

“全谷物食品的营养与健康” 特约专栏



Nutrition and Health of Whole Grain Foods

| 专栏加盟学者 |



江南大学 食品学院
张晖 教授

张晖: 女, 江南大学食品学院教授, 博士生导师, 中国粮油学会理事, 中国粮油学会食品分会常务理事、副秘书长; 教育部新世纪优秀人才支撑计划和江苏省“333”高层次人才工程培养对象。曾获无锡市科技创新十大女杰、无锡市“三八”红旗手等荣誉称号。

长期从事健康谷物食品和粮油功能食品研究与开发。主持国家自然科学基金项目、国家“863”科技计划项目、国家“十一五”“十二五”科技支撑项目等 10 余项。与企业合作, 建立科研孵化基地, 实现多项成果转化落地, 获国家科技进步二等奖、江苏省科技二等奖、江西省科技进步一等奖、中国粮油学会科技进步奖和中国轻工业联合会科技进步奖等 10 多项奖励。发表学术论文 460 多篇, 其中 SCI 收录 200 多篇, 申请发明专利 60 余件, 授权 30 余件, 国际发明专利 1 件, 培养硕博研究生 95 名。

(编者注: 张晖教授为本刊 2015-2019 年度优秀审稿专家)



韩国 SPC 集团 面粉事业部
Gary G. Hou 博士 / 总经理

Gary G. Hou (侯国泉): 男, 博士, 韩国 SPC 集团面粉事业部总经理, 曾任 SPC 集团巴黎贝甜首席技术官。1995-2018 年任小麦市场中心 (美国俄勒冈州) 技术总监。

侯博士长期在国外从事全谷物食品研究, 内容涵盖了各种小麦制品, 重点在全麦粉研磨和全麦食品 (亚洲面条、馒头、饼干、卷饼和面包) 开发等方面。主编英文著作《亚洲面条: 科学, 技术与加工》(约翰威立国际出版社)、《亚洲面条制造: 原料, 技术与质量》(爱思唯尔和谷物粮食协会出版)。主持过多次短期技术培训课程, 有 1000 多位来自世界各地的技术人员参加过培训。曾任美国小麦协会的咨询顾问 (1996-2018 年) 和美国乳制品出口委员会的咨询专家 (2009-2018 年), 主要贡献是为 30 多个国家的面粉厂和食品加工厂提供技术支持和培训服务。侯博士也是谷物化学杂志 (*Cereal Chemistry*) 的副主编。

“全谷物食品的营养与健康” 特约专栏



北京工商大学 食品与健康学院
周素梅 教授

周素梅：女，2001年获江南大学食品科学专业博士学位，2001—2003年在江南大学企业联合博士后工作站工作，师从姚惠源教授。现为北京工商大学食品与健康学院二级教授，博士生导师，国家现代食用豆产业技术体系加工岗位专家。主要从事我国大宗粮食及特色杂粮杂豆精深加工与综合利用研究，面向“三高”人群的功能性主食、休闲食品、谷物基饮品等新型营养健康食品开发工作。近年来主持承担国家、企业横向等课题20余项，以第一作者和通讯作者发表学术论文140余篇，获国家发明专利15项，制订行业标准6项，获省部院等各级科技进步奖6项，与企业合作开发植物基饮品、方便主食、休闲食品等20余种。



南京财经大学 对外联络处
王立峰 教授/处长

王立峰：男，教授，博导，南京财经大学对外联络处（科技园管理办公室挂靠）处长。国家“万人计划”科技领军人才，科技部中青年领军人才。致力于粮油食品资源高值化利用技术研究。发表SCI/EI论文50余篇，CSCD核心期刊论文30余篇。授权国家发明专利20余件，公开国家发明专利40余件。参与起草国家粮油行业标准2项。

兼任中国食品科学技术学会理事、中国粮油学会常务理事、中国食品科学技术学会青年委员会副秘书长、中国粮油学会食品分会副会长、江苏省食品学会监事。江苏省现代农业（小麦）产业技术体系岗位科学家，荣获江苏省科技进步二等奖（排名第一）、中国食品科学技术学会杰出青年奖、全国优秀粮油科技工作者、中国粮油学会科学技术奖一等奖、江苏省高校技术发明二等奖等。入选首批“全国粮食行业青年拔尖人才”，江苏省“333”工程中青年科学技术带头人等。



郑州轻工业大学 食品与生物工程学院
申瑞玲 教授

申瑞玲：女，2005年获江南大学粮食、油脂与植物蛋白专业博士学位，师从姚惠源教授。现为郑州轻工业大学食品与生物工程学院教授，食品营养与化学学科团队负责人，中国粮油学会食品分会和中国作物学会藜麦分会常务理事。主要研究从事全谷物及我国特色杂粮营养、化学以及健康食品的研发工作。近年来主持承担国家自然科学基金、“十三五”国家重点研发计划、中央引导地方科技发展专项、其他省部级以及横向课题等项目10余项，以第一作者和通讯作者发表学术论文190余篇，获国家发明专利7项，参与获得省级、中国粮油学会等各级科技进步奖6项。

“全谷物食品的营养与健康” 特约专栏



江南大学 食品学院
钱海峰 教授

钱海峰：男，2000 年获江南大学粮食、油脂与植物蛋白工程专业博士学位，师从姚惠源教授。现为江南大学食品学院教授，中国粮油学会食品分会理事。研究领域为谷物功能性成分及其健康作用评价、精准营养健康食品开发等。近年来主持承担国家、企业横向等课题 20 余项，以第一作者和通讯作者发表学术论文 50 余篇，获国家发明专利 10 余项，获省部院等各级科技进步奖 5 项，开发的产品包括低碳水化合物主食食品、方便化低 GI 主食、功能性代餐食品等。



江南大学 食品学院
李言 副研究员

李言：男，博士，江南大学食品学院副研究员，兼中国粮油学会食品分会理事、中国生物物理学会代谢生物学会青年理事。2020 年获中国科协第六届“青年人才托举工程”项目资助，主持国家自然科学基金面上、青年基金等省部级专项课题及企业委托项目等 10 余项。研究方向为营养与代谢调控以及健康食品开发。以第一作者或通讯作者在 *PNAS*、*Cell Reports*、*EMBO Reports*、*Theranostics* 等杂志上发表论文 30 余篇。授权专利 4 项，部分成果已实现产业化。



华中农业大学 食品科技学院
牛猛 副教授

牛猛：男，博士，华中农业大学食品科技学院副教授。中国食品科技学会全谷物分会理事，入选湖北省“三区”科技人才计划，中国粮油协会米制品分会会员。主要从事谷物大分子的结构与功能、谷物加工与品质调控，谷物加工副产物的综合利用等方面的研究，发表学术论文 40 余篇，授权专利 10 余项，主持和参与国家、省部级项目 7 项。

专栏邀请与策划：谭洪卓
编辑校对：尤梦晨、李思源

专栏组稿：姚惠源
PC5-PC12 排版：郭洪丽

文章审核：姚惠源、谭洪卓

2022 年 2 月