



姓名	秦新光	政治面貌	无党派人士
民族	壮族	学历	博士
所在系部	食品科学系	职称	副教授
电子邮箱	76516589@qq.com	联系方式	18062757835

个人简介

秦新光，理学博士，武汉轻工大学食品科学与工程学院副教授。近年来主要从事粮油食品方面的相关研究，尤其是食品蛋白质改性、天然产物及功能油脂等食品功能因子利用方面的基础和应用性研究。近年来以第一作者或通讯作者在《Food Hydrocolloids》、《Food chemistry》、《Journal of Agricultural and Food Chemistry》和《LWT - Food Science and Technology》等学科 TOP 期刊上发表 SCI 高水平论文 10 余篇，其中 ESI 高被引论文 2 篇；主持完成湖北省教育厅项目 1 项，参与多项国家自然科学基金项目和省部级项目；获中国商业联合会科技进步奖一等奖 3 项（分别排 1，排 2 和排 4），湖北省科技进步奖三等奖 1 项（排 3），中国轻工业联合会科技进步三等奖（排 3）；作为主要完成人完成湖北省科技成果鉴定 4 项，作为副主编参编国家普通高等教育“十四五规划”教材《食品化学与营养学》1 部，担任国际著名期刊《Food Chemistry》、《Food chemistry》、《Journal of agricultural and food chemistry》和《International Journal of Biological Macromolecules》等审稿人。

教育经历

2002.09-2006.06：汕头大学，应用化学专业，本科

2008.09-2011.06：汕头大学，无机化学专业，硕士研究生

2011.09-2016.06：暨南大学，生物化学与分子生物学专业，博士研究生

工作经历

2023.11 — 至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院，副教授

2017.02 — 2023.11：武汉轻工大学食品科学与工程学院，讲师

研究方向

- [1] 食品蛋白质改性与功能特性
- [2] 食品功能因子递送

主持和参与的代表性科研项目

- [1] 湖北省教育厅项目：内源性糖改善米渣蛋白功能特性机理研究（B2018080），2018.1-2019.12，主持
- [2] 中国农村农业部食物与营养发展研究所项目：大豆营养品质评价指标筛选及分级标准调研，2022.7-2022.12，主持
- [3] 成果转化项目：米糠中膳食纤维的提取及改性技术（whpu-2023-kj-2586），2023.5-2027.5，主持
- [4] 湖北省教育厅高校中青年科技创新团队计划项目：食源高分子的结构改性及应用（T2022023），2023.1-2024.12，参与
- [5] 海南省重点研发计划项目：椰浆浓缩过程中糖基化椰子蛋白的界面行为及热骤集调控（ZDYF2022XDNY166），2022.3-2024.3，参与
- [6] 国家自然科学基金面上项目：新型酸热稳定蛋白基运输体对花色苷类物质的稳定化机理及生物利用影响机制（31771925），2018.1-2021.12，参与
- [7] 国家自然科学基金青年项目：多糖电荷密度调控高压脉冲电场钝化 α -淀粉酶的规律及机理研究（31801587），2019.1-2021.12，参与

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Transglutaminase-mediated glycosylation enhances the physicochemical and functional properties of ovalbumin. *Food Hydrocolloids*, 2024, 109992. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 10.7**，通讯作者
- [2] Pickering emulsion stabilized by glycosylated whey protein isolate complexed with chitooligosaccharide for the improving stability of delivery and bioaccessibility of DHA. *Food Hydrocolloids*, 2024, 109858. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 10.7**，通讯作者
- [3] Whey protein isolate and inulin-glycosylated conjugate affect the physicochemical properties and oxidative stability of pomegranate seed oil emulsion. *Food Chemistry*, 2024, 138649. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 8.8**，通讯作者
- [4] Preparation of camellia oil pickering emulsion stabilized by glycated whey protein isolate and chitooligosaccharide: Effect on interfacial behavior and emulsion stability. *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 153, 112515. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 6.0**，第一作者
- [5] Effect of interactions between glycosylated protein and tannic acid on the physicochemical stability of Pickering emulsions. *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 152, 112383. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 6.0**，通讯作者
- [6] Increased stability of curcumin-loaded pickering application. *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 148, 111742. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 6.0**，通讯作者
- [7] Flexible protein nanofibrils fabricated in aqueous ethanol: Physical characteristics and properties of forming emulsions of conjugated linolenic acid. *Food Hydrocolloids*, 2021, 114, 106573. 中科院一区 SCI top 期刊，**IF: 10.7**，通讯作者

