



教师姓名 从艳霞

政治面貌 中共党员

所在系部 油脂工程系

职称/职务 讲师

电子邮箱 congyanxia@whpu.edu.cn 硕/博导

讲授课程 《油脂精炼工艺学》、《食品工程原理》

个人简介

博士，毕业于中国农业科学院油料作物研究所，现为“油料科学与工程科技创新团队”骨干成员，主要从事油料综合利用及油脂加工改性等领域的研究，近年来先后主持“十四五”国家重点研发计划子课题、农产品加工与转化湖北省重点实验室开放课题，参与“十三五”国家重点研发计划课题。在国内外学术期刊上发表论文 10 余篇，申请国家发明专利 6 篇，已获授权专利 4 项。

教育经历

2003.09-2007.06 武汉工业学院，食品科学与工程学院，本科

2007.09-2010.06 武汉工业学院，食品科学与工程学院，硕士研究生

2016.09-2020.08 中国农业科学院，油料作物研究所，博士研究生

工作经历

2020.10-至今 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，讲师

2010.06-2016.08 丰益（上海）生物技术研发中心有限公司，研发工程师

研究方向

- [1] 油菜资源综合利用关键技术与产品研发
- [2] 油脂加工与功能结构脂合成
- [3] 油脂副产物综合利用关键技术与产品研发

主持的代表性科研项目

- [1] “十四五”国家重点研发计划子课题“油菜资源副产物综合利用关键技术和产品研发”（2021YFD1600504）（主持，300万元）
- [2] “十三五”国家重点研发计划子课题“油料及其制品加工链条安全控制技术集成与示范”（2020YFC1606805）（项目骨干，285万元）
- [3] 农产品加工与转化湖北省重点实验室开放课题“热环境下菜籽粕中芥子酸及衍生物稳定性研究”（主持）
- [4] 浙江省动物蛋白食品精深加工技术重点实验室开放基金“具有高贮藏氧化稳定性的DHA甘油酯微胶囊绿色制备关键技术研究”（主持）

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] 微波技术对油菜籽品质影响研究进展. 中国油料作物学报, 2019, 41(1): 0151-0156.
- [2] Effects of microwave irradiation on the distribution of sinapic acid and its derivatives in rapeseed and the antioxidant evaluation. LWT-Food Science and Technology, 2019, 108: 310-318.
- [3] Sinapic acid derivatives in microwave-pretreated rapeseeds and minor components in oils. Journal of Food Composition and Analysis, 2020, 87.
- [4] Composition and oil-water interfacial tension studies in different vegetable oils. Food Biophysics, 2020, 15: 229-239.
- [5] 大豆卵磷脂中二亚油酰磷脂酰胆碱的分离纯化研究, 中国油脂, 2022, 47(03): 132-136.

授权的发明专利(第一发明人)

一种酶法改性联合反相柱色谱分离制备高纯度二亚油酰磷脂酰胆碱的方法和其产物 ZL 202110423929.5, 2022.12.02

曾获奖励和荣誉

2022年, 获金龙鱼青年教师奖