



吕庆云

政治面貌 无党派

所在系部 食品科学系

职称/职务 副教授

电子邮箱 lqingy2018@whpu.edu.cn 硕/博导 硕士生导师

讲授课程 《食品营养学》、《食品工程原理II》

个人简介

博士、副教授、硕士生导师。主要从事谷物食品开发及谷物精深加工、副产物综合利用方面的研究和教学工作。主持参与中央引导地方科技发展专项资金、留学归国科研人员启动基金、国家重点研发计划和国家自然科学基金等项目 10 余项。获得湖北省技术发明二等奖、成果推广二等奖、武汉市科技进步一等奖、湖北省科技进步三等奖各一项。发表中英日文论文 40 多篇，申请发明专利 20 项，获授权发明专利 4 项。

教育经历

1999.09-2003.07 山东农业大学，食品科学与工程，本科

2003.07-2006.06 中国农业大学，食品科学与工程，硕士研究生

2007.4-2010.03 日本岐阜大学，生物环境科学，博士研究生

工作经历

2010.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

2017.09-2018.09 美国田纳西大学，访问学者

研究方向

- [1] 谷物食品加工及新技术开发
- [2] 谷物精深加工、副产物综合利用
- [3] 谷物原料加工、营养特性研究

主持的代表性科研项目

- [1] 中央引导地方科技发展专项：青稞复合营养米生产关键技术研究及应用

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Zein-whey protein isolate-carboxymethyl cellulose complex as carrier of apigenin via pH-driven method: Fabrication, characterization, stability, and in vitro release property. Food Chemistry, 2022, 387.
- [2] Preparation, properties, and structural characterization of β -glucan/pullulan blend films. International journal of biological macromolecules, 2019, 140, 1269-1276.

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种黑糯米粉的制备方法及黑糯米粉, ZL201910185608, 2022.09.06
- [2] 芹菜素提取溶剂及其制备方法、以及芹菜素的提取方法, ZL202010577033, 2022.05.20
- [3] 一种低脂青稞挤压膨化米卷及其加工方法, ZL201811030218, 2021.12.24
- [4] 一种食品包装膜的制备方法, ZL201910480053.0, 2021.05.14

曾获奖励和荣誉

- [1] 2020年, 获湖北省科技进步三等奖
- [2] 2020年, 获全国商业科技进步一等奖
- [3] 2017年, 获湖北省科技成果推广二等奖
- [4] 2015年, 获湖北省技术发明二等奖
- [5] 2014年, 获武汉市科技进步一等奖

学术及社会兼职

湖北省粮食行业协会热干面产业分会副秘书长