



教师姓名 贺军波 **政治面貌** 中共党员
所在系部 油脂及植物蛋白工程系 **职称/职务** 副教授
电子邮箱 junb112he@whpu.edu.cn **硕/博导** 硕士生导师
讲授课程 《食品高新技术》、《生物化学》

个人简介

博士、副教授、硕士生导师。主要从事油脂及植物蛋白基食品胶体、功能因子递送、油脂化学、表面活性剂开发与应用研究，获湖北省科技进步一等奖、湖北省优秀博士学位论文、金龙鱼青年教师奖等奖励。主持国家自然科学基金、湖北省自然科学基金、湖北省教育厅科研项目、重点实验室开放课题等 6 项，参与纵横向课题 5 项。发表 SCI 论文 30 余篇，授权发明专利 7 项。

教育经历

2003.09-2007.06: 华中师范大学，化学学院，应用化学，本科
2007.09-2013.12: 华中师范大学，化学学院，农药学，博士研究生
2012.07-2013.08: 美国 GlaxoSmithKline，药物设计与分子互作，访问学者

工作经历

2014.01-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院
2014.02-2014.07: 英国提赛德大学，食品科学与工程学院，访问学者

研究方向

- [1] 油脂及植物蛋白基食品胶体、功能因子递送
- [2] 油脂化学
- [3] 表面活性剂开发与应用

主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金青年项目：基于卤键作用 PDHc-E1 抑制剂的设计合成、杀菌活性及构效关系研究
- [2] 湖北省自然科学基金青年项目：油酸钠/聚合物纳米包埋辣椒碱的构建、相互作用机理及储粮中杀虫抑菌活性研究
- [3] 湖北省教育厅重点项目：负载多酚固体脂质纳米粒调控米糠油乳液氧化稳定性及机制研究

- [4] 北京工商大学北京市食品风味化学重点实验室开放课题，基于氢键作用柠檬醛在甘油二酯纳米包埋中的稳定化与机理研究

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Novel polyglycerol-10 dialdehyde mediated cross-linking of sodium caseinate: preparation, characterization, and improved emulsifying properties. *Colloids and Surface A: Physicochemical and Engineering Aspects*, **2022**, 647, 128957.
- [2] Encapsulation of resveratrol in zein-polyglycerol conjugate stabilized O/W nanoemulsions: chemical stability, in vitro gastrointestinal digestion, and antioxidant activity. *LWT*, **2021**, 149, 112049.
- [3] Zein-polyglycerol conjugates with enhanced water solubility and stabilization of high oil loading emulsion. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **2020**, 68(42), 11810-11816.
- [4] Improved physicochemical properties of curcumin-loaded solid lipid nanoparticles stabilized by sodium caseinate-lactose Maillard conjugate. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **2020**, 68(26), 7072-7081.
- [5] Carvacrol loaded solid lipid nanoparticles of propylene glycol monopalmitate and glyceryl monostearate: preparation, characterization, and synergistic antimicrobial activity. *Nanomaterials*, **2019**, 9, 1162.
- [6] 1-Laurin-3-palmiton as a novel matrix of solid lipid nanoparticles: higher loading capacity of thymol and better stability of dispersions than those of glyceryl monostearate and glyceryl tripalmitate. *Nanomaterials*, **2019**, 9, 489.

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 酪蛋白钠-聚甘油脂肪酸酯复合物的制备方法及应用，ZL 202010215488.5。
- [2] 一种聚甘油改性玉米醇溶蛋白的制备方法及应用，ZL 202010268193.4。
- [3] 具有抑菌活性的香芹酚固体脂质纳米粒分散液及其制备方法和应用，ZL 201810924463.5。
- [4] 一种 1,2-甘油二酯的化学合成方法，ZL 201710701885.1。

曾获奖励和荣誉

- [1] 2019、2020 年，获校优秀共产党员
- [2] 2019 年，获校“教书育人”先进个人
- [3] 2018 年，获金龙鱼青年教师奖
- [4] 2017-2018 学年，获校毕业论文优秀指导老师一等奖
- [5] 2015 年，获湖北省科技进步一等奖
- [6] 2015 年，获湖北省优秀博士学位论文奖

学术及社会兼职

- [1] 湖北省第二批“科技副总”（湖北天基生物能源科技发展有限公司）
- [2] 国药集团动物保健股份有限公司 专家顾问

学术讲座和报告

- [1] 水溶性玉米醇溶蛋白-聚甘油共价复合物的合成与稳定高油相乳液研究，中国化学会第32届学术年会，广东珠海，2021年4月19-22日。
- [2] 晶型稳定型固体脂质纳米粒的制备与递送研究，2020中国粮食营养与安全科技大会，河南郑州，2020年11月27-29日。
- [3] 固体脂质纳米粒的制备与性质研究，中国粮油学会油脂分会第二十九届学术年会，广西防城港，2020年10月19-21日。