

	<p>秦召，博士，硕士研究生导师，食品科学与工程博士后，主要从事多酚化合物在油脂方面的应用、油脂制取技术、天然产物开发利用研究。目前已发表中英文论文 30 余篇。其中以第一作者或通讯作者发表 SCI 收录论文 20 余篇（9 篇为 Top 期刊）。参与撰写 Springer 和 Elsevier 出版的英文专著 2 部；申请专利 5 项，其中授权专利 3 项；主持在研国家自然科学基金 1 项、河南省科技攻关项目 2 项，主持完成河南省博士后科研项目 1 项，参与省部级项目 3 项。指导本科生参加全国生命科学大赛获得特等奖 1 次、二等奖 1 次。</p> <p>通讯地址：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：18623711285 电子邮箱：qinzhao@haut.edu.cn</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>Journal of Renewable Materials 客座编辑，Journal of Agricultural and Food Chemistry、Bioenergy Research、Biomass Conversion and Biorefinery 等期刊审稿人。</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2021-05 至今，河南工业大学，粮油食品学院，讲师 2018-12 至 2021-04，河南工业大学，博士后 2014-09 至 2018-12，郑州大学，核生物学，博士 2011-09 至 2014-06，河南农业大学，遗传学，硕士 2007-09 至 2011-06，河南农业大学，生物技术，学士</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>油脂制取理论与技术</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>研究生课程：《天然产物与功能性食品》</p>	
<h3>研究成果</h3>	
<p>（一）主持的科研项目</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金青年基金项目（32202196），煎炸条件下木瓜原花青素 C-C 键断裂对杂环胺生成的抑制机制，2023-2025，主持 2. 河南省科技攻关项目（222102110321），微波耦合酶解柔性预处理制备富含多酚的冷榨红 	

花籽油关键技术开发, 2022-2023, 主持

(二) 代表著作与论文

1. Liu X Y, Yv H Y, Liu Y Z, Qin Z, Liu H M, Ma Y X, Wang X D. Isolation and structural characterization of cell wall polysaccharides from sesame kernel. LWT- Food Science and Technology, 2022, 163: 113574.
2. Qin Z, Yang Q L, Cheng X C, Liu H M, Wang X D. Structural features, chemical composition, antioxidant activities of organosolv lignins extracted from black and white sesame capsules and stalks. Industrial Crops and Products, 2021,169: 113677.
3. Qin Z, Liu H M, Lv T T, Wang X D. Structure, rheological, thermal and antioxidant properties of cell wall polysaccharides from Chinese quince fruits. International Journal of Biological Macromolecules, 2020, 147: 1146-1155.
4. Qin Z, Liu H M, Cheng X C, Wang X D. Effect of drying pretreatment methods on structure and properties of pectins extracted from Chinese quince fruit. International Journal of Biological Macromolecules, 2019, 137: 801-808.
5. Qin Z, Wang X D, Liu H M, Wang D M, Qin G Y. Structural characterization of Chinese quince fruit lignin pretreated with enzymatic hydrolysis. Bioresource Technology, 2018, 262: 212-220.
6. Qin Z, Liu H M, Ma Y X, Wang X D. Chapter 9 Developments in extraction, purification, and structural elucidation of proanthocyanidins (2000-2019). In: Studies in Natural Products Chemistry Volume 68. Elsevier press, 2021, 347-392.
7. Qin Z, Liu H M, Gu L B, Sun R C, Wang X D. Chapter 5 Lignin as a Natural Antioxidant: Property-Structure Relationship and Potential Applications. In: Reactive and Functional Polymers Volume One. Springer press, 2020, 65-94.

(三) 授权发明专利

Qin Zhao, Liu Hua-Min, Wang Xue-De, et al. Wall-breaking treatment method for cell wall skeleton structure of Chaenomeles fruits (2021106098).

(四) 其他成果

参与科技成果鉴定 3 项

奖励与荣誉

指导学生获得全国大学生生命科学竞赛（创新创业类）特等奖 1 项

实验室和科研团队简介

油脂制取理论与技术团队