1. Ye H,Duan N,Wu S,et al.Orientation selection of broad-spectrum aptamers against lipopolysaccharides based on capture-SELEX by using magnetic nanoparticles[J].Microchimica Acta,2017,184(11):4235-4242.
2. Zheng H B,Han M Y,Yang H J,et al.Application of high pressure to chicken meat batters during heating modifies physicochemical properties,enabling salt reduction for high-quality products[J].LWT-Food Science and Technology,2017,84.
3. Ding Z,Gao H,Du C,et al.Evaluation of the Hypoglycemic Effect of Composite Rice Flour in Diabetic Mice[J].Cell Biochemistry&Biophysics,2016,74(1):79-84.
4. 王丽,叶华,王蓓蓓,等.基于核酸适体与分子信标的水胺硫磷和丙溴磷检测Aptamer‐Based Fluorescence Assay for Detection of Isocarbophos and Profenofos[J].分析试验室,2016(8):910-914.
5. Guo Y,Zhu Y,Chen C,et al.Effects of Aeration Treatment on款-Aminobutyric Acid Accumulation in Germinated Tartary Buckwheat(Fagopyrum tataricum)[J].Journal of Chemistry,2016,(2016-6-21),2016,2016(6):1-9.
6. Zheng H,Xiong G,Han M,et al.High pressure/thermal combinations on texture and water holding capacity of chicken batters[J].Innovative Food Science&Emerging Technologies,2015,30:8-14.
7. R Yang,Y Guo,S Wang,等.Ca2+and aminoguanidine onγ-aminobutyric acid accumulation in germinating soybean under hypoxia-NaCl stress.[J].Journal of Food&Drug Analysis,2015,23(2):287.
8. Sun Y,Ye H,Hu B,et al.Changes in crystal structure of chickpea starch samples during processing treatments:an X-ray diffraction and starch moisture analysis study.[J].Carbohydrate Polymers,2015,121:169.
9. Ding Z,Gao H,Du C,et al.Evaluation of the Hypoglycemic Effect of Composite Rice Flour in Diabetic Mice[J].Cell Biochemistry&Biophysics,2016,74(1):79-84.
10. Du,C.-L&Wang,L&Duan,G.-Q.(2016).Effects of treatment methods on fish products'histamine content.69.1596-1601.
11. Yongkang Sun,Hualei Wang, Wei Wang, Bing Hu, Li Zhou, Hong Ye, Xiaoxiong Zeng.Changes in molecular structure of chickpea starch during processing treatments:A thin layer chromatography study[J].Food Chemistry,2018,243:186-191.
12. 王蓓蓓,王丽,叶华,等.基于碳量子点的荧光猝灭法检测微量三价铁离子[J].分析试验室,2017(10):1146-1150.
13. 朱云辉,郭元新,杜传来,等.低氧联合NaCl胁迫下外源Ca2+对发芽苦荞γ-氨基丁酸富集的影响[J].中国粮油学报,2017,32(1):17-23.
14. 叶华,郭玮,沈德艳,等.糯玉米发芽过程中SOD活性变化[J].淮海工学院学报(自然科学版),2017,26(1):56-59.
15. 张盼盼,王丽,时志军,等.蓝莓果渣花青素的超声辅助提取工艺优化[J].食品与机械,2017(2):152-157.
16. 高红梅,张继武,郭元新,等.玉米植酸改性淀粉的工艺研究[J].中国粮油学报,2016,31(9):57-63.
17. 徐龙峰,王丽,郭晨.基于分子信标的有机磷农药核酸适体活性鉴定[J].分析试验室,2016(1):21-25.
18. 王丽,叶华,王蓓蓓,等.基于核酸适体与分子信标的水胺硫磷和丙溴磷检测[J].分析试验室,2016(8):910-914.
19. 杜传来,王丽,潘苗苗,等.蕨根淀粉的颗粒形态与糊化特性研究[J].中国粮油学报,2016,31(7):46-50.
20. 朱云辉,郭元新.响应面法优化发芽苦荞富集γ-氨基丁酸的培养条件[J].西北农林科技大学学报(自然科学版),2016,44(11):141-148.
21. 朱云辉,郭元新.发芽苦荞GABA的富集及氨基酸等含氮物的变化[J].食品与发酵工业,2015,41(2):85-88.
22. 杜传来,方元平.鲜嫩糯玉米胶囊果粒果汁饮料的研制[J].食品与发酵工业,2015,41(10):90-95.
23. 陈春旭,曹书娟,姜梦诗,等.低氧胁迫对不同品种发芽糙米GABA含量及生理指标变化的影响[J].安徽科技学院学报,2017,31(3):32-37.
24. 叶华,邱娟,沈德艳,等.富铬糯玉米芽快餐营养粉的研制[J].安徽科技学院学报,2017,31(1):54-59.
25. 陈春旭,曹书娟,姜梦诗,等.低氧胁迫对不同品种发芽糙米GABA含量及生理指标变化的影响[J].安徽科技学院学报,2017,31(3):32-37.
26. 张盼盼,贾成韬,王丽.大孔树脂纯化蓝莓果渣花青素的研究[J].安徽科技学院学报,2017,31(2):38-44.
27. 吴晓伟,郭爱平.传统徽菜臭鳜鱼的创新与传承保护[J].美食研究,2016,33(1):50-53.
28. 杜传来,罗海波,戴云云,等.预冷结合气调对荷兰豆冷藏期间品质的影响[J].食品工业科技,2016,37(10):342-346.
29. 杜传来,罗海波,彭昕,等.茭白线粒体蛋白双向电泳体系建立[J].南方农业学报,2016,47(3):332-336.
30. 王蓓蓓,商欢,王琪,等.CdTe量子点作为荧光探针检测皮蛋中微量铜[J].食品科学,2016,37(2):172-177.
31. 王志威,陈强,李先保.糯玉米鸡肉发酵香肠的研制[J].食品工业科技,2015,36(17):176-181.
32. 杨剑婷,李孟良,徐晴,等.大豆品种对卤水豆腐和内酯豆腐加工特性的影响[J].现代食品科技,2016(7):145-150.
33. 付光玺,戴培昆.秸秆禁烧的矛盾分析及治理对策研究[J].安徽科技学院学报,2016,30(6):99-102.
34. 陈春旭,杜传来,郑海波,等.谷朊粉对蔬菜挂面粉质特性、质构特性及微观结构变化的影响[J].安徽科技学院学报,2016,30(3):39-43.
35. 朱云辉,段元锋,郭元新.苦荞发芽过程中γ-氨基丁酸的富集及其他生理指标的变化[J].江苏农业科学,2016,45(5):332-335.
36. 郑海波,徐幸莲,周光宏.肉制品低钠盐加工技术研究进展[J].食品工业科技,2015,36(4):370-375.
37. 胡象方,徐晴,李孟良,等.不同品种大豆加工石膏豆腐的适宜性研究[J].安徽科技学院学报,2015(3):37-41.
38. 付光玺,戴培昆.政府主导型秸秆全面禁烧模式的效果分析——以2014年安徽省午季全面禁烧为例[J].安徽科技学院学报,2015(3):65-69.
39. 朱云辉,晏晖,段元锋,等.发芽苦荞花生复合营养粉的研制[J].食品工业科技,2015,36(23):234-238.
40. 朱云辉,郭元新.响应面法优化盐胁迫发芽苦荞富集γ-氨基丁酸的培养条件[J].食品科学,2015,36(19):96-100.
41. 陈春旭,郭元新.苦荞发芽过程中淀粉的理化特性变化[J].食品科学,2015,36(13):69-73.
42. 徐龙峰,王丽.核酸适体筛选方法的研究进展[J].中国生物制品学杂志,2015,28(4):429-433.
43. 沈德艳,郁建平,张训海,等.宝塔菜功能性低聚糖对小鼠抗疲劳能力的影响[J].食品工业科技,2015,36(5):352-355.
44. 刘颜,王丽.苦荞枸杞蛋糕的配方优化[J].四川旅游学院学报,2016(6):21-25.
45. 叶琳琳,张艳,赖春香,等.生物酶法软化胡萝卜的研究[J].食品研究与开发,2016,37(24):78-82.
46. 张献领，王丽.加工贮藏方式对蔬菜中有机磷农药残留量的影响[J].安徽科技学院学报，2016.11（6）：58~63.
47. 张献领，杜先锋，王丽等.黑芝麻酥糖的工艺优化研究[J].四川旅游学院学报，2017.5（3）：22:25.

