

郭玉宝 简介

郭玉宝，男，博士，教授，硕士生导师，博士生导师，学术带头人。E-mail: gyb3465@163.com

● 所受教育

- 2009 年 9 月 - 2012 年 6 月 南京农业大学食品科技学院食品科学，博士
- 2000 年 9 月 - 2003 年 4 月 江南大学食品学院粮食、油脂及植物蛋白工程，硕士
- 1995 年 9 月 - 1999 年 7 月 河南工业大学油脂工程系精细化工，学士

● 职称职位

- 2021 年-现在 食品与农产品加工研究所 所长
- 2017 年-现在 安徽工程大学 教授
- 2010 年-2017 年 安徽工程大学 副教授
- 2005 年-2010 年 安徽工程大学 讲师
- 2003 年-2005 年 安徽工程大学 助教

● 主持项目

1. “稻米陈化中蛋白质对淀粉糊化的影响及其机理研究”，国家自然科学基金面上项目，2017 年 1 月至 2020 年 12 月，主持（31671784）；
2. “植物油脂高效水相萃取物理增效工艺及机理研究”，安徽高校自然科学研究重大项目，2022 年 1 月-2023 年 12 月，主持（KJ2021ZD0055）；
3. “盐效应提高油脂水相萃取的效率及其机理研究”，安徽省高校省级自然科学研究重点项目，2013 年 1 月-2015 年 12 月，主持（KJ2013A043）；
4. “微波调控苦荞麦萌发富集黄酮类物质及关键酶基因表达机理研究”，国家自然科学基金面上项目，2018 年 1 月至 2021 年 12 月，参与（31772025）；
5. “水酶法提取茶油新工艺研究”，安徽省教育厅青年教师科研资助计划项目，2008 年 1 月-2009 年 12 月，主持（2007jq1090）；
6. “果胶多糖结肠酵解及其调控血脂的机制研究”，国家自然科学基金项目，2012 年 1 月-2012 年 12 月，参与（31171753）；
7. “高效磷脂酶 A1 的选育及其在植物油脱胶中的应用”，安徽省高校自然科学基金重点资助项目，2010 年 1 月-2012 年 12 月，参与（KJ2009A168）；

8. “微波预处理下苦荞麦萌发期黄酮产量及合成关键酶 PAL 的表达调控机理”，安徽高校自然科学研究重点项目，2016 年 1 月-2017 年 12 月，参与（KJ2016A061）；
9. “芝麻木酚素糖苷降脂活性及肠道菌介导机制”.安徽省自然科学基金，2016 年 7-2018 年 6 月，参与（1608085MC71）。

● 教学研究

1. 食品科学专业课教师激发学生学习兴趣的策略[J].安庆师范学院学报(自然科学版).2015.1;
2. 从实现教学实习角度谈构建校企合作新模式[J].大众科技.2015.3;
3. 激发学习兴趣，突破食品化学教学难点[J]. 大众科技，2009.10;
4. 构建权利义务对等互惠共赢的食品专业校企合作新模式，校级，2014.7-2015.6，主持(2014jyxm74)
5. 食品专业校企合作实践基地，校级，2013.7-2016.6，参与（2013xqhz04）
6. 食品科学与工程卓越人才教育培养计划，省级，2014.12-2017.12，参与(2014zjjh019)
7. 食品科学与工程专业卓越农林人才教育培养计划改革试点项目 国家级，2014.9-2017.9，参与

