

	<p>赵贝贝，女，博士，讲师，硕士生导师，河南工业大学青年骨干教师，1985年8月出生。主要研究方向包括：发酵主食品加工理论与技术、冷冻面团抗冻剂研究与开发、粮食与油脂品质分析技术。近年来，主持完成河南省自然科学基金项目1项，河南省重点研发与推广专项（科技攻关）1项，河南省高等学校重点科研项目2项，国家粮食局粮油食品工程技术研究中心资助课题1项；主持在研河南省重点研发与推广专项（科技攻关）1项，参与在研项目1项。承担《食品工程技术与装备》、《食品感官评价》等课程的教学工作。</p> <p>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：18623719582 电子邮箱：gentlebeibei@163.com</p>
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2012-07 至今，河南工业大学，粮油食品学院食品工程系，讲师 2009-09 至 2012-06，南京理工大学，化学与化工学院，博士 2007-09 至 2009-06，南京理工大学，化学与化工学院，硕士 2003-09 至 2007-06，南京理工大学，化学与化工学院，学士</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>发酵主食品加工理论与技术； 冷冻面团抗冻剂研究与开发； 粮食与油脂品质分析技术。</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>主讲本科生必修课《食品分析实验》、选修课《食品感官评价》、研究生课程《食品工程技术与装备》。</p>	
<h3>研究成果</h3>	
<p>（一）主要科研项目 主持项目：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 河南省重点研发与推广专项（科技攻关）“新型冷冻馒头面团抗冻剂的开发及应用研究”（232102111065），2023.1-2024.12； 2. 河南省自然科学基金青年基金“同酸甘油三酯加热体系中极性氧化甘油三酯聚合物的形成机理”（202300410103），2020.1-2021.12； 3. 河南省重点研发与推广专项（科技攻关）“煎炸油中极性氧化甘油三酯聚合物检测方法研究”（162102310408），2016.1-2017.12； 4. 河南省高等学校重点科研项目“1.9 μm 核/壳型硅胶基质复合固定相的制备及分离机理研究”（15A150009），2015.1-2016.12； 5. 河南省高等学校重点科研项目“新型硅胶基质吸附材料的制备及其降低油脂氧化产物作用研究”（19B550001），2019.1-2020.12； 	

6. 国家粮食局粮油食品工程技术研究中心资助课题“硅胶基质吸附材料降低油脂氧化产物机理”(GA2018006), 2019.1-2020.12;
7. 河南工业大学青年骨干教师培育计划, 2021.11-2022.10;
8. 河南省属高校基本科研业务费专项基金项目青年支持计划“极性氧化甘油三酯聚合物的结构鉴定与形成机理研究(2016QNJH19)”, 2016.1-2018.12;

参与项目:

1. 河南省联合基金(应用攻关类)“改性面筋蛋白-茶多酚复合体的制备及在烘焙制品中的应用”(103810068), 2023.1-2024.12;
2. 河南省重点研发专项“传统特色面制食品加工关键技术与应用示范”(221111112000), 2022.1-2024.12;

(二) 代表著作与论文

1. **Zhao BB**, Fu SJ, Li H, Li HF, Wang YH, Li ZJ, Liu CH. Quality evaluation of steam reheated frozen steamed bread. *LWT-Food Science and Technology*. 2021,150:112074.
2. **Zhao BB**, Fu SJ, Li H, Li HF, Liu CH, Chen ZC. Effect of storage conditions on the quality of frozen steamed bread. *International Journal of Food Science and Technology*. 2022, 57(1):695-704.
3. **Zhao BB**, Fu SJ, Li H, Chen ZC. Chemical characterization of Chinese perilla seed oil. *Journal of Oleo Science*. 2021, 70(11):1575-1583.
4. **Zhao BB**, Zhang Yan, Li H, Deng JW, Gong HD, Chen ZC. Nutritional component and chemical characterization of Chinese highland barley bran oil. *Journal of Oleo Science*. 2020, 69(11):1339-1347.
5. **Zhao BB**, Deng JW, Li MY, Li H, Gong HD, Zhang Yan, Chen ZC. Preparation and quality evaluation of potato steamed bread with wheat gluten. *Food Science & Nutrition*, 2020,10: 3989-3998.
6. **Zhao BB**, Deng JW, Li MY, Li H, Gong HD, Zhang Yan, Chen ZC. Effects of gluten on rheological properties of dough and qualities of noodles with potato-wheat flour blends. *Cereal Chemistry*, 2020, 97(3): 601-611.
7. **Zhao BB**, Li H, Lan T, Wu D, Pan L, Chen ZC. Preparation of high-purity trilinolein and triolein by enzymatic esterification reaction combined with column chromatography. *Journal of Oleo Science*, 2019, 68(2): 159-165.
8. **Zhao BB**, Gong HD, Li H, Zhang Y, Deng JW, Chen ZC. Fatty acid, triacylglycerol and unsaponifiable matters profiles and physicochemical properties of Chinese evening primrose Oil. *Journal of Oleo Science*, 2019, 68(8): 719-728.
9. **Zhao BB**, Li H, Lan T, Wu D, Chen ZC. Characterization of the chemical composition of Chinese *Moringa oleifera* seed oil. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 2019, 96(5):523-533.
10. **Zhao BB**, Zhang Y, Tang T, Wang FY, Li T, Lu QY. Preparation of high purity monodisperse silica microspheres by the sol-gel method coupled with polymerization induced colloid aggregation. *Particuology*, 2015, 22(28): 177-184.

奖励与荣誉

1. 2019年获中国食品工业协会科技进步二等奖, “簇生朝天椒新品种培育及特色食材食用加工”, (1/15)
2. 2020年获中国食品工业协会科技进步一等奖, “冷冻熟面品质调控技术研究”,

(3/11)

3. 2016 年获中国食品科学技术学会科技进步一等奖，“鲜湿面加工关键技术与产业化”，(6/10)

实验室和科研团队简介

所在团队为发酵主食品加工理论与技术团队，本团队主要研究馒头/面包的理论与技术、发酵优势菌种培养、冷冻面团的开发与应用。