

“粮油食品品质提升与安全控制”特约专栏

专栏主持



李琳：华南理工大学二级教授，博士生导师，享受国务院政府特殊津贴专家，全国优秀博士学位论文指导教师，“中国青年科技奖”获得者。现主要研究方向为食品加工学基础、碳水化合物修饰及多糖生物安全等。曾任华南理工大学党委副书记、副校长，东莞理工学院党委副书记、校长。兼任中国食品科学技术学会名誉副理事长、中国农业工程学会农产品加工与贮藏工程分会副理事长、广东省制糖学会副理事长、广东省生物物理学会副理事长等。

已主持包括国家“十三五”重点研发计划、国家“973 计划”、国家“十二五”和“十一五”科技支撑计划、国家自然科学基金重点项目等国家和省部级基础科学、科技攻关和示范工程等各类科技项目课题近 40 项，出版著作 8 部，获授权国家发明专利 60 余项，已在国内外权威期刊发表近 500 篇学术论文，其中 260 余篇被 SCI 收录。主要研究成果曾获第 11 届中国专利优秀奖（2009）、教育部科技进步二等奖（2007）、广东省科学技术一等奖（2005）、二等奖（2019）和三等奖（2013）以及广东省专利优秀奖（2009）等各类科技奖励，个人还获得教育部“高校青年教师奖”（2002）、广东省“青年科技奖”（1998）、广东省“丁颖科技奖”（1996）、国家教育委员会霍英东教育基金会青年教师奖（研究类）（1995）以及中国食品科技突出贡献奖（2013）、杰出中青年奖（2004）等荣誉称号。



张霞：工学博士，华南理工大学食品科学与工程学院副教授、硕士生导师。主要从事油脂营养及安全方向的研究。已主持完成国家自然科学基金青年基金等国家级、省部级项目 5 项，正在主持国家自然科学基金面上项目、广东省自然科学基金面上项目、广州市科技项目、华南理工大学中央基金重点项目等多项科技项目，并参与国家“十三五”重点研发计划、广东省重点研发计划、国家“十二五”科技支撑计划等重大重点项目的研究工作。已在国内外权威期刊发表学术论文 50 余篇，其中 SCI 第一或通讯作者论文 20 篇，JCR 一区论文 13 篇。申请国家发明专利 18 项，授权 1 项。获 2018 年珠江科技新星、2019 年长城食品安全科学技术奖特等奖。

项目背景

本专栏论文主要开展粮油食品品质提升及安全控制的相关研究，研究内容均来源于有关的国家“十三五”重点研发计划项目及国家自然科学基金项目等。这些项目以保障粮油食品品质及安全为出发点，比较系统地研发米面及油脂制品的品质提升及安全控制技术，在此基础上，建

立米面及油脂制品的品质提升和安全控制相关技术规范，并实现粮油食品品质提升及安全控制的新工艺及新技术的推广应用，取得良好的社会效益和经济效益，为推动国家粮油食品加工业的高质量发展作出积极贡献。

专栏介绍

本专栏的 5 篇代表性研究成果，从鲜湿米粉、涂抹脂、花生油品质等的研究到米面制品的微生物安全现状，从品质变化、加工工艺优化及组成设计等方面到系统综述，来展示相关的研究成果。针对鲜湿米粉储藏过程中出现的品质劣变问题，研究了茶多酚、抹茶等多酚类食品添加剂对鲜湿米粉储藏过程的老化行为及消化特性的影响，为鲜湿米粉的储藏及品质提升提供参考依据；针对功能性油脂市场的营养提高问题，探究了棕榈硬脂与核桃油在涂抹脂中的应用规律，为营养型功能性油脂配方中基料油的

选取提供理论依据；针对制油工艺对花生油风味的影响问题，全面探索了古法、冷榨、热榨与自制的未烘烤和烘烤水酶法花生油的风味差异，为花生油的工业化生产提供方法依据；针对低温压榨花生油的风味改善问题，对比探讨了脉冲电场、微波和超声波等不同预处理方式对低温压榨花生油风味的影响，为低温压榨花生油的预处理提供技术依据。

本专栏的系列研究成果将为推动粮油食品加工业的高质量发展提供良好的参考。

（专栏组稿：谭洪卓；策划：李琳、张霞；总审：谭洪卓）