



教师姓名	王学东	政治面貌	中共党员
所在系部	食品科学系	职称/职务	教授
电子邮箱	xuedongwuhan@163.com	硕/博导	博士生导师
讲授课程	《食品工艺学》、《食品法规与标准》		

个人简介

[1] 博士、教授、博士生导师，现任武汉轻工大学食品学院常务副院长，农产品加工与转化湖北省重点实验室主任。主要从事谷物食品加工技术原理及产品开发研究，曾主持国家十三五重点研发计划任务、国家星火计划、国家农业转化资金项目、中央引导地方专项、湖北省科技支撑计划、湖北省自然科学基金项目、武汉市重大科技成果转化项目、武汉市晨光计划项目等科研项目 20 余项。主持完成的科研项目中，8 项科研成果经专家评价达到国际先进水平，5 项获得省部级科技进步奖。同时，为众多食品企业开展技术服务，取得良好的经济和社会效益，获评“全国优秀粮油科技工作者”、“湖北省最美产业教师”等荣誉称号。

教育经历

- 1993.09-1997.06: 华中农业大学，本科，获得农学学士学位；
- 1997.09-2003.06: 华中农业大学，硕博连读，获得工学博士学位；
- 2005.02-2007.01: 中国农业大学，开展博士后研究。

工作经历

- 2003.07-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院
其中 2005 年获批副教授，2013 年获批教授
2015 年任食品学院科研副院长，2019 年任食品学院常务副院长
- 2005.02-2007.02: 中国农业大学，开展博士后研究
- 2011.01-2013.08: 挂职十堰市郟县（现郟阳区）科技副县长
- 2021.07-2023.06: 挂职恩施州人民政府副秘书长

研究方向

[1] 营养健康谷物食品加工原理与技术

探讨提升谷物食品营养、口感及风味的原理。重点研究谷物主食及休闲食品的基础营养，杂粮、功能性配料及营养强化剂在谷物食品中的应用技术。针

对现代文明病问题，开发“三低食品”，研究谷物食品降脂、降盐和降糖（低GI）原理与技术应用。

[2] 预制主食加工及现代储运原理与技术

研究限制米面类谷物主食“预制菜”品质的技术原理，开发安全且具备良好口感和风味的预制主食。探讨利用现代绿色加工技术和冷链储运条件，提升预制主食的综合品质。

[3] 宠物食品及饲用益生菌研究与应用开发

开发宠物主食和零食产品，重点开展功能主粮的开发，探讨酵母、芽孢杆菌、功能多糖等益生菌及益生元在宠物食品中的应用技术。

主持的代表性科研项目

- [1] 国家十三五重点研发计划任务：低盐面制旅游休闲食品制造关键技术研究及新产品创制
- [2] 中央引导地方专项：湖北省健康粮油加工与技术转化创新平台建设
- [3] 湖北省粮食科技创新成果转化项目：基于速冻技术的绿色营养抗老化面粉品生产技术集成与产业化
- [4] 湖北省自然科学基金项目：葡萄糖氧化酶改良小麦粉品质的机理及缓释技术研究
- [5] 武汉市重大成果转化项目：生物酶及冷冻技术在面包生产中的应用与推广

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Effect of mulberry leaf polysaccharides on the baking and staling properties of frozen dough bread. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2022
- [2] Effect of inulin with different degrees of polymerization on dough rheology, gelatinization, texture and protein composition properties of extruded flour products. *LWT - Food Science & Technology*. 2022
- [3] Effects of *Laminaria japonica* polysaccharides on gelatinization properties and long-term retrogradation of wheat starch. *Food Hydrocolloids*. 2022
- [4] Effect of lactosucrose on the evaluation of visual appearance, texture, water mobility, microstructure, and inhibition of staling in wheat bread. *International Journal of Food Science & Technology*. 2022
- [5] Effect of β -cyclodextrins on the physical properties and anti-staling mechanisms of corn starch gels during storage. *Carbohydrate Polymers*. 2022
- [6] Study on inhibitory activity and mechanism of chitosan oligosaccharides on *Aspergillus Flavus* and *Aspergillus Fumigatus*. *Carbohydrate Polymers*. 2022
- [7] Effects of isomalt on the quality of wheat flour dough and spicy. *International Journal of Food Science and Technology*. 2022

