

## 王正荣简介

王正荣，女，汉族，1978年1月出生。2000年6月毕业于河北农业大学，获学士学位；2003年6月毕业于中国农业大学，获硕士学位；2011年6月毕业于中国农业大学，获博士学位。目前主要从事农产品加工与贮藏、功能性食品开发等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：农产品加工与贮藏、功能性食品开发

### 二、主要成果

1. 获省级科技进步奖三等奖1项。
2. 主持和承担省市级等多类课题10余项。
3. 发表学术论文60余篇，其中SCI一区3篇。
4. 授权发明专利4项，软件著作权、实用新型等9项；出版专著3本，其他各类教材和编著6本。
5. 河北省级特派员。

### 三、主要论文

1. Lichun Han#, Zhengrong Wang#, Christopher B. Watkins, Lili Ma, Xuelian He, Chunmei Bai, Hongwei Wang, Qing Wang\*, Jinhua Zuo\*, Yanyan Zheng\*. The Regulatory Mechanisms of Delayed Senescence of Nitric Oxide Treatment of Hyacinth Beans. *Postharvest Biology and Technology*, 2024, 207: 112592.
2. Lichun Han#, Zhengrong Wang#, Qing Wang, Da-Wen Sun, Xuelian He, Hongwei Wang, Lili Ma, Chunmei Bai, Christopher B. Watkins\*, Jinhua Zuo\*, Yanyan Zheng\*. Multiomics comprehensive analysis of pre-storage low-temperature on cowpea metabolism. *Postharvest Biology and Technology* 216 (2024) 113056
3. Wang ZR, Han Lichun, Tian Xiaolei Ma Hanjun Y. The combined impact of food antistaling agents and super-chilling on chicken breast meat by physicochemical and dynamic rheological properties [J]. *CyTA - Journal of Food*, 2021, 19(1):782-792.
4. Wang Zhengrong , Liu Yongsheng. You are what your parents ate: A Darwinian perspective

on the inheritance of food effects" Trends in Food Science and Technology journal. (SCI 一区 IF=5.15) . 2016.07,

5. Wang Zhengrong, Liu Yongsheng. Lysenko and Russian genetics: an alternative view. European Journal of Human Genetic (SCI 二区 IF=5.15) .

6. 韩丽春,何雪莲,郑鄢燕,等. 外源一氧化氮对扁豆采后贮藏品质的影响 [J]. 食品科学, 2023, 44 (13): 175-182.

7.吴鹏,刘平香,王玉涛,等. 基于超高效液相色谱-三重四极杆串联质谱法的黑蒜加工过程中特征成分变化规律 [J]. 食品科学, 2024, 45 (01): 82-90.

8. 王正荣,吴鹏,田小磊,等. 苹果渣粗多糖对发酵乳品质及抗氧化活性的影响 [J]. 食品工业科技, 2023, 44 (06): 66-73.

9. 王正荣, 马汉军,康壮丽,朱明明,赵圣明. 食品鲜度保持卡对冰温贮藏鸡胸肉品质特性的影响. 食品工业科技. 2019, 19(40):273-279.

10. 王正荣, 阮夏青, 马文涛,等. 苹果渣结合预乳化稻米油对低脂猪肉丸品质的影响 [J]. 食品科学, 2020(12):54-59.

#### 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: wazhro@qq.com