

[设为首页](#) | [加入收藏](#) | [网站地图](#) | [联系我们](#)[网站首页](#)[学院概况](#)[学院动态](#)[学科建设](#)[科学研究](#)[师资队伍](#)[本科生教学](#)[研究生教学](#)[学生工作](#)[党建工作](#)[校友录](#)[首页](#) / [师资队伍](#) / [朱雪梅](#)

## 师资队伍

[教师风采](#)[学院教师](#)

## 联系方式

电话：0411-86323671

传真：0411-86323671

地址：大连甘井子区轻工苑1号

邮编：116034

## 副教授



### 朱雪梅

院 系：食品学院

办公电话：18070110234

电子信箱：zhuxuemei2005@aliyun.com

更新时间：2020-12-01

### 个人简介

2019年07月-至今，大连工业大学，副教授

2015年01月-2019年06月，南昌大学，副教授

2011年09月-2016年06月，南昌大学，博士后

2011年04月-2014年12月，南昌大学，讲师

2008年03月-2011年02月，韩国忠南国立大学，食品工学专业，博士

2006年03月-2008年02月， 韩国忠南国立大学， 食品工学专业， 博士

2001年09月-2005年07月， 吉林农业大学， 中药学专业， 学士

#### 社会兼职

江西省食品科学协会理事

#### 研究方向

- 一、益生菌开发技术研究
- 三、乳品加工关键技术研究
- 四、脂质化学与营养

#### 主要成果

江西省杰出青年人才， 南昌大学赣江青年学者； 主持国家自然科学基金基金3项、 主持江西省重点研发计划、 教育部留学人员回国科研启动基金、 教育部博士后基金等省部级项目8项， 参与国家“十三五”“十二五”科技支撑项目3项。 国内外发表研究论文50余篇； 申请发明专利10项， 其中转让企业应用1项。

#### 科研项目

- (1) 国家自然科学基金项目MFGM与乳蛋白相互作用介导的脂肪球结构特性及对脂肪消化的影响研究（31901614， 24万）， 主持
- (2) 国家自然科学基金项目， 基于界面消化理论探讨OPO型婴儿奶粉中脂肪球在消化道中自组装及其对消化吸收影响（31660470， 40万）， 主持

- (3) 国家自然科学基金项目，基于酶催化过渡态理论研究结构脂合成中酰基迁移机制及影响氧化规律（31460427，47万），主持
- (4) 江西省杰出青年人才资助计划项目（20171BCB23025，15万），主持
- (5) 江西省科技支撑计划，全谷物粉即食食品开发与加工关键技术研究（20171BBF60047，20万），主持
- (6) 赣州八维生物科技有限公司,一种母乳奶油粉的制备方法（10万），主持
- (7) 江西省自然科学基金，人参皂苷Rh2结构修饰物抗肝癌作用及其机理探讨（20142BAB205087），主持
- (8) 中国博士后面基金，生育酚在油脂中抗氧化规律及其动力学模型的研究，（2012M511457），主持
- (9) 江西省博士后人员择优资助计划，不同结构生育酚在食用油中抗氧化规律及其抗氧化动力学模型研究，主持
- (10) 江西省自然科学基金，膳食油脂氧化动力学模型研究，（20122BAB214001）主持

#### 出版著作和论文

##### 主要代表论文：

1. Effects of Chemical Composition and Microstructure in Human Milk and Infant Formulas on Lipid Digestion. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 68:5462-5470, 2020. (SCI, IF 4.192)
2. Nanoparticles based on carboxymethylcellulose-modified rice protein for efficient delivery of lutein, *Food & Function*, 11: 2380-2394, 2020. (SCI, IF 4.171)
3. In vitro assessment of probiotic and functional properties of *Bacillus coagulans* T242. *Food Bioscience* 36:100675, 2020 (SCI, IF 3.067)
4. 单液滴干燥过程中阿拉伯胶乳液的干燥特性。中国食品学报, 20(3):164-171, 2020. (EI)
5. 酶法催化制备酥油基母乳脂肪替代脂。中国食品学报. 20(9):74-85, 2020. (EI)

