

陈季旺 教授



陈季旺，博士，武汉轻工大学食品科学与工程学院三级教授、硕士研究生导师，国家小龙虾加工技术研发分中心（潜江）主任，湖北省黄鳝产业技术研究院业务院长，湖北周黑鸭食品工业园有限公司专家团队成员，武汉轻工大学肉制品加工与质量控制研究团队负责人，湖北省科技特派员，武汉市科技特派员；中国水产学会水产品加工与综合利用专业委员会委员，中国粮油学会食品分会理事；《食品安全质量检测学报》《武汉轻工大学学报》编委；2011年~2013年美国田纳西大学（University of Tennessee）访问学者。

主要从事肉制品绿色加工与质量控制、食品营养与安全等方面的研究工作。主持“十三五”国家重点研发计划重点专项课题、国家自然科学基金面上项目等国家级项目4项，省部级项目及企业横向合作课题20多项。以第一作者或通信作者发表研究论文90多篇，SCI/EI收录40多篇；主编专著1本，主译专著1本，参与出版专著3本；鉴定科技成果6项，申请国家发明专利16项，授权8项，5项专利转让给相关企业。获教育部科学技术进步奖二等奖、湖北省科学技术进步奖二等奖、武汉轻工大学优秀研究生导师、丰益全球研发中心“益海嘉里”青年教师奖等多项奖励。长期担任国际国内30多种学术期刊审稿人。

联系方式：[13971309046](tel:13971309046)；jiwangchen1970@126.com

主要学习工作经历

2013.1-至今 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，教授
2011.8-2013.8 University of Tennessee 食品科学与技术系，访问学者
2007.1-2012.12 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，副教授
2004.7-2006.12 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，讲师
2004.4-2004.6 湖南金健米业股份有限公司技术中心，工程师
2000.9-2004.3 江南大学，粮食、油脂及植物蛋白工程专业，博士
1997.8-2000.8 武汉科技与人才开发交流中心，工程师
1994.9-1997.7 浙江大学，农产品加工与贮藏工程专业，硕士
1990.9-1994.7 长江大学，园艺专业，本科

