



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 郝亚成

所在系部 食品科学系

政治面貌 群众

电子邮箱 hyc7809fk@whpu.edu.cn

职称/职务 讲师

讲授课程 《高级营养学》

## 个人简介

博士，食品科学与工程学院专任教师。食品质量与安全团队成员，主要从事食品胶体应用开发、微藻资源开发与利用、功能性食品以及淀粉资源高值化利用等方面的研究。

## 教育经历

2011.09-2015.06: 河南工业大学，食品科学与工程专业，学士

2015.09-2018.06: 华南理工大学，轻工技术与工程专业，硕士

2018.09-2023.09: 华南理工大学，食品科学与工程专业，博士

## 工作经历

2023.10-至今: 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，专任教师

## 研究方向

- [1] 食品胶体应用开发;
- [2] 微藻资源开发与利用;
- [3] 功能性食品;
- [4] 淀粉资源高值化利用。

## 代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金委员会，面上项目，21971076，肌红蛋白催化氧化型烟酰胺辅因子再生及其机制，2020-01-01 至 2023-12-31，65 万元，参与。
- [2] 国家重点研发计划，微藻蛋白新型食品全链条风险因子高效识别与主动防控关键技术研究，200 万元，参与。

- [3] 湖北省重点研发计划-技术攻关项目（农业农村领域），苦荞、葛根、桑叶活性物质绿色提取与功效研究及产业化应用，2024-06至2027-06，70万元，主要参与。

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Yacheng Hao**, Minhua Zong, Qi Chen\*, Ning Li\*. Engineering carbonyl reductase for one-pot chemobiocatalytic enantioselective synthesis of value-added N-containing chiral alcohol from N-acetyl-D-glucosamine. *Green Chemistry*, 2023, 25: 5051-5058. (Top 中科院一区 IF=11.034)
- [2] **Yacheng Hao**, Yun Chen, Qian Li, Qunyu Gao\*. Preparation of starch nanocrystals through enzymatic pretreatment from waxy potato starch. *Carbohydrate Polymers*, 2018, 184: 171-177. (Top 中科院一区 IF=10.723)
- [3] **Yacheng Hao**, Yun Chen, Huiping Xia, Qunyu Gao\*. Surface chemical functionalization of starch nanocrystals modified by 3-aminopropyl triethoxysilane. *International journal of biological macromolecules*, 2019, 126: 987-993. (Top 中科院一区 IF=8.025)
- [4] **Yacheng Hao**, Yun Chen, Qian Li, Qunyu Gao\*. Synthesis, characterization and hydrophobicity of esterified waxy potato starch nanocrystals. *Industrial Crops and Products*, 2019, 130: 111-117. (Top 中科院一区 IF=6.449)
- [5] **Yacheng Hao**, Minhua Zong, Zhilin Wang, Ning Li\*. Chemoenzymatic access to enantiopure N-containing furfuryl alcohol from chitin-derived N-acetyl-D-glucosamine. *Bioresources and Bioprocessing*, 2021, 8(1): 1-9. (中科院三区 IF=4.983)
- [6] 郝亚成, 陈云, 李文治, 高群玉. 菊花多糖的抗氧化及抗肿瘤活性研究. *粮食与油脂*, 2017, 30(05):75-80. (中文核心)

### 发明专利

- [1] 高群玉, 郝亚成. 酶解预处理协同酸法制备低直链淀粉纳米晶的方法, ZL 201710644842.4. (授权专利)
- [2] 郝亚成, 纪超, 柳鑫, 杨庆, 郭小, 王桥, 刘言, 宫智勇. 利用藻蓝蛋白-淀粉复合乳化剂制备乳液凝胶的方法, 202411252355X.

### 学术及社会兼职

- [1] 《International Journal of Biological Macromolecules》等期刊审稿专家