

	<p>丁长河，男，河南民权人，河南工业大学粮油食品学院教授，硕士生导师，工学博士，食品生物技术团队团长，河南省高校创新人才。现兼职受聘为中原食品实验室岗位科学家。主要从事功能性低聚糖和膳食纤维、低 GI 食品、益生菌和发酵食品等方向的研究。共计发表学术论文 60 余篇，其中核心期刊以上论文 50 余篇，其中 6 篇文章被 SCI 收录，授权国家发明专利 6 项，获得国家科技进步二等奖 1 项。</p> <p>通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街工大粮油食品学院</p> <p>联系电话： 18623717798</p> <p>电子邮箱： dch@haut.edu.cn, 2634012492@qq.com</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>中原食品实验室岗位科学家；</p> <p>中国农学会农产品加工与储藏分会理事；</p> <p>中国粮油学会发酵食品分会会员</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>1986.9--1990.7 中国农大食品工程专业获得学士学位；</p> <p>1995.9—1998.2 江南大学 食品科学与工程 获得硕士学位；</p> <p>1998.3—2000.8 河南金星啤酒集团有限公司 工程师</p> <p>2000.9—2003.7 中国农业大学食品科学专业 获得工学博士学位。</p> <p>2007.4—2008.4 日本食品综合食品研究所访问学者</p> <p>2003.7-今 河南工业大学粮油食品学院 教授</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>功能性低聚糖；低 GI 食品；</p> <p>益生菌及发酵食品</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>食品化学（本科、硕士和博士） 食品发酵工程技术概论（硕士）</p> <p>食品生物技术（硕士）</p>	

研究成果

(一) 主持的科研项目

主持项目：1、功能性益生菌的研发（2021-2024）；2、产香酵母的筛选与应用（2022-2023）；3、番茄红素代谢调控机理和发酵工艺优化（2019-2020）

参与项目：1、国家 863 项目“耐高温淀粉酶的研发和应用”（2013—2016）编号 2013AA102101-1；2、国家星火计划项目“小麦加工安全控制关键技术研究示范”编号 2012GA750008（2012-2017）

(二) 代表著作与论文

1. Changhe Ding, Mengxing Li, Yuqi Hu. High-activity production of xylanase by *Pichia stipitis*: Purification, characterization, kinetic evaluation and xylooligosaccharides production, *International Journal of Biological Macromolecules*, 2018, 117: 72-77（影响因子 7.626）

2. Ding Changhe, Wangxiang, Mengxing Li. Evaluation of six white-rot fungal pretreatments on corn stover for the production of cellulolytic and ligninolytic enzymes, reducing sugars, and ethanol. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 2019, 103:5641-5652（影响因子 5.365）

(三) 授权发明专利

1. 一种高效木聚糖酶固定化以及提高固定化木聚糖酶重复利用效果的方法（授权日 2011 年 07 月 27 日）专利号 200710053973.1

2. 一种利用棉籽壳生产低聚木糖的方法；专利号：ZL 200910064819.3（授权日 2011 年 12 月 28 日）

奖励与荣誉

1. 2011 年国家科技进步二等奖“嗜热真菌耐热木聚糖酶的产业化关键技术及应用”第 6 名

2. 2012 年 5 月，新型碱性蛋白酶及大豆肽的开发及产业化项目通过了河南省科技厅的鉴定，第 2 名

实验室和科研团队简介

食品生物技术团队现有 3 名教授、1 名副教授、1 名讲师，平均年龄 43 岁，都具有博士学位。现有在校硕士研究生 30 余名。团队近年来承担国家自然科学基金面上项目 5 项，青年基金 2 项，国家“十三五”重点研发子课题 3 项，省部级项目 3 项，横向项目 7 项。获得国家科技进步二等奖 1 项，授权专利 12 项，发表 SCI 论文 30 余篇。

累计到账经费 500 余万元。主要研究方向为：益生菌及其发酵食品；益生元和功能肽；食品过敏原和脱敏；低 GI 食品等。