研究方向

(1) 肉制品加工与质量控制

中式传统肉制品风味形成机理及绿色制造
低温肉制品品质劣变机制及质量控制
营养健康型、功能型肉制品的研究与开发

(2) 食品营养与安全

食物源生物活性肽的纯化、构效及应用
食品主要重金属加工过程形态变化规律及检测与消减技术
食品加工过程中产生的有毒化学物质的安全性评价及控制

主讲课程

(1) 研究生专业学位课程：《食品酶学与酶工程》

(2) 本科生专业学位课程：《食品化学与营养》

学术兼职

2012-至今 中国水产学会水产品加工与综合利用分会专业委员会 委员

2006-至今 中国粮油学会食品分会 理事

2018-至今 《食品安全质量检测学报》编委

2016-至今 《武汉轻工大学学报》编委

社会兼职

2019-至今 国家小龙虾加工技术研发分中心（潜江） 主任

2020-至今 湖北周黑鸭食品工业园有限公司 专家团队成员

2021-至今 湖北省黄鳝产业技术研究院 业务院长

2008-至今 湖北省科技特派员

2018-至今 武汉市科技特派员

承担科研项目（2010-至今）

(1) 多糖/蛋白质相互作用抑制外裹糊鱼块深度油炸过程油脂渗透的机制（32072249），国家自然科学基金面上项目，在研，主持。

(2) 小龙虾全链条危害物精准识别体系建立（2019YFC1606001），“十三五”国家重点研发计划“食品安全关键技术研发”重点专项课题，在研，主持。

(3) 外裹糊鱼块深度油炸过程中的传质与调控机制研究（31471612），国家自然科学基金面上项目，主持。

(4) 风味鱼制品生产及质量控制关键技术研究（CARS-45），国家现代农业产业（大宗淡水鱼）技术体系建设专项子课题，主持。

(5) 高活性降压肽产品的生物制备-结构表征（2010AA023003-1），863 计划重点项目子课题，主持。

(6) 鲜切雷竹笋老化生理及防腐保鲜和下脚料综合利用技术研究（2010CBB02601），湖北省自然科学基金重点项目，主持。

(7) 低脂油炸外裹糊鱼制品生产工艺中试（2018ABB1553），湖北省农业科技成果转化资金项目，主持。

(8) 雷竹笋保鲜技术开发与利用（2010BBB067），湖北省科学研究与计划专项，主持。

(9) 高活性大米降压肽生物制备技术研究（Q20091808），湖北省教育厅优秀中青年人才项目，主持。

(10) 大米储存和蒸煮过程中镉形态变化及生物可给性体外消化评价研究（201231234466），武汉市国际合作项目，主持。

(11) 富硒冷水鱼的营养和食用品质及低温保鲜技术研究与应用（D20190021），恩施州科技计划研究与开发项目，主持。

(12) 酱卤鸭制品辣度分析方法及脆度、辣度调控技术研究，企业委托课题，主持。

(13) 高稳定性蛋清蛋白改善鲢鱼鱼糜凝胶性机理的研究（31501429），国家自然科学基金青年基金项目，第 2。

(14) 美拉德反应改善乳清蛋白热稳定性过程中颜色、有害物质的控制与反应机理研究（31401640），国家自然科学基金青年基金项目，第 2。

(15) 重金属污染稻米合理利用新技术及评价研究（201513006-3），粮食公益性行业科研专项，第 2。

(16) 粗粮及杂豆食用品质改良及深度加工关键技术研究及集成示范(2012BAD34B05),“十二五”国家科技支撑计划项目,第2。

(17) 酱卤鸭制品加工及质量控制关键技术研发(ZDG2015000350),湖北省重大科技创新计划项目(关键技术研发类),第2。

成果与奖励(2010-至今)

(1) 一种香酥鸭制品保脆的加工方法,专利号 ZL 201710115107.4

(2) 添加雷竹笋膳食纤维的外裹糊、应用及所制备的鱼丸,专利号 ZL 201410393794.2

(3) 碎米联产制备麦芽糖浆和蛋白质的方法,专利号 ZL 201310138406.1

(4) 鲜切雷竹笋涂膜保鲜关键技术,鄂科鉴字[2015]第 04186032

(5) 乳酸菌发酵雷竹笋下脚料生产膳食纤维的关键技术及应用,鄂科鉴字[2015]第 041860 31号

(6) 淡水鱼虾蟹美味方便食品加工关键技术体系创建与应用,中华人民共和国教育部科学技术进步奖二等奖(证书编号 2017-236-03)

(7) 营养健康型肉制品加工关键技术研究及新产品创制,湖北省科学技术进步奖二等奖(证书编号 2017J-234-3-126-021-R08)

研究论文与专著(2010-至今)

(1) Chaofan Chen, **Jiawang Chen***, Zijun Yuan, E Liao, Wenshui Xia, Haibin Wang, Youling L. Xiong*. Effect of the wheat starch/wheat protein ratio in a batter on fat absorption and quality attributes of fried battered and breaded fish nuggets. *Journal of Food Science*, 2020, 85(7): 2098-2104.

(2) Lanlan Peng, **Jiawang Chen***, Lu Chen, Jie Cai, Wenping Ding, Yonggui Gao, Yongning Wu, Shuiyuan Cheng. Physicochemical characterization of a novel cadmium-binding protein from rice grain endosperm. *Journal of Cereal Science*, 2019, 90:102825.

(3) Jinhui Shan, **Jiawang Chen***, Dan Xie, Wenshui Xia, Wei Xu, Youling L. Xiong*. Effect of xanthan gum/soybean fiber ratio in the batter on oil absorption and quality attributes of fried breaded fish nuggets. *Journal of Food Science*, 2018, 83(7):1832-1838.

(4) Heng Zeng, **Jiawang Chen***, Jinling Zhai, Haibin Wang, Wenshui Xia, Youling L. Xiong*. Reduction of the fat content of battered and breaded fish ball during deep fat frying using fermented bamboo shoots dietary fiber. *LWT-Food Science and Technology*, 2016, 73:425-431.

(5) Wei Zhang, **Jiawang Chen***, Yue Chen, Wenshui Xia, Youling L. Xiong, Hongxun Wang. Enhanced physicochemical properties of chitosan/whey protein composite film by laurate-grafted TiO₂. *Carbohydrate Polymers*, 2016, 138(5): 59-65.

