



一. 姓名：朱西平 安徽工程大学，硕士生导师

(1)2020.09-至今，安徽工程大学 副教授

二. 教育背景：

(1) 2016-09 至 2020-07，华南理工大学，食品科学与工程，博士

(2) 2013-09 至 2016-04，合肥工业大学，食品科学，硕士

(3) 2008-09 至 2012-06，河南农业大学，食品质量与安全（动物性），学士

二. 教学方面：

近五年主持或参加的教研项目

1. “新农科”背景下食品科学与工程专业“创新型+应用型”实践教学体系构建。安徽省教育厅，2022.05，主持在研；

2. 地方高校硕士研究生科研创新能力培养的探索与研究。安徽工程大学，2021.11，主持在研；

3. 食品生物化学线上线下混合式课程建设。安徽工程大学，2021.11，主持在研。

承担课程

承担了包括《食品生物化学》、《食品化学》《食品科学与工程研究进展》等本科课程教学和《食品生物化学实验》《生物化学综合实验》《大学生劳动教育实践》等实践课程教学，参与了食品科学与工程专业本科生实习、企业实践等实践教学课程，同时指导食品科学与工程综合大实验和本科毕业设计。

教研论文

1. 《功能性食品》教学模式改革与实践[J]. 农产品加工杂志社, 2021.

2. “新农科”建设背景下《食品生物化学》教学模式的改革与实践[J], 科学与生活, 2022.

3. 地方高校硕士研究生科研创新能力培养的探索与改革*——以食品科学与工程专业为例[J], 食品工程, 2023.

4.

三. 科研方面：

近五年主持或参加的其他科研项目/课题

1. 低聚 γ -谷氨酰色氨酸肽的可控制备及其促进5-羟色胺合成机制的研究，32202046，国家自然科学基金青年基金项目，2023.01，主持，在研；

2. γ -[Glu](1 \leq n \leq 4)-Trp 对应激条件下肠上皮细胞屏障功能的调控作用及研究，2108085QC142，安徽省青年基金，2021.08，主持，在研；

3. 超声波协同光催化靶向作用混合生物被膜胞外基质的研究，2022AH050994，安徽省高等学校学科研究项目，2022.07，参与，第二；

4. 基于荧光光谱的冷藏冷冻肉品质参数响应特性及检测方法研究，2023AH050921，安徽省高等学校学科研究项目，2023.09，参与，第一；

5. 沙棘蛋白及沙棘蛋白肽活性评价，HX-2020-12-066，企业横向，2020.12，主持，在研。

6. γ -谷氨酰色氨酸肽活性评价，HX-2021-04-002，企业横向，2021.03，主持，在研；

7. 香蕉皮色氨酸肽的制备及其结构鉴定，Xjky2020065，校级项目，2021.01，主持，结题；

8. 沙棘蛋白支链氨基酸肽制备及其降血糖活性研究, 2020YQQ049, 校研启动金, 2020.10, 主持, 在研;

9. 几种配方调节情绪的功效评价, HX-2021-07-010, 企业横向, 2021.07, 主持, 在研;

近五年发表的科研论文

(1) Xiping Zhu; Chun Cui; Wei Wang ; Hypoglycemic Effect of Hydrophobic BCAA Peptides Is Associated with Altered PI3K/Akt Protein Expression., *Journal of agricultural and food chemistry*, 2021, 69: 4446-4452.

(2) Xiping Zhu; Chun Cui; Danyang Shu; Dongxiao Sun-Waterhouse; Qian Tao; Wenzhi Li ; The enhanced serotonin (5-HT) synthesis and anti-oxidative roles of Trp oligopeptide in combating anxious depression C57BL/6 mice, *Journal of Functional Foods*, 2020, 67: 103859.

(3) Xiping Zhu; Shuo Liu; Chun Cui; Dongxiao Sun-Waterhouse; Qian Tao; Wenzhi Li ; γ -[Glu]_n-Trp ameliorates anxiety/depression-like behaviors and its anti-inflammatory effect in an animal model of anxiety/depression., *Food & function*, 2019, 10(9): 5544-5554.

(4) Xiping Zhu; Chun Cui; Jiahui Chen; Wei Wang; Dongxiao Sun - Waterhouse ; Bitter - tasting hydrophobic peptides prepared from soy sauce using aqueous ethanol solutions influence taste sensation, *International Journal of Food Science & Technology*, 2019, 55(1): 146-156.

(5) Xiping Zhu; Dongxiao Sun-Waterhouse; Chun Cui ; A red pomegranate fruit extract-based formula ameliorates anxiety/depression-like behaviors via enhancing serotonin (5-HT) synthesis in C57BL/6 male mice, *Food Science and Human Wellness*, 2021, 10: 288-295.

(6) Xiping Zhu, Lei Cai, Jinqi Liu, Wen Zhu, Chun Cui, Baofu Ouyang, Jianwei Ye. Effect of seabuckthorn seed protein and its arginine-enriched peptides on combating memory impairment in mice[J]. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2023, 232(123409).

(7) Xiping Zhu, Dan Xie, Qiong Zhu, Yufeng Li, Chun Cui. Preparation of β -lactoglobulin-derived tryptophan peptide and its effect on anxiety-like behaviors in Zebrafish[J]. *Frontiers in Nutrition*, 2023, 9: 1-11.

(8) The anti-anxiety/depression effect of a combined complex of casein hydrolysate and γ -aminobutyric acid on C57BL/6 mice[J]. *Frontiers in Nutrition*, 2022, 9: 1-12.

(9) Basic Electrolyzed Water Coupled with Ultrasonic Treatment Improves the Functional Properties and Digestibility of Antarctic Krill Proteins [J]. *Food Research International*, 2022, 162(112201)

(9) 朱西平, 崔春, 王顺民, 陶瑾, 郭玉峰. γ -[Glu] (1 \leq n \leq 4)-Trp 改善斑马鱼焦虑样行为及五羟色胺合成的作用机制, 《现代食品科技》, 2022, 38(6): 1-9.

(10) 祝琼, 朱西平*, 张琦, 谢丹, 李玉锋. 香蕉皮蛋白质的制备及其组成分析[J]. *食品工程*, 2: 51-57.

(11) 崔春;朱西平; 发酵食品中酒渣碱的制备方法及其应用, 2020, 中国, ZL 2017 1 0036295.1.

四. 获得荣誉

2020、2021 年安徽省食品创新大赛优秀指导老师; 2021 年年度考核优秀, 2022 年教学考核优秀; 2022 年后优秀共产党员; 2021 年校“课程思政”说课比赛优秀奖