



教师姓名 宫智勇 政治面貌 人大代表

所在系部 食品科学系 职称/职务 二级教授

电子邮箱 [gongzycn@whpu.edu.cn](mailto:gongzycn@whpu.edu.cn) 硕/博导 博士生导师

讲授课程 《食品法规与标准》、《食品毒理学》

联系电话 13618668916

## 个人简介

博士、教授、博士生导师，现任武汉轻工大学食品营养与安全系主任。主要从事食品营养与安全的研究，先后主持国家自然科学基金面上项目、国家食品安全重大专项项目任务、国家高技术研究发展计划（863计划）任务、国家科技攻关计划、国家粮食公益性行业专项等科研项目16项，参与完成国家重点基础研究发展计划（973计划）、国家自然科学基金等国家级项目8项。在国内外期刊杂志发表科学论文100多篇，其中SCI索引60多篇；获得国家发明专利5项；参与制定国家食品安全标准3项（GB2761、GB2762、GB2715），国际CAC标准3项。

## 研究方向

- [1] 食品污染物暴露评估与安全性评价；
- [2] 食品污染物代谢与生物利用率评价；
- [3] 食品营养与健康效应；
- [4] 分子毒理与膳食干预分子机制研究

## 主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金面上项目：基于肠-肝轴途径的高氯酸盐膳食暴露致糖脂代谢扰动效应研究，2022
- [2] 十三五国家重点研发计划项目任务：小龙虾全链条危害物安全评估及预警技术建立，2019
- [3] 十三五国家重点研发计划项目任务：重要风险因子生物利用率研究，2017
- [4] 国家卫生和计划生育委员会项目名称：食品安全国家标准食品中真菌毒素限量，2017
- [5] 国家粮食公益性行业科研专项：重金属污染稻米合理利用新技术及评价研究，2015
- [6] 十二五国家科技支撑计划课题：《食品中化学危害健康风险表征与膳食暴露评估技术研究》，2012

- [7] 国家自然科学基金面上项目：叶酸干预对苯并(a)芘毒性作用的影响，2011
- [8] 国家高技术研究发展计划（863计划）：改善心脑血管功能和骨质疏松的功能食品升级，2010
- [9] 国家科技支撑计划课题：食品主要化学性有害物控制技术与开发，2009
- [10] 卫生部公益性行业科研专项任务：食品微生物预测模型在食品安全风险警示中的应用，2009

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Exposure and Health Risk Assessment of Per- and Polyfluoroalkyl Substances in Crayfish from the Middle and Lower Reaches of the Yangtze River. *Agric. Food Chem.* 2022.12:1-11
- [2] The Hepatoprotective Effect of Leonurine Hydrochloride Against Alcoholic Liver Disease Based on Transcriptomic and Metabolomic Analysis. *Frontiers in Nutrition*, 2022.9:1-11
- [3] Angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activity and antihypertensive effects of rice peptides. *Food Science and Human Wellness*, 2022, 11:1539-1543
- [4] Determination of perchlorate and its distribution in unhusked rice in China. *Food Quality and Safety*, 2022, 6, 1-5
- [5] Dietary exposure and risk assessment of perchlorate in diverse food from Wuhan, China[J]. *Food Chem.*, 2021, 358:129881.
- [6] Natural Occurrence of Deoxynivalenol and Its Acetylated Derivatives in Chinese Maize and Wheat Collected in 2017[J]. *Toxins*, 2020, 12(3):200.
- [7] Preparation and characterization of carboxymethyl starch from cadmium-contaminated rice[J]. *Food Chem.*, 2020, 308:125674.
- [8] Study on the bioaccessibility and bioavailability of perchlorate in different food matrices in vitro[J]. *Food Chem.*, 2020, 333:127470.
- [9] The neurotoxicity of N $\epsilon$ -(carboxymethyl) lysine in food processing by a study based on animal and organotypic cell culture[J]. *Ecotox. Environ. Safe.*, 2020, 190:110077.
- [10] The intervention mechanism of folic acid for benzo(a)pyrene toxic effects in vitro and in vivo[J]. *Eur. J. Cancer Prev.*, 2019, 28(4):355-364.
- [11] Protective effects of various ratios of DHA/EPA supplementation on high-fat diet-induced liver damage in mice[J]. *Lipids Health Dis*, 2017, 16(1):65.
- [12] Protective role of n6/n3 PUFA supplementation with varying DHA/EPA ratios against atherosclerosis in mice[J]. *J. Nutr. Biochem.*, 2016, 32:171-180.

### 学术及社会兼职

- [1] 国家粮食和物资储备局粮油国际标准研究中心（油脂油料）主任
- [2] 《优质粮食工程专家库》专家成员；
- [3] 《中国食品行业智库》专家成员；

- [4] 湖北省水产标准委员会委员；
- [5] 湖北省食品安全风险评估专家委员会委员；
- [6] 《湖北省食品安全企业标准备案专家库》专家成员；
- [7] 湖北省毒理学会常务理事；
- [8] 湖北省食品科学技术学会理事；
- [9] 《食品安全质量检测学报》编委