



個人簡歷

姓名	馮可	性別	男	
生日	1985年10月	民族	漢族	
籍貫	長春	最高學位	工學博士	
婚姻	已婚	畢業院校	大連理工大學	
研究領域	藥食同源與健康、生物醫藥、皮膚修復、食品科學			
教育背景	起止時間	畢業學校	學位	專業
	2012年09月-2017年12月	大連理工大學	博 士	生物化工
	2008年09月-2011年07月	吉林農業大學	碩 士	生物化學與分子生物學
	2010年09月-2010年12月	University of Camerino	在意大利交流訪問	食品與藥品分析
	2004年09月-2008年07月	吉林農業大學	學 士	生物工程
工作經歷	起止時間	工作單位	職位	
	2023年09月-至今	澳門科技大學	助理教授	
	2020年12月-2023年08月	珠海麗凡達生物技術有限公司/華中農業大學	博士後/科學家	
	2017年12月-2020年12月	大連民族大學生命科學學院	食品工程系教師/生物工程學科助理	
	2011年09月-2012年06月	長春美國國際學校	實驗室助理	
科研成果	主持科研項目6項，累計科研經費500余萬元，作為主要成員參與過國家“十二五”科技支撐計劃、國家“十三五”重點研發計劃項目和國家自然科學基金等項目的申報、立項、研究和結題；發表期刊論文79篇，其中SCI收錄論文36篇、EI收錄論文4篇；獲國家授權發明專利6項、實用新型專利1項，申請國家發明專利25項；參編著作2部；獲批地方標準2項。			

方向一	<p>潛心開展mRNA藥物（生物醫藥領域最熱賽道）的研發。作為項目負責人開展了醫學美容mRNA藥物研發；開拓性將mRNA技術應用於皮膚創傷/衰老的修復；掌握mRNA藥物基因序列設計與優化、mRNA體外轉錄、脂質納米顆粒包裹mRNA製備以及體外和體內皮膚病症治療等技術；瞭解mRNA藥物國內外行業動態和前沿技術；參與過mRNA新冠疫苗的質控研究。</p>
核酸藥物研發	
方向二	<p>專注於食源性病原微生物污染防控技術的研發。利用多重PCR、熒光定量PCR、DNA微列陣以及原位合成基因芯片等現代分子生物學檢測技術，研究建立了5項食源性病原微生物的高效快速檢測技術；解明瞭微環境溫度、濕度等因素對食源性病原微生物生長的影響及其增殖規律；建立多種食源性病原微生物生長預測模型。研究的技術成果獲國家授權發明專利3項。</p>
致病菌污染防控	
方向三	<p>全程參與研發果蔬保鮮技術。以天然提取的植物精油為抑菌劑，建立了應用於鮮切果蔬（哈密瓜、蘋果和馬鈴薯）的精油複合可食性塗膜的防控保鮮技術；利用TMT蛋白質組學技術，探究了精油抑制單增李斯特菌的機理，闡明了精油作用單增李斯特菌的靶點及機制。發表SCI論文4篇。</p>
精油塗膜保鮮	
方向四	<p>作為主要參加人，參加過多個企業合作的研發項目，具體如下：</p> <p>1. 生物發酵類食品</p> <p>1) 研發微生物發酵法製備生物活性辣椒醬系列食品（吉林省金塔集團）；</p> <p>2) 研發東北酸菜優勢菌種篩選及發酵技術研發（黑龍江翠花集團）；</p> <p>3) 研發VIDAL冰葡萄酒橡木桶裝窖藏陳釀技術（遼寧五女山米蘭酒業）。</p> <p>2. 野生漿果類系列飲品</p> <p>1) 研發野生藍莓和人工栽培藍莓、樹莓、蔓越橘、軟棗獼猴桃等漿果類系列天然飲品（內蒙古呼倫貝爾原生態製品公司+大連來寶現代農業）；</p> <p>2) 研發黑果腺肋花楸系列功能食品加工技術（延邊州林業和草原局）。</p> <p>3. 藥食同源類系列食品</p> <p>1) 以黑蒜、鐵皮石斛為主分別開發了黑蒜功能食品、生命源健康飲品；</p> <p>2) 以滿族中藥原料為主研製了八旗涼茶、火旺暖茶等功能性飲品；</p> <p>3) 以貴州茯磚茶、油茶為主原料，研發出了具有美顏排毒、清脂減肥、養胃護肝功能的茶飲料。</p>
功能性食品開發	

