

## 常世敏简介

常世敏，女，1977年4月出生，副教授，生命科学与食品工程学院党委书记。

1999年毕业于河北农业大学农产品加工与贮运专业，获工学学士学位；

2005年毕业于中国农业大学食品科学与贮藏工程专业，获工学硕士学位；

2015年毕业于河北农业大学园艺产品质量与安全专业，获农学博士学位。

目前主要从事食品加工与安全方面教学和科研工作。



### 一、主要招生专业及研究方向

主要招生专业：食品加工与安全

主要研究方向：1) 食品营养品质评价与功效研究；2) 食品质量安全风险评估与检测技术。

### 二、主要成果

1.2018年“梨果加工关键技术集成与示范”获邯郸市科技进步三等奖（主持）；

2.2019年“黑米花色苷精深加工技术创新及应用”获邯郸市科技进步一等奖（参与）。

### 三、承担的课题

1. 2014-2016，梨渣膳食纤维提取、功能改性及其机理的研究，河北省教育厅，2.5万，主持

2. 2017-2020，黑米花色苷抗氧化特性及其运动营养补充剂的初步研究，邯郸市科技局，3万，主持

3. 2018-2020，凤丹油用牡丹籽综合开发利用关键技术研究，河北省科技厅，20万，第二

4. 2018-2019，黑米与欧洲越橘花色苷抗氧化性对比分析，晨光生物科技集团股份有限公司，10.05万，主持

5.2021-2023，大蒜多糖饮料类应用研究，晨光生物科技集团股份有限公司，6万，主持

6.2022-2027 超长繁殖周期蛋鸡蛋用形状相关基因发掘，科技部国家重点研发计划子项目，80万，主持

### 四、代表性论文

1. Chang S, Cui X, Guo M, etc. Insoluble dietary fiber from pear pomace can prevent high-fat diet induced obesity in rats mainly by improving the structure of gut microbiota[J]. journal of microbiology & biotechnology, 2017, 27(4):856-867.

2. Yuting G,Chanyuan X,Rui Z, et al. Characterization and the cholesterol-lowering effect of dietary fiber from fermented black rice (*Oryza sativa* L.).[J]. Food & function,2023.

3.常世敏, 李乾丽, 谢婵媛,等.黑米与欧洲越橘花色苷抗氧化活性比较研究[J]. 食品工业科技, 2019, 040(09):57-61,67.

4 蔡如玉,常世敏,宋春丽.“凤丹”油用牡丹籽多酚提取工艺优化及抗氧化活性研究[J].食品与机械,2020,36(07):181-186.

## 五、主编教材

副主编，普通高等教育“十四五”规划教材（中国农业大学出版社）《食品工程原理》

## 六、联系方式

地址：河北省邯郸市经开区太极路 19 号河北工程大学

E-mail: keyancsm@126.com。