教师姓名	侯温甫	**政治面貌**	中共党员
所在系部	食品营养与安全系	**职称/职务**	教授
电子邮箱	houwenfu@whpu.edu.cn	**硕/博导**	硕士生导师
讲授课程	《食品质量与安全管理》、《食品资源开发》		

个人简介

女，博士，教授、硕士生导师，湖北省科技特派员，食品营养与安全系教师，食安教工党支部书记。主要从事畜禽水产类产品加工与贮藏、食品质量与安全控制等方向的研究工作。主持完成国家级星火计划项目、武汉市项目、省公益项目子项目、省农业资金转化项目、湖北省教育厅项目等多项。近三年主持完成“十三五”国家重点研发计划项目子课题 1 项、湖北省科技厅科技创新专项重大项目 1 项、主持在研企业横向项目研究 3 项；科研进账累计 250 万元以上。作为主要骨干参与国家、省部级和市厅级项目 13 项；主持完成达国际先进水平的相关鉴定成果 3 项；获得湖北省科技进步奖 1 项（2019 年度），发表论文 60 余篇，发表专利 4 项，申请在审公开专利 10 项。

教育经历

2003.09-2006.01：宁波大学，水产品加工与贮藏工程，硕士研究

2014.09-2019.12：华中农业大学，食品生物技术，博士研究生

工作经历

2006.03-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

[1] 水产品加工、保鲜与贮藏

[2] 畜禽产品加工与质量控制

[3] 农产品加工与贮藏

主持的代表性科研项目

[1] 国家重点研发计划任务：畜禽水产品品质的环境响应机理研究，47.25 万。

[2] 湖北省科技重大专项：高品质生鲜鸭肉制品加工与品质控制关键技术研发，100 万。

[3] 企业横向项目：荆州特色鱼糕品质控制关键技术研发及新型鱼糕产品创制，10 万

[4] 企业横向项目：葛根全粉产品中试技术开发及新产品创制，100 万。

发表的代表性论文(第一或通讯作者）

[1] Effects of kojic acid on changes in the microstructure and myofibrillar protein of duck meat during superchilled storage." Journal of Food Science. 2023，(17）.

[2] Characterization of spoilage bacterial communities in chilled duck meat treated by kojic acid. Food Science and Human Wellness, 2021, 10(1): 72-77.

[3] Label-free proteomics study on Shewanella putrefaciens regulated by epsilon-poly-lysine treatment." Journal of applied microbiology ，2021，131.2.

[4] Insights from label free-based proteomic analysis into inhibitory effects ε-Poly-lysine against Vibrio parahaemolyticus." Microbial pathogenesis，2021，105169

[5] 聚赖氨酸对草鱼鱼肉优势腐败菌的抑制作用及其冷藏期间微生物多样性的影响. 食品科学, 2020, 41(17):8

[6] 高品质草鱼调理制品工艺优化及保鲜技术. 2020, 41(24):10.

[7] Analysis of volatile compounds in fresh sturgeon with different preservation methods using electronic nose and gas chromatography/mass spectrometry. RSC Advances, 2019，9(67), 39090-39099.

[8] 曲酸对冷鲜鸭肉中优势腐败菌的抑制作用及其抑菌机理. 食品科学, 2019, 40(1):8.

曾获奖励和荣誉

[1] 2019 年，获湖北省科技进步三等奖

[2] 2021 年，获省级优秀党务工作者

学术及社会兼职

[1] 中国医药教育协会食品卫生安全教育专业委员会 专家委员

[2] 《食品质量与安全学报》、《现代食品科技》期刊审稿专家