社會兼職：

-
1. 廣東省食品學會藥食同源與健康專業委員會，常務委員, 2023年-2026年
 2. 橫琴粵澳深度合作區澳質品牌促進中心，評審專家, 2024年-2026年
 3. Horticulturae期刊 (Q1)，客座編輯，2024年-2026年
 4. Food & Medicine Homology期刊，青年編委
 5. 中國糖尿病足聯盟，青年委員，2025年-2028年
 6. 農業農村部藥食同源營養健康研究中心，專家委員

參編著作(2部)：

-
1. BRODY A. L., ZHUANG H., HAN J. H. 鮮切果蔬氣調保鮮包裝技術[M]. 章建浩, 胡文忠, 鬱志芳, 等譯. 北京: 化學工業出版社, 2016: 1-265. (第十一作者)
 2. 江潔. 民族特色食品. 2022, 北京: 民族出版社. (第九作者)

主持(參與)縱橫向課題 (21項)：

-
1. 澳門科學技術發展基金科研及創新資助計劃C類項目(FDCT-C), 0003/2024/RIC, 皮膚創面修復mRNA藥物研發, 337.26萬澳門元, 在研, 主持
 2. 澳門科學技術發展基金與廣東省科技廳聯合科研資助計劃項目(FDCT-GDST), 0012/2024/AGJ, 基於mRNA技術促進慢性難愈性創面修復的研究, 2024.10-2026.10, 117.48萬澳門元, 在研, 主持
 3. 澳門科技大學研究基金(FRG)一般項目, FRG-24-024-FMD, 基於組學技術解析嶺南傳統芥菜酸菜微生物多樣性及其特徵風味形成機制的研究, 2024.01-2025.01, 10萬澳門元, 在研, 主持
 4. 大連市科技創新基金項目, 2020JJ26SN059, 低GI新食面加工核心技術開發與應用, 2020.01-2021.12, 50萬元, 結題, 主持
 5. 校博士啟動基金項目, 基於預測模型的鮮切果蔬中食源性病原微生物的風險評估基礎研究, 2018.01-2020.12, 5萬元, 結題, 主持
 6. 中央高校基本科研業務費項目, 鮮切果蔬食源性病原微生物生長潛力及安全性評價的研究, 2018.01-2018.12, 1.5萬元, 結題, 主持
 7. 國家“十二五”科技支撐計劃項目, 2012BAD38B05, 鮮活農產品物流過程質量安全監控技術研發, 2012.01-2015.12, 769萬元, 結題, 參與
 8. 國家“十三五”國家重點研發計劃項目, 2016YFD0400903, 北方大宗和特色果蔬採後質量與品質控制配套新技術研製, 2016.07-2020.12, 500萬元, 結題, 參與
 9. 國家自然科學基金面上項目, 31471923, 鮮切果蔬傷害脅迫響應過程的信號轉導及其調控的研究, 2015.01-2018.12, 90萬元, 結題, 參與

10. 國家自然科學基金主任基金項目, 31340038, 鮮切果蔬機械傷害信號轉導及其適應性響應機制的研究, 2014.01-2014.12, 15萬元, 結題, 參與
11. 國家自然科學基金面上項目, 31172009, 鮮切果蔬微生物種類鑒定及質量安全控制的研究, 2012.01-2015.12, 60萬元, 結題, 參與
12. 國家自然科學基金面上項目, 30972038, 鮮切果蔬抗氧化系統與機械傷害防禦反應機制的研究, 2010.01-2012.12, 32萬元, 結題, 參與
13. 服務民族地區及地方科研項目, 天麻、杜仲、石斛等苗藥現代化研究, 2019.01-2020.01, 10萬元, 結題, 參與
14. 服務國家戰略專項項目, 銅仁辣椒品質評價及生物發酵辣椒食品加工技術的研發, 2020.06-2022.06, 5萬元, 結題, 參與
15. 服務國家戰略專項項目, 油茶綜合加工利用—油茶葉茶多酚、黃酮等功能成分提取分離與產品研發, 2017.4-2018.1, 13萬元, 結題, 參與
16. 服務國家戰略專項項目, 梵淨山茯茶茶多酚提取及條件優化(TR02004), 2018.4-2019.5, 10萬元, 結題, 參與
17. 橫向課題-黑龍江翠花集團, 乳酸菌發酵食品加工技術的研發, 2015.03-2017.03, 60萬元, 結題, 參與
18. 橫向課題-良運集團景縣生物工程有限責任公司, 黑蒜功效成分分析與系列食品研發, 2014.05-2014.12, 20萬元, 結題, 參與
19. 橫向課題-大連來寶現代農業科技有限責任公司, 藍莓、軟棗獼猴桃和蔓越橘等天然系列食品加工技術的研發, 2013.10-2014.12, 20萬元, 結題, 參與
20. 橫向課題-遼寧五女山米蘭酒業有限責任公司, VIDAL冰葡萄酒(Icewine)釀造與陳釀新技術的研發, 2013.03-2013.12, 80萬元, 結題, 參與
21. 橫向課題-吉林省金塔實業(集團)股份有限公司, 微生物發酵與分離純化法製備生物活性辣椒食品, 2009.03-2010.12, 120萬元, 結題, 參與

