

郭玉宝 简介



郭玉宝，男，博士，教授，硕导，博导（兼），学术带头人。E-mail: gyb3465@163.com

● 所受教育

- 2009年9月 - 2012年6月 南京农业大学食品科技学院食品科学，博士
- 2000年9月 - 2003年4月 江南大学食品学院粮食、油脂及植物蛋白工程，硕士
- 1995年9月 - 1999年7月 河南工业大学油脂工程系精细化工，学士

● 职称职位

- 2021年-现在 食品与农产品加工研究所 所长
- 2017年-现在 安徽工程大学 教授
- 2010年-2017年 安徽工程大学 副教授
- 2005年-2010年 安徽工程大学 讲师
- 2003年-2005年 安徽工程大学 助教

● 主持项目

1. “稻米陈化中蛋白质对淀粉糊化的影响及其机理研究”，国家自然科学基金面上项目，2017年1月至2020年12月，主持（31671784）；
2. “植物油脂高效水相萃取物理增效工艺及机理研究”，安徽高校自然科学研究重大项目，2022年1月-2024年12月，主持（KJ2021ZD0055）；
3. “盐效应提高油脂水相萃取的效率及其机理研究”，安徽省高校省级自然科学研究重点项目，2013年1月-2015年12月，主持（KJ2013A043）；
4. “微波调控苦荞麦萌发富集黄酮类物质及关键酶基因表达机理研究”，国家自然科学基金面上项目，2018年1月至2021年12月，参与（31772025）；
5. “水酶法提取茶油新工艺研究”，安徽省教育厅青年教师科研资助计划项目，2008年1月-2009年12月，主持（2007jq1090）；

6. “果胶多糖结肠酵解及其调控血脂的机制研究”，国家自然科学基金项目，2012年1月-2012年12月，参与（31171753）；
7. “高效磷脂酶A1的选育及其在植物油脱胶中的应用”，安徽省高校自然科学基金重点资助项目，2010年1月-2012年12月，参与（KJ2009A168）；
8. “微波预处理下苦荞麦萌发期黄酮产量及合成关键酶PAL的表达调控机理”，安徽高校自然科学基金研究重点项目，2016年1月-2017年12月，参与（KJ2016A061）；
9. “芝麻木酚素糖苷降脂活性及肠道菌介导机制”.安徽省自然科学基金，2016年7-2018年6月，参与（1608085MC71）。

● 教学研究

1. 食品科学专业课教师激发学生学习兴趣的策略[J].安庆师范学院学报(自然科学版).2015.1;
2. 从实现教学实习角度谈构建校企合作新模式[J].大众科技.2015.3;
3. 激发学习兴趣，突破食品化学教学难点[J]. 大众科技，2009.10;
4. 构建权利义务对等互惠共赢的食品专业校企合作新模式，校级，2014.7-2015.6，主持(2014jyxm74)
5. 食品专业校企合作实践基地，校级，2013.7-2016.6，参与（2013xqhz04）
6. 食品科学与工程卓越人才教育培养计划，省级，2014.12-2017.12，参与(2014zjzh019)
7. 食品科学与工程专业卓越农林人才教育培养计划改革试点项目，国家级，2014.9-2017.9，参与

● 研究领域

1. 谷物化学与品质
2. 油脂绿色加工
3. 食品化学
4. 活性成分分离鉴定

● 讲授课程

1. 食品化学
2. 食品微生物学
3. 食品文化概论
4. 高级食品化学
5. 食品胶体化学
6. 食品专业英语与文献检索
7. 食品感官评定
8. 食品原料学

9. 食品物性学

● 获奖情况

1. 功能性果胶多糖加工利用关键技术与应用，安徽省科学技术奖，三等，2021年3月，第六
2. 安徽工程大学2024届优秀硕士学位论文指导教师
3. 安徽工程大学2019届优秀硕士学位论文指导教师
4. 安徽工程大学2018届优秀硕士学位论文指导教师
5. 《第六届“青年教师优秀论文奖”二等奖》，校级，2007年，第一
6. 《第七届“青年教师优秀论文奖”二等奖》，校级，2008年，第一
7. 《第八届“青年教师优秀论文奖”二等奖》，校级，2009年，第一
8. 《生化系多媒体课件竞赛三等奖》，2008年，第一
9. 《生化系第二届多媒体教育软件评比优秀奖》，2009年，第一
10. 南京农业大学研究生优秀奖奖学金，二等，2010-2011学年，2011-2012学年
11. 2015年指导学生获得第四届“芜湖大学生专利创新大赛”优秀奖
12. 2015年指导学生获得“安徽工程大学第四届专利发明与创新大赛”优秀奖

