



郑州轻工业大学  
ZHENGZHOU UNIVERSITY OF LIGHT INDUSTRY

食品与生物工程学院  
烟草科学与工程学院

[首页](#)[学院介绍](#)[党建工作](#)[师资队伍](#)[专业建设](#)[科学研究](#)[学科建设](#)[学生工作](#)[工程教育](#)[首页](#)[首页](#) [首页](#)

## 李红

时间: 2014-12-31 浏览: 421



**李红**: 女, 1978年3月生, 理学博士, 副教授, 硕士研究生导师。河南省教育厅青年骨干教师, 中国粮油学会会员。主要从事脂质提取、分析、酶法修饰及应用方面的研究

### 一、教育背景:

2004. 09-2007. 06 郑州大学 化学系 有机化学专业博士学位

2001. 09-2004. 07 郑州工程学院粮食、油脂及植物蛋白工程专业硕士学位

1996. 09-2000. 07 郑州粮食学院 油脂工程专业学士

## 二、工作经历:

2010. 04-至今 郑州轻工业学院 食品与生物工程学院 副教授

2017. 02-2018. 01 丹麦哥本哈根大学 药学院 访问学者

2007. 07-2010. 03 郑州轻工业学院 食品与生物工程学院 讲师

2000. 08-2001. 08 厦门华亿辉油脂有限公司

## 三、教学业绩

1、**主讲课程:** 食品化学、食品专业英语、食品基础实验、研究生《高等有机化学》

2、**教研项目:** 《食品化学》双语教学示范课程建设的研究与实践 中国轻工联合会教研项目

## 科研业绩

### 1、在研项目

主持河南省农业攻关项目《磷脂酶A1催化大豆粉末磷脂与大豆硬脂酯交换反应研究》(172102110135), 2017. 01-2018. 12, 经费10万元;

主持河南省高校重点项目《磷脂酶D特异性催化6-磷脂酰-L-抗坏血酸的合成及抗氧化性能研究》(17A550007), 2017. 01-2018. 12, 经费5万元;

主持横向项目《6-磷脂酰-L-抗坏血酸加工技术》，  
2018. 11-2020. 10，经费10万元。

## 2、已完成项目：

主持河南省青年骨干教师项目《超声波下磷脂的羟基化改性研究》2012. 01-2014. 12，经费4. 8万元；

主持郑州市科技计划项目《棉籽油分提研究及应用》，  
2011. 01-2013. 12，经费3万元。

## 3、获奖：

论文《相转移剂存在下大豆油脂肪酸单甘脂的合成》于  
2013年8获河南省教育厅优秀科技论文贰等奖；

论文《蕤仁油的理化性质及脂肪酸组成分析》于2013年8获  
河南省教育厅优秀科技论文贰等奖；

论文《L-抗坏血酸棕榈酸酯的酶法合成》于2013年8获河南  
省教育厅优秀科技论文贰等奖。

## 4、出版著作

《食品化学》，中国纺织出版社，2015年6月，主编；

《食品化学实验》，郑州大学出版社，2013年12，副主编；

《粮油加工技术》，中国科学技术出版社，2012年9月，主  
编。

## 5、发表论文

近五年表学术论10余篇，其中收录论文余3篇，代表性论文  
有：

H. Li, L. Zhang, R. Shen, Y. Liu. Optimization of TBAB-Assisted Lipase-catalyzed Synthesis of L-Ascorbyl Myristate [J]. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly. 2018, 32 (2): 237-255. (SCI收录)

**李红, 孙东弦, 徐莘等.** 超声波作用下大豆磷脂的羟基化改性研究[J], 《中国粮油学报》. 2015, 30 (11) : 110-114. (EI收录)

L. Qiang, H. Li, X. Dong, et al. Effect of Alanine and Glycine on the Assembly of Surfactant-like Peptides with Tyrosine as Hydrophilic Head in Basic Solution [J]. J. Chin. Chem. Soc. 2017, 64, 1220 - 1226. (SCI收录)

**李红, 孙东弦, 郭婉, 申瑞玲.** 大豆磷脂的羟基化改性研究[J]. 《食品工业》. 2015, 36 (1): 178-181.

**李红, 孙东弦, 李茂枝, 等.** 浓缩型和粉末型大豆磷脂对速冻水饺品质的影响[J]. 《食品工业科技》. 2016, 37 (4): 192-195.

**李红, 孙东弦, 司俊玲, 等.** 浓缩型和粉末型大豆磷脂对香肠品质的影响[J]. 《食品工业》. 2016, 37 (10): 113-117.

**李红, 孙东弦, 陈瑞旭, 等.** 添加剂对面包品质的影响及抗老化作用的研究[J]. 《食品工业》. 2016, 37 (5): 5-8.

**李红, 司俊玲, 杜文娟, 等.** 谷子油的理化性质及脂肪酸组成分析[J]. 《中国油脂》. 2015, 40 (5): 86-88.

**李红, 司俊玲, 董天浩等.** 诃子油的理化性质及脂肪酸组成分析[J]. 《粮食与油脂》. 2016, 29 (4): 56-57.

**李红, 孙东弦, 司俊玲, 等.** 大豆卵磷脂的提取工艺研究[J]. 《中国食品添加剂》, 2015, 11, 49-53.

**李红, 任盈盈, 司俊玲, 等.** 山茱萸籽多糖的提取工艺优化[J]. 《食品工业》, 2013, 34 (7): 46-48.



地址: 河南省郑州市科学大道

136号

邮编: 450000 技术支持: 信息化管理中心