

	<p>英国诺丁汉大学博士，博士后，《中国油脂》杂志编委，现就任于粮油食品学院油脂制取理论与技术团队，从事油脂加工、绿色油料加工技术，油料高值化利用、食品风味分析和感官评价、香精制备技术研究。曾就任于英国玛氏巧克力公司、英国雀巢研发中心、英国馨香香精香料有限公司的研发部门。主持起草中国粮油学会团体标准《芝麻油感官评价》；主译国外优秀教材《食品感官评价原理与技术》；发表 SCI 收录论文 10 余篇；授权专利 2 项；主持国家自然科学基金项目 1 项，主持横向课题经费超过 50 万；指导学生获全国大学生生命科学大赛一等奖；获得“瑞元杯”油脂科技青年论坛论文一等奖；益海嘉里金龙鱼青年教师奖教金；英国诺丁汉大学副校长科研奖。</p> <p>通讯地址：河南工业大学粮油食品学院 联系电话：15617552062 电子邮箱：yin.wenting@hotmail.com</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>2021-06 至 2026-04，《中国油脂》杂志社，青年编委</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>教育经历：</p> <p>(1) 2012-10 至 2016-12，英国诺丁汉大学，食品科学，博士</p> <p>(2) 2009-09 至 2010-09，英国诺丁汉大学，食品生产管理，硕士</p> <p>(3) 2005-09 至 2009-07，河南工业大学，食品质量与安全，学士</p> <p>工作经历：</p> <p>(4) 2017-06 至 今，河南工业大学，粮油食品学院</p> <p>(5) 2021-11 至 今，河南省亚临界生物技术有限公司，博士后</p> <p>(6) 2016-06 至 2016-12，英国馨香香精香料有限公司，研发部门，食品感官研究员</p> <p>(7) 2011-03 至 2012-04，英国玛氏巧克力有限公司，研发部门，食品质构研究员</p> <p>(8) 2010-03 至 2010-08，英国雀巢全球研发中心，研发部门，食品风味实习生</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>主要从事油脂加工与制取、绿色油料加工技术开发，油料高值化利用、食品的风味分析和感官评价、香精制备技术的研究。</p>	
<h3>教授课程</h3>	

- (1) 本科研究生课程：食品风味化学与分析，食品感官评价，食品营养学(河南省优秀在线课程)，食物链科学，食品科学，
- (2) 全英课程：Sensory Evaluation, Food Flavour, Food Chemistry

研究成果

(一) 主持或参与的科研项目

- (1) 国家农业部，国家农业部产业技术体系，CARS-14-1-29，特色油料产业技术体系油脂加工岗位，2023-01 至 2025-12，210 万元，在研，210 万，主要参与者
- (2) 国家自然科学基金委员会，青年科学基金项目，32202210，油脂氧化与美拉德反应互作对芝麻油关键香气物质形成的影响及机理研究，2023-01-01 至 2025-12-31，30 万元，在研，30 万，主持
- (3) 益海嘉里（青岛）风味食品应用创新中心有限公司，横向科研合作，51001432，2021-11 至 2023-11，10 万元，在研，主持
- (4) 河南工业大学，高层次人才科研启动基金，2018BS060，风味油脂关键香气活性物质分析和感官评价，2019-01 至 2021-12，10 万元，结题，主持
- (5) 中华人民共和国科学技术部，国家重点研发计划，2017YFD0401100，大宗米制品适度加工关键技术装备研发及示范，2017-07 至 2021-08，2803 万元，结题，骨干参与

(二) 代表著作与论文

- Wen-ting Yin, Rui Shi, Ke Li, Xue-de Wang, Yu-hang Zhao, Zhuo-qing Zhai; Effect of microwave pretreatment of sunflower kernels on the aroma-active composition, sensory quality, lipid oxidation, tocopherols, heterocyclic amines and polycyclic aromatic hydrocarbons of sunflower oil, *LWT - Food Science and Technology*, 2022, 170. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114077>
- Wen-ting Yin, Rui Shi, Shi-jia Li, Xue-ting Ma, Xue-de Wang, An-na Wang; Changes in key aroma-active compounds and sensory characteristics of sunflower oils induced by seed roasting, *Journal of Food Science*, 2022, 87(2): 699-713. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16044>
- Wen-ting Yin, Xue-ting Ma, Shi-jia Li, Xue-de Wang, Hua-min Liu, Rui Shi; Comparison of key aroma-active compounds between roasted and cold-pressed sesame oils, *Food Research International*, 2021, 150 (Part A). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110794>
- Wen-ting Yin, Washington Maradza, Yi-fan Xu, Xue-ting Ma, Rui Shi, Ren-yong Zhao, Xue-de Wang; Comparison of key aroma-active composition and aroma perception of cold-pressed and roasted peanut oils, *International Journal of Food Science & Technology*, 2022. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15615>