發表論文 (79篇) :

第一作者&通訊作者 (20篇)

1. Diao Nan, Cai Angye, Zhou Yongtong, Long Baijun, Mo Zhen, Shang Siwei, Liu Yumeng, Xu Jiabin, Hu Wenzhong, **Feng Ke*** and Sarengaowa* Recent advances on fermentation of mustard plant (*Brassica juncea* L.): microbial community, fermentation processing and sensorial quality: a review [J]. *Frontiers in Microbiology*, 2026, 17: 1784857.
2. Sarengaowa, Wang Jiayu, Kuang Yongxi, Ding Yun, Xie Hao, Diao Nan, Shang Siwei, Kam Man Hei, Hu Wenzhong* and **Feng Ke***. Microbial communities and metabolome profiles of fermented Chinese mustard greens from diverse regions in Guangdong province, China [J]. *Frontiers in Microbiology*, 2026, 17, 1764488.

3. Guo Qihan, Li Bingheng, Wang Jiarui, Shi Minke, Wang Jiayu, Chen Yan, Zhang Yunjie, Sarengaowa, Xiao Ying* and **Feng Ke***. Influence of cutting styles on antioxidant capabilities of fresh-cut cauliflower by regulating ROS metabolism and antioxidant enzyme activity [J]. *Antioxidants*, 2025, 14, 1188
4. Guo Qihan, Shi Minke, Xiao Zhewen, Sarengaowa, Xiao Ying, **Feng Ke***. Recent advances in distribution, chemical composition, health benefits and application of fruit of *Siraitia grosvenorii* [J]. *Foods*, 2024, 13(14), 2278
5. Shi Minke, Guo Qihan, Xiao Zhewen, Sarengaowa, Xiao Ying, **Feng Ke***. Recent advances in the health benefits and application of tangerine peel (*Citri Reticulatae Pericarpium*): A Review[J]. *Foods*, 2024, 13, 1978.
6. **Feng Ke**, Sarengaowa, Ma Junyi, Hu Wenzhong*. Modelling the growth of *Listeria monocytogenes* on fresh-cut cucumbers at various storage temperatures[J]. *Horticulturae* 2024, 10, 667.
7. Sarengaowa, Kuang Yongxi, Ding Yun, Xie Hao, Tong Xinyang, Hu Wenzhong*, **Feng Ke***. Evaluation of quality and microbial communities in fermented Chinese mustard greens from Guangdong province, China[J]. *Horticulturae*, 2024, 10, 399.
8. Sarengaowa, **Feng Ke***, Li Yuanzheng, Long Ya, Hu Wenzhong*. Effect of alginate-based edible coating containing thyme essential oil on quality and microbial safety of fresh-cut potatoes[J]. *Horticulturae*, 2023, 9, 543.
9. Sarengaowa, Wang Liying, Liu Yumeng, Yang Chunmiao, **Feng Ke***, Hu Wenzhong. Effect of ascorbic acid combined with modified atmosphere packaging for browning of fresh-cut eggplant[J]. *Coatings*, 2022, 12(10), 1580.
10. Sarengaowa, Wang Liying, Liu Yumeng, Yang Chunmiao, **Feng Ke***, Hu Wenzhong. Screening of essential oils and effect of a chitosan-based edible coating containing cinnamon oil on quality and microbial safety of fresh-cut potatoes [J]. *Coatings*, 2022, 12(10), 1492.
11. 馮可, 胡文忠, 薑愛麗, 薩仁高娃, 徐永平, 司琦, 馬新秀. 鮮切果蔬中4種病原微生物多重PCR檢測技術[J]. *食品科學*, 2018, 39(6), 276-283.
12. **Feng Ke**, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Sarengaowa, Xu Yongping, Ji Yaru, Shao Wenjun. Growth of *Salmonella* spp. and *Escherichia coli* O157:H7 on fresh-cut fruits stored at different temperature[J]. *Foodborne Pathogens and Disease*, 2017, 14, 510-517.
13. **Feng Ke**, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Sarengaowa, Xu Yongping, Zou Yu, Yang Liu, Wang Xin. A dual filtration-based multiplex PCR method for simultaneous detection of viable *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* on fresh-cut cantaloupe[J]. *PLoS One*, 2016, 11, e0166874.
14. **Feng Ke**, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Xu Yongping, Sarengaowa, Li Xiaobo, Bai Xue. Growth potential of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* on fresh-cut tropical fruits[J]. *Journal of Food Science*, 2015, 80, M2548-M2554.
15. 馮可, 胡文忠, 薑愛麗, 薩仁高娃, 徐永平, 楊柳, 王馨. 多重PCR法檢測鮮切哈