教研论文

1. 郑海波,潘冬梅,桑宏庆,等.应用型本科实践教学的难题与发展途径[J].山东农业工程学院学报,2017,34(8):98-99.
2. 郑海波,潘冬梅,孙德坤,等.应用型本科实验课程评估体系研究[J].当代教育理论与实践,2016,8(2):40-43.
3. 潘冬梅,郑海波,吴晓伟,等.基于新课改背景下地方应用型本科院校课程改革的意见与建议——以安徽科技学院为例[J].赤峰学院学报(自然版),2016,32(22):236-237.
4. 杜传来,李先保.基于专业认证背景下的应用型大学食品科学与工程专业建设与实践——以安徽科技学院为例[J].安徽科技学院学报,2016,30(3):111-116.
5. 张献领，李先保，王蓓蓓, 等.烹调工艺学课程基于教学做一体化教学改革的实践刍议—以安徽科技学院为例[J].中国教育技术装备，2015．9（18）:119-120.
6. 张献领，李先保，吴晓伟.慕课在烹饪与营养教育本科专业中应用研究[J].教育科学（全文版），2016.9（9）:201-203.
7. 陈春旭, 郭元新, 郑海波, 等. “食品试验设计与统计分析”教学改革与探索[J], 农产品加工, 2016,7:76-79.

编写书籍

1. 翟立公.农药兽药分析检测技术.吉林人民出版社.,2017.ISBN:9787206135798.
2. 丁志刚.食品毒理学.郑州大出版社.2016.ISBN:9787564508760.
3. 丁志刚(副主编).食品化学.华中科技大学出版社.2016.ISBN:9787560985305.
4. 吴晓伟.烹调工艺学.北京工业大学出版社.2017.02.ISBN9787563953219.