

江利华简介

江利华，女，汉族，1982年2月出生，副教授。2004年6月毕业于江南大学食品科学与工程专业，获学士学位；2004年9月保送为江南大学食品学院硕士研究生，2006年免试直接攻读食品科学专业博士学位；2010年毕业于江南大学食品学院，获得食品科学博士学位。目前主要从事食品加工和食品功能性成分研究方面的教学和科研工作。



一、主要招生专业及研究方向

主要招生专业：农业硕士专业学位-食品加工与安全领域

主要研究方向：食品加工与安全；食品功能性成分的研究

二、主要成果

1. 2019年“梨渣膳食纤维提取、功能改性及其机理的研究”获邯郸市科技进步三等奖(参与)；

三、承担的课题

1.2012-2014，水酶法提取核桃油和水解蛋白的工艺研究，邯郸市科学技术局，3万，主持

2.2012-2014，核桃粕综合开发利用关键技术研究，邯郸市科学技术局，1万，第二

3.2012-2014，青皮核桃贮运保存关键技术研究，邯郸市科学技术局，1万，第四

4.2014-2016，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，第三

5.2015-2016，水酶法提取花椒籽油的工艺研究，邯郸市科学技术局，2万，主持

6.2015-2017，乳酸菌干燥保存期的生理损伤机制研究，河北省科技厅，4万，第二

7.2016-2018，盐应激提高植物乳杆菌粘附肠道上皮细胞能力的调控机制研究，河北省科技厅，4万，第二

8.2016-2018, 虾青素、叶黄素、 β -类胡萝卜素体外抗氧化能力的研究, 河北晨光生物科技集团股份有限公司, 5万, 主持

9.2017-2019, 河北山区常见坚果活性成分及其精深加工技术研究,河北省科技厅, 20万, 第三

10.2018-2020, 谷氨酸脱氢酶与谷氨酰胺合成酶对高山被孢霉脂肪酸合成的影响与调控机制研究, 国家自然科学基金项目, 25万, 第四

11.2019-2020, 低温冷榨花生油的生产工艺研究, 河北美临多维粮油贸易有限公司,5万, 主持

四、代表性论文

1. Lihua Jiang, Di Hua, Zhang Wang, Shiyong Xu. Aqueous enzymatic extraction of peanut oil and protein hydrolysates. Food and Bioproducts Processing, Volume 88, Issues 2-3, June-September 2010, Pages 233-238.

2. 江利华, 华娣, 王璋, 许时婴. 水酶法从花生中提取油与水解蛋白的中试研究. 食品与发酵工业, 2009, 35(9): 147- 150.

3. 江利华, 王璋, 许时婴, 郑晓龙. 花生 ACE 抑制肽的分离纯化、结构鉴定及体内降血压功能研究. 食品工业科技, 2009, 30(10): 94- 100.

4. 柳慧芳, 郭金英, 江利华(通讯作者), 鹿萌, 蔺怡, 李肖睿, 芮梦华.超临界CO₂ 萃取藜麦油脂的工艺优化及其脂肪酸成分分析[J]. 食品工业科技, 2018, 39(22): 200-203.

5. 蔺怡, 赵宏玉, 张红城, 江利华(通讯作者) .椴树蜜中多酚类成分的鉴定[J]. 农产品加工,2019(02):55-62.

6. 江利华, 柳慧芳, 郝光飞, 刘晓星, 王红霞, 徐建中, 赵山山. 虾青素抗氧化能力研究进展[J].食品工业科技, 2019, 40(10): 350-354.

7. Liu Huifang, Jiang Lihua(co-first author), Lu Meng, Liu Guangyang, Li Tengfei, Xu Xiaomin, Li Lingyun, Lin Huan, Lv Jun,Huang Xiaodong, Xu Donghui. Magnetic Solid-Phase Extraction of Pyrethroid Pesticides from Environmental Water Samples Using Deep Eutectic Solvent-type Surfactant Modified Magnetic Zeolitic Imidazolate Framework-8[J]. Molecules (Basel, Switzerland),2019,24(22).

五、主、参编教材及著作

1.副主编, 高等院校“十二五”规划教材(华中科技大学出版社)《生物化学》

六、联系方式

地址：河北省邯郸市经开区太极路 19 号河北工程大学生命学院

E-mail: 24730563@qq.com。