



一. 姓名

李玉锋

二. 教育背景

(1) 2018-09 至 2021-06, 上海海洋大学, 博士

(2) 2014-09 至 2017-06, 上海海洋大学, 硕士

(3) 2010-09 至 2014-06, 吉林农业大学, 学士

三. 教学方面

主要教学《食品生物化学》、《食品安全与法规》、《食品机械与设备》等课程。

四. 科研方面

研究方向: 蛋白质结构与功能性质; 蛋白与其他组分相互作用机制; 食品生物技术。

参与国家自然科学基金、“十三五”国家重点研发计划课题等项目。

发表 SCI 论文 10 余篇, 其中以第一作者发表 JCR1 区论文 4 篇。

主要论著和专利:

(1) **Yufeng Li**, Zhiyun Peng, Lijun Tan, Yongheng Zhu, Cheng Zhao, Qiao-Hui Zeng, Guang Liu, Jing Jing Wang, Yong Zhao. Structural and functional properties of soluble Antarctic krill proteins covalently modified by rutin, *Food Chemistry*, 2022, 379: 132159.

(2) **Yufeng Li**, Qiao-Hui Zeng, Guang Liu, Zhiyun Peng, Yixiang Wang, Yongheng Zhu, Haiquan Liu, Yong Zhao, Jing Jing Wang. Effects of ultrasound-assisted basic electrolyzed water (BEW) extraction on structural and functional properties of Antarctic krill (*Euphausia superba*) proteins, *Ultrasonic sonochemistry*, 2021, 71: 105364.

(3) **Yufeng Li**, Ling Tan, Linxia Guo, Ping Zhang, Pradeep K. Malakar, Faraz Ahmed, Haiquan Liu, Jing Jing Wang, Yong Zhao. Acidic electrolyzed water more effectively breaks down mature *Vibrio parahaemolyticus* biofilm than DNase I, *Food Control*, 2020, 117: 107312.

(4) **Yufeng Li**, Qiao-Hui Zeng, Guang Liu, Xiaowei Chen, Yongheng Zhu, Haiquan Liu, Yong Zhao\*, Jing Jing Wang\*. Food-grade emulsions stabilized by marine Antarctic krill (*Euphausia superba*) proteins with long-term physico-chemical stability, *LWT--Food Science and Technology*, 2020, 128: 109492.

(5) Euphausia Superba Protein Pickering Emulsion and Preparation Method Thereof, 2020-7-8, 国际专利, 2020101281.

五. 获得荣誉

上海市优秀毕业生；

2021 年安徽省食品创新设计大赛优秀指导教师。