



## 一. 简介

郑立友，男，博士，讲师，硕导。主要研究领域为油脂回色、油脂资源开发利用、油脂质量安全等；主持国家自然科学基金项目、芜湖市科技项目、安徽工程大学校级项目等 4 项；目前以第一作者或通讯作者已发表科研论文 20 篇，其中 SCI 论文 13 篇；授权国家发明专利 3 项；担任 Frontiers 的客座编辑；担任 European Journal of Lipid Science and Technology、Journal of the American Oil Chemists' Society、Journal of Oleo Science、Journal of Food Processing and Preservation、GCB Bioenergy 等 SCI 期刊审稿人；担任现代食品科技、食品工业科技、轻工学报等中文期刊审稿专家。与此同时，运营致力于食品营养健康（特别是油脂）等相关知识科普的“油脂情报局”今日头条号。

### 研究方向：

1. 食用油脂的加工、安全与营养评价；
2. 特色油料资源的开发利用；
3. 精油的功能评价及其衍生产品的开发；
4. 坚果健康休闲食品开发。

联系电话：19565792482；

邮箱：[zhengliyou@ahpu.edu.cn](mailto:zhengliyou@ahpu.edu.cn)；

联系地址：安徽省芜湖市北京中路安徽工程大学生物与食品工程学院南楼 505 室。

## 二. 教育背景

(1) 2016.09–2020.12 江南大学 食品学院 油脂与植物蛋白工程研究中心 食品科学与工程 导师：金青哲（王兴国团队学习）

(2) 2013.09–2016.07 中国农业科学院 农产品加工研究所 农产品加工及贮藏工程 导师：段玉权（王强团队学习）

(3) 2009.09–2013.07 山东农业大学 食品科学与工程学院 食品质量与安全

## 三. 工作经历：

(1) 2021/01-至今，安徽工程大学，生物与食品工程学院，讲师

## 四. 教学方面

讲授《食品分析》《仪器分析》《食品试验设计与统计分析》《食品科学与工程专业前沿》《食品原料学》《食品高新技术》等本科课程和《食品绿色加工》等研究生课程。

## 五. 科研方面

### (1) 科研项目:

1. 国家自然科学基金委员会, 青年项目, 油脂回色过程中生育红的生成、损耗规律及机理研究(32202115), 2023-01 至 2025-12, 30 万元, 在研, 主持;

2. 芜湖市科技局, 基础应用研究项目, 油脂回色中  $\gamma$ -生育酚的酶促和非酶促氧化机制研究(2022jc27), 2022.05 至 2024.04, 4 万元, 在研, 主持;

### (2) 已发表论文:

1. **Zheng, L. Y.<sup>†</sup>**, Guo, H. Y.<sup>†</sup>, Zhu, M. M., Korma, S. A., Jin, J.\*<sup>†</sup>, Jin Q. Z., Wang, X. G., Cacciotti, I. Intrinsic properties and extrinsic factors of food matrix system affecting the effectiveness of essential oils in foods: A comprehensive review[J]. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **2023**. Doi: 10.1080/10408398.2023.2184767. (中科院 1 区 TOP 期刊)

2. **Zheng, L. Y.**, Zhu, M. M., Zhang, F., Jin, J., Jin Q. Z., Guo H. Y.\* Activity and characterization of tocopherol oxidase in corn germs and its relationship with oil color reversion[J]. *Molecules*, **2023**, 28(6), 2659. (中科院 2 区 TOP 期刊)

3. **Zheng, L. Y.<sup>†</sup>**, Guo, H. Y.<sup>†,\*</sup>, Xie, L. L., Korma, S. A., Jin, J. \*, Jin Q. Z., Cacciotti, I. Kinetic and thermodynamic studies of tocopherol thermal degradation in lipid systems with various degrees of unsaturation[J]. *LWT-Food Science and Technology*, **2022**, 160, 113230. Doi: 10.1016/j.lwt.2022.113230. (中科院 1 区 TOP 期刊)

4. **Zheng, L. Y.**, Jin, J., Shi, L. K., Huang, J. H., Chang, M., Wang, X. G., Zhang, H., Jin, Q. Z.\* Gamma tocopherol, its dimmers, and quinones: Past and future trends[J]. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **2020**, 60(22), 3916-3930. (中科院 1 区 TOP 期刊)

5. **Zheng, L. Y.**, Jin, J., Karrar, E., Huang, J. H., Chang, M., Wang, X. G., Zhang, H., Jin, Q. Z.\* Insights into effects of temperature and ultraviolet light on degradation of tocopherol with HPLC and UPC<sup>2</sup>-QTOF-MS[J]. *LWT-Food Science and Technology*, **2020**, 126. (中科院 1 区 TOP 期刊)