密瓜中3種食源性致病菌[J]. 食品科學, 2017, 38(6): 295-302.

16. 馮可, 胡文忠, 徐永平, 董愛麗, 薩仁高娃. 植物精油的抑菌活性及在鮮切果蔬中的應用[J]. 食品工業科技, 2015, 36(15): 382-385, 389.
17. 馮可, 胡文忠, 董愛麗, 薩仁高娃, 徐永平. 殼聚糖塗膜與牛至精油複配對鮮切菠蘿的保鮮作用[J]. 食品安全質量檢測學報, 2015, 6(7): 2475-2482.
18. 馮可, 胡文忠, 董愛麗, 徐永平, 薩仁高娃. 預測微生物學在鮮切果蔬產品質量安全控制中的應用[J]. 食品工業科技, 2014, 35(10): 49-56.
19. 馮可, 胡文忠, 董愛麗, 徐永平, 薩仁高娃. 單核細胞增生性李斯特菌分子生物學檢測技術的研究進展[J]. 食品工業科技, 2014, 35(4): 392-396.
20. 馮可, 王丕武, 付永平, 張卓. 重組大豆錳超氧化物歧化酶酵母工程菌發酵條件研究[J]. 農業機械, 2011, (26): 111-114.

其他作者 (59篇)

21. Zheng Qinghua, **Feng Ke**, Zhong Wenting, Tan Weijian, Sarengaowa, Hu Wenzhong*. Investigating the Hepatoprotective Properties of Mulberry Leaf Flavonoids against Oxidative Stress in HepG2 Cells. *Molecules*, 2024, 29(11), 2597.
22. Hu Wenzhong, Sarengaowa, Guan Yuge, **Feng Ke**. Biosynthesis of phenolic compounds and antioxidant activity in fresh-cut fruits and vegetables[J]. *Frontiers in Microbiology*, 2022, 13, 906069.
23. Hu Wenzhong, Sarengaowa, **Feng Ke**. Effect of edible coating on the quality and antioxidant enzymatic activity of postharvest sweet cherry (*Prunus avium* L.) during storage[J]. *Coating*, 2022, 12, 581.
24. Ji Yaru, Hu Wenzhong, Liao Jia, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Yang Xiaozhe, Guan Yuge, **Feng Ke**, Sarengaowa. Effect of ethanol vapor treatment on the growth of *Alternaria alternata* and *Botrytis cinerea* and defense-related enzymes of fungi-inoculated blueberry during storage[J]. *Frontiers in Microbiology*, 2021, 12, 618252.
25. Ji Yaru, Hu Wenzhong, Liao Jia, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Guan Yuge, Yang Xiaozhe, **Feng Ke**. Ethanol vapor delays softening of postharvest blueberry by retarding cell wall degradation during cold storage and shelf life[J]. *Postharvest Biology and Technology*, 2021, 177, 111538.
26. Guan Yuge, Hu Wenzhong, Xu Yongping, Sarengaowa, Ji Yaru, Yang Xiaozhe, **Feng Ke**. Proteomic analysis validates previous findings on wounding-responsive plant hormone signaling and primary metabolism contributing to the biosynthesis of secondary metabolites based on metabolomic analysis in harvested broccoli (*Brassica oleracea* L. var. *italica*)[J]. *Food Research International*, 2021, 145, 110388.
27. Guan Yuge, Hu Wenzhong, Xu Yongping, Yang Xiaozhe, Ji Yaru, **Feng Ke**, Sarengaowa. Metabolomics and physiological analyses validates previous findings on the mechanism of response to wounding stress of different intensities in broccoli[J]. *Food Research International*, 2021, 140, 110058.

