



教师姓名 彭凯迪

政治面貌 中共党员

所在系部 食品科学与工程

职称/职务 讲师

电子邮箱 kaidi19930218@outlook.com

硕/博导 \

讲授课程 《食品科学与工程导论》

## 个人简介

博士，武汉轻工大学食品科学与工程学院专任教师。研究方向为食品组分间相互作用和功能性食品的创制，参与湖北省重点研发计划和重点实验室开放课题等科研项目。

## 教育经历

2017.10-2021.06: 贡比涅技术大学，过程工程专业，博士研究生

2014.09-2017.06: 武汉轻工大学，粮食、油脂及植物蛋白专业，硕士研究生

2010.09-2014.06: 武汉轻工大学，粮食工程专业，本科

## 工作经历

2021.11-至今: 武汉轻工大学，讲师

## 研究方向

- [1] 食品组分间相互作用
- [2] 功能活性物质的提取分离与纯化

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Peng, K.**; Koubaa, M.; Bals, O.; Vorobiev, E. Recent Insights in the Impact of Emerging Technologies on Lactic Acid Bacteria: A Review. *Food Research International* **2020**, 109544.
- [2] **Peng, K.**; Koubaa, M.; Bals, O.; Vorobiev, E. Effect of Pulsed Electric Fields on the Growth and Acidification Kinetics of *Lactobacillus Delbrueckii* Subsp. *Bulgaricus*. *Foods* **2020**, 9, 1146.

- [3] **Peng, K.**; Li, Y.; Sun, Y.; Xu, W.; Wang, H.; Zhang, R.; Yi, Y. Lotus Root Polysaccharide-Phenol Complexes: Interaction, Structure, Antioxidant, and Anti-Inflammatory Activities. *Foods* **2023**, *12*, doi:10.3390/foods12030577.
- [4] **Peng, K.**; Bals, O.; Vorobiev, E.; Koubaa, M. Ultrasound Technology in Food Processing. In; 2022; pp. 307–331 ISBN 978-1-119-77557-7 (chapter) .
- [5] **彭凯迪**,程思,李奥,程熠娜,祝爱侠,王春维.亚临界萃取酸枣仁油的工艺研究及改善睡眠的功效评价[J].中国粮油学报,2017,32(06):113-120.