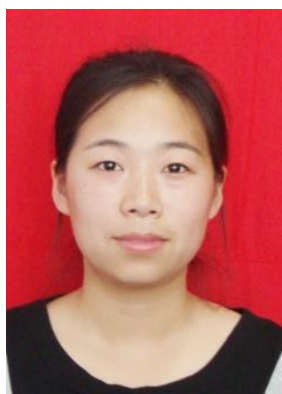


硕导更新模板



李萌萌，女，工学博士，硕士生导师，河南工业大学青年骨干教师。主要从事谷物加工、粮食品质与质量安全控制、粮食储藏、谷物资源转化利用等方向的研究。目前主持完成国家自然科学基金青年基金项目 1 项、在研十三五国家重点研发计划研究任务 1 项、校级及以上项目 6 项，参与省部级及以上科研项目 4 项；获河南省高等教育教学成果特等奖 1 项，河南省高等教育教学成果奖（学位与研究生教育）一等奖 1 项；发表论文 20 余篇；参与出版著作 1 部；发明专利 8 件。

通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街 100 号 河南工业大学
联系电话：18623718739
电子邮箱：limeng112578@126.com

教育与工作经历

2006.09—2010.06	河南科技大学	学士
2010.09—2013.06	河南工业大学	硕士
2013.09—2016.06	河南工业大学	博士
2016.01—2016.05	加拿大食品检验局卡尔加里实验室	博士联合培养
2016.08—至今	河南工业大学	粮食工程系

研究领域与方向

主要从事谷物加工、粮食品质与质量安全控制、粮食储藏、谷物资源转化利用等方向的研究。开展赤霉病小麦、霉变玉米中呕吐毒素、黄曲霉毒素 B₁ 等主要真菌毒素的物理化学降解技术研究，麸皮中真菌毒素的降解及全麦粉品质提升技术研究，谷物储藏过程中真菌毒素变化规律研究，谷物加工副产物综合利用技术开发等。

学术兼职

Journal of Cereal Science、Food Additives and Contaminants Part A、Grain & Oil Science and Technology、河南工业大学学报（自然科学版）等期刊审稿人。

教授课程

粮食加工工艺与设备、粮食工程 CAD 制图、粮食工程专业英语、食品安全概论等。

研究成果

（一）科研项目

1. 主持国家自然科学基金青年基金项目：赤霉病小麦中脱氧雪腐镰刀菌烯醇臭氧降解抑制因素及作用机理研究，已结项；
2. 主持国家重点研发计划-战略性国际科技创新合作重点专项研究任务：粮食产业链中真菌毒素等污染物监测预警及防控关键技术的集成与应用，在研；
3. 主持河南工业大学科学研究基金自然科学领域计划：超声波协同臭氧水对赤霉病小麦中呕吐毒素的降解研究，已结项；

4. 主持河南工业大学 2020 年度青年骨干教师培育计划项目，在研；

5. 参与十四五国家重点研发计划课题：小麦加工精准调控技术研究及营养平衡型产品开发与示范，在研。

（二）著作与论文

1. **Mengmeng Li**, Fuxiao Bai, Xijian Chen, Yu Cheng, Erqi Guan, Ke Bian*. Effect of ultrasonic technique on properties of soy meal-based wood adhesive, *International Journal of Adhesion & Adhesives*. 2022,118, 103217.

2. **Mengmeng Li**, Fuxiao Bai, Yu Cheng, Xinhua Cao, Erqi Guan, Ke Bian*. Study on adhesive properties of soybean meal-based adhesives modified by ultrasonic-chemical treatment, *International Journal of Adhesion & Adhesives*. 2022,118, 103237.

3. **Mengmeng Li**, Erqi Guan and Ke Bian*, Structure Elucidation and Toxicity Analysis of the Degradation Products of Deoxynivalenol by Gaseous Ozone, *Toxins*, 2019, 11(8): 1-13.

4. **Mengmeng Li**, Erqi Guan, Ke Bian*, Detoxification of deoxynivalenol by $^{60}\text{Co-}\gamma$ ray irradiation and toxicity analyses of radiolysis products, *Journal of AOAC international*, 2019, 102(6): 1749-1755.

5. **Mengmeng Li**, Erqi Guan, Ke Bian*. Effect of ozone treatment on deoxynivalenol and quality evaluation of ozonised wheat. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 2015, 32(4):544-553.

6. Yaolei Zhang, **Mengmeng Li**, Yuanxiao Liu, Erqi Guan, Ke Bian*. Degradation of aflatoxin B1 by water-assisted microwave irradiation Kinetics, products, and pathways, *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 152:112310.

