



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》、《食品科学与工程专业导论》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

主要论著和专利：

[1] **Yufeng Li**, Jinsong Wang, Qiao-Hui Zeng, Langhong Wang, Jing Jing Wang, Shaojie Li, Jiahui Zhu, Xin-An Zeng. Novel thawing method of ultrasound-assisted slightly basic electrolyzed water improves the processing quality of frozen shrimp compared with traditional thawing approaches. *Ultrasonic sonochemistry*, 2024, 107, 1069318.

[2] **Yufeng Li**, Lijun Tan, Liu Fanyu, Mengyu Li, Siying Zeng, Yong Zhao, Jing Jing Wang. Effects of soluble Antarctic Krill protein-curcumin complex

combined with photodynamic inactivation on the storage quality of shrimp. Food Chemistry, 2023, 403, 134388.

[3] **Yufeng Li**, Jinsong Wang, Xiping Zhu, Lijun Tan, Dan Xie, Wenjing Xu, Yong Zhao, Jing Jing Wang. Basic Electrolyzed Water Coupled with Ultrasonic Treatment Improves the Functional Properties and Digestibility of Antarctic Krill Proteins. Food Research International, 2022, 162, 112201.

[4] **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.

[5] **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.

[6] **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.

[7] **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.

[8] **李玉锋**, 解子维, 董文丽, 廖喜燕, 王顺民, 王敬敬, 赵勇. 光动力技术在水产品保藏中应用的研究进展. 食品科学, 2025, 1-18.

[9] **李玉锋**, 王敬敬, 檀利军, 曾思颖, 刘繁宇, 赵勇. 碱性电解水在食品领域中应用的研究进展. 中国食品学报, 2023, 23(13): 421-432.

[10] **李玉锋**, 王敬敬, 檀利军, 彭知云, 刘海泉, 赵勇. 可溶性南极磷虾蛋白

-芦丁复合物的制备及抗氧化性能分析. 水产学报, 2022, 46(03): 475-485.

[11] Euphausia Superba Protein Pickering Emulsion and Preparation Method Thereof, 2020-7-8, 国际专利, 2020101281.

五. 指导本科生项目与获奖

指导大学生创新创业训练计划项目

- (1) 国家级项目, 南极磷虾——大豆蛋白复合粉的制备及研究, 202310363062, 第一指导老师;
- (2) 省级项目, 基于 PDI 技术的蛋白/姜黄素抗菌食品包装膜的制备与应用, S202210363238, 第一指导老师。

以第一指导教师指导学生获奖

省级

- (1)2024 年指导学生获 2024 安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖;
- (2)2022 年指导学生获 2022 安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖;
- (3) 2021 年指导学生获 2021 年安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖。

其他

- (1)2024 年指导学生获安徽工程大学大学生创新大赛二等奖
- (2)2023 年指导学生获安徽工程大学第四届“三只松鼠杯”休闲食品大赛特等奖;
- (3)2023 年指导学生在安徽工程大学第十一届廉洁文化征集活动中获二等奖;
- (4)2024 年指导学生获安徽工程大学大学生创新大赛二等奖
- (5)2022 年指导学生在安徽工程大学暑期“三下乡”社会实践活动中获校级一等奖;
- (6)2022 年指导学生获 2022 年安徽工程大学大学生食品设计创新大赛一等奖、二等奖各一项;
- (7)2022 年指导学生获安徽工程大学第四届“三只松鼠杯”休闲食品大赛三等奖;

六. 荣誉

- (1) 2023 年获安徽工程大学第二十二届“青年教师优秀论文奖”一等奖;

- (2) 2021、2022、2024 年三次被评为安徽省食品创新设计大赛“优秀指导教师”；
- (3) 2021 年上海市优秀毕业生。