



教师姓名 贾喜午 **政治面貌** 中共党员
所在系部 食品科学与工程学院 **职称/职务** 校聘副教授
电子邮箱 jiaxiwu212@126.com
讲授课程 《物料输送》、《食品法律法规与标准翻译》

个人简介

博士、校聘副教授，毕业于日本岐阜国立大学，国家留学基金委「国家建设高水平大学公派研究生项目」公派攻读博士学位回国人员。现为粮食工程系专任教师，研究方向为生物资源利用学，主要包括食品加工制造、谷物资源及副产品综合利用、淀粉宏观特性与微观结构关系、冷冻食品、食品物性品质的维持或改良等。主持大宗粮油精深加工教育部重点实验室开放课题 1 项，主持及参与企业横向委托项目 6 项；以第一作者和通讯作者发表中英文文章 10 余篇，其中 SCI/EI 收录 7 篇；参与完成鉴定成果 4 项；制定标准 1 项；申请发明专利 6 项；日本国内及国际会议作专题报告 5 次。

教育经历

2017.04 ~ 2020.06: 日本岐阜国立大学，生物资源利用学，博士研究生；
2012.09 ~ 2015.06: 武汉轻工大学，粮食、油脂及植物蛋白工程，硕士研究生。

工作经历

2020.09 ~ 今，武汉轻工大学，食品科学与工程学院，校聘副教授；
2020.04 ~ 2020.08，日本岐阜国立大学，连合农学研究科，研究员；
2015.09 ~ 2016.09，湖北省农科院农产品加工与核农研究所，畜禽水产研究室，助理研究员。

研究方向

- [1] 淀粉类食品加工与保鲜
- [2] 食品物性维持及品质提升

主持的代表性科研项目

- [1] 大宗粮油精深加工教育部重点实验室开放课题：麸皮添加对面包品质及其冷冻特性影响机理的研究

[2] 武汉轻工大学 ESI 学科建设项目： 农业科学类重点项目

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Effects of temperature fluctuations on the development of surface sugar crystals and the quality characteristics of dried persimmon during frozen storage, *Food and Bioprocess Technology*, 2022, (15): 561-570.
- [2] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Effect of kneading and brushing on the physicochemical properties of “Dojo Hachiya” dried persimmon, *Food and Bioprocess Technology*, 2020, 13: 871-881.
- [3] **Xiwu, Jia**; Nakako, Katsuno; Takahisa, Nishizu; Changes in the physicochemical properties of persimmon (*Diospyros kaki* Thunb.) during drying and quality deterioration during storage, *Reviews in Agricultural Science*, 2019, 8(0): 1-14.
- [4] Yibo Li; Guoqin Yao; Kemeng Zhao; Wangyang Shen; Zhan Wang; Kai Fan; **Xiwu Jia**; Effects of extruded wheat bran on the physicochemical properties and edible quality of stewing noodles, *Cereal Chemistry*, 2022.
- [5] Qinmin Pan; Jian Zhou; Wangyang Shen; Zhan Wang; Hongyan Cai; **Xiwu Jia**; Effect of extruded wheat bran on volatile and physicochemical properties of bread during its shelf life, *Journal of Cereal Science*, 2022, 107: 1-8.
- [6] Fan Wu; Fulin Tian; Zhou Jin; Jing Liu; Weiping Jin; Xuan Chen; Zhan Wang; **Xiwu Jia**; Benguo Liu; Lingyi Liu; Wangyang Shen; Antioxidant capacities of heat-treated wheat germ and extruded compounded bran, *Cereal Chemistry*, 2021, 00: 1-11.
- [7] 贾喜午,周小玲,陈轩,周梦舟,沈汪洋,苟青松,王展,金伟平等. T/CCOA 40-2021. 米粉专用大米 (S)
- [8] 李一勃,纪执立,沈汪洋,王展,李芳,金伟平,黄文晶,潘芹敏,贾喜午*. 麸皮添加量对烩面面坯品质的影响[J]. 食品研究与开发,2022,43(05):45-51.
- [9] 矫春苗,胡中泽,沈汪洋,黄文晶,蒲慧婷,洪秀娟,李一勃,何韵然,孙云杰,赵红勤,贾喜午*. 三次醒面工艺对鲜湿面食品品质的影响[J]. 食品与发酵工业,2022,48(05):213-218.
- [10] 潘芹敏,蒲慧婷,蔡红燕,王展,沈汪洋,黄文晶,纪执立,周坚,贾喜午*. 响应面法优化挤压预处理麸皮面包工艺配方的研究[J]. 中国粮油学报, 2022,1-11.
- [11] 何韵然,沈汪洋,王展,金伟平,贾喜午*. 营养挂面配方优化及品质研究[J]. 食品与机械,2022,38(03):234-240.

学术及社会兼职

- [1] 2022年-2023年作为“农博士”服务于湖北林牧丰农业开发有限责任公司;
- [2] 2022年度院士专家企业行活动服务于湖北华美食品有限公司;
- [3] 2022-2023年度湖北省级科技特派员服务于湖北金银丰食品有限公司。

学术讲座和报告

- [1] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Effect of treatments (kneading and brushing) on the properties of dried persimmons, Asian Pacific Confederation of Chemical Engineering (APCCChE), Hokkaido, Japan, 2019.9.23~2019.9.27 (会议报告)
- [2] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Effects of moisture content on changes in physical properties during freezing of dried persimmon: the case of Dojo-Hachiya-Gaki, International Mini-Symposium on Food Hydrocolloids Conference, Tokyo, Japan, 2019.5.23~2019.5.23 (会议报告)
- [3] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Formation mechanism of white powder on the surface of dried persimmon during frozen storage, 19th IUFOST World Food Science and Technology Congress, Mumbai, India, 2018.10.23~2018.10.27 (会议报告)
- [4] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Effect of kneading and brushing on the properties of dried persimmon during drying process, Japanese Society of Applied Glycoscience Conference, Shizuoka, Japan, 2018.3.9~2018.3.9 (会议报告)
- [5] **Xiwu Jia**; Nakako Katsuno; Takahisa Nishizu; Agricultural Diversification Project in Gifu: Dried Persimmon, Japanese Society of Agricultural Machinery and Food Engineers Conference, Tokyo, Japan, 2017.9.7~2017.9.8 (会议报告)