

	<p>刘伟，1982年生，博士，教授，硕士生导师，河南省高校青年骨干教师。主要从事油脂化学与精深加工、功能食品开发等方面的教学与科研工作。获得教育部自然科学奖一等奖（排名第2）。先后主持（完成）国家自然科学基金项目、中国博士后基金特别资助项目与面上项目、河南省科技攻关项目、河南省高校青年骨干教师资助计划等国家及省部级以上科研项目6项，参与（完成）国家自然科学基金联合基金重点项目及面上项目4项。以第一作者（或通讯作者）在国际权威期刊 Journal of the American Chemical Society（美国化学会志），Angewandte Chemie International Edition（德国应用化学），Food Chem., Fuel, ACS Sustain. Chem. Eng., Chem. Commun. 等发表 SCI 收录论文40篇。申报/授权国家发明专利7项。发表研究论文70余篇，其中SCI收录论文近50篇（IF>10的2篇）。主编规划教材《食品分析实验》，参编英文著作3部。</p> <p>通讯地址：郑州市高新区河南工业大学粮油食品学院 联系电话：15037173517/18623717860 电子邮箱：liuwei307@hotmail.com</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>山东省科技奖评审专家，Grain & Oil Science and Technology 期刊编委，中国化学会会员，ACS SUSTAIN CHEM ENG、FOOD CHEM、J AGR FOOD CHEM、FOOD ANAL METHOD、J FOOD COMPOS ANAL、MICROCHEM J、Fuel、ORG LETT、CHEM COMMUN 等20多本SCI期刊审稿专家。</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2005-2010，武汉大学博士研究生（硕博连读）； 2010-2013，河南工业大学，粮油食品学院，讲师； 2014-2019，河南工业大学，粮油食品学院，副教授； 2020年1月至今，河南工业大学，粮油食品学院，教授。</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>油脂化学与精深加工技术（功能脂质的制备、脂肪酸酯产品研发）、食用油品质控制（油脂、油料加工过程中风险因子）、食品功能因子及配料的绿色制备技术、功能食品开发</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>本科生课程：《食品化学》、《食品分析》、《油脂化学》、《油脂品质分析实验》</p>	
<h3>研究成果</h3>	
<p>（一）主要科研项目 承担纵向项目：国家自然科学基金（21102036）、国家自然科学基金区域创新发展联合项目重点项目（U21A20270）子课题、中国博士后科学基金特别资助（2018T110730）、中国博士后科学基金面上资助（2017M622364）、河南省科技攻关项目（192102110211）、河南省高校青年骨干教师资助计划项目（2014GGJS-058）等。 承担横向项目：脂肪酸酯产品的研发、藻油乙酯的精制及品质评价、大豆浓缩磷脂精制、油脂皂脚水解工艺研究、“大豆油皂脚综合利用工艺”、“磁性功能化COFS材料...”等。</p>	

(二) 代表性论文

- 1) Molecular Catalysis, 2023, 535, 112849. (影响因子 5.1, JCR 二区)
- 2) Food Chemistry, 2022, 377, 131946. (影响因子 9.2, JCR 一区)
- 3) Microchemical Journal, 2021, 168, 106338. (影响因子 5.3, JCR 二区)
- 4) Catalysts, 2021, 11, 1471. (影响因子 4.5, JCR 二区)
- 5) Food Chemistry, 2019, 281, 140. (影响因子 9.2, JCR 一区)
- 6) Fuel, 2019, 242, 133. (影响因子 8.0, JCR 一区)
- 7) ACS Sustainable Chem. Eng., 2017, 5, 1368. (影响因子 9.2, JCR 一区)
- 8) Org. Chem. Front., 2018, 5, 1811. (影响因子 5.4, JCR 一区)
- 9) Journal of Molecular Liquids, 2018, 260, 173. (影响因子 6.6, JCR 一区)
- 10) Food Anal. Methods, 2018, 11, 1797. (JCR 二区)
- 11) Food Anal. Methods, 2017, 10, 3209. (JCR 二区)
- 12) RSC Adv., 2014, 4, 44943. (JCR 一区)
- 13) Chem. Commun., 2013, 49, 2983. (影响因子 6.3, JCR 一区)
- 14) Chem. Eur. J., 2011, 17, 3588. (影响因子 5.1, JCR 一区)
- 15) Journal of the American Chemical Society, 2010, 132, 16737. (影响因子 16.3, JCR 一区;

ESI 高被引论文)

- 16) Angewandte Chemie International Edition, 2010, 49, 2004. (影响因子 16.8, JCR 一区)

(三) 授权发明专利

- 1) 刘伟; 王晓萍; 肖冰; 杨国龙; 陈竞男; 一种富含植物甾醇酯和甘油二酯的功能性油脂的制备方法, 2023-3-3, ZL202010936171.0
- 2) 刘伟; 付鲜丽; 杨国龙; 陈竞男; 王芳; 肖冰; 一种高效液相色谱检测芝麻油木脂素的方法, 2018-2-9, CN201810136159.4
- 3) 刘伟; 张康迪; 刘华敏; 陈竞男; 韩志远; 一种球磨制备低共熔溶剂的方法, 2018-10-16, CN201610641742.1

奖励与荣誉

- 1) 教育部科学研究优秀成果奖(自然科学奖)一等奖(第二);
- 2) 河南省高校青年骨干教师;
- 3) 河南省第三届自然科学学术奖一等奖(第一);
- 4) 河南省教育厅优秀学术论文奖一等奖(第一);
- 5) 河南工业大学第三届“研究生优秀指导教师”;
- 6) 粮油食品学院毕业生“我心目中最优秀的老师”;
- 7) 河南工业大学优秀本科毕业论文指导教师;
- 8) 金龙鱼青年教师奖;
- 9) 益楷奖教金;
- 10) 河南工业大学青年骨干教师;
- 11) 河南工业大学优秀教师(2016-2017、2017-2018年度);
- 12) 河南工业大学教学大奖赛三等奖。

实验室和科研团队简介

本团队是粮油食品学院油脂系最具特色的科研团队之一,研究方向为油脂、油料资源高值化利用、油脂加工副产品综合利用、脂质化学品。在我校六十余年的发展历程中,本研究团队在油脂化学学科的创始人韩国麒教授、磷脂加工技术的开拓者张根旺教授等的培育下造就了一批国内外著名

的专家学者，如王以群、刘林森、徐学兵等。

欢迎有志于推动食品科技创新的有志青年学子报考本实验室研究生！