省教育厅科技计划项目等项目 10 余项，以第一作者在 *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*、*Food Chemistry* 等 SCI、EI 期刊上发表学术论文 10 余篇。申请专利 10 余项，已获授权发明专利 4 项。目前的研究工作主要聚焦于促钙吸收、促骨合成及促骨骼肌蛋白质合成肽的研究，研究对象包括乳蛋白、乳清分离蛋白的体外修饰以及咸鸭蛋清等加工副产物。

## 教育经历

2020.12-至今 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，讲师

2019.08-2020.08 瓦赫宁恩大学，动物科学院，CSC 联合培养博士生

2015.09-2020.12 华中农业大学，食品科技学院，研究生（硕博连读）

## 工作经历

2020.12-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 生物活性肽与分子营养
- [2] 食品组分相互作用
- [3] 营养健康食品创制

## 主持的代表性科研项目

- [1] 深圳市申创科技有限公司，企业横向（成果转化），高品质卤制品数字化制造关键技术（whpu-2022-kj-1265），2022.04-2025.04，40万，在研，主持。
- [2] 中国营养学会营养科研基金，基于代谢组学和蛋白质组学乳源肽抗老年骨质疏松症的体内作用机制研究（CNS-Feihe2021-38），2021.11-2023.12，主持；
- [3] 湖北省教育厅科技计划项目，乳清分离蛋白-多酚非共价复合物制备及其高效抗骨骼肌衰减机制研究（B2021124），2021.10-2022.12，主持；
- [4] 国家、省市级研究平台开放课题，低温慢卤麻辣鸭头产品创制与品质控制（CC21Z34），2021.06-2023.07，主持；

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Pan Qingmei., Zhang Zhipeng., Wu Ruifang., **Guo Danjun** \*, Xu Wei \*, Wang Hongxun., Yi Yang. (2022). Fabrication and Characterization of the Egg-White Protein Chitosan Double-Layer Emulsion. *Molecules*, 27(18), 6036.
- [2] **Guo Danjun.**, Pan Qingmei., Huang Qian., Yi Yang., Wang Hongxun., Xu Wei \*. (2022). The Quality Analysis and Deterioration Mechanism of Liquid Egg White during Storage. *Applied Sciences-Basel*, 12(5), 2500.
- [3] **Guo Danjun.**, Zhao Mengge., Xu Wei., He Hui., Li Bin., Hou Tao\*. (2021). Dietary interventions for better management of osteoporosis: An overview. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (6), 1-20.
- [4] **Guo Danjun.**, He Hui., & Hou Tao\*. (2020). Purification and characterization of positive allosteric regulatory peptides of calcium sensing receptor (CaSR) from desalted duck egg white. *Food Chemistry*, 325.
- [5] **Guo Danjun.**, Liu Weiwei., Zhang Xing., Zhao, Mengge., Zhu Biyang., Hou Tao\*, & He Hui\*. (2019). Duck Egg White-Derived Peptide VSEE (Val-Ser-Glu-Glu) Regulates Bone and Lipid Metabolisms by Wnt/ $\beta$ -Catenin Signaling Pathway and Intestinal Microbiota. *Molecular Nutrition and Food Research*, 63(24).
- [6] **Guo Danjun**, Zhang Yan., Zhao Juanjuan., He Hui., & Hou Tao\*. (2019). Selenium-biofortified corn peptides: Attenuating concanavalin A—Induced liver injury and structure characterization. *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 51, 57-64.
- [7] **Guo Danjun.**, He Hui., Zhao Mengge., Zhang Guoqing., & Hou Tao\*. (2020). Desalted duck egg white peptides promoted osteogenesis via wnt/ $\beta$ -catenin signal pathway. *Journal of Food Science*, 85(3), 834-842.
- [8] 郭丹郡,侯焘,何慧\*.生物活性肽促钙吸收机制与钙离子通道.食品安全质量检测学报, 2016,7(11):4531-4535.
- [9] 郭丹郡,贺文杰\*,胥伟\*,王宏勋,吴彬彬,易阳,候温甫.八角中莽草酸对卤鸭腿风味品质影响[J].肉类研究,2021,35(04):44-50.

- [10] 吴彬彬,贺文杰,郭丹郡\*,胥伟,易阳,王宏勋.热处理中八角莽草酸对鸭腿色泽的影响.食品科学, 2021, 1-11.
- [11] 冉乐童,郭丹郡\*,胥伟\*,吴彬彬,王宏勋,易阳.喷雾干燥与冷冻干燥对蛋清粉功能特性的影响[J].食品科技,2021,46(11):69-73.

## 授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 郭丹郡, 胥伟, 王宏勋, 易阳. 一种基于鸡蛋容重的鸡蛋品质无损检测方法, 2022.11.25, 中国发明专利, CN114578002B. (授权)
- [2] 郭丹郡, 胥伟, 王宏勋, 易阳.一种鸡蛋加工用鸡蛋液过滤装置及其使用方法, 2022.11.25, 中国发明专利, CN114451482B. (授权)
- [3] 郭丹郡, 王宏勋, 易阳, 胥伟, 王华娟.一种人参果功能性组分提取用萃取过滤装置, 2022.07.06, 中国发明专利, CN113599905B. (授权)
- [4] 郭丹郡, 谢雨晴, 胥伟, 王宏勋, 易阳, 侯温甫.一种休闲即食香菇素肉制品加工设备及加工方法, 2023.02.07, 中国发明专利, CN114982990B. (授权)

## 学术及社会兼职

- [1] 湖北省“三区”人才, 2021.12-2022.11.
- [2] 荆州市科技特派员, 2022.02-2023.01.