● 研究领域

1. 谷物化学与品质
2. 油脂加工与检测
3. 食品化学
4. 活性成分分离鉴定

● 讲授课程

1. 食品化学
2. 微生物学
3. 食品感官评定
4. 食品专业英语与文献检索
5. 食品文化概论
6. 食品原料学
7. 食品胶体化学
8. 食品物性学

● 获奖情况

1. 功能性果胶多糖加工利用关键技术与应用，安徽省科学技术奖，三等，2021 年 3 月，第六
2. 安徽工程大学 2019 届优秀硕士学位论文指导教师

3. 安徽工程大学 2018 届优秀硕士学位论文指导教师
4. 《第六届“青年教师优秀论文奖”二等奖》，校级，2007 年，第一
5. 《第七届“青年教师优秀论文奖”二等奖》，校级，2008 年，第一
6. 《第八届“青年教师优秀论文奖”二等奖》，校级，2009 年，第一
7. 《生化系多媒体课件竞赛三等奖》，2008 年，第一
8. 《生化系第二届多媒体教育软件评比优秀奖》，2009 年，第一
9. 南京农业大学研究生优秀奖奖学金，二等，2010-2011 学年，2011-2012 学年
10. 2015 年指导学生获得第四届“芜湖大学生专利创新大赛”优秀奖
11. 2015 年指导学生获得“安徽工程大学第四届专利发明与创新大赛”优秀奖

● 代表性论文

1. Meimei Diao, Yubao Guo*, Wennan Tian, Kang Tu, Lingjuan Guan & Ming Wei. Restoring fresh texture in cooked aged rice with reducing agents. *Food Research International*, 2019, 121: 84–90. (SCI 2018 3.520) 中科院 JCR 工程技术 二区
2. Yubao Guo, Meimei Diao, Kang Tu, Xue Cao, Jiaqi Li and Hang Xu. Pasting properties of stored rice with ascorbic acid before or after storage[J]. *International Journal of Food Properties*, 2018, 20:sup3, S2969-S2979. (SCI 2017 1.427) 2018.1.9
3. Yubao Guo, Weirong Cai, Kang Tu, Shunmin Wang, Xiuling Zhu. Key Proteins Causing Changes in Pasting Properties of Rice During Aging[J]. *Cereal Chemistry*, 2015, 92(4): 384–388. (SCI 2015 1.231)
4. Yubao Guo, Weirong Cai, Kang Tu, et al. Infrared and Raman Spectroscopic Characterization of Structural Changes in Albumin, Globulin, Glutelin, and Prolamin during Rice Aging[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2013, 61(1), 185-192. (SCI 2013 2.906 农林科学一区)
5. Yubao Guo, Kang Tu, et al. Effects of three reducing agents on pasting properties of stored rice[J]. *Starch/Stärke*, 2012, 64(3), 198–206. (SCI 2012 1.243)
6. 宁俊帆, 郭玉宝*, 宋睿, 朱世民, 董鹏. 稻米陈化中谷蛋白变化光谱解析及其对功能性质的影响. *光谱学与光谱分析*, 2021, 41(11): 3431-3437
7. 董鹏, 郭玉宝, 朱世民, 宋睿, 宁俊帆. 陈米中蛋白质对淀粉颗粒间解聚集的影响. *中国粮油学报*, 2022, 37(4): 33-39
8. 董鹏, 郭玉宝, 朱世民, 许子鑫. 米粉中蛋白组分对陈化后淀粉颗粒间解聚的影响[J]. *食品与发酵工业*, 2022, <https://doi.org/10.13995/j.cnki.11-1802/ts.028216>

