



王琦

政治面貌 中共党员

所在系部 食品科学系

职称/职务 副教授

电子邮箱 wq311zb@whpu.edu.cn

硕/博导 硕士生导师

讲授课程 《肉制品与水产品工艺学》、《食品加工新技术研究进展》

个人简介

博士、副教授、硕士生导师。主要从事水产品加工与综合利用领域研究工作，主持并完成国家“十三五”重点专项子课题1项，国家自然科学基金青年基金项目1项，农业部水产品加工重点实验室开放基金项目1项，湖北省教育厅项目1项；作为核心成员参与国家自然科学基金、“十三五”重点专项及省、市科研项目等5项；以第一作者或通讯作者身份在相关学术期刊发表中英文文章17篇；作为第一发明人申请发明专利6项，获得授权1项；参编专著和教材各1部，共同主编教材1部。

教育经历

1999.09-2003.06: 中国海洋大学，食品科学与工程专业，本科

2003.09-2008.06: 中国海洋大学，食品科学专业，博士（硕博连读）

工作经历

2008.07-2015.09: 武汉轻工大学食品科学与工程学院，讲师

2010.09-2011.03: 日本北海道大学水产学院，访问学者

2011.12-2013.03: 宜昌土老憨生态农业集团，副总经理（省博士服务团挂职）

2015.10-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院，副教授

2017.3-2018.4: 美国田纳西大学农学院食品科学系，访问学者

研究方向

- [1] 水产加工副产物为来源功能性磷脂高效制备与应用
- [2] 水产来源 n-3PUFA 磷脂生物活性
- [3] 特色淡水鱼虾加工及品质控制

主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金青年项目：“鲢鱼来源复杂脂质通过 CD1d 分子递呈的对 NKT 细胞激活作用研究（31301446）”，24 万，2014.01-2016.12，主持，已结题
- [2] “十三五”国家重点研发计划“蓝色粮仓科技创新”专项课题任务：“水产食品来源的富含 n-3 PUFA 磷脂对代谢综合症的改善作用及构效关系”，100 万，2018.11-2022.12，主持，已结题

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Wang Qi***, Ikegame Keita, Takahashi Koretaro, Xue Changhu, Zhang Weinong, Wang Hongxun, Hou Wenfu, Wang Yuming. Comparison of lipids in organs of starfish *Asterias amurensis* associated with different treatments. *Journal of Ocean University of China*. 2013, 12(3): 413-417. (SCI 收录)
- [2] 岳大鹏, 王然然, **王琦***, 张维农, 贺军波, 王学东, 陈季旺. 草鱼头磷脂制备工艺优化及抗氧化性能分析. *食品工业科技*. 2020, 41(6): 149-154.
- [3] 王然然, **王琦***, 王学东, 岳大鹏, 陈季旺, 张维农, 王海滨, 贺军波. 鲢鱼头磷脂的提取工艺优化及乳化性能研究. *中国油脂*. 2020, 45(4): 102-108.
- [4] **王琦***, 岳大鹏, 王然然, 周敏, 侯温甫, 王睿, 刘峥. 风干金鲳鱼制品加工过程中脂质氧化和挥发性成分的变化[J]. *食品工业科技*, 2021, 42(1): 54-60.
- [5] 王睿, **王琦***, 周敏, 余斌, 张雪莎, 刘峥. 茶多酚和 EGCG 对风干金鲳鱼品质相关理化指标的改善效果比较[J]. *食品科学*, 2023, 44(2): 54-63.

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种从鲢鱼鱼头中提取磷脂的方法及其产品, ZL201610018681.3, 2018.4.17. 专利实施许可中

曾获奖励和荣誉

- [1] 2013 年，获湖北省首届博士服务团工作先进个人