



杨玉辉，男，1992年11月出生，博士，硕士研究生导师。主要从事于食品组分与营养健康方面的研究。目前主持河南省科技攻关、省科技研发计划联合基金、省高等学校重点科研项目等项目5项；已发表中英文论文30余篇，其中以第一作者或通讯作者的中科院SCI一区TOP期刊论文11篇，EI论文2篇；参编中国轻工业“十三五”规划教材《食品营养学实验与技术》（中英版）1部；参与省级教改项目并获得河南省高等教育教学成果奖二等奖1项；河南省一流课程、精品课程团队主要成员。

通讯地址：郑州市河南工业大学粮油食品学院8534室

联系电话：18623715195

电子邮箱：yangyuhui1992@126.com

学术兼职

Food & Function、Journal of Agricultural and Food Chemistry、Molecular nutrition & food research、Frontiers in Nutrition 等期刊审稿人。

教育与工作经历

2019.07-至今，河南工业大学，粮油食品学院，食品质量与安全系

2015.09-2019.06，江南大学，食品学院，食品科学与工程专业，博士

2011.09-2014.06，南昌大学，食品学院，食品科学专业，硕士

2007.09-2011.07，安徽科技学院，食品药学院，食品科学与工程专业，学士

研究领域与方向

主要从事食品功能因子与代谢综合征防控以及食品中蛋白质氧化产物形成规律及调控机制研究。

教授课程

《食品营养学》、《现代食品营养学》、《功能因子与保健食品》等。

研究成果

（一）主持的科研项目

(1) 河南省重点研发与推广专项（科技攻关）项目：降解蛋氨酸乳酸菌在酸奶发酵中的应用研究，2023-2024，主持。

(2) 河南省科技研发计划联合基金（应用攻关类）项目：低蛋氨酸主食面制品加工的关键技术研发及应用，2023-2024，主持。

(3) 河南省高等学校重点科研项目指导计划项目：膳食蛋氨酸限制通过肠道菌群调控机体氧化三甲胺生成的机理研究，2022-2023，主持。

(4) 河南工业大学粮油食品学科国家工程实验室/省重点实验室计划项目：靶向降低发酵面制品中蛋氨酸的关键技术研发，2022-2023，主持。

(5) 河南工业大学高层次人才科研启动基金项目：膳食蛋氨酸限制缓解肥胖小鼠肾脏和脾脏损

伤的机制研究, 2020-2022, 主持。

(6) 江苏省研究生培养创新工程项目: 蛋氨酸限制对高脂饮食小鼠能量和蛋白质代谢的影响, 2017-2018, 已结项。

(二) 代表著作与论文

(1) **Yang Yuhui**, Lu Manman, Jing Qian, et al. Dietary methionine restriction promotes fat browning and attenuates hepatic lipid accumulation in high choline-fed mice associated with the improvement of thyroid function. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2023, 71(3): 1447–1463. (IF=5.895, 中科院一区 TOP, 封面论文)

(2) Bowen Li, **Yuhui Yang***(通讯作者), Yinyi Ding, et al. Dityrosine in food: A review of its occurrence, health effects, detection methods, and mitigation strategies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2023, 22: 355–379. (IF=15.786, 中科院一区 TOP)

(3) **Yang Yuhui**, Lu Manman, Xu Yuncong, et al. Dietary methionine via dose-dependent inhibition of short-chain fatty acid production capacity contributed to a potential risk of cognitive dysfunction in mice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2022, 70(48): 15225–15243. (IF=5.895, 中科院一区 TOP, 封面论文)

(4) Xu Yuncong, **Yuhui Yang***(通讯作者), Bowen Li, et al. Dietary methionine restriction improves gut microbiota composition and prevents cognitive impairment in D-galactose-induced aging mice. *Food & Function*, 2022, 13: 12896-12914. (IF=6.317, 中科院一区 TOP)

(5) **Yang Yuhui**, Lu Manman, Xu Yuncong, et al. High dietary methionine intake may contribute to the risk of nonalcoholic fatty liver disease by inhibiting hepatic H₂S production. *Food Research International*, 2022, 158: 111507. (IF=7.425, 中科院一区 TOP)

(6) **Yang Yuhui**, Zhang Yuanhong, Xu Yuncong, et al. Dietary methionine restriction improves gut microbiota and reduces intestinal permeability and inflammation in high-fat-fed mice. *Food & Function*, 2019, 10(9): 5952-5968. (IF=6.317, 中科院一区 TOP)

(7) **Yang Yuhui**, Wang Yanan, Sun Jin, et al. Dietary methionine restriction reduces hepatic steatosis and oxidative stress in high-fat-fed mice by promoting H₂S production. *Food & Function*, 2019, 10(1): 61-77. (IF=6.317, 中科院一区 TOP)

(8) **Yang Yuhui**, Zhang Jiahong, Wu Guoqing, et al. Dietary methionine restriction regulated energy and protein homeostasis by improving thyroid function in high fat diet mice. *Food & Function*, 2018, 9(7): 3718-3731. (IF=6.317, 中科院一区 TOP)

(9) **Yang Yuhui**, Zhang Hui, Yan Biao, et al. Health effects of dietary oxidized tyrosine and dityrosine administration in mice with nutrimental strategies. *Journal of agricultural and food chemistry*, 2017, 65(32): 6957-6971. (IF=5.895, 中科院一区 TOP)

(10) 鲁嫚嫚, 钱静, **杨玉辉***(通讯作者), 等. 蛋氨酸限制饮食的健康益处及其实现策略研究进展. *食品科学*: 1-21 [2022-09-13]. <http://kns.cnki.net/kcms/detail/11.2206.ts.20220621.1602.021.html>. (EI 收录)

(三) 其他成果

(1) 参编中英版《食品营养学实验与技术》, 中国轻工业“十三五”规划教材, 乐国伟/施用晖主编, 中国轻工业出版社, 2021年7月。

实验室和科研团队简介

所在的科研团队：食品安全控制团队以食品生产全程中有害物质控制和营养物质保护为目标，重点开展粮油食品加工过程中危害因子的控制及快速检测技术、营养物质的构效及加工中的转归等研究。

所在的实验室：研究食品中营养成分（如蛋氨酸限制）或功能因子（如多酚、黄酮等）对肥胖、心血管疾病等慢性代谢性疾病的防控作用及机制；研究食品加工过程中蛋白质氧化的规律和机制，并探究调控食品加工过程中蛋白质氧化的关键技术方法及调控机制。