



武汉轻工大学

WUHAN POLYTECHNIC UNIVERSITY

食品科学与工程学院

SCHOOL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING



教师姓名 雷芬芬

政治面貌 中共党员

所在系部 食品营养与安全系

职称/职务 讲师

电子邮箱 [fenfenlei@whpu.edu.cn](mailto:fenfenlei@whpu.edu.cn)

硕/博导 /

讲授课程 《食品安全与控制技术》、《实验设计与数据处理》

## 个人简介

博士，主要从事油脂加工及油料资源综合利用、功能性油脂关键成分挖掘与活性评价、植物蛋白及多肽功能活性研究及开发、蛋白基纳米颗粒的制备及对功能性油脂的递送等方面的研究工作。先后主持纵横向项目 3 项，参与纵横向项目 4 项，以第一/通讯作者发表学术论文 17 篇，其中 SCI 论文 9 篇，申请国家发明专利 8 项，授权 2 项。参与出版教材《食品工厂设计》第二版。

## 教育经历

2007.09-2011.06: 华中农业大学，食品质量与安全专业，本科

2011.09-2014.06: 华南理工大学，食品科学专业，硕士研究生

2014.09-2017.06: 华南理工大学，食品科学专业，博士研究生

## 工作经历

2018.06-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 油脂加工及油料资源综合利用
- [2] 功能性油脂关键成分挖掘与活性评价
- [3] 植物蛋白及生物活性肽研究与开发

## 主持的代表性科研项目

- [1] 中国科协青年人才托举工程项目: YESS20200380
- [2] 湖北省教育厅科研计划项目青年人才项目: Q20191603
- [3] 粮油行业标准(稻米多肽), (2018-329(22))

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] An arginine aminopeptidase from marine *Bacillus axarquiensis* SWJSX8 and its application in improving pumpkin seed protein hydrolysis, *International Journal of Food Science and Technology*, 2021, 56(9): 4680-4689.
- [2] Production of aminopeptidase from soybean meal with nutrients supplementation by *Bacillus licheniformis* SWJS33: Feasibility and metabolic process, *LWT* 2021,152: 0-112392.

- [3] The specificity of an aminopeptidase affects its performance in hydrolyzing peanut protein isolate and zein, *LWT*, 2019, 102: 37-44.
- [4] Characterization of a salt-tolerant aminopeptidase from marine *Bacillus licheniformis* SWJS33 that improves hydrolysis and debittering efficiency for soy protein isolate, *Food Chemistry*, 2017, 214: 347-353.
- [5] Evaluation of the hydrolysis specificity of an aminopeptidase from *Bacillus licheniformis* SWJS33 using synthetic peptides and soybean protein isolate, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2016, 65(1):167-173

### 授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种耐氧化型南瓜籽油胶囊及其制备方法, 2022.09.27, ZL202011135095.X.
- [2] 一种南瓜籽油 Pickering 乳液的制备方法, 2023.02.10, ZL202011471478.4 .

### 曾获奖励和荣誉

- [1] 2021 年, 获中国粮油学会一等奖