28. Xu Dongying, Gu Sitong, Zhou Fuhui, Hu Wenzhong, **Feng Ke**, Chen Chen, Jiang Aili. Mechanism underlying sodium isoascorbate inhibition of browning of fresh-cut mushroom (*Agaricus bisporus*)[J]. Postharvest Biology and Technology, 2021, 173, 111357.
29. Gao Hongdou, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Zhou Fuhui, Guan Yuge, **Feng Ke**, Sarengaowa. Effects of high CO₂ on the quality and antioxidant capacity of postharvest blueberries (*Vaccinium* spp.)[J]. Journal of Food Measurement And Characterization, 2021, 15(6), 5735-5743.
30. Xu Dongying, Zhou Fuhui, Gu Sitong, **Feng Ke**, Hu Wenzhong, Zhang Jing, Sun, Xingsheng, Liang Xiwen, Jiang, Aili. 1-Methylcyclopropene maintains the postharvest quality of hardy kiwifruit (*Actinidia arguta*)[J]. Journal of Food Measurement and Characterization, 2021, 15(4), 3036-3044.
31. Guan Yuge, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Xu Yongping, Yu Jiaoxue, Zhao Manru, Ji Yaru, **Feng Ke**, Sarengaowa, Yang Xizozhe. Influence of cut type on quality, antioxidant substances and antioxidant activity of fresh-cut broccoli[J]. International Journal of Food Science and Technology, 2020, 55(8), 3019-3030.
32. Ji Yaru, Hu Wenzhong, Liao Jia, Jiang Aili, Xiu Zhilong, Sarengaowa, Guan Yuge, Yang Xiaozhe, **Feng Ke**, Liu Chenghui. Effect of atmospheric cold plasma treatment on antioxidant activities and reactive oxygen species production in postharvest blueberries during storage[J]. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2020, 100(15), 5586-5595.
33. Yang Xiaozhe, Hu Wenzhong, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Yang Xiangyan, Sarengaowa, JiYaru, Guan Yuge, **Feng Ke**. Microbial community dynamics and metabolome changes during spontaneous fermentation of northeast sauerkraut from different households[J]. Frontiers in Microbiology, 2020, 11, 1878.
34. Guan Yuge, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Xu Yongping, Zhao Manru, Yu Jiaoxue, Ji Yaru, Sarengaowa, Yang Xiaozhe, **Feng Ke**. The effect of cutting style on the biosynthesis of phenolics and cellular antioxidant capacity in wounded broccoli[J]. Food Research International, 2020, 137, 109565.
35. Yang Xiaozhe, Hu Wenzhong, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Yang Xiangyan, Sarengaowa, Ji Yaru, Guan Yuge, **Feng Ke**. Comparison of northeast sauerkraut fermentation between single lactic acid bacteria strains and traditional fermentation[J]. Food Research International, 2020, 137, 109553.
36. Yang Xiaozhe, Hu Wenzhong, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Yang Xiangyan, Sarengaowa, Ji Yaru, Guan Yuge, **Feng Ke**. Microbial dynamics and volatilome profiles during the fermentation of Chinese northeast sauerkraut by *Leuconostoc mesenteroides* ORC 2 and *Lactobacillus plantarum* HBUAS 51041 under different salt concentrations[J]. Food Research International, 2020, 130, 108926.
37. Sarengaowa, Hu Wenzhong, **Feng Ke**, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Lao Ying. Tandem mass tag-based quantitative proteomic analysis reveal the inhibition mechanism of

