



孙聪，女，博士，硕士生导师。主要从事功能性脂质、食品专用油脂、脂质化学与品质等方面的研究工作。目前主持“十四五”国家重点研发计划子课题、中国博士后科学基金、河南省科技攻关项目、河南省部级科研平台开放课题及企业横向等 6 项。发表 SCI 论文 20 余篇，其中以第一/通讯作者发表 7 篇，参与撰写和编译专著 2 部，申报国家发明专利 4 项，其中授权 2 项。

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

联系电话：18623715095

电子邮箱：suncong0511@haut.edu.cn

教育与工作经历

2018.06-至今，河南工业大学，粮油食品学院，讲师

2021.09-2018.06，江南大学，食品学院，博士（硕博连读）

2008.09-2012.06，河南工业大学，粮油食品学院，学士

研究领域与方向

1. 功能性脂质的合成、开发及利用
2. 食品专用油脂
3. 脂质化学与品质

教授课程

本科生课程：《油料加工副产品综合利用》、《油脂制取与加工工艺》、《油脂品质分析实验》、《生产实习》

研究生课程：《科技英语精读与写作》

研究成果

（一）主持的科研项目

1. “十四五”国家重点研发计划子课题（2021YFD210030404）：全脂型植物基高值化专用油脂新产品开发，主持。
2. 中国博士后科学基金面上资助（2021M702966）：不同来源人乳替代脂的制备及其体外消化特性研究，主持。
3. 河南省重点研发与推广（科技攻关）专项（202102110288）：基于甘油三酯人乳替代脂的制备及氧化稳定性技术研究，主持。

4. 河南省部级科研平台开放课题（GO202208）：人乳替代脂 1-油酸-2-棕榈酸-3-亚油酸甘油三酯的制备技术研究，主持。

5. 速冻食品专用油脂的制备及其性能研究，企业横向，主持。

6. 特膳食品专用油脂研发，企业横向，主持。

（二）代表著作与论文

1. Shaohua Liang, Quan Zhao, Xianzhi Wei, **Cong Sun***. Highly efficient synthesis of chlorogenic oleate using acyl chloride method, *LWT-Food Science and Technology*, 2022, 154: 112817.

2. Shaohua Liang, Yameng Liu, Yannan Meng, **Cong Sun***. Two-stage enzymatic hydrolysis of soybean concentrate phospholipid to prepare glycerylphosphorylcholine: Optimized by response surface methodology, *Journal of Oleo Science*, 2021, 70(2): 237-245.

3. Shaohua Liang, Shukun Wang, Yannan Meng, **Cong Sun***. Enzymatic preparation of glycerophosphatidylcholine catalyzed by combinational phospholipases: a comparative study of concerted versus stepwise catalysis, *RSC Advances*, 2020, 10(64): 38727-38735.

4. Shaohua Liang, Xianzhi Wei, Man Zhang, **Cong Sun***. Preparation of structured lipid enriched with medium chain triacylglycerol by chemical catalyzed acidolysis of coconut oil, *Journal of Oleo Science*, 2019, 68: 1175-1185.

5. **Cong Sun**, Wei Wei, Xiaoqiang Zou, Jianhua Huang, Qingzhe, Jin, Xingguo Wang*. Evaluation of triacylglycerol composition in commercial infant formulas on the Chinese market: A comparative study based on fat source and stage, *Food Chemistry*, 2018, 252: 154-162.

6. **Cong Sun**, Wei Wei, Hang Su, Xiaoqiang Zou, Xingguo Wang*. Evaluation of sn-2 fatty acid composition in commercial infant formulas on the Chinese market: A comparative study based on fat source and stage, *Food Chemistry*, 2018, 242: 29-36.

7. **Cong Sun**, Xiaoqiang Zou, Yunping Yao, Jun Jin, Yuan Xia, Jianhua Huang, Qingzhe, Jin, Xingguo Wang*. Evaluation of fatty acid composition in commercial infant formulas on the Chinese market: A comparative study based on fat source and stage, *International Dairy Journal*, 2016.12, 63: 42-51.

8. Wei Wei, **Cong Sun**, Xiaosan Wang, Qingzhe Jin, Xuebing Xu, Casimir C. Akoh, Xingguo Wang*. Lipase-Catalyzed Synthesis of Sn-2 Palmitate: A Review. *Engineering*,

2020,6(4): 406-414.

9. Wei Wei, **Cong Sun**, Wendi Jiang, Xinghe Zhang, Ying Hong, Qingzhe Jin, Guanjun Tao, Xingguo Wang*, Zhennai Yang*. Triacylglycerols fingerprint of edible vegetable oils by ultra-performance liquid chromatography-Q-ToF-MS. LWT-Food Science and Technology, 2019,112:108261.

10. **孙聪**, 朱利萍, 李开放, 张顺昌, 杨国龙, 梁少华*. 速冻专用油脂的研究进展, 中国油脂, 2022, 47(01): 107-112.

11. **孙聪**, 张浩, 敖小惠, 邓朝玉, 梁少华*. 酶促酸解制备 1-油酸-2-棕榈酸-3-亚油酸甘油三酯, 中国油脂, 2021, 46(04): 92-98.

12. 冯坤, **孙聪**, 梁少华*. 以乳极性脂/蛋白为界面脂滴的体外消化特性研究, 河南工业大学学报(自然科学版). 2022,43(03): 43-50.

13. 秦杰, **孙聪**, 邹孝强, 金青哲, 王兴国*. 咪唑类离子液体对酶法醇解制备脂肪酸酯的影响研究[J]. 中国油脂, 2017, 42(6):7.

14. 《人乳脂及人乳替代脂》，科学出版社，2018. 参编

15. 《贝雷油脂化学与工艺学》（第六版，共六卷），译著，中国轻工业出版社，2016. 参编

（三）授权发明专利

1. 王兴国, 金青哲, **孙聪**, 韦伟, 邹孝强. 一种人乳替代脂相似性评价方法. 申请号: 201711392850.0

2. 王兴国, 姚云平, 金青哲, **孙聪**, 闫媛媛, 邹孝强, 齐策, 韦伟, 黄建花, 刘睿杰, 常明, 王小三. 一种快速评价不同乳脂肪球中脂质组成的方法. 申请号: 201610616524.2

奖励与荣誉

首届中国“瑞元杯”油脂科技青年论坛一等奖

河南工业大学粮油食品学院教学大赛三等奖