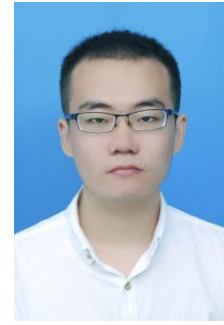


## 周仁杰

安徽工程大学，生物与食品工程学院，讲师  
944803886@qq.com



### 教育经历：

- (1) 2017-09 至 2022-06, 江南大学, 食品科学与工程, 博士
- (2) 2014-09 至 2017-06, 合肥工业大学, 食品科学, 硕士
- (3) 2010-09 至 2014-06, 安徽农业大学, 食品科学与工程, 学士

### 科研与学术工作经历：

- (1) 2022-07 至今, 安徽工程大学, 生物与食品工程学院, 讲师

### 五年主持或参加的科研项目/课题：

- (1) 国家自然科学基金委员会, 面上项目, 22072059, 环糊精构筑油水界面膜的形貌失稳模式与动态流变行为研究, 2021-01-01 至 2024-12-31, 63 万元, 在研, 参与
- (2) 安徽省教育厅, 重点项目, 2022AH050987, 富含阿玛多瑞化合物的绿色功能性番茄制品加工及生理活性研究, 2022-09 至 2024-08, 10 万元, 在研, 主持
- (3) 安徽工程大学, 引进人才科研启动基金, 2022YQQ073, 蔬菜粉制备贮藏过程中 Amadori 化合物组分形成与产品褐变的相关性及调控, 2022-11 至 2025-10, 10 万元, 在研, 主持

### 代表性论著：

- (1) Renjie Zhou; Cheng Yang; Ting Xie; Jian Zhang; Chenqiang Wang; Ziqiang Ma; Lianfu Zhang ; Angiotensin-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity and Mechanism Analysis of N-(1-Deoxy-dfructos-1-yl)-histidine (Fru-His), a Food-Derived Amadori Compound, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2022, 70(7): 2179-2186 (一区 Top)
- (2) Renjie Zhou; Jiahao Yu; Shuo Li; Jian Zhang; Chenqiang Wang; Lianfu Zhang ; Vacuum Dehydration: An Excellent Method to Promote the Formation of Amadori Compounds (ACs, N-(1-DeoxyD-fructos-1-yl)-amino Acid) in Aqueous Models and Tomato Sauce, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2020, 68(49): 14584-14593 (一区 Top)
- (3) Renjie Zhou; Cheng Yang; Ting Xie; Jian Zhang; Chenqiang Wang; Ziqiang Ma; Lianfu Zhang ; Angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of four Amadori compounds (ACs) and mechanism analysis of N-(1-Deoxy-D-fructos-1-yl)-glycine (Fru-Gly), LWT, 2022, 159: 113242 (一区 Top)
- (4) Na Xu; Renjie Zhou; Qian Jiang; Lingyan Kong; Hong Lei ; GEO-PGS composite shows synergistic and complementary effect on Escherichia coli and improvement of intestinal dysfunction, Food and Chemical Toxicology, 2020, 135: 110936 (二区)

### 专利：

- (1) 张连富; 周仁杰; 张建; 刘中海; 刘雯; 肖莉; 张国玉 ; 一种快速高效合成 Amadori 化合物的方法, 2022-4-15, 中国, ZL202010515576.7
- (2) 张连富; 熊文慧; 周仁杰 ; 一种含有高比例顺式构型番茄红素的果蔬制品及制备方法, 2020-10-9, 中国, 201810148081 .8