



个人简介（300 字左右）

李倩，博士，讲师，硕士生导师，九三学社社员，中国食品科学技术学会会员。主要研究方向为食源性致病菌及其毒素的防控。近年来先后主持博士后科学基金面上项目、河南工业大学高层次人才基金项目、河南省教育厅项目、河南省重点研发与推广专项（科技攻关）、河南工业大学粮油食品学院省部级科研平台开放基金、国家大学生创新创业训练项目等，参与国家“十三五”项目、国家自然科学基金面上项目、河南省创新团队支持项目等，获河南省教育厅优秀科技论文奖 2 项。发表论文 50 余篇，其中 SCI 收录论文 10 余篇，授权/申请专利 4 项。协助指导硕士研究生、博士研究生 7 名。

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 8534

联系电话： 18623713107

电子邮箱： lq@haut.edu.cn

学术兼职

此处填写主要学术兼职

教育与工作经历

此处填写教育与工作经历

2018.05-至今：河南工业大学，粮油食品学院，讲师

2016.02-2018.04：中科院合肥物质科学研究院，博士后

2012.03-2015.10：德国基尔大学，数学与自然科学学院，博士

研究领域与方向

此处填写研究领域与方向

植物源天然化合物筛选、致病菌污染与防控

教授课程

此处填写主要的教授课程

食品免疫学，食品质量与安全专业英语

研究成果

（一）主持的科研项目

此处填写代表性的科研项目

- （1）石榴果皮/双歧杆菌微凝胶关键技术研发及在花生酱中的应用，主持，河南省重点研发与推广专项（科技攻关）（232102111058）
- （2）柚子皮精油-介孔 SiO₂/淀粉膜关键技术研发及在玉米防霉中的应用，主持，河南工业大学粮油食品学院省部级科研平台开放基金（G0202206）
- （3）石榴、山竹等果皮废弃物抑菌活性成分的筛选、剂型制备及其在食品保鲜中的应用，主持，国家大学生创新创业训练计划项目（202210463004）
- （4）植物源天然化合物高效抑菌剂制备研究，主持，国家大学生创新创业训练计划项目（202110463038）
- （5）丹皮酚抑制黄曲霉细胞壁的分子机制研究，主持，河南省教育厅高等学校重点科研项目（21A550005）
- （6）香草醛衍生物对植物真菌的抑制作用研究，主持，河南工业大学高层次人才基金项目（2019BS019）

（二）代表著作与论文

此处填写代表性的著作与论文

- （1） **Qian Li**, Ying Zhao, Yanli Xie, et al. Paeonol inhibits *Aspergillus flavus* via disrupting ergosterol biosynthesis, redox metabolism, and aflatoxin biosynthesis on rice. *LWT*, 2022: 113587. (JCR 一区, 影响因子: **6.056**)
- （2） **Qian Li**, Xiaoman Zhu, Ying Zhao, et al. The antifungal activity of *o*-vanillin against *Aspergillus flavus* via disrupting ergosterol biosynthesis and promoting oxidative stress, and an RNA-seq analysis thereof. *LWT*, 2022: 113635. (JCR 一区, 影响因子: **6.056**)
- （3） **Qian Li**, Ying Zhao, Xiaoman Zhu, et al. Antifungal effect of *o*-vanillin on mitochondria of *Aspergillus flavus*: ultrastructure and TCA cycle are destroyed. *International Journal of Food Science & Technology*, 2022, 57(5): 3142-3149. (JCR 二区, 影响因子: **3.612**)
- （4） **Qian Li**, Xiaoman Zhu, Yanli Xie, et al. *o*-Vanillin, a promising antifungal agent, inhibits *Aspergillus flavus* by disrupting the integrity of cell walls and cell membranes.

Applied Microbiology and Biotechnology, 2021, 105(12): 5147-5158. (JCR 一区, 影响因子: 5.560)

(5) Qian Li, Ying Zhao, Xiaoman Zhu, et al. Antifungal efficacy of paeonol on *Aspergillus flavus* and its mode of action on cell walls and cell membranes. LWT, 2021, 149: 111985. (JCR 一区, 影响因子: 6.056)

(6) Qian Li, Ying Zhao, Yanli Xie. Paeonol disrupts the integrity of *Aspergillus flavus* cell walls via releasing surface proteins, inhibiting the biosynthesis of β -1, 3-glucan and promoting the degradation of chitin, and an identification of cell surface proteins. Foods, 2021, 10(12): 2951. (JCR 一区, 影响因子: 5.561)

(7) Qian Li, Xiaoman Zhu, Yanli Xie, et al. 2-Hydroxy-4-methoxybenzaldehyde inhibits the growth of *Aspergillus flavus* via damaging cell wall, cell membrane, manipulating respiration thus creating a promising antifungal effect on corn kernels. International Journal of Food Science & Technology, 2020, 56(1): 178-184. (JCR 二区, 影响因子: 3.612)

(三) 授权发明专利

此处填写代表性的发明专利

(1) 李倩, 朱晓嫒, 赵颖。丹皮酚用作黄曲霉抑菌剂的实验方法。授权号: ZL202010905548.6

(四) 其他成果

此处填写其他成果

奖励与荣誉

此处填写获得的代表性奖励与荣誉

河南工业大学本科毕业论文优秀指导教师、校级教学大奖赛二等奖、河南省教育厅优秀科技论文奖、河南省第一届大学生食品包装与设计大赛优秀指导教师、河南省大学生第四届传统美食创意大赛优秀指导教师。

实验室和科研团队简介

此处可对所在实验室和科研团队简单介绍

食品营养与安全控制团队：致力于粮油食品从原料生产到加工过程中的有害因子，主要包括致病菌及其毒素的防控和降解。研究方法有物理、化学和生物学防控。研究内容包括：基于植物源化合物在粮油食品生产全程中主要产毒真菌绿色防控技术及绿色防霉菌剂的开发；真菌毒素降解酶的放大生产及靶向光催化降解系统的构建；基于特异性识别元件和纳米材料信号放大策略的真菌毒素高灵敏、可视化、快速检测术。