

教师简介

姓名：杨玉玲

学历：博士

职称：助教

职务：无

研究方向：粮油及其副产物精深加工

传统主食精准营养与品质调控

通讯方式：yangyl@ahstu.edu.cn



个人学习经历：

2013-2015，河南农业大学，食品科学与工程，学士

2015-2018，河南工业大学，食品科学与工程，硕士

2019-2022，河南工业大学，食品科学与工程，博士

个人工作经历：

2023 至今，安徽科技学院，助教

在研项目：

200415-人才引进项目SPYJ202305，主持。

科研成果：

- (1) **YANG Y-L**, GUAN E-Q, ZHANG T-J, LI M-M, BIAN K*. Behavior of wheat flour dough at different pretreated temperatures through rheological characteristics and molecular interactions of proteins [J]. Food Chemistry, 2022(134188). (第一作者, IF 9.231, 中科院1区)
- (2) **YANG Y-L**, GUAN E-Q, ZHANG L-L, LI M-M, BIAN K*. Mechanical action on the development of dough and its influence on rheological properties and protein network structure [J]. Food Research International, 2022, 158(111495). (第一作者, IF 7.425, 中科院1区)
- (3) **YANG Y-L**, GUAN E-Q, LI M-M, LI N-Q, BIAN K*, et al. Effect of transglutaminase on the quality and protein characteristics of aleurone-riched fine

- dried noodles [J]. *LWT - Food Science and Technology*, 2022, 154(112584).
 (第一作者, IF 6.056, 中科院1区)
- (4) **YANG Y-L, GUAN E-Q, ZHANG T-J, LI M-M, BIAN K***. Influence of water addition methods on water mobility characterization and rheological properties of wheat flour dough [J]. *Journal of Cereal Science*, 2019, 89(102791).
 (第一作者, IF 4.075, 中科院2区)
- (5) **YANG Y-L, GUAN E-Q, ZHANG L-L, LI M-M, BIAN K***. Effects of vacuum degree, mixing speed, and water amount on the moisture distribution and rheological properties of wheat flour dough [J]. *Journal of Food Science*, 2021, 86(6): 2421-2433. (第一作者, IF 3.693, 中科院3区)
- (6) **YANG Y-L, GUAN E-Q, ZHANG T-J, LI M-M, BIAN K***. Comparison of rheological behavior, microstructure of wheat flour doughs, and cooking performance of noodles prepared by different mixers [J]. *Journal of Food Science*, 2020, 85: 956-963. (第一作者, IF 3.693, 中科院3区)
- (7) **GUAN E-Q, YANG Y-L, PANG J-Y, ZHANG T-J, LI M-M, BIAN K***. Ultrafine grinding of wheat flour: Effect of flour/starch granule profiles and particle size distribution on falling number and pasting properties [J]. *Food Science & Nutrition*, 2020, 8(6): 2581-2587. (共一, IF 3.553, 中科院3区)
- (8) **杨玉玲, 关二旗, 李萌萌, 卞科***. 作用力形式对不同筋力小麦粉面团水分分布、应力松弛特性及面条品质的影响[J]. *河南工业大学学报(自然科学版)*, 2023,44(01):1-8.
- (9) **杨玉玲, 关二旗, 李萌萌, 卞科***. 不同和面方式对面团流变特性及面条品质的影响 [J]. *河南工业大学学报(自然科学版)*, 2019, 40(05): 18-24+52.
- (10) **杨玉玲,关二旗,卞科***.发芽小麦加工利用研究[J].*粮食与油脂*,2018,31(01):1-3.

获奖情况:

- (1) 2019年河南省大学生第四届中秋月饼创意大赛 二等奖、最佳创意奖
- (2) 2020年河南省大学生第五届中秋月饼创意大赛 一等奖
- (3) 2021年度博士国家奖学金
- (4) 2022年河南省优秀科技论文奖 一等奖
- (5) 中国知网学术精要 (2022年10-11月) 高被引论文