



武汉轻工大学

WUHAN POLYTECHNIC UNIVERSITY

食品科学与工程学院

SCHOOL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING



韩娅红

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 yahonghan@whpu.edu.cn

讲授课程 《食品资源开发》

个人简介

博士，硕士生导师，主持和参与十多项国家及省部级项目，共发表 38 篇学术论文，3 项国家发明专利（申请 1 项、授权 2 项），参编 2 部中文专著和 2 部英文专著。

教育经历

2014/09-2019/07	中国农业大学	农业工程专业	博士
2012/09-2014/07	华中农业大学	农业工程专业	硕士
2008/09-2012/07	华中农业大学	食品科学与工程专业	学士
2008/09-2012/07	华中科技大学	英语专业	学士（双学位）

工作经历

2022/12-至今	武汉轻工大学	食品科学与工程学院	专任教师
2019/07-2022/12	华中农业大学	工学院	博士后

研究方向

- [1] 食品贮藏与保鲜
- [2] 农产品加工与检测

代表性科研项目

- [1] 湖北省自然科学基金：负载花青素智能纳米膜的可控构建及其鳊鱼保鲜作用机制，5 万元（主持）
- [2] 中国博士后科学基金面上资助项目：基于纳米膜技术的淡水鱼保鲜及其新鲜度智能响应研究，8 万元（主持）

- [3] 湖北省博士后创新研究岗位, 6 万元 (主持)
- [4] 国家重大科学仪器设备开发专项课题, 近红外光谱饲料检测应用研究及专用仪器开发, 146.75 万元 (主要参与人)
- [5] 国家国际科技合作专项项目: 饲料及违禁添加物显微近红外成像联用快速检测技术, 94 万元 (主要参与人)
- [6] 大北农教育基金资助项目: 基于 DNA 结构特异性的不同种属肉骨粉指纹光谱鉴别研究, 15 万元 (主要完成人)

代表性论文(仅列五篇)

- [1] **Yahong Han**#, Mingrui Zhou#, David Julian McClements, Fuguo Liu, Cheng Cheng, Jinwei Xiong, Ming Zhu*, Shuai Chen*. Investigation of a novel smart and active packaging materials: Nanoparticle-filled carrageenan-based composite films. *Carbohydrate Polymers*. 2023, 301: 120331-120342.
- [2] **Yahong Han**, Xinlei Wang, Ye Liu, Lujia Han, Zengling Yang, Xian Liu*, A novel FTIR discrimination based on genomic DNA for species-specific analysis of meat and bone meal, *Food Chemistry*. 2019, 294: 526-532.
- [3] Cheng Cheng#, Shuai Chen#, Jiaqi Su, Ming Zhu, Mingrui Zhou, Tianming Chen and **Yahong Han***. Recent advances in carrageenan-based films for food packaging applications. *Frontiers in Nutrition*. 2022, 9:1004588-1004603.
- [4] Ruyi Zhang#, **Yahong Han**#, David Julian McClements, Duoxia Xu, Shuai Chen*. Production, characterization, delivery, and cholesterol-lowering mechanism of phytosterols: A review. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2022, 70(8): 2483-2494.
- [5] Ruyi Zhang#, **Yahong Han**#, Weijie Xie#, Fuguo Liu, Shuai Chen*. Advances in protein-based nanocarriers of bioactive compounds: from microscopic molecular principles to macroscopical structural and functional attributes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2022, 70(21), 6354 - 6367.

学术及社会兼职

- [1] CONF-MCEE 2024 国际会议分会场主席
- [2] 《Food and Health》青年编委
- [3] 《Frontiers in Nutrition》和《Polymers》专刊客座编辑
- [4] 《Carbohydrate Polymers》、《Food Hydrocolloids》、《Frontiers in Nutrition》、《现代食品科技》和《食品研究与开发》等学术期刊审稿专家