- thyme essential oil against flagellum of *Listeria monocytogenes*[J]. Food Research International, 2019, 125, 108508.
38. Sarengaowa, Hu Wenzhong, **Feng Ke**, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Lao Ying. Efficacy of thyme oil-alginate-based coating in reducing foodborne pathogens on fresh-cut apples[J]. International Journal of Food Science and Technology, 2019, 54, 3128-3137.
 39. Sarengaowa, Hu Wenzhong, **Feng Ke**, Xiu Zhilong, Jiang Aili, Lao Ying. Thyme oil alginate-based edible coatings inhibit growth of pathogenic microorganisms spoiling fresh-cut cantaloupe[J]. Food Bioscience, 2019, 32, 100467.
 40. Sarengaowa, Hu Wenzhong, **Feng Ke**, Jiang Aili, Xiu Zhilong, Lao Ying, Li Yuanzheng, Long Ya. An *in situ* synthesized gene chip for detection of foodborne pathogens on fresh-cut cantaloupe and lettuce[J]. Frontiers in Microbiology, 2019, 10, 3089.
 41. Zhou Fuhui, Jiang Aili, **Feng Ke**, Gu Sitong, Xu Dongying, Hu Wenzhong. Effect of Methyl jasmonate on wound healing and resistance in fresh-cut potato cubes[J]. Postharvest Biology and Technology, 2019, 157, 110958.
 42. Ji Yaru, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Xiu Zhilong, Liao Jia, Yang Xiaozhe, Guan Yuge, Sarengaowa, **Feng Ke**. Effect of ethanol treatment on the quality and volatiles production of blueberries after harvest[J]. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2019, 99(14), 6296-6306.
 43. Guan Yuge, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Xu Yongping, Sarengaowa, **Feng Ke**, Zhao Manru, Yu Jiaoxue, Ji Yaru, Hou Mengyang, Yang Xiaozhe. Effect of methyl jasmonate on phenolic accumulation in wounded broccoli[J]. Molecules, 2019, 24, 3537.
 44. Sarengaowa, Hu Wenzhong, Jiang Aili, Xiu Zhilong, **Feng Ke**. Effect of thyme oil-alginate-based coating on quality and microbial safety of fresh-cut apples[J]. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2018, 98, 2302-2311.
 45. 高紅豆, 胡文忠, 管玉格, 姬亞茹, **馮可**, 張豔慧, 於皎雪. 采後果蔬呼吸代謝途徑及其調控研究進展[J]. 包裝工程, 2021, 42(15): 30-38.
 46. 張曉芳, 胡文忠, 薑愛麗, **馮可**, 侯夢陽. 杜仲多糖的提取方法及藥理作用研究進展[J]. 中國新藥雜誌, 2021, 30(4): 347-351.
 47. 薩仁高娃, 胡文忠, **馮可**, 修志龍, 薑愛麗, 老瑩, 李元政, 龍婭, 管玉格, 姬亞茹, 楊曉哲. 植物精油及其成分對病原微生物的抗菌機理的研究進展[J]. 食品科學, 2020, 41(11): 285-294.
 48. 張豔慧, 胡文忠, 劉程惠, 陳晨, 高紅豆, 孫小淵, 張曉芳, **馮可**. 光電殺菌技術在鮮切果蔬保鮮中應用的研究進展[J]. 食品科學, 2020, 41(15): 309-313.
 49. 葛佳慧, 胡文忠, 趙蕾, 管玉格, **馮可**, 崔京春, 王宇, 蔣海峰. 三種薰蒸劑在果蔬保鮮中應用的研究進展[J]. 食品工業科技, 2020, 41(04): 322-327, 332.

