



娄海伟，男，博士，硕士生导师。主要从事粮食资源的生物转化、食品酶制剂的研究与开发、粮食副产物的综合利用、食品微生物等。入选河南工业大学青年骨干教师培育计划，主持河南省科技攻关项目 1 项、河南省高等学校重点科研项目 1 项、小麦和玉米深加工国家工程研究中心开放课题 1 项、河南工业大学高层次人才科研启动基金 1 项，主持完成校级教改项目 1 项，参与国家自然科学基金项目 2 项、河南省重大科技专项项目 1 项。发表学术论文 40 余篇，其中 SCI/EI 论文 23 篇。申请发明专利 1 项。指导学生先后荣获河南省“互联网+”三等奖、第三届和第四届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛的第三名和第二名、第八届全国大学生生命科学竞赛三等奖。

通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街 100 号河南工业大学

电子邮箱：superharry@163.com

学术兼职

中国食品工业协会理事；

《Journal of Future Foods》青年编委；

《Applied Microbiology and Biotechnology》、《Journal of Food Science》、《Journal of Fungi》、《食品研究与开发》等期刊审稿人。

教育与工作经历

2018.12-至今 河南工业大学 粮油食品学院 讲师

2022.08-至今 堪萨斯州立大学 公派博士后

2015.09-2018.12 华南农业大学 食品学院 博士

2006.09-2009.06 东北农业大学 食品学院 硕士

2002.09-2006.07 吉林农业大学 食品科学与工程学院 学士

研究领域与方向

粮食资源的生物转化；食品酶制剂；粮食副产物的综合利用；食品微生物。

教授课程

本科生课程：《食品工程原理》、《谷物化学与品质分析实验》、《粮食加工副产物综合利用》等。

研究生课程：《食品生物技术进展》。

研究成果

（一）主持的科研项目

- （1）河南省重点研发与推广专项（科技攻关）项目（212102110194），2021.01-2022.12，结项，主持。
- （2）河南省高等学校重点科研项目（23A550007），2023.01-2024.12，在研，主持。
- （3）河南工业大学“青年骨干教师培育计划”，2022.07-2025.06，在研，主持。
- （4）小麦和玉米深加工国家工程研究中心开放课题（NL2021009），2021.12-2023.12，结项，主持。
- （5）河南工业大学高层次人才科研启动基金（2020BS001），2021.01-2023.12，在研，主持。

（二）代表著作与论文

- （1）**Lou Haiwei**, Yang Chuangming, Gong Ying, Li Yang, Li Yonghui, Tian Shuangqi, Zhao Yu, Zhao Renyong*. Edible fungi efficiently degrade aflatoxin B₁ in cereals and improve their nutritional composition by solid-state fermentation[J]. *Journal of Hazardous Materials*, 2023, 451: 131139. (IF 13.60)
- （2）**Lou Haiwei**, Yang Chuangming, Li Yonghui, Li Yang, Li Yujin, Zhao Renyong*. Optimization of aflatoxin B₁ degradation in corn by *Ganoderma sinense* through solid-state fermentation[J]. *LWT-Food Science and Technology*, 2023, 183: 114959. (IF 6.00)
- （3）**Lou Haiwei***, Li Yang, Yang Chuangming, Li Yonghui, Gao Yiyue, Li Yujin, Zhao Renyong*. Optimizing the degradation of aflatoxin B₁ in corn by *Trametes versicolor* and improving the nutritional composition of corn[J]. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2024, 104: 655-663. (IF 4.10)
- （4）**Lou Haiwei***, Lin Junfang, Guo Liqiong, Wang Xinwei, Tian Shuangqi, Liu Chenxi, Zhao Yu, Zhao Renyong*. Advances in research on *Cordyceps militaris* degeneration[J]. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 2019, 103(19): 7835-7841.

(IF 3.53)

- (5) **Lou Haiwei**, Zhao Yu, Ren Chuanshun, Zhao Renyong, Ye Zhiwei, Lin Junfang*, Guo Liqiong*. Cloning of the *ben* gene and its functional identification in *Cordyceps militaris*[J]. *Scientia Horticulturae*, 2021, 281: 109953. (IF 4.34)
- (6) **娄海伟**, 杨创明, 赵玉, 牛永武, 田双起*, 赵仁勇*. 产漆酶食用菌的筛选及食用菌漆酶降解黄曲霉毒素 B₁ 的研究进展[J]. *食品科学*, 2023, 44(1): 392-403. (EI)
- (7) 杨创明, **娄海伟***, 李阳, 赵仁勇, 牛永武, 龚颖, 田双起*. 紫芝菌株 Gs-1 液体培养产漆酶的培养基优化研究 [J]. *河南工业大学学报(自然科学版)*, 2023, 44(4): 74-83.
- (8) 王媛, **娄海伟***, 赵仁勇*. 糯玉米淀粉对水饺皮品质的影响[J]. *食品科学*, 2023, 44(2): 71-78. (EI)
- (9) **娄海伟**, 赵玉, 赵逸, 林俊芳*, 赵仁勇, 叶志伟, 郭丽琼*. 蛹虫草转录组分析及类胡萝卜素生物合成相关基因的挖掘[J]. *食品科学*, 2021, 42(6): 150-156. (EI)
- (10) **娄海伟**, 赵玉, 林俊芳, 郭丽琼, 赵仁勇*. 蛹虫草子实体中新型类胡萝卜素的提取工艺优化[J]. *中国食品学报*, 2020, 20(4): 152-159. (EI)

奖励与荣誉

- (1) 2023 年, 河南省“互联网+”大学生创新创业大赛暨第九届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛, 三等奖。(指导老师)
- (2) 2023 年, CULSC 第八届全国大学生生命科学竞赛(创新创业类), 三等奖。(指导老师)
- (3) 2022 年, CIFST-第四届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛, 第二名。(指导老师)
- (4) 2021 年, CIFST-第三届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛, 第三名。(指导老师)

实验室和科研团队简介

本团队以粮食资源增值转化为目标, 以粮食深加工技术的应用、开发为核心, 重点开展主食品工业化生产技术、粮食原料中生物高分子的结构及功能特性、活性成分的功能及作用机理、粮食副产物增值转化关键技术、食品酶制剂等领域的研究。