

王利红简介

王利红，女，汉族，1986年4月出生。2011年6月毕业于河北工程大学，获学士学位；2014年6月毕业于西北农林科技大学，获硕士学位；2018年6月毕业于西北农林科技大学，获博士学位。目前主要从事功能性食品开发、食品保鲜及益生菌方面的教学和科研工作。



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：功能性食品开发、食品保鲜及益生菌在食品中的应用研究

二、承担的课题

- 1、植物乳杆菌 JM113 缓解沙门氏菌诱导的仔鸡肠屏障损伤的机理研究，河北省自然科学基金委，青年基金，C2021402036, 2021-10 至 2023-12, 6 万元，主持，结题。
- 2、中草药添加剂在绿壳蛋鸡养殖中的应用研究，横向课题，2024-11 至 2025-5 年，6 万元，主持，在研。
- 3、“三区”科技人才支持项目，河北省科技厅。

三、代表性论文

- 1、Guanhua Fu, Mengyu Zhang, **Lihong Wang**. Effects of different addition levels of CHM-JM113 on growth performance, antioxidant capacity, organ index, and intestinal health of AA broilers. *Front Vet Sci*. 2024 May 15;11:1388173. (通讯作者)
- 2、Xuelian He, **Lihong Wang**, Jiejie Tao, Lichun Han, Hongwei Wang, Xiaoyan Zhao, Jinhua Zuo, Yanyan Zheng. High-oxygen-modified atmospheric packaging delays flavor and quality deterioration in fresh-cut broccoli. *Food chemistry*, 450, 139517. (共同第一作者)
- 3、**Lihong Wang**, Guanhua Fu, Xin Zhao. Effects of oxygen levels and a *Lactobacillus plantarum* strain on mortality and immune response of chickens at high altitude. *Scientific reports*, 9(1), 16037. (第一作者)
- 4、**Lihong Wang**, Luoxiong Zhou, Xin Zhao. *Lactobacillus plantarum* Restores Intestinal Permeability Disrupted by *Salmonella* Infection in Newly-hatched Chicks, *Scientific Reports*, 2018, 8(1). (第一作者)
- 5、何雪莲,韩丽春,郑鄢燕,王利红.NO 处理对黄金勾豆角采后贮藏品质的影响[J].食品科学,2023,44(07):220-228. (通讯作者)
- 6、王利红,窦少坤,栾惠,等.多糖在吞咽障碍食品中应用的研究进展[J].山东大学学报(医学

版),2024,62(08):1-8. (第一作者)

7、阮函钰,宋莎莎,王文亮,王利红.超声波预处理在果蔬干燥技术中的研究进展[J].食品与发酵工业,2024,50(24):392-400. (通讯作者)

8、付冠华,赵东臣,黄悦妍,王利红.非常规饲料资源微生物发酵研究进展[J].中国饲料,2025,(03):160-165. (通讯作者)

四、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: 18710354317@163.com