



丁文平

政治面貌 中共党员

所在系部 食品科学与工程学院

职称/职务 教授/院长

电子邮箱 whdingwp@163.com

硕/博导 博士生导师

讲授课程 《食品资源开发》

## 个人简介

博士、二级教授、长江大学与俄罗斯普希诺自然研究院博导，现任食品科学与工程学院院长，大宗粮油精深加工教育部重点实验室主任，湖北省省贴专家。主要从事谷物科学与谷物资源深加工方面的教学和科研工作。先后主持完成或在研国家及省部级项目 10 余项，欧盟国际合作项目 1 项。完成华龙日清等多家知名企业委托的新产品研发工作。获湖北省技术发明二等奖 1 项、科技进步二等奖 1 项、湖北省科技进步三等奖 2 项、中国粮油学会科学技术奖三等奖 4 项。获授权发明专利 7 项，发表科研论文 80 余篇，出版专著和教材 5 部。

## 教育经历

- 1989.09-1993.07: 武汉粮食工业学院，粮食工程专业，本科
- 1994.09-1997.03: 郑州粮食学院，粮食工程专业，硕士
- 2000.03-2003.03: 江南大学，食品科学与工程专业，博士

## 工作经历

- 1993.07-1994.09: 武汉粮食工业学院（现武汉轻工大学）粮食工程系
- 1997.06-2000.03: 武汉工业学院（现武汉轻工大学）食品学院
- 2005.05-2015.10: 武汉轻工大学食品学院 副院长
- 2012.09-2013.09: 美国堪萨斯州立大学谷物科学与工业系 访问学者
- 2015.10-至今: 武汉轻工大学食品学院 院长

## 研究方向

谷物科学与谷物资源精深加工

## 主持的代表性科研项目

- [1] 十三五国家重点研发计划课题：糙米米粉（线）加工与保鲜连续化关键技术装备研发与示范
- [2] 中央引导地方科技发展专项资金项目：大宗粮油加工转化技术与安全控制
- [3] 湖北省粮食局科技创新项目：鄂产新麦绿色后熟关键技术研究及产业化
- [4] 国家粮食行业公益专项：粮油储藏品质保持减损新技术研究
- [5] 湖北省工程中心：食品绿色加工与智能装备创新平台建设
- [6] 湖北省粮食局揭榜挂帅项目：小型蒸谷米生产线研制
- [7] 湖北省粮食局揭榜挂帅项目：回添法加工糙米粉及糙米米线关键技术
- [8] 湖北省教育厅平台项目：大宗粮油精深加工教育部重点实验室
- [9] 河南省重大项目：糯米制品绿色高效生产关键技术研究及产业化应用
- [10] 湖北省自然科学基金项目：大米镉结合蛋白形成机理及检测技术及体外生物可给性研究

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Multi-scale structure characterization of ozone oxidized waxy rice starch. *Carbohydrate Polymers*, 2023, 307: 120624
- [2] Synthesis and Ciprofloxacin Adsorption of Gum Ghatti /Konjac Glucomannan/Zif-8 Composite Aerogel. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 2023, 664:131196
- [3] An HS-GC-IMS analysis of volatile flavor compounds in brown rice flour and brown rice noodles produced using different methods. *LWT - Food Science and Technology*, 2022, 161:113358
- [4] Influence of different pretreatments on the quality of wheat bran-germ powder, reconstituted whole wheat flour and Chinese steamed bread. *LWT - Food Science and Technology*, 2022, 161:113357
- [5] Reducing deoxynivalenol content in wheat by a combination of gravity separation and milling and characterization of the flours produced. *Journal of Cereal Science*, 2022, 104(01) :103372
- [6] Properties of flour from pearled wheat kernels as affected by ozone treatment, *Food Chemistry*, 2021, 341 (Part A): 128203
- [7] Effect of different ozone treatments on the degradation of deoxynivalenol and flour quality in Fusarium-contaminated wheat, *Cyta journal of food*, 2020, 18(1): 776-784.
- [8] 水分对低温储藏优质稻品质的影响. *中国粮油学报*, 2019, 34(6):6-11
- [9] Effects of ozone treatment on medium hard wheat (*Triticum aestivum* L.) flour quality and performance in steamed bread. *CYTA-JOURNAL OF FOOD*, 2016, 14(3): 449-456

- [10] Effect of ozone treatment on physicochemical properties of waxy rice flour and waxy rice starch. International Journal of Food Science and Technology, 2015, 50(3): 744-749.

### 授权的发明专利(第一发明人)及其他成果

- [1] 一种干法降低淀粉分子量的方法 CN2015921092242.X 发明专利 已转化  
[2] 一种水磨糯米粉生产方法 CN201310388330.8 发明专利 已转化  
[3] 一种米线生产中杂粮高含量挤出设备 ZL202011024916.2 发明专利  
[4] 速冻汤圆专用粉生产关键技术及应用 鉴定结论：国际先进（鄂科鉴字[2014]第 04186234）已在企业转化  
[5] 臭氧加速新麦后熟关键技术研 鉴定结论：国际先进（中粮油学鉴字[2015]第 24 号）已在企业转化

### 曾获奖励和荣誉

- [1] 湖北省技术发明二等奖 1 项  
[2] 湖北省科技进步二等奖 1 项  
[3] 湖北省科技进步三等奖 2 项  
[4] 中国粮油学会科学技术奖三等奖 4 项  
[5] 中国粮油学会优秀科技工作者。

### 学术及社会兼职

- [1] 国际谷物科技组织 ICC 执委、技术委员会委员  
[2] 国家稻米精深加工产业技术创新联盟副秘书长  
[3] 中国粮食行业协会小麦分会副理事长  
[4] 中国粮油学会面条制品分会副会长  
[5] 发酵面制品分会副会长  
[6] 《中国粮油学报》、《食品工业科技》、《食品科技》杂志编委。

### 学术讲座和报告

- [1] 富硒稻谷精深加工，国家稻米精深加工产业技术创新联盟，2021，湖南  
[2] 营养米制品的研究与开发，第一届 ICC 亚太区粮食科技大会，ICC、中国粮油学会，201705，厦门，分会报告  
[3] 开发营养米制品大有可为，第二届中国（三亚）国际水稻论坛，三亚市人民政府、中国南繁基地，201804，三亚，大会报告