



教师姓名: 杜静
政治面貌 中共党员
所在系部 食品科学系
职称/职务 讲师
电子邮箱 dj890520@126.com
讲授课程 《食品工艺学》、《食品检测技术》

个人简介

主要从事食品组分互作对食品品质的调控作用及机制,先后主持教育部重点实验室开放课题、校级科研项目各1项。

教育经历

2007.9-2011.06: 河南科技学院, 食品质量与安全专业, 本科
2011.09-2014.06: 华中农业大学, 食品科学专业, 硕士研究生
2017.09-2021.06: 华中农业大学, 食品科学专业, 博士研究生

工作经历

2014.07-2015.08: 中国农业科学研究院油料作物研究所
2015.09-2017.08: 怀化学院生物与食品工程学院

研究方向

- [1] 食品功能因子对食品品质的调控作用及分子机制
- [2] 食品组分互作对食品品质的调控作用及机制

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Synergistic effect of endogenous gluten and oleic acid on wheat starch digestion by forming ordered starch-fatty acid-protein complexes during thermal processing, *Current Research in Food Science*, 2023, 6: 100422
- [2] Persimmon tannin unevenly changes the physical properties, morphology, subunits composition and cross-linking types of gliadins and glutenin, *Food Chemistry*, 2022, 387(132913)
- [3] Efficient and safe detoxification of aflatoxin B1 in peanut oil by synergistic modification of montmorillonite with histidine and acid. *Lwt-Food Science and Technology*. 2022,170.

- [4] Biodiesel production from *Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng seed oil[J]. *Fuel*. 2022,314.
- [5] Persimmon tannin changes the properties and the morphology of wheat gluten by altering the cross-linking, and the secondary structure in a dose-dependent manner, *Food research international*, 2020, 137: 109536
- [6] Effect of persimmon tannin on the physicochemical properties of maize starch with different amylose/amylopectin ratios, *International journal of biological macromolecules*, 2019, 132: 1193-1199

授权的发明专利

- [1] 一种柿全果低温喷雾干燥粉及其制备方法, CN103960612B, 2015.7.22.