



王东营，男，汉族，中共党员，1985年7月出生，河南省民权县人。现为河南工业大学副教授，青年骨干教师，硕士研究生导师。目前，主要从事调味油脂（葵花籽油、亚麻籽油）的生产工艺、质量控制及风味评价等方面的教学科研工作。同时，对于既是中药又是油料植物、既是中药又是香料植物的基础研究与现代开发，以及传统医药典籍的现代解读与中药炮制工艺的继承发扬，颇感兴趣。目前，共参与纵向/横向项目20余项，发表SCI期刊论文40余篇，申请国家发明专利2个。作为主编（《药膳与饮食营养》）、副主编（《中医药膳食疗》）出版专著各1部。此外，先后获得陕西高等学校科学技术奖一等奖（2013，2016），河南省教育厅科技成果二等奖（2021），河南省农业科研系统科技成果一等奖（2021），以及陕西省科学技术进步二等奖（2016）。

**通讯地址：**河南省郑州市高新区莲花街100号河南工业大学粮油食品学院

**电子邮箱：**dywang@haut.edu.cn

### **教育与工作经历**

2006年09月-2010年07月，河南中医学院，获得中药学理学学士学位

2010年09月-2013年07月，陕西师范大学，获得中药学医学硕士学位

2013年07月-2016年11月，香港浸会大学，获得中药学哲学博士学位

2016年12月-2021年12月，河南工业大学，讲师

2022年01月至今，河南工业大学，副教授

### **研究领域与方向**

调味油脂的加工工艺、质量控制及风味评价

传统中药的药性理论、配伍规律及炮制技术

天然产物的提取分离、结构鉴定及活性筛选

### **学术兼职**

中国粮油学会油脂专业分会会员

中国粮油学会花生食品分会会员

*Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry* 等40余个SCI期刊兼职审稿人。

### **教授课程**

本科生课程：《食品风味化学》、《油脂工程专业英语》

研究生课程：《英文文献精读与写作》

## 研究成果

### (一) 主要科研项目

1. 国家自然科学基金联合项目 (U1804111): 亚临界水环境下木瓜中木质素-果胶复合体的解离机制, 2019-2021, 参与;
2. 国家自然科学基金青年项目 (32001744): 芫荽精油抑制葵花籽油氧化酸败的物质基础及其反应机制, 2021-2023, 主持;
3. 国家现代产业技术体系专项 (CARS14-1-29): 国家现代农业 (特色油料) 产业技术体系产后-油脂加工, 2017-2020, 参与;
4. 香港特区研究资助局项目 (262912): Discovery of Aryl Naphthalide Lignans as Potential Anti-HIV Inhibitors from the Medicinal Plant *Justicia gendarussa*, 2013-2016, 参与;
5. 河南省重点研发与推广 (科技攻关) 专项 (192102110210): 杜仲籽、牡丹籽、山茱萸籽等特色油料的开发, 2019-2020, 主持;
6. 河南工业大学高层次人才科研启动基金项目 (2017BS032): 河南道地药材挥发油对食用葵花籽油氧化稳定性的影响, 2018-2021, 主持;
7. 河南工业大学省属高校基本科研业务费项目 (2018QNJH20): 留兰香精油对葵花籽油煎炸过程的影响, 2018-2021, 主持;
8. 河南工业大学青年骨干教师培育计划 (21420145), 2021-2024, 主持

### (二) 代表科研论文

1. **Dongying Wang**, Yan Zhao, Yadong Jiao, Linhong Yu, Su Yang, Xingbin Yang\*. Antioxidative and hepatoprotective effects of polysaccharides from *Zizyphus jujube* cv. *Shaanbeitanzao*. *Carbohydrate Polymers*, **2012**, 88, 1453-1459.
2. **Dongying Wang**, Yan Zhao, Yanfei Sun, Xingbin Yang\*. Protective effects of Ziyang tea polysaccharides on CCl<sub>4</sub>-induced oxidative liver damage in mice. *Food Chemistry*, **2014**, 143, 371-378.
3. Yifu Guan, **Dongying Wang**, Ghee T. Tan, Nguyen Van Hung, Nguyen Manh Cuong, John M. Pezzuto, Harry H. S. Fong, Djaja Doel Soejarto, Hongjie Zhang\*. *Litsea* species as potential antiviral source plants. *The American Journal of Chinese Medicine*, **2016**, 44, 275-290. (Co-First Author)
4. **Dongying Wang\***, Xiangmei Zhao, Yulan Liu. Hypoglycemic and hypolipidemic effects of a polysaccharide from flower buds of *Lonicera japonica* in streptozotocin-induced diabetic rats. *International Journal of Biological Macromolecules*, **2017**, 102, 396-404.