- [8] Isolation, purification, identification, and stability of anthocyanins from *Lycium ruthenicum* Mur. *LWT - Food Science and Technology*, 2020, 126, 109334. 中科院一区 SCI top 期刊, **IF: 6.0**, 通讯作者
- [9] Pickering emulsions stabilized by amphiphilic anisotropic nanofibrils of glycated whey proteins. *Food Hydrocolloids*, 2020, 101, 105503. 中科院一区 SCI top 期刊, **ESI 高被引论文, IF: 10.7**, 通讯作者
- [10] Maillard-Reacted Whey Protein Isolates and Epigallocatechin Gallate Complex Enhance the Thermal Stability of the Pickering Emulsion Delivery of Curcumin. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2019, 67(18): 5212-5220. 中科院一区 SCI top 期刊, **ESI 高被引论文, IF: 6.1**, 通讯作者
- [11] Maillard-Reacted Whey Protein Isolates Enhance Thermal Stability of Anthocyanins over a Wide pH Range. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2018, 66(36): 9556-9564. 中科院一区 SCI top 期刊, **IF: 6.1**, 第一作者
- [12] Maillard-Reaction-Functionalized Egg Ovalbumin Stabilizes Oil Nanoemulsions, *Journal of agricultural and food chemistry*, 2018, 66(16): 4251-4258. 中科院一区 SCI top 期刊, **IF: 6.1**, 通讯作者
- [13] HPLC-DAD-ESI-MS2 analysis of phytochemicals from Sichuan red orange peel using ultrasound-assisted extraction. *Food Bioscience*, 2018, 25: 15-20. 中科院一区, **IF: 5.2**, 通讯作者
- [14] 原花青素和苹果酸对面包抗老化的影响及机制分析[J/OL]. *食品与发酵工业*, DOI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.035218. 中文核心期刊, 通讯作者
- [15] 不同聚合度菊粉对乳清蛋白基乳液结构和氧化稳定性的影响[J/OL]. *食品与发酵工业*, DOI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.034941. 中文核心期刊, 通讯作者
- [16] 超声均质法制备糖基化蛋白-茶油纳米乳液及其稳定性的研究[J/OL]. *食品与发酵工业*, DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.033852. 中文核心期刊, 通讯作者
- [17] 不同相对分子质量的糖对乳清分离蛋白糖基化反应产物功能特性的影响: 食品科技, 2021, 46(11), 229-235. 中文核心期刊, 通讯作者
- [18] 提取工艺对大米淀粉的理化性质影响: *粮食与油脂*, 2019, 32 (11): 63-65. 中文核心期刊, 通讯作者
- [19] 美拉德反应制备等电点澄清透明的乳清分离蛋白研究[J], *现代食品科技*, 2017, 33(2): 160-166. 中文核心期刊, 通讯作者

曾获奖励和荣誉

- [1] 2023 年, 获中国商业联合会科技进步一等奖, 第一完成人
- [2] 2020 年, 获中国商业联合会科技进步一等奖, 排 2
- [3] 2020 年, 获湖北省科技进步三等奖, 排 3
- [4] 2021 年, 获中国商业联合会科技进步一等奖, 排 4
- [5] 2021 年, 获中国轻工业联合会科技进步三等奖, 排 3