50. 張曉芳, 胡文忠, 劉程惠, 陳晨, 馮可, 金黎明, 張豔慧, 孫小淵. 清洗技術對鮮切果蔬微生物與品質影響的研究進展[J]. 食品工業科技, 2020, 41(13): 336-342.
51. 龍婭, 胡文忠, 李元政, 薩仁高娃, 馮可, 廖嘉, 趙曼如. 植物精油對果蔬黴菌的抑制及在果蔬保鮮中的應用[J]. 食品工業科技, 2020, 41(06): 311-317.
52. 劉思思, 胡文忠, 陳晨, 馮可, 劉程惠, 董愛麗, 趙琪琪, 張曉芳, 管磬馨. 硫化氫在采後果蔬貯藏保鮮中的應用[J]. 食品工業科技, 2020, 41(12): 318-323.
53. 高紅豆, 胡文忠, 管玉格, 趙曼如, 張豔慧, 馮可. 鮮切果蔬酚類物質的產生及其調控研究進展[J]. 食品工業, 2020, 41(04): 212-216.
54. 王宇, 胡文忠, 管磬馨, 馮可, 侯夢陽. 茯磚茶主要化學成分及其功效研究進展[J]. 大連民族大學學報, 2020, 22(01): 16-20.
55. 龍婭, 胡文忠, 李元政, 薩仁高娃, 馮可, 管磬馨, 老瑩. 植物精油的抗氧化活性及其在果蔬保鮮上的應用研究進展[J]. 食品工業科技, 2019, 40(23): 343-348.
56. 葛佳慧, 胡文忠, 管玉格, 馮可, 崔京春, 趙蕾, 張越, 管磬馨. 鮮切馬鈴薯褐變發生機理及其控制方法研究進展[J]. 食品工業科技, 2019, 40(07): 296-300, 306.
57. 馬新秀, 胡文忠, 馮可, 司琦. 生物芯片在微生物檢測中的應用[J]. 食品與發酵工業, 2018, 44(02): 273-277.
58. 老瑩, 胡文忠, 馮可, 薩仁高娃, 宋鹵哲, 孫小淵. 天然抑菌劑的抑菌機理及其在果蔬保鮮中的應用[J]. 食品與發酵工業, 2018, 44(9): 288-293.
59. 薩仁高娃, 胡文忠, 修志龍, 馮可, 董愛麗, 姬亞茹. 活性殼寡糖塗膜處理對鮮切蘋果品質的影響[J]. 包裝工程, 2017, 38(17): 25-30.
60. 馬新秀, 胡文忠, 馮可, 司琦. 多糖類可食性膜在鮮切果蔬包裝中的應用[J]. 包裝工程, 2017, 38(17): 43-47.
61. 司琦, 胡文忠, 董愛麗, 馮可, 王倩影. 常見漿果氣調貯藏保鮮技術的研究進展[J]. 食品工業科技, 2017, 38(24): 330-333.
62. 王馨, 胡文忠, 陳晨, 李鶴, 馮可. 活性氧在果蔬采後成熟衰老過程中的作用及幾種氣體處理對其影響的研究進展[J]. 食品工業科技, 2017, 38(5): 375-379.
63. 王馨, 胡文忠, 陳晨, 馮可, 李鶴. 納米材料在果蔬保鮮中的應用[J]. 食品與發酵工業, 2017, 43(1): 281-286.
64. 楊柳, 胡文忠, 董愛麗, 馮可, 王馨. 分子生物學方法檢測沙門氏菌的研究進展[J]. 食品工業科技, 2016, 37(9): 372-375, 379.
65. 王馨, 胡文忠, 陳晨, 馮可, 楊柳. 納米材料在食源性致病菌檢測中的應用[J]. 食品與發酵工業, 2016, 42(6): 243-247.
66. 錢紅玫, 胡文忠, 馮可, 薩仁高娃, 邵文俊. 食源性致病菌快速檢測的前增菌培養的研究進展[J]. 食品工業科技, 2016, 37(13): 360-364.
67. 董妍, 胡文忠, 何煜波, 董愛麗, 馮可, 李曉博. 多重PCR快速檢測兩種致瀉性大腸桿菌方法的建立[J]. 食品工業科技, 2015, 36(1): 312-317, 322.

