



戴煌

政治面貌 中共党员

所在系部 粮油储藏与检验系

职称/职务 讲师

电子邮箱 [huangdai9@126.com](mailto:huangdai9@126.com) 硕/博导

讲授课程 《食品工程原理》、《食工 CAD》

## 个人简介

博士，主要从事农产品质量安全检测技术研究。相关研究成果现发表学术论文 30 余篇。获批省部级科研项目 1 项，校级项目 1 项，参与国家自然科学基金 2 项，省部级科研项目 2 项。

## 教育经历

2007.09-2011.06: 西南大学，食品科学与工程专业，本科

2011.09-2014.06: 江苏大学，农产品加工及贮藏工程专业，硕士研究生

2014.09-2018.06: 浙江大学，生物系统工程专业，博士研究生

## 工作经历

2019.03-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 农产品品质与安全检测
- [2] 电化学、光学生物传感检测方法的开发
- [3] 近红外光谱、电子舌等技术在食品品质中的研究

## 主持的代表性科研项目

- [1] 湖北省教育厅科学技术研究计划青年人才项目：基于催化调节纳米通道离子流的真菌毒素传感机制研究
- [2] 武汉轻工大学人才科研启动项目：基于纳米通道的黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 生物传感研究

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Curcumin-enhanced MOF electrochemical sensor for sensitive detection of methyl parathion in vegetables and fruits, *Microchemical Journal*, 2023, 184, 108182.
- [2] An electrochemical immunosensor based on prussian blue@zeolitic imidazolate framework-8 nanocomposites probe for the detection of deoxynivalenol in grain products. *Food Chemistry*, 2023, 405, 134842.
- [3] Colorimetric ELISA based on urease catalysis curcumin as a ratiometric indicator for the sensitive determination of aflatoxin B1 in grain products. *Talanta*, 2022, 246, 123495.
- [4] Determination of aflatoxin B1 in rice flour based on an enzyme-catalyzed Prussian blue probe. *LWT-Food Science and Technology*, 2022, 162, 113500.

### 授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 用于检测呕吐毒素浓度的复合型电化学探针的制备方法及吐毒素浓度的检测, 202210721201.5, 2022.10.25
- [2] 用于检测黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的电化学免疫传感器的制备方法及其应用, 202210376640.7, 2022.7.12