

教师简介

	姓名	马婉茹
	职称	助教
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	合肥工业大学
	专业	食品科学
	研究方向	食品科学、农产品加工
	所属教研室/实验中心	食品工程
	行政职务	无
	社会兼职	无
	邮箱	2835761176@qq.com
主讲课程	食品工艺学、食品化学、食品机械与设备、食品工厂设计与环境保护、食品原料学	
教科研项目	<ol style="list-style-type: none"> 参与基金项目：安徽省科技重大专项项目“预制调理主食关键技术研究开发及新产品创新”（项目编号：18030701161）。 指导学生安徽省大学生创新训练项目：0糖低脂肉制品的开发与研制（项目编号：S202212926040）。 指导学生校级大学生创新训练项目：炭烧大豆酸奶的研发与制作。 参与省级教学研究项目“应用型高校《食品添加剂》课程思政建设研究”。 参与省级项目“食品营养与健康新建专业质量提升项目”。 	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <ol style="list-style-type: none"> 马婉茹, 吴泽宇, 张文成. 预制调理包子加工工艺优化及速冻条件的研究[J]. 保鲜与加工, 2021, 21(7):71-77. Zeyu Wu[*], Wanru Ma, Zhaojun Xian, Qingsong Liu, Ailing Hui, Wencheng Zhang[*]. The impact of quick-freezing methods on the quality, moisture distribution and microstructure of prepared ground pork during storage duration. <i>Ultrasound Sonochemistry</i>. 78 (2021) 105707. Zeyu Wu, Wanru Ma, Sophia Jun Xue, An Zhou, Qingsong Liu, Ailing Hui, et al. Ultrasound-assisted immersion thawing of prepared ground pork: Effects on the thawing time, product quality, water distribution and microstructure. <i>LWT-Food Science and Technology</i>. 2022.113599. Zeyu Wu, Zhaojun Xian, Wanru Ma, Qingsong Liu, Xusheng Huang, Baoyi Xiong, Shudong He, Wencheng Zhang. Artificial neural network approach for predicting blood brain barrier permeability based on a group contribution method[J]. <i>Computer Methods and Programs in Biomedicine</i>, 2021(200): 105943. 	

	<p>申请专利：</p> <p>1、实用新型：吴泽宇，马婉茹，张文成。超声波辅助浸渍冷冻制备调理肉馅的方法与调理肉馅，发明专利申请号：202110843769.X.</p> <p>2、实用新型：吴泽宇，先兆君，张文成，马婉茹，刘青松，何述栋。一种药物血脑屏障渗透性的预测方法，发明专利申请号：202110030117.9.</p>
指导学生获奖	1. 2023 年安徽省大学生食品设计创新大赛三等奖一项。
获奖情况	<p>1、2017 年安徽省食品创新大赛三等奖；</p> <p>2、2020 年安徽省工业设计大赛一等奖和二等奖；</p> <p>3、2021 年硕士研究生国家奖学金；</p> <p>4、2022 年安徽省优秀毕业生；</p> <p>5、2022 年合肥工业大学优秀毕业生；</p> <p>6、2022 年合肥工业大学优秀成果奖。</p>