



武汉轻工大学

WUHAN POLYTECHNIC UNIVERSITY

食品科学与工程学院

SCHOOL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING



教师姓名 常宪辉

政治面貌 中共党员

所在系部 粮食工程系

职称/职务 副教授

电子邮箱 173820165@qq.com

硕/博导 硕士生导师

讲授课程 《食品工厂设计原理》、《厂仓建筑概论》

## 个人简介

博士、副教授、硕士生导师，主要研究方向为粮食加工副产品高值化综合利用及高血糖人群功能性主食研究。主持/参与国家重点研发计划、江苏省科技支撑计划、青海重点研发与转化计划、江苏省研究生科研创新计划等纵向科研项目。

## 教育经历

2001.09-2005.06: 武汉轻工大学，食品科学与工程专业，本科

2005.09-2008.06: 武汉轻工大学，粮食、油脂及植物蛋白工程，硕士

2017.09-2021.06: 江苏大学，食品科学与工程专业，博士

## 工作经历

2008.03-2014.03: 江苏上一道科技股份有限公司

2014.03-2015.07: 江苏江南面粉集团 研发与品质保障部

兼任 江苏上一道科技股份有限公司

2015.08-2017.09: 江苏谷瑞德食品科技有限公司

镇江凤凰天籁企业策划有限公司

2021.07 至今: 武汉轻工大学

## 研究方向

- [1] 粮食加工副产品高值化综合利用
- [2] 高血糖人群功能性主食研究
- [3] 新食品资源的主食化应用研究

[4] 食品风味智能感官表征及调控技术

### 主持或参加的代表性科研项目

- [1] 江苏省农业综合开发产业化：麦麸膳食纤维粉加工（参与）
- [2] 江苏省科技支撑计划：多酶分步法小麦膳食纤维生产技术开发及产业（参与）
- [3] 江苏省重大科技成果转化：小麦胚芽麸皮高效增值全利用关键技术与产业化（参与）
- [4] 镇江市市知识产权战略推进计划（主持）
- [5] 丹阳市“双百工程”科技创新基金：谷物系列饮料的研究与开发（参与）
- [6] 国家重点研发计划：食品风味特征与品质形成机理及加工适用性研究（参与）
- [7] 江苏省研究生科研创新计划:发酵面制主食风味特征的智能感官表征方法研究（主持）
- [8] 青海重点研发与转化计划:低 GI 青稞面制主食生产关键技术研究及产品创制(主持,在研)
- [9] 企业委托项目：低 GI 苦荞青稞面条创制及综合风味调控技术(80 万)(主持,在研)
- [10] 企业委托项目：高血糖人群速冻富硒熟鲜面研制(5 万)(主持,在研)
- [11] 企业委托项目：武汉特色鲜湿米、面制品特征指标动态变化规律解析及 CCP 标准化方法研究(320 万)(主持,在研)
- [12] 企业委托项目：特膳型大别山油面的创制及品质调控技术研究(70 万)(主持,在研)

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Yu, S., Huang, X., Wang, L., **Chang, X\***, Ren, Y., Zhang, X., & Wang, Y. (2023). Qualitative and quantitative assessment of flavor quality of Chinese soybean paste using multiple sensor technologies combined with chemometrics and a data fusion strategy. *Food Chemistry*, 405, 134859.
- [2] Chang X, Huang X, Tian X, et al. Dynamic characteristics of dough during the fermentation process of Chinese steamed bread - ScienceDirect[J]. *Food Chemistry*, 312.
- [3] Chang X, Huang X, Xu W, et al. Monitoring of dough fermentation during Chinese steamed bread processing by near-infrared spectroscopy combined with spectra selection and supervised learning algorithm[J]. *Journal of Food Process Engineering*, 2021, 44.

- [4] 常宪辉, 陈国平, 张家艳,等. 小麦胚芽的生物转化研究进展[J]. 粮食与食品工业, 2014, 21(2):6.
- [5] 常宪辉, 李丽, 李沛. 粒度对小麦膳食纤维结构和吸水性及悬浮特性的影响[J]. 粮食与食品工业, 2011, 18(5):4.
- [6] 常宪辉, 李庆龙, 张瑾瑾,等. 小麦麸膳食纤维工业化生产技术探讨[J]. 粮食加工, 2007, 32(3):3.

### **授权的发明专利(第一发明人)**

- [1] 粮食加工副产物中脂肪氧化酶活力的快速测定方法, 201110226523.4
- [2] 一种富含小麦胚芽膳食纤维速食营养面粉及其制作方法, 201220154852.7
- [3] 膳食纤维方便米粒面的生产工艺, 201210470557.2
- [4] 小麦膳食纤维家用方便面包粉制备方法, 201210473887.7
- [5] 粉体干燥在线冷却系统, 201210473670.6
- [6] 粉体包装在线自动排气装置, 201220618890.9

### **曾获荣誉及资质**

- [1] 2010年5月, 获2009年度丹阳市有突出贡献科技人才奖
- [2] 2013年9月, 首席质量官
- [3] 2013年11月, 江苏省“333高层次人才培养工程”培养对象
- [4] 2014年12月, 获2014年度丹阳市有突出贡献高技能人才奖
- [5] 2018年12月, 高级工程师
- [6] 2020年9月, 获湖北省科学技术进步奖三等奖

### **现服务企业及社会任职情况**

- [1] 上海久降堂食品科技有限公司
- [2] 内蒙古恒丰食品集团有限公司
- [3] 湖北硒粮集团有限公司
- [4] 湖北薯粮集团有限公司
- [5] 湖北宏信食品股份有限公司
- [6] 江苏华秀食品科技有限公司
- [7] 湖北省科技特派员
- [8] 黄冈市首批产业发展特聘专员

