



教师姓名 吴艳

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 [wuyan23@163.com](mailto:wuyan23@163.com)

讲授课程 《食品工艺学》、《食品安全学》、《食品高新技术》

## 个人简介

博士，武汉轻工大学食品科学与工程学院讲师。主要从事面制产品开发及贮藏保鲜、谷物蛋白精深加工与副产物高值化利用研究，先后参研国家自然科学基金项目、北京市科委科技重大项目、国家重点研发计划项目、湖北省粮食局项目以及多项校企合作项目。

## 教育经历

2009.09-2013.06：湖北民族学院，化学工程与工艺专业，本科

2013.09-2016.06：湖北民族学院，应用化学，硕士研究生

2016.09-2021.01：北京工商大学，食品科学与工程专业，博士研究生

## 工作经历

2021.04-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 面制产品开发及贮藏保鲜
- [2] 谷物蛋白精深加工与副产物高值化利用

## 主持的代表性科研项目

- [1] 北京市科委科技计划重大项目子课题 1 项，参加。
- [2] 国家重点研发计划项目，现代食品加工及粮食收储运技术与装备子课题 1 项，参加。
- [3] 农产品加工与转化湖北省重点实验室开放课题 1 项，主持。
- [4] 武汉轻工大学引进（培养）人才科研启动项目 1 项，主持。
- [5] 湖北省粮食局项目，基于速冻技术的绿色营养抗老化面制品生产技术集成与产业化，参加。

- [6] 参与横向课题：克明面业股份有限公司-生湿面保鲜技术研究开发；  
安琪酵母股份有限公司-谷物蛋白的精深加工及综合利用研究。

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Ziyang Jia, Heng Yang, Yudong Zhang, Wenping Ding, Yuan Shuang, Yang Fu, Qianran Xie, Tongjun Dong, **Yan Wu**<sup>#</sup>, Xuedong Wang<sup>#</sup>. Effects of isomalt on the quality of wheat flour dough and spicy wheat gluten sticks. *International Journal of Food Science and Technology*.
- [2] **Yan Wu**, Shan Liang, Yanyan Zheng, Min Zhang<sup>#</sup>. Volatile compounds of different fresh wet noodle cultivars evaluated by headspace solid-phase microextraction-gas chromatography-mass spectrometry. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*.
- [3] **Yan Wu**, Shan Liang, Min Zhang<sup>#</sup>, Zhenhua Wang, Ziyuan Wang, Xin Ren. The effect of chlorogenic acid on *Bacillus subtilis* based on metabolomics. *Molecules*.
- [4] **Yan Wu**, Meng Huang, Nannan Song, Weibing Hu<sup>#</sup>. Electrochemical detection of guaiacol in bamboo juice based on the enhancement effect of RGO nanosheets. *Analytical Methods*.
- [5] **Yan Wu**, Chenxi Hu, Meng Huang, Nannan Song, Weibing Hu<sup>#</sup>. Highly enhanced electrochemical responses of rutin by nanostructured Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>/RGO composites. *Ionics*.

参与编书：薯类吃个明白。出版社：中国农业出版社。