

## 刘贵巧简介

刘贵巧，女，汉族，1969.10，教授。1993年6月毕业于河北农大邯郸分校，获学士学位；2006年毕业于中国农业大学，获硕士学位。主持省、市级项目5项，参加国家、省、市级项目6项，获得授权发明专利一项，主持完成地方标准一项。获得河北省科技进步三等奖（第二）一项，编写食品微生物学、食品微生物检验教材2部，主要从事食品微生物、食品加工与安全控制等方面教学和科研工作。河北科技110专家服务团专家。



### 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：食品微生物；食品加工与安全控制。

### 二、主要成果

1. 邯郸市珍稀食用菌保鲜、加工技术研究，邯郸市科技项目，2017年，主持；
2. 邯郸市主栽食用菌重金属含量调查与食用安全评估，邯郸市科技项目，2015年，主持；
3. 邯郸市食用菌种质资源库的构建，2010年，邯郸市科技局，主持。
4. 富硒石磨小麦面粉加工关键技术与开发，2010年，河北省科技厅，第三。
5. 林下功能性农产品安全循环生产模式研究，2013，河北省科技厅，第一。
6. 青皮核桃的贮藏保鲜研究，2012，邯郸市科技局，第三。
7. 功能糖对小鼠肠道微生物的影响及机理研究，晨光生物科技集团股份有限公司，2018，主持。
8. 抑制金黄色葡萄球菌乳酸菌的筛选及制剂研发，华邦生物科技有限公司，2020年，主持。
9. 食品中两种有害菌快速检测技术研究及应用，华邦生物科技有限公司，2021年，主持。

### 三、承担的课题

1. 2 种野生食用菌菌丝体发酵液多糖成分的鉴定及功能评价, 邯郸市科技项目, 2021 年, 主持;

#### **四、代表性论文、专利、标准等**

1. 9 个平菇菌株的生长特性与酯酶同工酶活性研究, 江苏农业科学, 2010, 2, 第一。

2. 冀南平菇菌种资源鉴定研究, 北方园艺, 2012, 24, 第一。

3. 一株野生食用菌株的种类鉴定研究, 北方园艺, 2014, 12, 第一。

4. 种食用菌中重金属含量及食用安全评价, 江苏农业科学, 2014, 第一。

5. 电热蒸发-催化热解-原子吸收法直接测定茶叶中镉, 中国食物与营养, 2021, 1, 通讯作者。

6. 区分固态发酵白酒与非固态发酵白酒的指标探讨, 食品安全质量检测学报, 2020, 通讯作者。

#### **五、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科学与食品工程学院, 邮编: 056038。

E-mail: keli1966@sina.com