● 代表性论文

1. Yubao Guo*, Rui Song, Shimin Zhu, Xinyu Liu, Xinyu Wang. Effects of ultrasonic treatment on the texture quality of aged rice flour[J]. *Journal of Cereal Science*, 2024, 117: 103918. 2024.5.1
2. Xinyu Liu, Yubao Guo*, Sicheng Wang, Xinyu Wang, Zihao Wang, Zheng Wang. Effects of ultrasound combined with hydrothermal treatment on the quality of brown rice[J]. *LWT - Food Science and Technology*, 2024, 196: 115874. 2024.3.15
3. Sicheng Wang, Yubao Guo*, Dan Xie, Liyou Zheng, Xinyu Liu, Zhenzhen Wang. The underlying reasons for the efficient extraction of peanut oil by aqueous ethanol combined with roasting conditioning pretreatment[J]. *Food Chemistry*, 2024, 447: 138934. 2024.7.30
4. Sicheng Wang, Yubao Guo*, Xiuling Zhu, Dan Xie and Zhenzhen Wang. Effects of the Roasting-Assisted Aqueous Ethanol Extraction of Peanut Oil on the Structure and Functional Properties of Dreg Proteins[J]. *Foods*, 2024, 13(5): 758. 2024.3.1
5. Wennan Tian, Yubao Guo*, Xiuling Zhu, Kang Tu, Peng Dong. Revealing the reasons for the pasting property changes of rice during aging from the perspective of starch granule disaggregation [J]. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2023, 103(8): 3907–3914. 2023.6.1

6. Qin Wei, Yubao Guo*, Kang Tu, Xiuling Zhu, Dan Xie, and Xinyu Liu. Eating Quality and In Vitro Digestibility of Brown Rice Improved by Ascorbic Acid Treatments[J]. *Foods*, 2023, 12(5): 1043. 2023.3.1
7. Qin Wei, Yubao Guo*, Xinyu Liu, Sicheng Wang, Zixin Xu, Shuai Chen. Improving the eating quality of brown rice by defatting combined with hydrothermal treatment[J]. *Food Research International*, 2022, 162(12):112020. 2022.12.1
8. Meimei Diao, Yubao Guo*, Wennan Tian, Kang Tu, Lingjuan Guan & Ming Wei. Restoring fresh texture in cooked aged rice with reducing agents[J]. *Food Research International*, 2019, 121: 84–90. (SCI 2018 3.520)
9. Yubao Guo, Meimei Diao, Kang Tu*, Xue Cao, Jiaqi Li and Hang Xu. Pasting properties of stored rice with ascorbic acid before or after storage[J]. *International Journal of Food Properties*, 2018, 20(sup3): S2969–S2979. (SCI 2017 1.427) 2018.1.9
10. Yubao Guo, Weirong Cai, Kang Tu*, Shunmin Wang, Xiuling Zhu. Key Proteins Causing Changes in Pasting Properties of Rice During Aging[J]. *Cereal Chemistry*, 2015, 92(4): 384–388. (SCI 2015 1.231)
11. Yubao Guo, Weirong Cai, Kang Tu*, Sicong Tu, Shunmin Wang, Xiuling Zhu, Wei Zhang. Infrared and Raman Spectroscopic Characterization of Structural Changes in Albumin, Globulin, Glutelin, and Prolamin during Rice Aging[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2013, 61(1): 185–192. (SCI 2013 2.906 农林科学一区)
12. Yubao Guo, Kang Tu*, Leiqing Pan, Wei Zhang, Yincheng Zhang. Effects of three reducing agents on pasting properties of stored rice[J]. *Starch/Stärke*, 2012, 64(3): 198–206. (SCI 2012 1.243)
13. 许子鑫, 郭玉宝, 魏秦, 刘昕煜, 王馨雨. 稻米中蛋白体的分离纯化及表征[J]. *中国粮油学报*, 2024, 39(2): 54-62.
14. 朱世民, 郭玉宝*, 宋睿, 魏秦, 许子鑫. 超声处理对陈米中淀粉颗粒间解离及米胶质构的影响[J]. *中国食品学报*, 2023, 23(5): 31-38. EI 收录
15. 董鹏, 郭玉宝*, 朱世民, 宋睿, 宁俊帆. 陈米中蛋白质对淀粉颗粒间解聚集的影响[J]. *中国粮油学报*, 2022, 37(4): 33-39.
16. 董鹏, 郭玉宝*, 朱世民, 许子鑫. 米粉中蛋白组分对陈化后淀粉颗粒间解聚的影响[J]. *食品与发酵工业*, 2022, 48(11): 179-184.

