



教师姓名 李金玲

政治面貌 中共党员

所在系部 粮食工程系

职称/职务 讲师

电子邮箱 lijinling@whpu.edu.cn

讲授课程 《谷物加工工程》、《食品工程原理》

个人简介

博士，毕业于华中农业大学，现为粮食工程系专任教师，全谷物食品加工的精准设计与营养健康效应团队成员，专注于蛋白质（淀粉质）结构与功能特性、食品贮藏过程中品质变化动力学研究，已发表中英文文章 10 余篇，其中一作 SCI 文章 4 篇。参与国家重点研发计划、国家自然科学基金项目 4 项。

教育经历

2012.09-2016.06: 武汉轻工大学，粮食工程专业，本科

2016.09-2021.12: 华中农业大学，食品科学专业，硕博连读博士

工作经历

2021.12-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

- [1] 蛋白与小分子相互作用下蛋白分子的溶液及凝胶行为
- [2] 水产蛋白结构演化与修饰，水产蛋白价键作用模式-多尺度结构-凝胶品质间的纵向关联
- [3] 水产品加工与质构、消化、风味品质调控等方面的研究

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Jinling Li**; Sadia Munir; Xiaoyue Yu; Tao Yin; Juan You; Ru Liu; Shanbai Xiong; Yang Hu. Double-crosslinked effect of TGase and EGCG on myofibrillar proteins gel based on physicochemical properties and molecular docking, Food Chemistry, 2021,345
- [2] **Jinling Li**; Sadia Munir; Xiaoyue Yu; Tao Yin; Juan You; Ru Liu; Shanbai Xiong; Yang Hu. Interaction of myofibrillar proteins and epigallocatechin gallate

in the presence of transglutaminase in solutions, Food & Function, 2020, 11: 9560-9572

- [3] **Jinling Li**; Tao Yin; Shanbai Xiong; Qilin Huang; Juan You; Yang Hu; Ru Liu; YaJie Li. Mechanism on releasing and solubilizing of fish bone calcium during nano-milling, Journal of Food Process Engineering, 2020, 43(4)
- [4] 何韵然, **李金玲***, 王展, 金伟平, 黄文晶, 沈汪洋. 蛋黄粉对小麦粉及挂面品质的影响. 食品研究与开发, 2022

学术讲座和报告

- [1] 李金玲, 胶原及其降解产物高值化加工与综合利用, 第四届食品科学与人类健康国际研讨会, 宁波&杭州
- [2] 李金玲, 鲢内源性转谷氨酰胺酶的纯化及其性质, 中国水产学会水产品加工与综合利用学术年会, 杭州