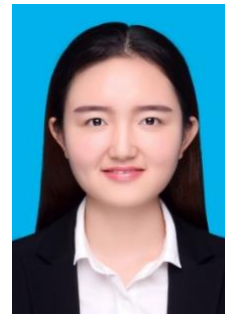


## 个人信息

姓名：巨倩

性别：女



毕业院校：西北农林科技大学

专业：食品科学

民族：汉族

政治面貌：中共党员

出生年月：1994年9月

籍贯：陕西宝鸡

联系电话：18202969256

邮箱：juqian@sust.edu.cn

## 教育背景

2019.09 -- 2023.12	西北农林科技大学	食品科学与工程	工学博士
2022.10 -- 2023.10	美国麻省大学	食品科学	联合培养博士
2016.09 -- 2019.06	西北农林科技大学	食品科学与工程	工学硕士
2012.09 -- 2016.06	安徽农业大学	食品质量与安全	工学学士

## 研究经历

2023.12 至今	陕西科技大学	轻工技术与工程	博士后研究
------------	--------	---------	-------

## 科研项目

国家自然科学基金青年项目，主持，2026.1-2028.12

国家自然科学基金面上项目，主要参与人，2026.1-2029.12

陕西省重点产业链项目，主要参与人，2022.10-2024.12

中日合作项目——日本国际农林林水产业研究中心(JIRCAS)，主要参与人，2017.1-2020.12

## 研究方向

植物蛋白高值化加工与结构功能研究

基于液-液相分离的生物大分子自凝聚体应用研究

食品胶体结构设计与精准递送

## 论文成果

---

- [1] Ju, Q., Li, N., McClements, D. J., Liu, N., Lu, L., & Yao, X. (2025). Emulsion gels formed by complexation or phase-separation using *Artemisia sphaerocephala* Krasch. Polysaccharide/whey protein isolate fibrils: Fabrication and applications. *Food Hydrocolloids*, 111579. (中科院一区, TOP期刊; IF 12.4)
- [2] Ju, Q., Wu, C., Zhou, H., Qin, D., Hu, X., McClements, D. J., Luan, G. (2024). Roles of soybean -conglycinin subunit fractions in fibril formation and the effects of glycinin on them. *Food Hydrocolloids*, 109906. (中科院一区, TOP期刊; IF 12.4)
- [3] Ju, Q., Yuan, Y., Wu, C., Hu, Y., Zhou, S., & Luan, G. (2023). Heat-induced aggregation of subunits/polypeptides of soybean protein: Structural and physicochemical properties. *Food Chemistry* 405, 134774. (中科院一区, TOP期刊; IF 9.8)
- [4] Ju, Q., Wang, J., Zhou, H., Qin, D., McClements, D. J., Luan, G. (2023). Influence of pH and ionic strength on the physicochemical and structural properties of soybean -conglycinin subunits in aqueous dispersions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 253, 126927. (中科院一区, IF8.5)
- [5] Ju, Q., Wu, C., Yuan, Y., Hu, Y., Zhou, S., & Luan, G. (2022). Insights into the mechanism on Glucono-delta-lactone induced gelation of soybean protein at subunit level. *Food Hydrocolloids*, 107402. (中科院一区, TOP期刊; IF 12.4)
- [6] Ju, Q., Li, Y., Sun, H., Chen, J., Yuan, Y., Hu, Y., Fujita, K., & Luan, G. (2020). Effect of potato flour on quality and staling properties of wheat-potato flour bread. *Food Science & Nutrition*, 8(10), 54745482. (JCR二区, 中科院三区; IF 3.9)

## 所获奖励

---

2022--2023 学年	国家建设高水平大学公派研究生项目	国家留学基金委
2019--2020 学年	校级优秀研究生	西北农林科技大学
2018--2019 学年	校级优秀毕业生	西北农林科技大学
2017--2018 学年	校级优秀学生干部	西北农林科技大学
2017--2018 学年	晨露奖学金	西北农林科技大学