

教师简介

姓名：赵金龙
学历：博士
职称：助教
职务：无
研究方向：食品过敏原及其致敏性消减
食品加工与蛋白营养功能性
新资源蛋白挖掘与未来食品
食品资源高值化利用与产品开发
通讯方式：zhaojl@ahstu.edu.cn



➤ 教育背景

2019.8-2023.6	中国海洋大学	食品科学与工程	博士
2016.9-2019.6	合肥工业大学	食品科学	硕士
2012.9-2016.6	武夷学院	食品科学与工程	本科

➤ 工作经历

2023.12-至今	安徽科技学院	食品工程学院	助教
2023.8-2023.12	东南大学	公共卫生学院	博后

➤ 科研项目

1. 参与，甲壳类水产品过敏原与抗体识别特性在加工过程中的变化规律及调控途径，国家自然科学基金项目，项目号：32072338，2021.1-2024.12，项目经费：58 万；
2. 参与，质子化诱导芸豆凝集素蛋白构象中间态与致敏性的构效关系研究，国家自然科学基金青年基金项目，项目号：31701524，2018.1-2020.12，项目经费：25 万；
3. 参与，基于分子修饰的黑米花青素对肠道益生菌的增殖作用及构效关系研究，国家自然科学基金项目，项目号：31771974，2018.1-2021.12，项目经费：60 万；
4. 参与，豆粕酶法制备美拉德风味肽及其产业化应用，安徽省科技重大专项，项目号：16030701081，2016.9—2018.9，项目经费：200 万元；
5. 参与，基于“双提高”策略的 PEG 蛋白质修饰对芸豆凝集素致敏性调控的机制研究，安徽省自然科学基金面上项目，项目号：1708085MC70。

► 科研成果

近五年在 *Compr. Rev. Food Sci. F.*、*Crit. Rev. Food Sci.*、*Food Chem.*、*Food Res. Int.*和 *J. Agric. Food Chem.*等国内外权威期刊发表论文 50 余篇，其中 SCI 论文 45 篇，一作（含共一）SCI 论文 16 篇，中科院一区论文 13 篇，ESI 高被引论文 1 篇，代表性成果如下：

1. **Zhao J.**, Camus-Ela M., Zhang L., et al. A comprehensive review on mango allergy: Clinical relevance, causative allergens, cross-reactivity, influence of processing techniques, and management strategies. *Compr. Rev. Food Sci. F.*, 2024, 23(2), e13304 (中科院一区, IF₂₀₂₃14.8)
2. **Zhao J.**, Timira V., Ahmed I., et. al. Crustacean shellfish allergens: influence of food processing and their detection strategies. *Crit. Rev. Food Sci.*, 2022, <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2135485>. (中科院一区, IF₂₀₂₃10.2)
3. **Zhao J.**, Liu Y., Xu L., et. al. Influence of linoleic acid on the immunodetection of shrimp (*Litopenaeus vannamei*) tropomyosin and the mechanism investigation via multi-spectroscopic and molecular modeling techniques. *Food Chem.*, 2024, 434, 137339. (中科院一区, IF₂₀₂₃8.8)
4. **Zhao J.**, Zeng J., Liu Y., et. al. Understanding the mechanism of increased IgG/IgE reactivity but decreased immunodetection recovery in thermal-induced shrimp (*Litopenaeus vannamei*) tropomyosin via multi-spectroscopic and molecular dynamics simulation techniques. *J. Agric. Food Chem.*, 2023, 71(7), 3444–3458. (中科院一区, IF₂₀₂₃6.1).
5. **Zhao J.**, Liu Y., Xu L., et. al. Thermal induced the structural alterations, increased IgG/IgE binding capacity and reduced immunodetection recovery of tropomyosin from shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Food Chem.*, 2022, 391, 133215. (中科院一区, IF₂₀₂₃8.8)
6. **Zhao J.**, Liu Y., Xu L., et. al. Insight into IgG/IgE binding ability, *in vitro* digestibility and structural changes of shrimp (*Litopenaeus vannamei*) extracts with thermal processing. *Food Chem.*, 2022, 381, 132177. (中科院一区, IF₂₀₂₃8.8, 高被引论文)
7. **Zhao J.**, Zhu W., Zeng J., et. al. Insight into the mechanism of allergenicity decreasing in shrimp (*Litopenaeus vannamei*) sarcoplasmic calcium-binding protein with thermal processing via spectroscopy and molecular dynamics simulation techniques. *Food Res. Int.*, 2022, 391, 133215. (中科院一区, IF₂₀₂₃8.1)
8. **Zhao J.**, Li Y., Li R., et. al. Evaluation of poly- and monoclonal antibody-based sandwich enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) for their performance to detect crustacean residues in processed foods. *Food Control*, 2022, 238, 108983. (中科院一区, IF₂₀₂₃6.0)
9. **Zhao J.**, Li Y., Xu L., et. al. Improved protein extraction from thermally processed shrimp (*Litopenaeus vannamei*) for reliable immunodetection via a synergistic effect of buffer additives. *LWT-Food Sci. Technol.*, 2022, 154, 112790. (中科院一区, IF₂₀₂₃6.0)
10. **Zhao J.**, Li Z.*, Khan M., et. al. Extraction of total wheat (*Triticum aestivum*) protein fractions and cross-reactivity of wheat allergens with other cereals. *Food Chem.*, 2021, 347, 129064. (中科院一区, IF₂₀₂₃8.8)

详见个人 ResearchGate 主页: <https://www.researchgate.net/profile/Jinlong-Zhao-4>

► 获奖情况

1. 2023 年 01 月 中国海洋大学优秀毕业研究生
2. 2022 年 10 月 中国海洋大学博士研究生国家奖学金
3. 2021 年 10 月 中国海洋大学研究生论坛口头汇报二等奖
4. 2019 年 06 月 合肥工业大学优秀毕业研究生
5. 2017 年 12 月 安徽省食品设计创新大赛，作品《保健型葛根复合即食粉》获一等奖