



姓名	伍金娥	政治面貌	中共党员
所在系部	食品安全系	职称/职务	教授
联系方式	<a href="mailto:wujinec@163.com">wujinec@163.com</a>	硕/博导	硕士生导师
讲授课程	《食品微生物学》		

## 个人简介

伍金娥，博士，教授，硕士生导师。2006年博士毕业于华中农业大学农业部食品安全重点开放实验室，2006年7月至今在武汉轻工大学食品学院工作，2013年在美国田纳西大学做访问1年，2015年晋升为教授，已指导研究生毕业30余名。现为武汉轻工大学粮油营养与安全科技创新团队研究骨干，湖北省科技特派员，湖北省三区科技人才，武汉市晨光计划人才。主要研究方向为食品微生物与安全控制。近几年来主持国家自然科学基金1项，国家星火计划1项，湖北省自然科学基金项目2项，湖北省教育厅项目2项，武汉市科技项目2项，企业合作项目5项。发表文章80余篇，其中SCI文章30余篇，完成成果鉴定4项，申报获批专利4项。

## 教育经历

1996.09-2006.06：华中农业大学，农产品加工与贮藏，本硕博

## 工作经历

2006.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院，教授

2013.02-2014.02：美国田纳西大学食品营养系，访问学者

## 研究方向

- (1) 益生菌开发及功能评价：具体开展布拉迪酵母、枯草芽孢杆菌、乳酸菌、地衣芽孢杆菌等益生菌及其代谢物的应用、免疫调节、细胞修复、毒性拮抗相关研究。
- (2) 食品原料纳米改造及其评价：具体开展食品色素、益生菌及其代谢物的纳米包埋和改造，生物活性的评价及其应用。
- (3) 食品安全控制技术研究：具体开展食品微生物快速检测及相关食品基质的保鲜技术。

## 主持的代表性科研项目

- (1) 国家自然科学基金项目：P38 MAPK 信号通路在 *S. boulardii* 预防 DON 诱导猪单核巨噬细胞凋亡的作用研究，已完成，主持。

(2) 湖北省自然科学基金重点项目：酵母菌对肠道微生态平衡调节机制的研究，已完成，主持。

(3) 企业合作项目，涉及益生菌产品开发、功能性成分营养评价、食品基质保鲜技术等，主持在研2项。

### 发表的代表性论文(第一或通讯作者，5篇)

(1) Yanghua Yuan, Hui Wang, Yang Fu, Chao Chang, **Jine Wu\***. Sodium alginate/gum arabic/glycerol multicomponent edible films loaded with natamycin: Study on physicochemical, antibacterial, and sweet potatoes preservation properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, **2022**, 213, 1068-1077. (中科院一区, IF 8.02)

(2) Yujie Zhao, Wenyan Guo, Xiaolian Gu, Chao Chang, **Jine Wu\***. Repression of deoxynivalenol-triggered cytotoxicity and apoptosis by mannan/ $\beta$ -glucans from yeast cell wall: Involvement of autophagy and PI3K-AKT-mTOR signaling pathway. *International Journal of Biological Macromolecules*. **2020**, 164: 1413-1421. (中科院一区, IF 8.02)

(3) Wenyan Guo, Xiaolian Gu, Yaqi Tong, Xu Wang, **JineWu\***, Chao Chang. Protective effects of mannan/beta-glucans from yeast cell wall on the deoxynivalenol-induced oxidative stress and autophagy in IPEC-J2 cells. *International Journal of Biological Macromolecules*. **2019**, 135, 619-629. (中科院一区, IF 8.02)

(4) **Wu Jine**; Guan Yongguang; Zhong Qixin; Yeast mannoproteins improve thermal stability of anthocyanins at pH 7.0, *Food Chemistry*, **2015**, 172: 121-128. (中科院一区, IF 9.23)

(5) **Wu Jine**; Lin Jun; Zhong Qixin; Physical and antimicrobial characteristics of thyme oil emulsified with soluble soybean polysaccharide, *Food Hydrocolloids*, **2014**, 39: 144-150. (中科院一区, IF 11.5)

### 授权的发明专利(第一发明人)

(1) **伍金娥**. 一种富含菊苣菊糖的组合物及制备方法, ZL201911338991.3, 授权日期 2022-07-12.