6. 单液滴干燥过程中载体组分对植物乳杆菌的保护作用, 中国食品学报, 20(2):172-180,2020.(EI)
7. 不同加工方式对黑色谷物理化性质贮藏稳定性的影响。食品科学,  
<http://kns.cnki.net/kcms/detail/11.2206.TS.20200114.1233.002.html>,2020.(EI)
8. A density functional theory (DFT) study of the acyl migration occurring during lipase-catalyzed tranesterifications. *International Journal of Molecular Sciences*, 20: 3438 , 2019. (SCI, IF 4.556)
9. Synthesis of cocoa butter substitutes from Cinnamomum camphora seed oil and fully hydrogenated palm oil by enzymatic interesterification. *Journal of Food Science and Technology*. 56(2):835–845, 2019. (SCI, IF 1.797)
10. The profiling of bioactives in Akebiatrifoliata pericarp and metabolites, bioavailability and in vivo anti-inflammatory activities in DSS-induced colitis mice. *Food & Function*, 2019, 10, 3977-3991 (SCI, IF4.171)
11. 钙盐和蛋白质配比对 1,3-二油酸-2 棕榈酸甘油酯乳液体外消化的影响, 食品科学, 40(16):17-24,2019.(EI)
12. 脂肪酸位置分布对婴幼儿奶粉油脂乳液体外模拟消化的影响, 中国食品学报, 19(4):92-99, 2019.(EI)
13. 物理混合藏牦牛酥油制备母乳替代脂。中国食品学报, 19 (10) : 132-142, 2019.(EI)
14. Enzymatic production of trans-free shortening from coix seed oil, fully hydrogenated palm oil and Cinnamomum camphora seed oil. *Food Bioscience*, 22:1-8, 2018. (SCI, IF 3.067)
15. Stability and bioaccessibility of fucoxanthin nanoemulsions prepared from pinolenic acid-contained structured lipid. *International Journal of Food Engineering*. 13(1), 2017.(SCI, IF1.032)
16. 木犀草素-乳清蛋白复合物对乳液物理稳定性和氧化稳定性的影响. 食品科学, 39(9):1-6,2017.(EI)
17. 响应面实验优化 Lipozyme TLIM 催化制备共轭亚油酸结构脂工艺。食品科学, 38(2):214-219, 2017.(EI)
18. 植物乳杆菌 CICC20270 微胶囊的制备及其特性。食品工业科技, 39(21):29-34,47,2018
19. 利用脂酶催化单甘脂制备功能性 1,3-甘油二酯。食品科学, 36(22):1-5, 2015.
20. 高压微射流制备岩藻黄素纳米乳液的影响因素及其理化分析. 食品科学, 35(24):45-50, 2014.

21. Characterisation of zero-trans margarine fats produced from camellia seed oil, palm stearin and coconut oil using enzymatic interesterification strategy. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(1):91-97, 2014. (SCI, IF 2.614)

22. Oxidation study and antioxidative effects of rosemary extract and catechin on enzymatically modified lipids containing different total and positional fatty acid composition. *Food Science and Biotechnology*, 23(5):1389-1396, 2014. (SCI, 1.6)

23. Characteristics and feasibility of trans-free plastic fats through Lipozyme TLIM-catalyzed interesterification of palm stearin and Akebia trifoliata Var. australis seed oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62:3293-3300, 2014. (SCI, IF 4.171)

申请发明专利10余件，已授权2件，并已企业转让1件，部分代表如下：

1. 一种pH响应缓释的含硒蛋白复合纳米粒子及制备与应用，中国发明专利，2020105313525，申请日2020.6.11。

2. 朱雪梅,吴冬梅,赖婉静,黄克愁,熊华,胡蒋宁。一种含有葛根提取物的草本美白护肤乳及制备方法，中国发明专利，CN201710053130.5，申请日期2017.1.24。

3. 一种含乳脂肪球膜的婴幼儿配方奶粉及制备方法。中国发明专利，CN201710247099.9，申请日2017.04.17。

4. 一种低能量代可可脂的制备方法，中国发明专利，201710635908.3，申请日2017.7.31。

5. 一种仿母乳奶油粉的制备方法，发明专利，ZL201410111316.8，已授权并转让，授权日2016/1/20。

6. 一种制备sn-2位富含共轭亚油酸甘油三酯的方法，发明专利，ZL201310732257.1，已授权，授权日2016/2/24。

在读学生人数

硕士研究生5名。

毕业学生人数

硕士研究生17名。

---

Copyright@大连工业大学 食品学院 版权所有

联系电话: 0411-86323671 地址: 大连甘井子区轻工苑1号