

基本信息

姓名: 李宏才 出生日期: 1997.09.10
民族: 汉族 籍贯: 甘肃省平凉市
政治面貌: 中共党员 电话: 18638764765
学历: 博士研究生 邮箱: lhc4765@163.com



教育背景

- 2022.09-2026.06 西北农林科技大学 (985.211) 食品科学与工程 博士研究生 (导师: 高振鹏 教授)
- 2019.09-2022.06 西北农林科技大学 (985.211) 食品工程 硕士研究生 (导师: 高振鹏 教授)
- 2015.09-2019.06 河南工业大学 食品质量与安全 学士

主修课程

食品微生物, 食品工程原理, 食品质量与安全, 高级食品化学, 食品营养学, 食品生物技术等食品专业相关课程。
博士期间课程加权平均分: 90.26; 综测专业排名前 5%。

研究方向及学术兼职

- 研究方向: 食品微生物发酵; 果蔬绿色保鲜技术; 食品功能因子稳态化及高值化利用。
- 博士期间的主要研究聚焦于食品功能组分介导肠道菌群调节机体健康效应。
- 以第一作者在 *Journal of Advanced Research* (IF:13.0), *Carbohydrate Polymers* (IF:12.5), *Food Hydrocolloids* (IF:12.4), *Food Packaging and Shelf Life* (IF:10.6), *Food Chemistry* (IF:9.8), *Food Research International* (IF:8.0), *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (IF:6.2) 等期刊发表 SCI 论文 20 篇, 中科院一区 15 篇, 3 篇高被引及 1 篇热点论文, IF > 10 的论文 5 篇, 累计影响因子为 166.9。担任 *iMeta*, *Food & Medicine Homology*, *Food Wellness*, *Advanced Functional Foods*, *Food Science of Animal Products*, *Food, Nutrition and Health*, *Food Production, Processing and Nutrition*, *Journal of Food Safety and Food Quality* 和《药食同源杂志》等期刊青年编委; 受邀担任 *Frontiers in Nutrition* 和 *Frontiers in Cellular and Infection Microbiology* 期刊的客座编辑; 受邀担任 *Science Advances*, *Trends in Food Science & Technology*, *Chemical Engineering Journal*, *Carbohydrate polymers*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 等 30 余个期刊的审稿人, 审稿论文 200 余次。
- ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Hongcai-Li/research>
- ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7864-7873>
- H-index: 20

科研成果 (第一作者)

- Li, H. C., Liang, J. J., Han, M. Z. & Gao, Z. P*. Polyphenols synergistic drugs to ameliorate non-alcoholic fatty liver disease via signal pathway and gut microbiota: A review [J]. *Journal of Advanced Research*, 2025, 68, 43-62. (中科院一区, IF: 13.0; ESI 高被引论文, 临床医学领域前 1%)
- Li, H. C., Tan, W. T., Hou. & Gao, Z. P*. Multi-strategy dynamic cross-linking to prepare EGCG-loaded multifunctional Pickering emulsion/ α -cyclodextrin/konjac glucomannan composite films for ultra-durable preservation of perishable fruits [J]. *Carbohydrate Polymers*, 2024, 338: 122205. (中科院一区, IF: 12.5)
- Li, H. C., Yang, M. R., Chen, Y. T. & Gao, Z. P*. Biodegradable multifunctional hydroxypropyl- β -cyclodextrin@EGCG/lignin/gelatin composite films based on incorporating lignin and loaded EGCG for fruit preservation [J]. *Food Hydrocolloids*, 2025, 164: 111206. (中科院一区, IF: 12.4)
- Li, H. C., Song, J. L., Liu, C. Y. & Gao, Z. P*. Corn starch/ β -Cyclodextrin composite nanoparticles for encapsulation of tea polyphenol and development of oral targeted delivery systems with pH-responsive properties [J]. *Food Hydrocolloids*, 2024, 151: 109823. (中科院一区, IF: 12.4; ESI 高被引论文, 农业科学领域前 1%)
- Li, H. C., Yang, M. R., Jia, Y. M. & Gao, Z. P*. Epigallocatechin gallate-loaded casein nanoparticles filled into κ -