- [8] Effects of chitosan oligosaccharide and hyriopsis cumingii polysaccharide on the quality of wheat flour and extruded flour products. Food Science and Biotechnology. 2021
- [9] Effects of Laminaria japonica polysaccharides on the texture, retrogradation, and structure performances in frozen dough bread. LWT- Food Science and Technology. 2021
- [10] Study on inhibition effects and mechanism of wheat starch retrogradation by polyols. Food Hydrocolloids. 2021
- [11] Evaluation of mannitol and xylitol on the quality of wheat flour and extruded flour products. International Journal of Food Science and Technology. 2021
- [12] Effect of hydrocolloids on physical, thermal and microstructure properties of par-baked baguette during frozen storage. International Journal of Biological Macromolecules. 2020
- [13] Effects of inulin on protein in frozen dough during frozen storage. Food & Function. 2020
- [14] The addition of α -cyclodextrin and γ -cyclodextrin affect quality of dough and prebaked bread during frozen storage. 2019
- [15] Effect of β -Cyclodextrin on the Quality of Wheat Flour Dough and Prebaked Bread. Food Biophysics. 2019

授权的发明专利

- [1] 一种天然复合甜味剂及其制备方法和新型挤压面筋. CN109793201B.
- [2] 一种猪皮胶原蛋白及低油挤压糕点. CN109567026B.
- [3] 一种低丙烯酰胺含量冷冻甜面包及其制备方法. CN110604152B.
- [4] 一种兼备抗氧化及补硒功能的酵母产品及其制备方法. CN107586719B.
- [5] 一种可系统提高仔猪免疫抗病力并促进生长的配合饲料及其制备方法. CN107494949B, 已转让.
- [6] 一种不发酵速解冻小馒头及制备方法. CN106418166B.
- [7] 一种利用米酒渣同步制备麦芽糖浆、大米蛋白和米渣蛋白的方法及大米蛋白. CN110684074B.
- [8] 一种从鲢鱼鱼头中提取磷脂的方法及其产品. CN105601666B. 已转让.

曾获奖励和荣誉

- [2] 2008年，获湖北省科技进步二等奖
- [3] 2013年，湖北省优秀科技副县长
- [4] 2015年，全国优秀粮油科技工作者
- [5] 2015年，湖北省优秀科技特派员

- [6] 2015 年，获湖北省科技进步二等奖
- [7] 2020 年，获评湖北省“最美产业教师”
- [8] 2015 年，获湖北省科技进步三等奖
- [9] 2021 年，湖北省“荆楚好老师”提名奖
- [10] 2021 年，武汉市优秀科技特派员
- [11] 2022 年，湖北省优秀三区人才

学术及社会兼职

- [1] 中国粮油学会面条制品分会副秘书长
- [2] 中国粮油学会发酵面食分会常务理事
- [3] 中国食品科技学会休闲食品分会理事
- [4] 中国食品科技学会儿童营养分会专家理事
- [5] 中国面粉信息网在线专家
- [6] 中国粮油发展网在线专家
- [7] 湖北省食品科技学会副秘书长
- [8] 湖北省食品工业协会烘焙领域首席专家
- [9] 湖北省粮食行业协会热干面产业分会执行会长兼秘书长

科技服务代表性企业

- [1] 安琪酵母股份有限公司
- [2] 克明食品股份有限公司
- [3] 湖南麻辣王子食品有限公司
- [4] 内蒙古恒丰集团
- [5] 河南白象集团
- [6] 武汉市仟吉食品有限公司
- [7] 武汉常青麦香园（金香园）餐饮管理有限公司
- [8] 益盐堂健康盐制盐有限公司
- [9] 宏信食品股份有限公司
- [10] 恩施硒多多生物科技开发有限公司

组织及参加的代表性国际及全国性会议

- [1] 第二届 ICC 亚太区国际粮食科技大会，协办会议，做科技报告

- [2] 国际食品安全与营养健康高峰论坛（系列会议），协办会议，做科技报告
- [3] 粮食安全与产业科技创新国际论坛（系列会议），主办会议，做会议主持
- [4] 2022年中国（合肥）国际农产品加工科技创新大会，做会议报告
- [5] 中国面条制品产业发展论坛（系列会议），协办会议，做科技报告
- [6] 动物早期营养与健康应用技术研讨会（系列会议），会议主持，做科技报告