

教师简介

姓名：李培燕

学历：博士

职称：讲师

职务：无

研究方向：食品加工与品质调控

通讯方式：lipy@ahstu.edu.cn



个人学习经历

2014-2017 天津科技大学，食品工程，硕士

2017-2021 江南大学，食品科学与工程，博士

个人工作经历

2022.01-2023.12 安徽科技学院，食品工程学院，助教

2023.12-至今 安徽科技学院，食品科学与工程学院，讲师

主讲课程

食品添加剂、食品机械与设备、社区营养、餐饮企业管理

科研项目

- 1、 安徽科技学院引进人才项目（SPYJ202106），主持
- 2、 凤阳县科技计划项目（2023CYL07），主持
- 3、 寿县科技计划项目（2023SY33），主持

科研成果

1. Li P., Zhu L., Li X., Wu, G., Yang, D., Qi, X., Liu, T., Zhang, H.,*
Insight into the effect of fatty acid composition on the texture of French fries[J]. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2022, 102(5):2090-2099. (二区, IF: 3.638)
2. Li P., Li X., Wu G., et al. 2) Li, P., Wu, G., Yang, D., Zhang, H.,*
Qi, X., Jin, Q., & Wang X. Effect of multistage process on the quality,

- water and oil distribution and microstructure of French fries. Food Research International, 2020,137, 109229. (一区, IF: 6.475).
3. **Li, P.**, Wu, G., Yang, D., Zhang, H.,* Qi, X., Jin, Q., & Wang X. Analysis of quality and microstructure of freshly potato strips fried with different oils. LWT-Food Science and Technology, 2020, 133, 10038. (一区, IF: 4.952).
 4. **Li, P.**, Wu, G., Yang, D., Zhang, H.,* Qi, X., Jin, Q., & Wang X. Applying sensory and instrumental techniques to evaluate the texture of French fries from fast food restaurant. Journal of texture studies, 2020, 51, 521-531. (三区, IF: 3.223)
 5. Wang, S.,* **Li, P.**, Zhang, T., Yu, J., Wang, S., & Copeland, L. In vitro starch digestibility of rice flour is not affected by method of cooking. LWT- Food Science and Technology, 2017, 84, 536-543. (一区, IF: 4.952)
 6. Wang, S., * **Li, P.**, Yu, J., Guo, P., & Wang, S., Multi-scale structures and functional properties of starches from Indica hybrid, Japonica and waxy rice. International Journal of Biological Macromolecules, 2017, 102, 136-143. (二区, IF: 5.162)
 7. Wang, S.,* **Li, P.**, Zhang, T., Wang, S., & Copeland, L. (2016). Trypsin and chymotrypsin are necessary for in vitro enzymatic digestion of rice starch. RSC Advances, 2017, 7, 3660-3666. (三区, IF: 3.119)
 8. 张晖*, **李培燕**, 吴港城, 杨丹, 赵晨伟, 金青哲, 王兴国. 基于传质特性研究油种类对煎炸薯条质构的影响[J]. 粮油食品科技, 2022, 30(1):10-18.
 9. 闫晗, 张婧怡, 葛成荡, 王欣怡, 余健, 于鲲, **李培燕***, 吴晓伟*.挂糊对油炸食品品质影响的研究进展[J].食品与发酵工业, 2025,1-10.

<https://doi.org/10.13995/j.cnki.11-1802/ts.041082>.

授权专利

1. A batter-coated fried crispy French fries and its preparation method, 发明专利, 2024, 专利号: 010035.
2. 一种蛋白质提取用破碎装置, 实用新型, 2024, 专利号: ZL202420081969.5
3. 一种芝麻饼粕中提取蛋白质用蛋白分离装置, 实用新型, 2024, 专利号: ZL202323385244.X