



教师姓名 廖 鄂 政治面貌 中共党员

所在系部 食品科学系 职称/职务 讲师

电子邮箱 [liaoel987@whpu.edu.cn](mailto:liaoel987@whpu.edu.cn) 硕/博导 ——

讲授课程 《食品化学与营养》《食品工厂设计原理》、《畜禽与水产品加工工艺学》

## 个人简介

博士，武汉轻工大学食品科学与工程学院讲师。主要从事水产品加工及副产物高值化利用、水产品贮藏保鲜技术开发等方面的研究。相关研究成果发表学术论文 10 余篇。获批主持“十三五”国家重点研发计划项目子课题 1 项，湖北省乡村振兴科技支撑项目 1 项，湖北省重点实验室开放课题 1 项，恩施州技术研发项目 1 项，参与国家自然科学基金项目 3 项。

## 教育经历

2006.09-2010.06: 黑龙江中医药大学，食品科学与工程专业，本科

2011.09-2014.06: 中国海洋大学，水产品加工及贮藏专业，硕士研究生

2014.09-2018.12: 江南大学，食品科学与工程专业，博士

## 工作经历

2019.02-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

## 研究方向

- [1] 水产品加工及贮藏
- [2] 水产品副产物高值化利用

## 主持的代表性科研项目

- [1] “十三五”国家重点研发计划项目子课题：小龙虾加工产品贮运/出口环节质量安全保障技术集成与标准化管理（2019YFC1606004-03）；
- [2] 湖北省乡村振兴科技支撑项目：黄鳝预制调理制品加工及质量控制关键技术研究与示范（2022BBA147）；

- [3] 农产品加工与转化湖北省重点实验室开放课题：富硒小龙虾冷藏条件下腐败菌介导的生物胺产生机制研究（2019HBSQGDKFE06）；
- [4] 恩施州技术研发项目：硒都黑猪优质富硒肉的品质评定及保鲜技术研究（XYJ2019000008）。

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] WU Y, QIN L, CHEN J, WANG H, **LIAO E\***. Nitrite, biogenic amines and volatile *N*-nitrosamines in commercial Chinese traditional fermented fish products [J]. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 2022, 15(1): 10-19.
- [2] QIN L, WU Y, CHEN J, XIA W, **LIAO E\***, WANG H. Effects of superchilling on quality of crayfish (*Procambarus clarkii*): water migration, biogenic amines accumulation, and nucleotides catabolism[J]. *International Journal of Food Science and Technology*, 2022, 57, 506-515.
- [3] **LIAO E**, XU Y, JIANG Q, et al. Effects of inoculating autochthonous starter cultures on *N*-nitrosodimethylamine and its precursors formation during fermentation of Chinese traditional fermented fish [J]. *Food Chemistry*, 2019, 271, 174-81.
- [4] **LIAO E**, XU Y, JIANG Q, et al. Characterisation of dominant autochthonous strains for nitrite degradation of Chinese traditional fermented fish [J]. *International Journal of Food Science & Technology*, 2018, 53 (12), 2633–2641.
- [5] **LIAO E**, XU Y, JIANG Q, et al. Effects of inoculating autochthonous starter cultures on biogenic amines accumulation of Chinese traditional fermented fish [J]. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2018, 42(8), e13694.
- [6] Chen C, Chen J, Yuan Z, **LIAO E**, et al. Effect of the wheat starch/wheat protein ratio in a batter on fat absorption and quality attributes of fried battered and breaded fish nuggets[J]. *Journal of Food Science*, 2020, 85(7): 2098-2104.
- [7] QI X, **LIAO E**, ZHAO K, et al. Multi-stage countercurrent process for extracting protein from Antarctic Krill (*Euphausia superba*) [J]. *Journal of Food Science and Technology*, 2018, 55(11): 4450-4457.