- carrageenan/gelatin to develop sustained-release bioactive composite films for long-term preservation of strawberry [J]. *Food Packaging and Shelf Life*, 2025, 50: 101545. (中科院一区, IF: 10.6)
- [6] Li, H. C., Gao, F. Z., Wang, X. N. & Gao, Z. P*. Ultrasonic cavitation-driven construction of hydroxypropyl- β -cyclodextrin and whey protein co-assembled nanoparticles: loading, sustained-release delivery and interaction mechanisms for EGCG [J]. *Food Chemistry*, 2025: 146081. (中科院一区, IF: 9.8)
- [7] Li, H. C., Yang, M. R., Jia, Y. M. & Gao, Z. P*. Interaction mechanism, intestinal delivery and sustained release potential of co-encapsulated EGCG based on sulfobutylether- β -cyclodextrin/casein composite nanoparticles [J]. *Food Chemistry*, 2025: 144436. (中科院一区, IF: 9.8)
- [8] Li, H. C., Shen, N., Ren, J. N. & Gao, Z. P*. Biotransformation characteristics of urate-lowering probiotic fermented apple juice and potential regulatory mechanisms for ameliorating hyperuricemia via mediating gut microbiota and metabolic pathways [J]. *Food Chemistry*, 2024, 460: 140462. (中科院一区, IF: 9.8)
- [9] Li, H. C., Huang, J. T., Wang, Y. Q. & Gao, Z. P*. Study on the nutritional characteristics and antioxidant activity of dealcoholized sequentially fermented apple juice with *Saccharomyces cerevisiae* and *Lactobacillus plantarum* fermentation [J]. *Food Chemistry*, 2021, 363: 130351. (中科院一区, IF: 9.8; ESI 高被引及热点论文, 农业科学领域前 1%)
- [10] Li, H. C., Liang, J. J., Han, M. Z. & Gao, Z. P*. Sequentially fermented dealcoholized apple juice intervenes fatty liver induced by high-fat diets via modulation of intestinal flora and gene pathways [J]. *Food Research International*, 2022, 156: 111180. (中科院一区, IF: 8.0)
- [11] Li, H. C., Yang, M. R., Liu, G. Q. & Gao, Z. P*. Composite Sustained-Release Antibacterial Films Formed by Hydrogen-Bonding Cross-Linking of Sulfobutylether- β -cyclodextrin@curcumin Inclusion Complexes with Gelatin for Grape Preservation [J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2025, 73, 14592-14607. (中科院一区, IF: 6.2)
- [12] Li, H. C., Yang, M. R., Jia, & Gao, Z. P*. Synergistic enhancement of functional properties in EGCG and ferulic acid incorporated konjac glucomannan/gelatin bilayer films for blueberry preservation [J]. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2025: 145914. (中科院一区, IF: 8.5)
- [13] Li, H. C., Tan, P., Lei, W. Z. & Gao, Z. P*. Effect of microwave-puffed on *Auricularia auricula* polysaccharide and probiotic fermentation on its biotransformation and quality characteristics during storage period [J]. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2024, 281: 136448. (中科院一区, IF: 8.5)
- [14] Li, H. C., Yang, S., Fan, L. & Gao, Z. P*. Investigating the contribution of mulberry leaf Fu tea to ameliorating metabolic disorders and remodeling gut microbiota in diabetic mice [J]. *Food Frontiers*, (2023), 4(3), 1496-1510. (中科院一区, IF: 6.9)
- [15] Li, H. C., Ren, Y. C. & Gao, Z. P*. Preparation, model construction and efficacy lipid-lowering evaluation of kiwifruit juice fermented by probiotics [J]. *Food Bioscience*, 2022, 47: 101710. (中科院一区, IF: 5.9)
- [16] Li, H. C., Shen, N., Ren, J. N. & Gao, Z. P*. Effects of cyclodextrins on phenolic acids biotransformation and color and volatile substances stabilization in sequentially fermented apple juice [J]. *Food Bioscience*, 2024, 60: 104465. (中科院一区, IF: 5.9)
- [17] Li, H. C., Fan, L., Yang, S., Lei, W., Tan, P., Liang, J., & Gao, Z. P*. Investigation on the nutrient and quality features of jujube juice fermented by selected *Lactobacillus acidophilus* 6074 [J]. *Food Bioscience*, 2024, 57, 103496. (中科院一区, IF: 5.9)
- [18] Li, H. C., Fan, L. J., Yang, S. Q. & Gao, Z. P*. *Lactobacillus acidophilus* 6074 Fermented Jujube Juice Ameliorated DSS-induced Colitis via Repairing Intestinal Barrier, Modulating Inflammatory Factors, and Gut Microbiota [J]. *Molecular Nutrition & Food Research*, 2025, 69(1): e202400568. (中科院二区, IF: 4.2)
- [19] Li, H. C., Tan, P., Lei, W. Z. & Gao, Z. P*. Investigation the nutritional properties of pulp fermented with strains and their effects on gut microbiota [J]. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2024, 104, 2502-2517. (中科院二区, IF: 3.5)
- [20] Li, H. C., Gao, F. Z., Wang, Z. L. & Gao, Z. P*. The optimization of sequential fermentation in the dealcoholized apple juice for reducing lipids [J]. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, 2023, 60, 2063-2077. (中科院三区, IF: 3.3)

