



王永霞，女，汉族，1972.09，教授。1994年6月毕业于西南大学食品科学与工程专业，获学士学位；2004年毕业于中国农业大学食品学院，获硕士学位。目前主要从事功能性食品开发及食品微生物方面教学和科研工作。河北省食品学会理事，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；功能性食品研究与开发

二、主要成果

3. 沙棘资源高值化加工技术及功能性食品开发与应用，河北省科技攻关项目，50万，2022年，第二完成人；

1. 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，2021年，第二完成人；

3. 动物源食品病原微生物RPA快速检测方法的建立，邯郸市科技项目，2019年，第一完成人；

3. 蛋鸡主要疾病无抗防控关键技术研究与应用，河北省山区创业二等奖，2018年，第三完成人。

三、承担的课题

1. 低GI功能性黑全麦主食关键技术研究与应用，邯郸市科技攻关项目，2021，第一；

2. 椴皮万寿菊对高密度饲养肉鸡的肉质调控作用机制研究，河北省自然科学基金，2021，第二；

3. 黑麦粉功能性食品开发及品质提升关键技术，横向项目，21万，2022，第一；

4. 低GI主食创制关键技术研究，横向项目，10万，2021，第一；

5. 三区科技人才支持项目，河北省科技厅，2024。

四、代表性论文、专利、标准等：

1. Xiaoying Zhang, Yongxia Wang*, Changes of Bioactive Components and Antioxidant Capacity of Pear Ferment in Simulated Gastrointestinal Digestion In Vitro. *Foods*.2023.03.

2. Yue Li, Yongxia Wang*, Vacuum Concentration Improves the Quality and Antioxidant Capacity of Pear Paste. *Journal of Food Quality*.2022.11.

3. Zhong Yike¹, Yongxia Wang*, Multiplex real-time SYBR Green I PCR assays for simultaneous detection of 15 common enteric pathogens in stool samples, *Molecular and Cellular Probes*. 2020.06.

4. 易岸威, 王永霞(通讯作者), 等. ‘巴黎’和‘早红考密斯’梨汁品质特性及其抗氧化活性分析[J/OL]. *食品与发酵工业*:1-18[2024-02-24].

5. 王宗玄, 王永霞(通讯作者), 等. 不同谷物粉的粉体特性及血糖生成指数体外评价[J]. *现代食品科技*, 2023, 39(08):165-170.

6. 张笑莹, 王永霞(通讯作者), 等. 雪花梨酵素两步发酵工艺优化[J]. *现代食品科技*, 2023, 39(07):32-41.

7. 付依依, 王永霞(通讯作者), 等. 植物乳杆菌发酵对沙棘原浆主要成分、抗氧化性及挥发性物质的影响[J]. *中国酿造*, 2022, 41(02):125-131.

8. 付依依, 王永霞(通讯作者), 等. 沙棘原浆苹果酸-乳酸发酵过程中理化指标及抗氧化能力的变化[J]. *食品与发酵工业*, 2022, 3

9. 岳盈肖, 王永霞(通讯作者), 等. 窖藏和冷藏条件下鸭梨挥发性物及其相关基因表达[J]. *中国农业科学*. 2021. 11.

10. 王永霞, 江义蕊. 从发酵黑麦酸面团中筛选到的乳酸菌及其应用[P]. CN116731924 A, 2023-06-19.

五、主、参编教材及著作:

1. 主编, 普通高等教育“十四五”规划教材(中国农业大学出版社)《食品微生物检验》

2. 副主编, 普通高等教育“十三五”规划教材(郑州大学出版社)《食品微生物学》

2. 副主编, 普通高等教育“十三五”规划教材(华中科技大学出版社)《食品加工技术原理》

六、联系方式:

地址: 河北省邯郸市经开区太极路19号河北工程大学生命学院

E-mail: wyxhd2004@126.com。