68. 董妍, 胡文忠, 何煜波, 董愛麗, 馮可, 白雪. 萵苣中兩種致瀉性大腸桿菌的富集及DNA提取方法的優化[J]. 食品工業科技, 2015, 36(20): 260-270.
69. 白雪, 董愛麗, 胡文忠, 何煜波, 馮可. 採後藍莓果實表面病原菌的分離鑒定及PCR檢測[J]. 食品工業科技, 2015, 36(23): 297-300, 305.
70. 閔媛媛, 胡文忠, 董愛麗, 穆師洋, 馮可. 茉莉酸甲酯的信號分子作用及其在鮮切果蔬中應用的研究進展[J]. 食品工業科技, 2015, 36(02): 384-388.
71. 穆師洋, 胡文忠, 董愛麗, 閔媛媛, 馮可. 乙烯的信號分子作用及其在採後果蔬生理代謝調控的研究進展[J]. 食品工業科技, 2015, 36(3): 375-378.
72. 紀懿芳, 胡文忠, 董愛麗, 馮可. 海產品中副溶血弧菌的LAMP-HNB快速檢測技術[J]. 食品與發酵工業, 2015, 41(7): 142-148.
73. 薩仁高娃, 胡文忠, 修志龍, 董愛麗, 馮可. 經微酸性電解水處理的鮮切皇冠梨上的單增李斯特菌生長模型的建立[J]. 食品工業科技, 2015, 36(16): 328-332.
74. 薩仁高娃, 胡文忠, 修志龍, 董愛麗, 馮可. 可食性活性塗膜在鮮切果蔬保鮮中的應用[J]. 食品安全質量檢測學報, 2015, 6(7): 2427-2433.
75. 紀懿芳, 胡文忠, 董愛麗, 馮可, 董妍. 海產品中副溶血弧菌檢測方法研究進展[J]. 食品工業科技, 2015, 36(5): 365-369.
76. 董妍, 胡文忠, 董愛麗, 馮可, 呂曉萌, 紀懿芳. 食源性大腸桿菌快速檢測技術研究進展[J]. 食品工業科技, 2015, 36(5): 384-386.
77. 關棣錯, 胡文忠, 樸永哲, 馮可. TaqMan探針法熒光定量PCR檢測鮮切甜瓜中單核細胞增多性李斯特菌的研究[J]. 食品工業科技, 2014, 35(19): 297-300.
78. 薩仁高娃, 胡文忠, 高春紅, 董愛麗, 馮可, 馬傑. 不同初始濃度的單增李斯特菌在營養肉湯中生長預測模型的建立[J]. 食品工業科技, 2013, 34(17): 173-176.
79. 薩仁高娃, 胡文忠, 董愛麗, 馬傑, 馮可. 產單核細胞增生性李斯特氏菌致病機制的研究進展[J]. 食品工業科技, 2013, 34(1): 372-376.

專利 (7項) :

授權國家發明專利 (6項)

1. 胡文忠, 李鶴, 董愛麗, 王倩影, 趙蕾, 薩仁高娃, 馮可. 一種具有腸胃保健功能的櫻桃果脯的製備方法. 國家發明專利, 授權公告號:CN106720875B. 授權日期: 2020.09.22.
2. 胡文忠, 董愛麗, 何煜波, 馮可, 劉星伯, 楊柳, 錢紅玫, 李鶴. 五種食源性致病菌的檢測試劑盒及檢測方法. 國家發明專利, 授權公告號: CN105177170B. 授權日期: 2019.05.31.
3. 胡文忠, 何煜波, 董愛麗, 馮可, 劉星伯, 郎秋蕾, 方超, 梁洪, 錢剛. 一種檢測鮮活農產品中致病菌的五重PCR檢測方法及其檢測試劑盒. 國家發明專利, 授權公告號: CN105331688B. 授權日期: 2019.04.09.

4. 胡文忠, 何煜波, 薑愛麗, 馮可, 劉星伯, 郎秋蕾, 方超, 梁洪, 錢剛. 一種檢測鮮活農產品中致病菌的五重 PCR 引物及探針和試劑盒. 國家發明專利, 授權公告號: CN105331610B. 授權日期: 2018.09.18.
5. 胡文忠, 祝鴻洲, 薑波, 薑愛麗, 田密霞, 馮可, 薩仁高娃. 五女山冰葡萄酒 GC-MS指紋圖譜的構建方法. 國家發明專利, 授權公告號: CN105651880B. 授權日期: 2017.12.01.
6. 胡文忠, 祝鴻洲, 薑波, 薑愛麗, 田密霞, 馮可, 薩仁高娃. 五女山冰葡萄酒 HPLC指紋圖譜的構建方法. 國家發明專利, 授權公告號: CN105486783B. 授權日期: 2017.11.03.

授權實用新型專利 (1 項)

7. 姜愛麗, 胡文忠, 周福慧, 馮可, 蔣海峰. 一種適用於甜櫻桃鮮果貯運的自發氣調裝置. 實用新型專利, 授權公告號: CN207903033U. 授權日期: 2018.09.25.