6. **Zheng, L. Y.**, Jin, J., Karrar, E., Wang, X. G., & Jin, Q. Z.\* Activated complex theory is a classical theory suitable for food science with appropriate use[J]. *Food Chemistry*, **2020**, 332. (中科院 1 区 TOP 期刊)

7. **Zheng, L. Y.**, Zhang, T., Xie, L. L., Karrar, E., Shi, L. K., Jin, J.\*<sup>†</sup>, Wang, X. G., Jin, Q. Z. Physicochemical characteristics of *Actinostemma lobatum* Maxim. kernel oil by supercritical fluid extraction and conventional methods[J]. *Industrial Crops and Products*, **2020**, 152. (中科院 1 区 TOP 期刊)

8. **Zheng, L. Y.**, Jin, J., Karrar, E., Xie, L. L., Huang, J. H., Chang, M., Wang, X. G., Zhang, H., Jin, Q. Z.\* Antioxidant activity evaluation of tocopherol through chemical assays, evaluation in stripped corn oil, and CAA assay[J]. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **2020**, 122(3).

9. Zheng, L. Y., Karrar, E., Xie, L. L., Jin, J., Huang, J. H., Wang, X. G., Zhang, H., Jin, Q. Z.\* High-purity tocopherol improves the stability of stripped corn oil under accelerated conditions[J]. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 2020, 122(2).

10. Zheng, L. Y., Ji, C. L., Jin, J., Xie, D., Liu, R. J., Wang, X. G., Jin, Q. Z., Huang, J. H.\* Effect of moisture and heat treatment of corn germ on oil quality[J]. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 2018, 95(3), 383-390.

11. Zheng, L. Y., Jin, J., Huang, J. H., Wang, Y., Korma, S. A., Wang, X. G., Jin, Q. Z.\* Effects of heat pretreatment of wet-milled corn germ on the physicochemical properties of oil[J]. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, 2018, 55(8), 3154-3162.

12. 郭红艳, 杨家庆, 刘园, 莫妮娜, 贾惠婷, 陈焱, 郑立友\*. 呕吐毒素的食品污染、吸收代谢及肠道毒性研究进展[J]. *食品科学*, 2022, 43(19): 382-390. (EI)

13. 郑立友, 莫妮娜, 胡秀秀, 贾惠婷, 王政, 谢亮亮, 谢丹, 金俊, 金青哲, 郭红艳\*. 生育酚氧化产物生育酚醌的研究进展[J]. *中国油脂*, 2022, 47(7): 92-97. (CSCD)

14. 郑立友, 胡晖, 刘红芝, 段玉权, 刘丽, 石爱民, 王强\*. 油脂返色及其控制技术研究进展 [J]. *中国粮油学报*, 2016, 31(11): 150-156. (CSCD)

15. 郑立友, 胡晖, 段玉权, 石爱民, 杨颖, 刘丽, 刘红芝, 王强\*. 玉米油精炼过程中磷脂、生育酚及金属元素含量变化及其对返色的影响[J]. *中国油脂*, 2016, 41(10): 15-18. (CSCD)

16. 郑立友, 石爱民, 刘红芝, 胡晖, 段玉权, 刘丽, 杨颖, 于淼, 王强\*. 粮油加工副产物损失及利用现状与对策建议[J]. *农产品加工*, 2016, 2(3): 60-64+67.

#### (4) 授权发明专利:

1. 金青哲, 郑立友, 张晖, 王兴国, 黄健花, 常明. 一种生育酚单体制备对醌的方法, 2022-2-22, 中国, ZL201811566876.7 (专利)

2. 常明, 郑立友, 王兴国, 金青哲, 刘睿杰, 吴正章, 张鹏. 一种强化植物甾醇酯冰激凌专用油的制备方法及其应用, 2021-6-11, 中国, ZL201711315324.4 (专利)

3. 王兴国, 李徐, 张晖, 金青哲, 黄健花, 吴港城, 郑立友, 吴羽琦, 周远喆. 一种用于预测食用油脂返色的方法, 2022-3-1, 中国, ZL201811182481.7 (专利)

## 六. 获得荣誉

(1) 安徽工程大学 2021 年 (第四届) “课程思政”说课比赛 校级 三等奖;

(2) 2021 年安徽工程大学生物与食品工程学院教师教学创新大赛 院级二等奖;

(3) 安徽工程大学第二十一届 “青年教师优秀论文奖”, 一等奖;

(4) 安徽工程大学第二十二届 “青年教师优秀论文奖”, 二等奖;