

郝光飞简介

郝光飞，男，汉族，1982年01月出生，副教授，硕士研究生导师。2004年于河北大学生物科学专业获理学学士学位；2008年于河北大学微生物学专业获理学硕士学位；2014年于江南大学食品科学专业获工学博士学位；于江南大学轻工技术与工程从事博士后研究工作2年；2016年来本校任教至今。担任河北省微生物学会理事，河北省食品学会青年委员会委员；发表研究文章40余篇；申请和授权国家\国际发明专利20余项；主持各级科研项目10余项。

一、主要招生专业及研究方向

主要招生专业：食品加工与安全

主要研究方向：功能性食品与健康，食品微生物

二、主要研究成果

1、一种低脂含蛋沙拉酱及其制备方法（专利号：ZL 202010614143.7），国家授权发明专利，**第一完成人**；

2、一种红枣低脂含蛋沙拉酱及其制备方法（专利号：ZL 202010616203.9）国家授权发明专利，**第一完成人**；

3、一种红枣低脂无蛋沙拉酱及其制备方法（专利号：ZL 202010616213.2）国家授权发明专利，**第一完成人**；

4、一种具有益生功能的低脂无蛋沙拉酱及其制备方法（专利号：ZL 202010614141.8）国家授权发明专利，**第一完成人**；

5、一种植物乳杆菌TH103及其用途（专利号：ZL 201510385613.6），国家授权发明专利，**第二完成人**，已转化。

三、主要承担的课题

1、基于谷氨酸供给的高山被孢霉代谢工程改造，河北省自然科学基金优秀青年科学基金，**主持**。

2、谷氨酸脱氢酶与谷氨酰胺合成酶对高山被孢霉脂肪酸合成的影响与调控机制研究，国家自然科学基金青年科学基金，**主持**。

3、南疆红枣提质增效深加工关键技术研究及装备研发子课题，新疆生产建设兵团南疆重点产业创新发展支撑计划项目，**主持**。

四、代表性论文

1、Role of malic enzyme during fatty acid synthesis in oleaginous fungus *Mortierella alpina*. Applied and Environmental Microbiology. 2014,80(9):2672-2678. **第一作者**

2、Increased fatty acid unsaturation and production of arachidonic acid by homologous overexpression of the mitochondrial malic enzyme in *Mortierella alpina*. Biotechnology Letters, 2014,36(9): 1827-1834. **第一作者**

3、Metabolic engineering of *Mortierella alpina* for arachidonic acid production with glycerol as carbon source. Microbial Cell Factories, 2015,14(1):1. **第一作者**

4、Substrate specificity of *Mortierella alpina* Δ 9-III fatty acid desaturase and its value for the production of omega-9 MUFA. European Journal of Lipid Science and Technology, 2015,118(5):753-760. **第一作者**

5、Metabolic engineering of *Mortierella alpina* for enhanced arachidonic acid production through the NADPH supplying strategy. Applied and Environmental Microbiology, 2016,82(11):3280-3288. **第一作者**

6、Root Morphogenesis of *Arabidopsis thaliana* Tuned by Plant Growth-Promoting *Streptomyces* Isolated From Root-Associated Soil of *Artemisia annua*[J]. Frontiers in plant science, 2021, 12: 802737-802737. **通讯作者**

7、Identification of glutathione s-transferase genes in Hami melon (*Cucumis melo* var. *saccharinus*) and their expression analysis under cold stress[J]. Frontiers in plant science, 2021: 949. **通讯作者**

8、Anti-inflammatory activity of peptides derived from millet bran in vitro and in vivo[J]. Food & Function, 2022, 13(4): 1881-1889. **通讯作者**

9、Low-temperature adaptation and preservation revealed by changes in physiological-biochemical characteristics and proteome expression patterns in post-harvest Hami melon during cold storage. PLANTA.APR 2022. 255(4):91. **通讯作者**

10、江西酸芋荷中乳酸菌的分离鉴定及在泡菜发酵中的应用[J]. 中国酿造, 2018,37(10):36-42. **通讯作者**

11、CRISPR-Cas9 基因编辑技术在基因功能和作物育种中的研究进展[J].分子植物育种,2019,17(21):7087-7093.通讯作者

12、贵州泡菜中乳酸菌的分离鉴定及其在泡菜发酵中的应用[J].中国酿造,2020,39(12):113-119.通讯作者

13、泡菜和红枣表面乳酸菌的分离鉴定及抗氧化活性的研究不同生物源助冻剂结合渗透脱水处理对蓝莓冻融品质的影响[J],食品研究与开发,2021,42(20):160-166.通讯作者

14、不同分子量红花籽抗氧化肽稳定性研究[J].食品工业科技,2022,43(13):9.通讯作者

15、改性方式对红花籽粕可溶性膳食纤维理化性质和吸附特性的影响[J].中国酿造,2022,41(05):137-142.通讯作者

16、不同生物源助冻剂结合渗透脱水处理对蓝莓冻融品质的影响[J],农业工程学报,2024,40(15):271-279.通讯作者

17、恩施和桐梓地区鲜广椒细菌群落结构及其感官品质解析[J].食品研究与开发,2025(2).通讯作者

五、联系方式:

地址:河北省邯郸市经开区太极路 19 号河北工程大学生命科学与食品学院食品科学技术系 38#楼 4008, 邮编:056001

E-mail: xiaohuannu@126.com