

# 教师简介

姓名：赵岩岩

学历：博士研究生

职称：副教授

研究方向：食品质量安全控制；

食源性活性成分研究

通讯方式：zhaoyanyan@ahstu.edu.cn



## 个人学习经历：

2013.09-2016.06 南京农业大学，食品科学与工程专业，博士

2009.09-2012.06 吉林农业大学，食品科学专业，硕士

## 个人工作经历：

2016.07-2024.07 河南科技学院，副教授，硕士生导师

2024.07-至今 安徽科技学院，副教授，硕士生导师

## 科研项目：

1、主持，河南省高等学校重点科研项目：改性藜麦蛋白和沙蒿胶复合颗粒稳定的皮克林乳液构建及其在低脂乳化肠中的应用研究, 2024-2025；

2、主持，河南省科技厅科技攻关项目：基于噬菌体展示技术的靶向黄曲霉菌 GpdA 单域抗体制备及应用, 2020-2021；

3、主持，河南省科技厅科技攻关项目：基于噬菌体展示技术的抑菌型抗黄曲霉抗体制备与特性研究, 2018-2019。

## 代表性论文：

1. Yanyan Zhao, Yibo Yuan, Xiaorui Yuan, Shengming Zhao\*, Zhuangli Kang, Mingming Zhu, Hongju He, Hanjun Ma. Physicochemical, conformational and functional changes of quinoa protein affected by high-pressure homogenization. *LWT - Food Science and Technology*. 2023, 173: 114343. (中科院 SCI 1 区 TOP 期刊, 影响因子 6.056)

2. **Yanyan Zhao**, Shengkai Zhang, Shengming Zhao\*, Zhuangli Kang, Hanjun Ma. Physical-chemical, water distribution and protein conformation of reduced-fat frankfurters with *Artemisia sphaerocephala* Krasch gum to substitute pork back fat. **LWT - Food Science and Technology**. 2023, 181: 114770. (中科院 SCI 1 区 TOP 期刊, 影响因子 6.056)

3. **Yanyan Zhao**, Xiaofeng Kang, Wei Zhou, Jintae Lee, Shuyan Wang, Zhenkun Cui, Hao Zhang, Haizhen Mo\*, Liangbin Hu\*. Ferrous sulfate efficiently kills *Vibrio parahaemolyticus* and protects salmon sashimi from its contamination. **International Journal of Food Microbiology**. 2022, 382:109929. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109929 (中科院 SCI 1 区 TOP 期刊, 影响因子 5.911)

4. **Yanyan Zhao**, Ying Liang, Yuan Liu, Sicong Tu, Shengming Zhao, Xianjin Liu\*, Kang Tu\*. Phage displayed domain antibody mimics for pyrethroid and its application in immunoassay. **International Journal of Agricultural and Biological Engineering**. 2020, 13(02): 235-240. (中科院 SCI 2 区, 1.885).

5. **Yanyan Zhao**, Ying Liang, Yuan Liu, Xiao Zhang, Xiaodan Hu, Sicong Tu, Aihua Wu, Cunzheng Zhang, Jianfeng Zhong, Shengming Zhao, Xianjin Liu, Kang Tu\*. Isolation of broad-specificity domain antibody from phage libraries for development of pyrethroid immunoassay. **Analytical Biochemistry**. 2016, 502: 1-7. (中科院 SCI 3 区, 3.191).

6. **赵岩岩**, 赵圣明\*, 李帅, 康壮丽, 王正荣, 朱明明, 赵璐, 马汉军, 何鸿举. 山楂叶多糖对发酵乳品质及抗氧化活性的影响. **食品科学**, 2020, 41(2): 73-79. (EI)

7. **赵岩岩\***, 王书彦, 赵琳琳, 赵璐, 周威, 崔震昆, 张浩, 王淼焱, 王书贤, 赵圣明. 蜡样芽孢杆菌特异性基因筛选及 PCR 检测方法的建立. **食品与发酵工业**. 2020, 46(10): 271-277.

8. **赵岩岩**, 赵圣明, 梁颖, 刘贤金, 张浩, 李红波, 屠康\*. 噬菌体展示技术在食品安全分析中的应用. **食品工业科技**, 2017, 38(14): 342-346.

9. 李钊, 秦荣, 袁孝瑞, 刘玉, **赵岩岩\***, 卢河东, 王树勋, 王书贤, 訾红丽, 周海旭, 赵圣明. 超高压对鲤鱼肉糜. MgCl<sub>2</sub> 凝胶特性的影响. **食品工业科技**, 2021, 42(16):53-58.

10. **赵岩岩**, 吴赛乐, 张浩\*, 赵圣明, 李钊, 莫海珍, 周威, 崔震昆, 王淼焱, 李红波, 胡梁斌. 动态高压微射流辅助提取对鱼鳞多糖抗氧化活性的影响. **食品工业科技**, 2020, 41(14): 46-51.

11. **赵岩岩**, 王书彦, 李钊, 赵圣明, 周威, 张浩\*, 崔震昆, 李红波, 莫海珍, 胡梁斌.  $\gamma$ -聚谷氨酸对鲤鱼肉糜凝胶特性的影响. **食品研究与开发**, 2020, 41(20): 73-78.

12. **赵岩岩**, 李娜, 赵琳琳, 赵圣明, 唐亚武. 上海市焙烤食品行业发展. **食品工业**, 2020, 41(4), 239-243.

## 代表性著作:

1. **赵岩岩**, 李娜, 张浩. 噬菌体展示技术在拟除虫菊酯检测与大肠杆菌抑制中的应用. 中国农业出版社. 2019 年

2. 参编 食品分析实验技术, 化学工业出版社. 2020 年

## 授权专利：

1. 赵岩岩，赵圣明，张浩，王书彦，崔震昆，莫海珍. 一种除鳞采肉装置. 实用新型专利.  
2020.10.16.

2. 赵岩岩，赵圣明，王书彦，张浩，莫海珍，崔震昆. 一种鱼皮去除装置. 实用新型专利.  
2020.9.18.

## 获奖情况：

- 1.2024 年获河南省教育厅优秀科技论文奖一等奖
2. 2023 年获河南省教育厅科技成果奖二等奖；
3. 2021 年获河南省教育信息化优秀成果奖二等奖；
4. 2020 年获河南省教育厅科技成果奖一等奖；
5. 2020 年获新乡市自然科学学术成果奖一等奖；
6. 2020 年获河南省优秀学士学位论文指导教师。