7. Yaolei Zhang, **Mengmeng Li**, Yuanxiao Liu, Erqi Guan and Ke Bian*. Reduction of Aflatoxin B₁ in Corn by Water-Assisted Microwaves Treatment and Its Effects on Corn Quality, *Toxins*, 2020, 12, 605: 1-14.

8. Lili Zhang, **Mengmeng Li**, Erqi Guan, Yuling Yang, Tingjing Zhang, Yuanxiao Liu, Ke Bian*. Interactions between wheat globulin and gluten under alkali or salt condition and its effects on noodle dough rheology and end quality, *Food Chemistry*, 2022, 382:132310.

9. Yuanxiao Liu, **Mengmeng Li**, Yuanfang Liu, Erqi Guan, Ke Bian*. Effects of superheated steam treatment of wheat on physicochemical properties of wheat flour and cracker quality, *Journal of cereal science*, 2021, 97:103165.

10. **李萌萌**, 王海杰, 曹新华, 成宇, 关二旗, 卞科*. 化学改性制备豆粕基木材胶黏剂, *中国油脂*, 2021,46 (7): 57-63;74.

11. **李萌萌**, 卞科, 万小乐, 关二旗. L-半胱氨酸改性对小麦蛋白基塑料板性能的影响研究, *中国塑料*, 2018, 32(5):120-125.

12. 王瑞虎, **李萌萌***, 关二旗, 刘远晓, 金瑞, 卞科*, 赵世通. 乙酰化脱氧雪腐镰刀菌烯醇污染、毒性及转化研究进展[J/OL], *食品科学*, 2022.06.13, EI 收录;

13. 王瑞虎, **李萌萌***, 关二旗, 刘远晓, 卞科*. 小麦储藏过程中真菌毒素变化趋势及预警技术研究进展[J/OL], *中国粮油学报*, 2022.03.24;

14. 吴红涛, **李萌萌***, 关二旗, 刘远晓, 王瑞虎, 卞科*. 四极杆-轨道阱液质联用法同时检测玉米中四种真菌毒素[J/OL]. 食品与发酵工业. 2022.03.23;

15. 小麦工业手册(第二卷)小麦加工, 中国轻工业出版社, 2021.12, 参编.

(三) 专利

1. 发明专利: 卞科, 刘远方, **李萌萌**, 关二旗, 刘远晓. 一种真菌毒素的超声波降解方法. 专利授权号: ZL201710840986.7.

2. 发明专利: 卞科, 刘远晓, 关二旗, **李萌萌**, 刘远方, 张耀磊. 一种利用过热蒸汽改善弱筋小麦食用品质的方法. 专利授权号: ZL201810885787.2.

3. 发明专利: 卞科, 崔贵金, 关二旗, **李萌萌**. 基于近红外光谱技术的赤霉病麦粒快速鉴别方法, 专利授权号: ZL 201310062748.

4. 发明专利: **李萌萌**, 卞科, 刘远晓, 关二旗, 刘海波, 王瑞虎, 金瑞. 一种麸皮热处理装置及方法. 专利受理号: 202210389296.5.

5. 发明专利: 胡继云, 卞科, **李萌萌**, 王星, 郭广东. 针对粮食污染及染病籽粒的激光光电快速检测装置和方法. 专利受理号: 202111505999.1.

奖励与荣誉

(1) 2021 年度河南省高等教育教学成果特等奖: “一带一路”背景下粮食工程新工科专业建设研究与改革实践;

(2) 2021 年度河南省高等教育教学(学位与研究生教育)成果一等奖: 生物与医药硕士(食品工程方向)研究生创新培养基地建设研究与实践;

(3) 2022 年度河南工业大学第十一届教学大奖赛一等奖;

(4) 2021 年度河南工业大学第十届教学大奖赛二等奖;

(5) 2019 年度校级教学大奖赛三等奖 1 次、院级教学大奖赛二等奖、三等奖各 1 次;

(6) 2020 届校级毕业设计(论文)优秀指导教师;

(7) 2017-2019、2019-2021 年度“创先争优”活动中, 两次获得校级优秀共产党员;

(8) 自任职以来一直担任本科生导师班主任, 分别获得 2016、2018、2019、2020 和 2021 学年优秀班主任。

实验室和科研团队简介

本人所在团队为小麦加工理论与应用团队。团队现有专职教师 7 人, 其中教授 3 人, 副教授 1 人, 讲师 3 人; 团队拥有“小麦和玉米深加工国家工程研究中心”、“国家小麦加工技术研发专业中心”、“郑州市小麦深加工与质量控制重点实验室”等科研平台。团队研究方向包括: 小麦加工理论与工艺, 小麦品质评价与加工品质调控, 粮食质量安全与品质控制技术研究, 低值粮食资源转化与增值化利用, 传统谷物制品及全谷物食品研发等。