



马宇翔，博士，河南工业大学粮油食品学院教师，油脂工程系副主任，讲师。从事油脂及植物蛋白工程方面的教学和科研工作，研究方向为食用油加工与质量安全、特色油料资源开发与利用等。主持2020年度河南省重大科技专项课题1项、河南省高等学校重点科研项目1项、粮食行业标准制定项目2项；参编教材和著作6部。获河南省科技进步二等奖1项(第二)、中国粮油学会特等奖1项(第三)、河南省科学技术奖三等奖1项。指导学生获得2021年全国大学生生命科学竞赛(创新创业类)一等奖。参与“十三五”重点研发计划2项，国家特色产业技术体系岗位科学家等项目，完成科研项目成果鉴定与评价10项，发表文章30余篇，其中SCI收录20篇。

通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街100号

联系电话：18623717838

电子邮箱：myx366@163.com

教育与工作经历

1995年9月-1999年6月 郑州粮食学院 油脂工程 本科

1999年6月-2001年8月 许昌山花植物油厂 技术员

2001年9月-2004年6月 郑州工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程 硕士研究生

2004年6月-至今 河南工业大学粮油食品学院 教师

其中：2013年9月-2019年7月 河南工业大学 食品科学与工程，博士研究生

研究领域与方向

食用油加工与质量安全、特色油料资源开发与利用

教授课程

主讲《油脂制取与加工工艺学》、《油脂工厂设计》

研究成果

(一) 主持的科研项目

1、主持河南省重大专项课题“优质专用芝麻品种加工品质特性分析与加工技术研究”；

2、主持河南省高等学校重点科研项目“芝麻蛋白胶黏剂制备关键技术”。

另承担有国内大型油脂加工企业横向课题多项。

(二) 代表著作与论文

- 1、Zhao T P, Xi J, Zhang C X, et al. Using Adinandra nitida leaf extract to prevent heterocyclic amine formation in fried chicken patties[J]. RSC ADVANCES, 2021,11(12):6831-6841.
- 2、Wei X B, Ma Y X, Wang X D. Performance of a Formaldehyde-Free Sesame Protein Adhesive Modified by Urea in the Presence and Absence of Glyoxal[J]. BIORESOURCES, 2021,16(2):3121-3136.
- 3、An H, Ma Y X, Wang X D, et al. Effects of Deodorization on the Formation of Processing Contaminants and Chemical Quality of Sunflower Oil[J]. JOURNAL OF OLEO SCIENCE, 2022,71(7):975-984.
- 4、Zhang C X, Xi J, Zhao T P, et al. beta-carbolines norharman and harman in vegetable oils in China[J]. FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS PART B-SURVEILLANCE, 2020,13(3):193-199.
- 5、Qin Z , Ma Y X , Liu H M , et al. Structural elucidation of lignin-carbohydrate complexes (LCCs) from Chinese quince (Chaenomeles sinensis) fruit[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2018:1240-1249.

奖励与荣誉

- 1.《食用植物油加工过程污染物控制和脱除关键技术研发应用》获 2021 年度河南省科学技术进步奖二等奖（2/10）；
- 2.《葵花籽油精准适度加工与品质提升关键技术研发应用》获 2020 年度中国粮油学会科学技术奖特等奖（3/12）。

实验室和科研团队简介

油脂加工理论团队，教师 12 人，教授 2 名，博士 10 名，留学归国博士 2 名。实验室 10 个，仪器总价值 2000 万元。近几年承担国家和企业横向科学研究项目总经费每年 300 万元以上。