

教师简介

姓名：侯志刚

学历：博士

职称：助教

职务：无

研究方向：食品现代加工理论与方法
粮油精深加工理论与技术及产品开发
油脂化学与风味；功能性油脂
食品胶体体系构建及应用
食品资源高值化利用与产品开发

通讯方式：houzg@ahstu.edu.cn



➤ 教育背景

2016.9-2023.6	合肥工业大学	食品科学与工程	博士
2012.9-2015.6	上海海洋大学	食品工程	硕士
2008.9-2012.6	石河子大学	食品质量与安全	本科

➤ 工作经历

2023.10-至今	安徽科技学院	食品工程学院	助教
------------	--------	--------	----

➤ 科研项目

1. 主要完成人，“十三五”国家重点研发计划课题：菜籽油酶法脱胶技术的研究（2016YFD0401401-2）；
2. 主要完成人，科技部国家重点研发计划：多酚油脂绿色适度精炼与高值化利用技术及装备研究（2018YFD0401104-2）；
3. 主要完成人，烟台市科技发展计划项目：高品质海参的加工工艺研究与开发（2014ZH081）。
4. 参与，安徽省科技厅重点研发项目：基于薯芋浆体植物源蛋白肽功能饮料创制及产业化关键技术（No. 16030701082）；
5. 参与，国家海洋局海洋公益性科研专项经费项目“海参组织硫酸多糖高效制备技术研发与开发”（201105029-5）；
6. 参与，山东省现代农业产业技术体系刺参产业创新团队建设项目（SDAIT-08）；
7. 参与，山东省农业重大应用技术创新课题中的海参加工副产物的高效利用及功能产品开发项目；

➤ 科研成果

近年来，在 *International journal of biological macromolecules*、*Food Chemistry*、*Frontiers in Bioengineering and Biotechnology* 和 *LWT-Food Science and Technology* 等国内外权威期刊发表论文 19 余篇，SCI 论文 6 篇，其中一作/通讯（含共一）SCI 论文 2 篇，TOP 期刊论文 5 篇，代表性论文如下：

1. Hou, Z. G., Cao, X., Cao, L., Ling, G., Yu, Z., Pang, M., ... & Jiang, S. (2020). The removal of phospholipid from crude rapeseed oil by enzyme-membrane binding. *Journal of Food Engineering*, 280, 109910. (中科院二区, TOP 期刊).
2. Hou Z G, Jiang S W, Cao X M, et al. (2023). Performances of phospholipids and changes of antioxidant capacity from rapeseed oil during enzymatic degumming. *LWT-Food Science and Technology*, 173, 114222. (中科院一区, TOP 期刊).
3. Yang, P., Jiang, S., Wu, Y., Hou, Z. G., Zheng, Z., Cao, L., ... & Jiang, S. (2019). Recombinant expression of *Serratia marcescens* outer membrane phospholipase A (A1) in *Pichia pastoris* and immobilization with graphene oxide-based Fe₃O₄ nanoparticles for rapeseed oil degumming. *Frontiers in Microbiology*, 10, 334. (中科院二区, TOP 期刊).
4. Yu, Z. Y., Jiang, S. W., Zheng, Z., Cao, X. M., Hou, Z. G., Xu, J. J., ... & Pan, L. J. (2019). Preparation and properties of OSA-modified taro starches and their application for stabilizing Pickering emulsions. *International journal of biological macromolecules*, 137, 277-285. (中科院一区, TOP 期刊).
5. Yang, P., Wu, Y., Jiang, S., Zheng, Z., Hou, Z. G., Mu, D., ... & Yang, Y. H. (2019). Effective expression of the *Serratia marcescens* phospholipase A1 gene in *Escherichia coli* BL21 (DE3), enzyme characterization, and crude rapeseed oil degumming via a free enzyme approach. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 7, 272. (中科院三区).
6. Luo, S. Z., Hu, X. F., Pan, L. H., Zheng, Z., Zhao, Y. Y., Cao, L. L., Hou Z. G. & Jiang, S. T. (2019). Preparation of camellia oil-based W/O emulsions stabilized by tea polyphenol palmitate: Structuring camellia oil as a potential solid fat replacer. *Food Chemistry*, 276, 209-217. (中科院一区, TOP 期刊).
7. 冯芳芳, 吴翠玲, 侯志刚 (通讯作者). 聚多巴胺纳米粒子固定化磷脂酶 A1 及其在山茶油脱胶中的应用[J]. *食品与发酵工业*, 49(6): 135-142.
8. 侯志刚, 王茂剑, 井月欣, 赵云苹, 孟春英, & 王颖等. (2016). 不同方式预煮过程中仿刺参的品质变化. *食品工业科技*, 37(3), 6.
9. 侯志刚, 王茂剑, 张健, 赵云苹, 刘昕, 王颖, ... & 井月欣. (2015). 不同处理仿刺参在 0℃ 冰水浴贮藏过程中的品质变化. *食品科学*, 36(14), 250-257. (EI 期刊).
10. 侯志刚, 王茂剑, 张健, 赵云萍, 王颖, & 王共明. (2015). 海参加工工艺的研究现状. *食品工业*, 36(4), 5.
11. 陈子豪, 王茂剑, 张健, 侯志刚, 井月欣, 王共明, ... & 刘芳. (2017). 仿刺参冷风干制工艺优化及不同干制方式的比较. *食品科学*, 38(12), 196-203. (EI 期刊)
12. 鲍赛, 操丽丽, 庞敏, 潘丽军, 侯志刚, & 水龙龙等. (2019). 环氧基修饰磁性微球固定化磷脂酶 A1. *食品科学*, 40(2), 7. (EI 期刊)
13. 李进红, 操丽丽, 庞敏, 潘丽军, 侯志刚, & 水龙龙等. (2019). 氨基化 Fe₃O₄-SiO₂ 固定化磷脂酶 A1. *食品科学*, 40(10), 8. (EI 期刊)
14. 鲍赛, 操丽丽, 庞敏, 潘丽军, 侯志刚, & 水龙龙等. (2018). 磷脂酶固定化载体材料的研究进展. *中国油脂*, 43(12), 5.

➤ 获奖情况

2018 年 10 月 安徽省第五届工业设计大赛“古井贡酒 年份原浆”杯食品工业设计专项赛一等奖