- Yunwei Lin, Wenting Yin, Yujie Li, Guoqin Liu, Influence of different solid lipids on the properties of a novel nanostructured lipid carrier containing Antarctic krill oil, *International Journal of Food Science & Technology*, 2022, 57, 5, (2886-2895), <https://doi.org/10.1111/ijfs.14683>
- Yunwei Lin, Wenting Yin, Guoqin Liu. Development and characterisation of a novel krill oil nanostructured lipid carrier based on 1,3-glycerol distearate. *International Journal of Food Science & Technology*. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14683>
- Wenting Yin, Louise Hewson, Robert Linforth, Moira Taylor, Ian D. Fisk, Effects of aroma and taste, independently or in combination, on appetite sensation and subsequent food intake, *Appetite*, 2017, 114, 265-274, <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.04.005>.
- Zhao Wenhong, Yan Tingting, Yin Wenting. Structural characterization, storage stability, and antioxidant activity of a novel amylose-lycopene inclusion complex. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2021(5):45. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15493>
- 王永华, 刘源, 尹文婷. 食品感官评价原理与技术 [M], 中国轻工业出版社, 2023
- 赵宇航, 尹文婷, 汪学德, 朱新亮. 微波预处理对芝麻油风味、营养和安全品质的影响 [J/OL]. 食品科学:1-20[2023-02-28].
- 翟卓青, 尹文婷, 汪学德, 马雪婷, 杨忠欣. 市售芝麻油的气味活性成分和感官品质差异 [J]. 中国油脂:1-12[2023-02-28].
- 马雪婷, 尹文婷, 李诗佳, 汪学德, 郑楠楠, 冯成, 杨忠欣. 炒籽温度对芝麻油香气活性组分和感官品质的影响[J]. 中国油脂, 2021, 46(08):6-11.
- 师瑞, 尹文婷, 马雪婷, 汪学德, 王岸娜. SDE-GC-O-MS 鉴定浓香葵花籽油香气活性物质[J]. 中国粮油学报, 2021, 36(08):113-117.
- 安红周, 陈会会, 尹文婷, 林乾, 何东升, 罗琼. 加工精度对大米食用品质及风味的影响 [J]. 中国粮油学报, 2021, 36(01):1-7.
- 尹文婷, 马雪婷, 汪学德. 不同工艺芝麻油的挥发性成分分析和感官评价[J]. 中国油脂, 2019, 44(12):8-13.
- 赵文红, 严婷婷, 尹文婷, 谢岩黎. 溶液 pH 对番茄红素稳定性及其降解动力学研究[J]. 现代食品科技, 2020, 36(01):178-183+27. DOI:10.13982/j.mfst.1673-9078.2020.1.025.
- 赵文红, 严婷婷, 尹文婷, 关二旗. 增强番茄红素稳定性制剂的研究进展[J]. 现代食品科技, 2019, 35(12):329-336. DOI:10.13982/j.mfst.1673-9078.2019.12.042.
- 尹文婷, 马雪婷, 王岸娜. 食品对食欲的影响及高饱腹感食品的开发[J]. 食品研究与开发, 2019, 49(17):218-224.

(二) 授权发明专利

- (1) 尹文婷; 汪学德; 马宇翔; 王动民; 侯丽霞; 刘华敏; 王东营; 蔡小双; 一种用于风味油脂感官评价 的品油杯, 2021-10-22, 中国, ZL 2020 2 2904864.X
- (2) 王动民; 尹文婷; 汪学德; 马宇翔; 侯丽霞; 刘华敏; 王东营; 蔡小双; 一种用于风味油脂感官评价 的恒温装置, 2021-10-22, 中国, ZL 2020 2 2756446.0

(四) 其他成果

- 尹文婷, 汪学德, 刘玉兰, 等; 芝麻油感官评价, T/CCOA 29-2020, 中国粮油学会, 2021-3-1 (标准)
- 2022 全国大学生生命科学竞赛, 创新创业类 一等奖《冷榨和热榨花生油的关键香气活性物质及感官品质的比较》 指导老师: 赵仁勇, 尹文婷
- 2022 全国大学生生命科学竞赛, 创新创业类 三等奖 《基于分子感官科学的冷榨和热榨芝麻油的关键香气活性物质的比较》 指导老师: 尹文婷
- 2023, 河南省线上一流本科课程, 食品营养学, 课程团队主要成员

奖励与荣誉

- 益海嘉里金龙鱼青年教师奖教金, 2022
- 第三届瑞元杯油脂科技青年论坛论文一等奖, 《基于分子感官科学的芝麻油关键香气活性物质分析》, 中国粮油学会油脂分会, 2021
- 河南工业大学优秀党员, 2022
- 河南工业大学本科毕业设计优秀指导导师, 2022
- 诺丁汉大学副校长奖学金: 优秀科研奖, The University of Nottingham, 2012
- 英国食品科学与技术研究机构-The Institute of Food Science and Technology, IFST 感官评价科学组优秀科研学生奖, 2015

实验室和科研团队简介

尹老师所在团队油脂制取理论与技术团队是我院重点专业油脂与植物蛋白工程的研究团队之一。团队共 9 人: 有海外归国博士 3 人, 教授 2 名, 副教授 3 名, 注册化工工程师 1 名, 国家现代农业产业技术体系加工岗位专家 1 人, 河南省高校创新人才 1 名, 学术技术带头人 1 人, 校青年骨干教师 2 人。团队科研方向: 植物油料制取方法的基础理论, 油脂、蛋白质、碳水化合物等天然物质的质量、功能变化和联产技术,

不同油脂风味形成机制与控制技术，油脂制取过程中风险因子形成机理与控制技术。团队从十三五到目前为止承担各类科研项目百余项，总经费达 1300 多万元，包括国家自然科学基金项目 7 项，科技成果转化基金项目 1 项，公益行业专项 1 项，重点研发计划 2 项，现代农业产业体系 1 项。发表学术论文 300 余篇，其中 SCI 收录百余篇。出版学术专著 5 部。授权发明专利 10 项，研发成果 15 项，研发新产品 5 项。制修订国家标准 5 项。获国家科学技术进步二等奖 1 项，省部级科学技术进步一等奖 2 项，二等奖 4 项。