

一、基本信息

姓 名 郑青
职 称 副教授
专 业 化学
学 位 博士
学 院 食品与化学工程学院
研 究 领 域 食品分析技术与应用



二、教育背景（从大学起）

2008-2012 南昌大学 化学本科
2012-2015 北京交通大学 生物学硕士
2015-2018 北京理工大学 化学博士

三、工作经历

2018-至今 邵阳学院 食品与化学工程学院

四、学术兼职

Food Chemistry, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, Journal of Food Science 等期刊审稿人。

五、科研项目（主持）

- (1) 湖南省科技厅，企业科技特派员，2021GK5056，湘窖酱酒发酵糟醅微生物群落结构演变规律与风味组分的研究，2022-01 至 2023-12，20 万元，在研，主持
- (2) 湖南省教育厅，重点项目，20A458，可控异相电子转移速率自组装膜修饰电极对年份白酒的电化学表征，2020-01 至 2022-12，6 万元，在研，主持
- (3) 湖南省科技厅，青年基金，2020JJ5516，基于多肽自组装膜的电化学新方法建立及应用——以 Tau 蛋白 R3 多肽为例，2020-01 至 2022-12，5 万元，在研，主持

六、学术成果（代表性成果选填五项）

1. Elucidating oxidation-based flavour formation mechanism in the aging process of Chinese distilled spirits by electrochemistry and UPLC-Q-Orbitrap-MS/MS[J]. Food Chemistry, 2021, 355(13):129596.
2. Elucidating metal ion-regulated flavour formation mechanism in the aging process of Chinese distilled spirits (Baijiu) by electrochemistry, ICP-MS/OES, and UPLC-Q-Orbitrap-MS/MS[J]. Food & Function, 2021
3. Modulated Interactions between the Electrochemical Label and Liquor Compounds: Differentiating between Aging Times of Typical Chinese Liquors[J]. Journal of The Electrochemical Society, 2020, 167(2):027517.

七、奖励与荣誉

邵阳学院研究生优秀导师，湖南省青年骨干教师