(6) **Jiawang Chen***, Shanshan Liu, Ran Ye, Guangxia Cai, Bo Ji, Yongning Wu. Angiotensin-I converting enzyme (ACE) inhibitory tripeptides from rice protein hydrolysate: Purification and characterization. *Journal of Functional Foods*, 2013, 5(4): 1684-1692.

(7) **Jiawang Chen***, Yimei Wang, Ran Ye, Yongning Wu, Wenshui Xia. Comparison of analytical methods to assay inhibitors of angiotensin I-converting enzyme. *Food Chemistry*, 2013, 141(4): 3329-3334.

(8) **Jiawang Chen***, Yimei Wang, Qixin Zhong, Yongning Wu, Wenshui Xia. Purification and characterization of a novel angiotensin-I converting enzyme (ACE) inhibitory peptide derived from enzymatic hydrolysate of grass carp protein. *Peptides*, 2012, 33(1): 52-58.

(9) 《淡水鱼深加工技术》,科学出版社,2021(“十三五”国家重点图书出版规划项目——“现

代食品深加工技术丛书”），主编。

(10) 《功能性食品与营养品加工技术》，中国轻工出版社，2010（John Shi and Jerry W King. Functional Food Ingredients and Nutraceuticals Processing Technologies, USA, CRC press, 2007），主译。

国内外学术会议报告（2010-至今）

(1) 添加蛋白质对外裹糊鱼块深度油炸过程油脂渗透的影响，2020 年动物源食品科学与人类健康国际研讨会，西宁，2020-10-22 至 2020-10-24.

(2) 小麦淀粉与小麦蛋白相互作用对油炸外裹糊鱼块油脂渗透的影响，2019 中国水产学会范蠡学术大会，南宁，2019-11-12 至 2019-11-14.

(3) 淡水水产品加工与质量控制成果介绍，大宗淡水鱼加工提质与增效关键技术研究集成示范重点任务推进会，武汉，2018-5-24 至 2018-5-26.

(4) 低脂油炸外裹糊鱼块的制备及减脂机制，第四届全国大宗淡水鱼加工技术与产业发展研讨会，武汉，2016-9-16 至 2016-9-18.

(5) 大米镉结合蛋白的纯化及形成机理，2016 年粮食食品与营养健康科技论坛暨行业发展峰会，呼和浩特，2016-8-3 至 2016-8-5.

(6) 风干武昌鱼鲜味肽的纯化与结构分析，2015 年中国水产学会水产品加工与综合利用分会学术年会，舟山，2015-12-9 至 2015-12-11.

(7) 淡水鱼多肽的研究及应用，第三届全国大宗淡水鱼加工技术与产业发展研讨会，北京，2014-9-12 至 2014-9-14.

(8) 草鱼的精深加工与高效利用，第二届全国大宗淡水鱼加工技术与产业发展研讨会，无锡，2012-9-24 至 2012-9-27.

(9) 具有 ACE 抑制活性的草鱼肽的分离和氨基酸序列鉴定，首届全国淡水鱼加工技术与产业发展研讨会，武汉，2010-5-14 至 2010-5-16.

合作与交流

实验室与江南大学、中国农业大学、华南理工大学、南昌大学、浙江大学、上海交通大学、南京农业大学、华中农业大学、中国海洋大学、大连工业大学、美国肯塔基大学 (University of Kentucky)、田纳西大学 (University of Tennessee)、新加坡南洋理工大学 (Nanyang Technological University) 等国内外高校建立有长期合作关系，可为研究生的博士深造提供便利条件。

实验室长期为湖北莱克集团、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、湖北允泰坊食品有限公司、湖北瑞发生物工程股份有限公司、武汉中粮肉食品有限公司、恩施州国硒冷水渔业开发有限公司、福建中科康膳生物科技有限公司、山东御馨生物科技有限公司等企业提供技术咨询和服务，开展合作研究，可为研究生的生产实习、论文研究提供便利条件。

研究生培养与招生

指导硕士研究生已毕业 34 名，其中 2 名学生的论文为湖北省优秀硕士学位论文，8 名学生的论文为武汉轻工大学优秀硕士学位论文，在读生 12 名。先后有多名研究生获得国家奖学金 (2 万元/人)、丰益企业奖学金 (2 万/人) 等奖励。

欢迎食品、化工、生物等相关专业本科毕业生报考本团队研究生，要求性格乐观开朗、学习态度认真、基础知识扎实。