17. 宁俊帆, 郭玉宝*, 宋睿, 朱世民, 董 鹏. 稻米陈化中谷蛋白变化光谱解析及其对功能性质的影响[J]. 光谱学与光谱分析, 2021, 41(11): 3431-3437. EI 收录
18. 宋睿, 郭玉宝*, 朱世民, 魏秦, 刘昕煜. 大米陈化对淀粉颗粒间解聚和米胶质构的影响[J]. 食品与发酵工业, 2023, 49(9): 238-243,251.
19. 田文楠, 郭玉宝*, 宁俊帆, 董鹏. 剥蚀碾磨对陈米食用品质的影响[J]. 食品与发酵工业, 2020, 46(18): 54-60+66.
20. 李双芳, 郭玉宝*, 孙艳辉, 顾海洋. 三维同步荧光光谱法快速辨别葵花籽油品质[J]. 光谱学与光谱分析, 2018, 38(4): 1165-1170. (SCI 2017 1.427)
21. 孙艳辉, 李双芳, 郭玉宝, 顾海洋, 董艺凝. 基于荧光光谱技术的菜籽油氧化状态智能评价[J]. 光谱学与光谱分析, 2019, 39(1): 137-141. (SCI 2017 1.427)
22. 郭玉宝, 韦莹莹, 屠康*. 米粉陈化中各宏量组分对糊化特性变化的贡献[J]. 中国粮油学报, 2016, 31(6): 6-11.
23. 郭玉宝, 韦莹莹, 屠康*. 基于粘度及气味评价稻米陈化劣变的程度[J]. 食品工业科技, 2013, 34(20): 115-118.
24. 郭玉宝, 李双芳, 赵恒海等. 表面活性剂辅助水相萃取花生油工艺[J]. 中国油脂, 2016, 41(4): 5-9.
25. 郭玉宝, 王家稳, 曹雪原. 盐效应水相超声萃取花生油工艺[J]. 食品科技, 2015, 40(6): 202-207.
26. 郭玉宝, 裘爱泳, 薛正莲, 郭瑞. 盐效应对油茶籽油水相萃取的影响[J]. 中国油脂, 2010, 35(9): 22-24.
27. 郭玉宝, 屠康, 薛正莲, 季长路, 郭瑞. 盐效应水相萃取油茶籽油新工艺[J]. 农业工程学报, 2010, 26(9): 362-367. (EI 收录)
28. 郭玉宝, 汤斌, 裘爱泳, 季长路, 刘同山. 水代法从油茶籽中提取茶油的工艺[J]. 农业工程学报, 2008, 24(9): 249-252. (EI 收录)
29. 郭玉宝, 季长路, 裘爱泳等. 番茄粉制备新工艺研究[J]. 中国调味品, 2008, 33(2): 77-80.
30. 郭玉宝, 汤斌, 裘爱泳等. 预处理对热风干燥番茄粉理化性质的影响研究[J]. 食品与发酵工业, 2007, 33(7): 74-77.
31. 郭玉宝, 裘爱泳, 胡蕾. 混合溶剂法从西瓜中提取番茄红素的研究[J]. 食品工业科技, 2006, 27(8): 115-117.
32. 郭玉宝, 裘爱泳, 王永辉. 从西瓜中提取番茄红素的溶剂选择研究[J]. 食品研究与开发, 2006, 27(7): 36-38.

33. 郭玉宝, 裘爱泳等. 食品加工对植物甾醇的影响[J]. 中国油脂, 2003, 28(10): 36-39.
34. 郭玉宝, 裘爱泳等. 植物甾醇酯降血脂作用的研究[J]. 中国油脂, 2003, 28(9): 49-51.
35. 郭玉宝, 徐霞等. 金盏菊油开发利用[J]. 粮食与油脂, 2002(7): 29-31.
36. 郭玉宝, 裘爱泳. 甘三酯分析新方法: RP-HPLC/APCI-MS[J]. 粮食与油脂, 2002(5): 42-44.
37. 郭玉宝, 徐霞等. 酶促酯交换制备定向结构脂质研究[J]. 粮食与油脂, 2001(8): 31-33
38. Qiu Aiyong, Guo Yubao, Evaluation of Chemoenzymatic Epoxidation of Soy Oil[C]. Proceedings of China & International Soybean Conference & Exhibition 2002.

● 会议报告

- 稻米品质陈化劣变的淀粉颗粒解聚集机制研究进展, 农产品精深加工与功能食品资源开发国际论坛, 2021.5
- 蛋白质在储藏稻米品质劣变中的作用, 第一届泛长三角食品青年科技论坛, 2019.11
- 食品科学专业课程教师激发学生学习兴趣的策略, 教育部食品专业教学指导委员会成都会议, 2015.5

● 专利

- 郭玉宝; 王顺民; 季长路; 张云; 周篇篇; 方的林; 一种果实采摘器, 2016-08-24, 中国, ZL201410625083.3 发明专利. 第 1.
- 郭玉宝; 王顺民; 赵恒海; 许娜; 李佳琪; 一种利用表面活性剂水相提取花生油的方法, 2019-3-1, 中国, ZL201510562395.9 发明专利. 第 1.
- 郭玉宝; 田文楠; 董鹏; 宁俊帆; 程浩宇; 一种利用 SDS 热溶胀值判断稻米储藏时间的方法, 2022-2-1, 中国, ZL201910656887.2 发明专利. 第 1
- 郭玉宝; 田文楠; 宁俊帆; 董鹏; 胡赛峰; 一种利用粒度分布特征值判断稻米新陈度的方法, 2022-4-1, 中国, ZL201910755101.2 发明专利. 第 1
- 一种紫薯软片及其制作方法. 发明专利. ZL 201410190787.2. 第 2
- 一种南瓜软片及其制备方法. 发明专利. ZL 201410191011.2. 第 2
- 一种红枣罐头及其制备方法. 发明专利. ZL 201510229966.7. 第 2
- 一种紫薯红豆酱及其制备方法. 发明专利. ZL 201610300688.4. 第 2

● 论著

- 无