

● 个人简介

刘忠博，男，1994 年，博士研究生学历，讲师。主要从事功能油脂，植物多糖与多肽等对代谢紊乱疾病的调节作用及机制研究；食品级高效递送体系的开发与应用研究等。以第一作者发表 SCI/EI 论文 5 篇，申请国家发明专利 3 项。



● 联系方式

新乡医学院北校区科技楼二楼

电话：15737315072

邮箱：liuzhongbo2018@163.com

● 研究方向

营养代谢与疾病；食品级高效递送体系的开发与应用

● 招生方向

暂无

● 教育经历

2013.09-2017.06 河南科技学院，食品科学与工程，学士

2018.09-2021.06 河南科技学院，农产品加工与贮藏工程，硕士

2021.09-2025.06 暨南大学，生物医学物理与生物医学信息技术，博士

● 工作经历

2025.09-至今，新乡医学院，公共卫生学院，营养与食品卫生学教研室，讲师

● 承担项目

1. 企业横向，环肽抗衰老功效开发及其在高端化妆品中应用效果评价，2021 年，100 万，参与

● 代表性论文

1. **Liu Zhongbo**, Yee Ying Lee, Chin Ping Tan, Yong Wang, & Chaoying Qiu. (2025). Improved Solubility and Bioavailability of Cycloluropeptides by Diacylglycerol in the β -Cyclodextrin Pickering Emulsions. Food Chemistry, 464, 141553. (中科院一区, JCR: Q1)
2. **Liu Zhongbo**, Wenzheng Shi, Xuehua Zhang, & Chaoying Qiu. (2025). Construction of Grass Carp Myofibrillar Protein/Rutin Pickering Emulsion Gel by One-Step Method and Multi-Scale Analysis. Food Chemistry, 467, 142272. (中科院一区, JCR: Q1)
3. **Liu Zhongbo**, Li Yunbo, Geng Sheng, Mo Haizhen, & Liu Benguo. (2021). Fabrication of food-grade Pickering high internal phase emulsions stabilized by the mixture of β -cyclodextrin and sugar beet pectin. International Journal of Biological Macromolecules, 182, 252-263. (中科院一区, JCR: Q1)
4. **Liu Zhongbo**, Geng Sheng, Jiang Zhaojing, & Liu Benguo. (2020). Fabrication and characterization of food-grade Pickering high internal emulsions stabilized with β -cyclodextrin. LWT - Food Science and Technology, 134, 110134. (中科院一区, JCR: Q1)
5. **刘忠博**, 耿升, 蒋兆景, 等. 基于环糊精的食品级 Pickering 乳液构建[J]. 食品科学, 2021, 42(06):24-30. (EI)

● 成果奖励

1. 2025 年，草鱼肌原纤维蛋白/芦丁复合物及制备乳液凝胶的方法. 发明专利 (CN 116998702 A)，第三
2. 2023 年，一种具有皮肤抗衰老功效的亚麻籽提取物及其制备方法和应用. 发明专利 (CN 116172921 A)，第五
3. 2023 年，一种基于甜菜果胶和 β -环糊精的葵花籽油基乳液凝胶的制备方法. 发明专利 (CN 111937969 B)，第二