5. Xiangmei Zhao, **Dongying Wang\***, Lijie Qin, Xianzhi Yang, Chuanyu Gao. Comparative investigation for hypoglycemic effects of polysaccharides from four substitutes of *Lonicera japonica* in Chinese medicine. *International Journal of Biological Macromolecules*, **2018**, *109*, 12-20.
6. **Dongying Wang\***, Wenchang Fan, Yifu Guan, Huina Huang, Tao Yi, Junmin Ji. Oxidative stability of sunflower oil flavored by essential oil from *Coriandrum sativum* L. during accelerated storage. *LWT - Food Science and Technology*, **2018**, *98*, 268-275.
7. Xinya Xu, **Dongying Wang**, Chuenfai Ku, Yang, Zhao, Han Cheng, Kanglun Liu, Lijun Rong\*, Hongjie Zhang\*. Anti-HIV lignans from *Justicia procumbens*. *Chinese Journal of Natural Medicines*, **2019**, *17*, 945-952. (Co-First Author)
8. **Dongying Wang\***, Chenxi Li, Wenchang Fan, Tao Yi, Anchi Wei, Yuxiang Ma. Hypoglycemic and hypolipidemic effects of a polysaccharide from *Fructus Corni* in streptozotocin-induced diabetic rats. *International Journal of Biological Macromolecules*, **2019**, *133*, 420-427.
9. **Dongying Wang\***, Yudong Meng, Xiangmei Zhao, Wenchang Fan, Tao Yi, Xuede Wang. Sunflower oil flavored by essential oil from *Punica granatum* cv. *Heyinshiliu* peels improved its oxidative stability and sensory properties. *LWT - Food Science and Technology*, **2019**, *111*, 55-61.
10. **Dongying Wang\***, Ying Dong, Qing Wang, Xuede Wang\*, Wenchang Fan. Limonene, the compound in essential oil of nutmeg displayed antioxidant effect in sunflower oil during the deep-frying of Chinese *Maye*. *Food Science and Nutrition*, **2020**, *8*, 511-520.
11. **Dongying Wang\***, Xinpei Chen, Qing Wang, Yudong Meng, Dongmin Wang, Xuede Wang. Influence of the essential oil of *Mentha spicata* cv. *Henanshixiang* on sunflower oil during the deep-frying of Chinese *Maye*. *LWT - Food Science and Technology*, **2020**, *122*, 109020.
12. **Dongying Wang\***, Yudong Meng, Chenxin Wang\*, Xuede Wang, Francesca Blasi. Antioxidant activity and sensory improvement of *Angelica dahurica* cv. *Yubaizhi* essential oil on sunflower oil during high-temperature storage. *Processes*, **2020**, *8*, 403.
13. **Dongying Wang\***, Qing Wang, Shuchang Li, Yuanxin Xu, Xuede Wang, Chenxin Wang\*. Carvacrol methyl ether, a compound from the essential oil of *Gardenia jasminoides* fruits, exhibits antioxidant effects in the deep-frying of Chinese *Youmotou* using sunflower oil. *LWT - Food Science and Technology*, **2020**, *128*, 109502.
14. **Dongying Wang\***, Ying Dong, Xinpei Chen, Yang Liu, Junhui Wang, Xuede Wang, Chenxin Wang\*, Hongquan Song. Incorporation of apricot (*Prunus armeniaca*) kernel essential oil into chitosan films displaying antimicrobial effect

against *Listeria monocytogenes* and improving quality indices of spiced beef. *International Journal of Biological Macromolecules*, **2020**, *162*, 838-844.

15. Chenxi Li, Yahui Li, Yuxiang Ma, **Dongying Wang\***, Yongzhan Zheng, Xuede Wang\*. Effect of black and white sesame on lowering blood lipids of rats with hyperlipidemia induced by high-fat diet. *Grain & Oil Science and Technology*, **2020**, *3*, 57-63.
16. Yudong Meng, **Dongying Wang\***, Ying Dong, Xinpei Chen, Xuede Wang\*. The variation of oxidative stability and sensory attributes of sunflower oil induced by essential oil from *Magnolia liliflora* Desr. during high-temperature storage. *International Journal of Food Science and Technology*, **2021**, *56*, 3355-3366.
17. Yudong Meng, Haoduo Yang, **Dongying Wang\***, Yuxiang Ma, Xuede Wang, Francesca Blasi\*. Improvement for oxidative stability and sensory properties of sunflower oil flavored by Huai *Chrysanthemum X morifolium* Ramat. essential oil during accelerated storage. *Processes*, **2021**, *9*, 1199.
18. Xinya Xu, **Dongying Wang**, Yiping Li, Stephen T. Deyrup, Hongjie Zhang\*. Plant-derived lignans as potential antiviral agents: a systematic review. *Phytochemistry Reviews*, **2021**, doi.org/10.1007/s11101-021-09758-0. (Co-First Author).

### 奖励与荣誉

1. 2013 年, Mr. Kwok Yat Wai and Madam Kwok Chung Bo Fun Graduate School Development Fund in Hong Kong Baptist University;
2. 2019 年, 获金龙鱼青年教师奖;
3. 2020 年, 获第五届全国生命科学创新创业大赛(创新组)指导教师一等奖;
4. 2021 年, 获第六届全国生命科学创新创业大赛(创新组)指导教师一等奖;
5. 2021 年, 获学校“优秀班主任”;学院“优秀共产党员”、“思政育人标兵”等荣誉称号。

目前, 与河南中医学院、河南人民医院、香港浸会大学、意大利佩鲁贾大学等单位保持良好的科研合作关系, 欢迎广大有志于科研工作的同学联系 (Email) 学习事宜。