

	<p>彭丹，博士，副教授，硕士生导师。主要从事油脂品质分析及化学计量学在食品检测中应用等方面的教学与科研工作。先后主持国家自然科学基金青年基金项目 1 项、河南省科技攻关项目 1 项、河南省教育厅项目 1 项，参与承担国家自然科学基金项目 1 项、河南省科技攻关项目 1 项；主持及参与完成企业委托项目 8 项；发表相关科研论文 30 余篇，其中 SCI/EI 收录论文 15 篇；参编著作 3 部。</p> <p>通讯地址：郑州市高新区莲花街 100 号，河南工业大学粮油食品学院 联系电话：18623717835 电子邮箱：pengdantju@163.com</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>《食品科学》、《食品安全质量检测学报》等期刊审稿专家。</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2011 年-至今，河南工业大学，粮油食品学院油脂工程系，副教授； 2008 年-2011 年，河南工业大学，粮油食品学院油脂工程系，讲师； 2005 年-2008 年，天津大学，博士。</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>油脂品质分析 化学计量学在食品检测中应用</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>承担《食品工程原理》、《食品工程原理课程设计》、《油脂品质分析实验》等课程的教学工作。</p>	
<h3>研究成果</h3>	
<p>(一) 主要科研项目</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 国家自然科学基金青年基金项目‘近红外牛奶成分检测光学机制及其精度影响因素的研究’(31601537)，主持； 2) 河南省科技攻关项目‘食用油氧化品质快速检测技术开发’(212102110341)，主持； 3) 河南省高等学校重点科研项目，项目编号：14A550016，主持； 4) 横向课题‘食用油脂掺伪快速检测软件的开发’(H2013ly34)，主持； 5) 国家自然科学基金青年基金项目‘加热油脂体系中大豆甾醇酯的氧化稳定性与氧化机理研究’(31801501)，参与； 6) 河南省科技攻关项目‘大豆甾醇 ω-3 型脂肪酸酯的合成工艺研究’(182102110024)，参与； 	

7) 横向课题‘抗氧化剂对提升棕榈油（24 度）煎炸效果的影响研究’（H2018ly20），参与；

8) 横向课题‘大豆甾醇 ω -3 型脂肪酸酯的合成工艺研究’（182102110024），参与。

（二）代表著作与论文

1) **Dan Peng***, Yanlan Bi, Xiaona Ren, Guolong Yang, Shangde Sun, Xuede Wang. Detection and quantification of adulteration of sesame oils with vegetable oils using gas chromatography and multivariate data analysis, Food Chemistry, 2015, 188: 415-421.

2) **Peng Dan***, Liu Yali, Yang Jiasheng, Bi Yanlan, Chen Jingnan. Nondestructive detection of moisture content in walnut kernel by near-infrared diffuse reflectance spectroscopy, Journal of Spectroscopy, 2021.

3) **彭丹**, 李林青, 刘亚丽, 毕艳兰*, 杨国龙. 基于近红外光谱两种植物油过氧化值通用模型研究, 光谱学与光谱分析, 2020, 40(6): 1828-1832.

4) **彭丹***, 刘亚丽, 李林青, 毕艳兰. 正交试验设计优化近红外检测牛乳中蛋白质的建模条件, 食品科学, 2020, 41(4): 256-261.

5) **彭丹***, 岳金霞, 毕艳兰. 小波包熵的复杂体系近红外光谱信息提取, 光谱学与光谱分析, 2017, 37(11): 3409-3413.

6) **彭丹***, 李晓晓, 毕艳兰. 最小二乘支持向量机和脂肪酸融合信息应用于花生油掺伪玉米油检测, 食品科学, 2017, 38(16): 234-238.

奖励与荣誉

1) 河南省教育厅优秀科技论文一等奖 1 项（2019 年）；

2) 金龙鱼青年教师奖（2016 年）；

3) 河南工业大学本科生优秀指导教师（2018 年、2021 年）；

4) 河南工业大学优秀班主任（2015 年、2017 年、2018 年、2019 年、2021 年）。