个人荣誉

- 2022 年获得“西北农林科技大学校级优秀硕士学位论文”；
- 2022 年获得西北农林科技大学“五四先进个人”荣誉称号；
- 2023 年获得“第十五届中国果蔬加工技术暨非热加工技术与产业创新研讨会研究生论坛三等奖”；
- 2023 年获得“陕西高等学校科学技术研究优秀成果一等奖” (4/11)；
- 2023 年获得博士研究生学业“一等奖学金”；
- 2023 年获得西北农林科技大学“优秀研究生”荣誉称号；
- 2024 年获得“陕西高等学校科学技术研究优秀成果一等奖” (7/11)；
- 2024 年获得博士研究生学业“一等奖学金”；
- 2024 年获得博士研究生“国家奖学金”；
- 2024 年获得西北农林科技大学“优秀共青团员”荣誉称号；
- 2024 年获得“热心肠×iMeta 奖学金”；
- 2024 年获得第二届全国大学生葡萄与葡萄酒科学文化节“银葡萄奖”；
- 2025 年获得西北农林科技大学研究生学术成果海报展“三等奖”；
- 2025 年获得西北工业大学第二十三届研究生学术年会生命健康与生态科学分论坛“优秀海报奖”；
- 2025 年获得西北工业大学第二十三届研究生学术年会生命健康与生态科学分论坛“优秀论文奖”；
- 2025 年获得西北农林科技大学第二届“教稼杯”创新创业竞赛研究生组一等奖；
- 2025 年获得博士研究生学业“一等奖学金”；
- 2025 年获得博士研究生“国家奖学金”。

参与项目

- 2019-2020 年参与“陕西省猕猴桃安全性风险评估项目”；
- 2019-2022 年参与十三五国家重点研发计划子课题“全营养型果汁创制与稳态技术的研究(2017YFD0400702-02)”；
- 2023-2025 年参与十四五国家重点研发计划专题“沙棘提质增效优品关键技术体系研发(2023YFF130510403)”；
- 2023-2025 年参与陕西省重点研发计划“特色果酒加工及品质升级关键技术研究及示范(2024NC-ZDCYL-04-23)”；
- 2023-2025 年参与陕西省重点研发计划项目“降尿酸益生菌发酵苹果汁关键技术研究(2023-YBNY-193)”

学术汇报

- 第十五届中国果蔬加工技术暨非热加工技术与产业创新研讨会-研究生论坛 (云南·昆明, 2023)；
- 热心肠×iMeta 奖学金获奖者论坛 (湖北·武汉, 2024)；
- 哈尔滨工业大学第十一届卓越青年学者神州论坛 (河南·郑州, 2024)；
- 四川大学第十三届全球青年学者论坛轻工技术与工程学科分论坛 (四川·成都, 2025)；
- 兰州大学青年学者“黄河论坛”生命科学学院分论坛 (甘肃·兰州, 2025)。

实习经历

- 2018.07-2018.09 天津瑞康巴布医药生物科技有限公司 研发助理
 - 参与生物医药科技研发、巴布剂涂布机和凝胶仪器设备的研发、设计、组装和销售。
- 2019.07-2019.09 陕西百贤酒业有限公司 生产实习
 - 主要参与黄桃果酒的发酵工艺，参与了整个果酒发酵及生产流程。

专业技能

- 具有良好的中英文写作能力，文献检索、信息梳理和汇总能力；
- 掌握 FTIR, XRD, SEM, TEM, GC-MS, HPLC, UV-Vis 等大型仪器的操作和后续数据处理；
- 熟练掌握小鼠实验全部流程、微生物组学、代谢组学和转录组学的数据处理和作图。

兴趣爱好

读书，跑步，乒乓球，羽毛球

自我评价

做事认真负责，注重细节，有规划，有较强的执行能力，具有创新意识和团队合作精神。