9. 宋睿, 郭玉宝, 朱世民, 魏秦, 刘昕煜. 大米陈化对淀粉颗粒间解聚和米胶质构的影响[J].食品与发酵工业, <https://doi.org/10.13995/j.cnki.11-1802/ts.031254>
10. 田文楠, 郭玉宝, 宁俊帆, 董鹏. 剥蚀碾磨对陈米食用品质的影响[J].食品与发酵工业 2020,46(18):54-60+66
11. 李双芳,郭玉宝*,孙艳辉,顾海洋. 三维同步荧光光谱法快速辨别葵花籽油品质[J]. 光谱学与光谱分析,2018,38(4):1165-1170. (SCI 2017 1.427)
12. 孙艳辉,李双芳,郭玉宝,顾海洋,董艺凝. 基于荧光光谱技术的菜籽油氧化状态智能评价[J]. 光谱学与光谱分析, 2019, 39(01):137-141. (SCI 2017 1.427)
13. 郭玉宝,韦莹莹,屠康. 米粉陈化中各宏量组分对糊化特性变化的贡献[J]. 中国粮油学报, 2016,31(6):6-11.
14. 郭玉宝, 韦莹莹, 屠康. 基于粘度及气味评价稻米陈化劣变的程度[J]. 食品工业科技, 2013,34 (20) : 115-118.
15. 郭玉宝, 李双芳, 赵恒海等. 表面活性剂辅助水相萃取花生油工艺[J]. 中国油脂, 2016,41 (4) : 5-9.
16. 郭玉宝, 王家稳, 曹雪原. 盐效应水相超声萃取花生油工艺[J]. 食品科技, 2015,40 (6) : 202-207.
17. 郭玉宝, 裘爱泳, 薛正莲, 郭瑞. 盐效应对油茶籽油水相萃取的影响[J].中国油脂,2010,(9): 22-24
18. 郭玉宝, 屠康, 薛正莲, 季长路, 郭瑞. 盐效应水相萃取油茶籽油新工艺[J].农业工程学报 2010,(9): 362-367 (EI 收录)
19. 郭玉宝, 汤斌, 裘爱泳, 季长路, 刘同山. 水代法从油茶籽中提取茶油的工艺[J].农业工程学报,2008,24 (9) : 249-252 (EI 收录)
20. 郭玉宝, 季长路, 裘爱泳等. 番茄粉制备新工艺研究[J]. 中国调味品, 2008, 33 (2) : 77-80
21. 郭玉宝, 汤斌, 裘爱泳等. 预处理对热风干燥番茄粉理化性质的影响研究[J]. 食品与发酵工业, 2007, 33 (7) : 74-77
22. 郭玉宝, 裘爱泳, 胡蕾. 混合溶剂法从西瓜中提取番茄红素的研究[J]. 食品工业科技, 2006, 27 (8) : 115-117
23. 郭玉宝, 裘爱泳, 王永辉. 从西瓜中提取番茄红素的溶剂选择研究[J]. 食品研究与开发, 2006, 27 (7) : 36-38
24. 郭玉宝,裘爱泳等. 食品加工对植物甾醇的影响[J]. 中国油脂,2003,28(10): 36-39

25. 郭玉宝,裘爱泳等. 植物甾醇酯降血脂作用的研究[J]. 中国油脂,2003,28(9): 49-51
26. 郭玉宝,徐霞等. 金盏菊油开发利用[J]. 粮食与油脂, 2002(7): 29-31
27. 郭玉宝, 裘爱泳. 甘三酯分析新方法: RP-HPLC/APCI-MS[J]. 粮食与油脂, 2002(5): 42-44
28. 郭玉宝, 徐霞等. 酶促酯交换制备定向结构脂质研究[J]. 粮食与油脂, 2001(8): 31-33
29. Qiu Aiyong, Guo Yubao, Evaluation of Chemoenzymatic Epoxidation of Soy Oil. Proceedings of China & International Soybean Conference & Exhibition 2002.

● 会议报告

- 稻米品质陈化劣变的淀粉颗粒解聚集机制研究进展, 农产品精深加工与功能食品资源开发国际论坛, 2021.5
- 蛋白质在储藏稻米品质劣变中的作用, 第一届泛长三角食品青年科技论坛, 2019.11
- 食品科学专业课程教师激发学生学习兴趣的策略, 教育部食品专业教学指导委员会成都会议, 2015.5

● 专利

- 一种果实采摘器. 发明专利. ZL 201410625083.3. 第 1
- 一种利用表面活性剂水相提取花生油的方法. 发明专利. ZL 201510562395.9. 第 1
- 一种利用粒度分布特征值判断稻米新陈度的方法. 发明专利. CN201910755101.2 第 1
- 一种利用 SDS 热溶胀值判断稻米储藏时间的方法. 发明专利. CN201910656887.2 第 1
- 一种紫薯软片及其制备方法. 发明专利. ZL 201410190787.2. 第 2
- 一种南瓜软片及其制备方法. 发明专利. ZL 201410191011.2. 第 2
- 一种红枣罐头及其制备方法. 发明专利. ZL 201510229966.7. 第 2
- 一种紫薯红豆酱及其制备方法. 发明专利. ZL 201610300688.4. 第 2
- 一种微波热风干燥机. 实用新型授权. ZL 201520328602.X. 第 2
- 一种研钵固定器. 实用新型授权. ZL 201620426576.9. 第 2

● 论著

- 无