

生鲜食品加工与安全研究团队

【团队负责人简介】



易阳（1986—），副教授，硕士生导师，2012年6月获华中农业大学食品科学博士学位，英国伯明翰大学公派访问学者。近年来主要从事特色果蔬资源的营养功能评价及高值利用开发研究，先后主持承担/完成国家自然科学基金青年项目和面上项目、“十三五”国家重点研发计划项目子课题、湖北省科技支撑计划项目、武汉市青年科技晨光计划项目、湖北/四川省教育厅科研项目；发表第一作者和通讯作者论文50余篇，其中SCI/EI收录23篇；参编英文专著1部；以第一发明人获得授权发明专利5项。

【主要研究领域】

- ◇ 生鲜食品保鲜减损与品质提升
- ◇ 营养健康型调理/即食食品创制与标准化加工
- ◇ 生鲜食品危害因子识别与控制

【团队成员】



- ◇ 王宏勋 教授/博士/院长
- ◇ 周 敏 教授/博士
- ◇ 侯温甫 副教授/博士
- ◇ 胥 伟 副教授/博士
- ◇ 王丽梅 副教授/博士
- ◇ 闵 婷 副教授/博士
- ◇ 赵 云 讲师/博士
- ◇ 孙 莹 讲师/博士
- ◇ 王华娟 讲师/博士
- ◇ 艾有伟 实验师/硕士

【主要在研科研项目】

- 1) 国家自然科学基金，龙眼果肉干制过程中的多糖-蛋白质相互作用及其消化吸收影响的机制研究（31771979）
- 2) 国家自然科学基金，糖基化蛋清蛋白改善鱼糜凝胶性机理的研究（31501429）；
- 3) 国家重点研发计划项目子课题，畜类预制调理食品制造关键技术与新产品研究（2018YFD0400603-04）；
- 4) 国家重点研发计划子课题，畜禽水产保质储运技术装备研发与示范（2018YFD0701001/02）；

- 5) 国家重点研发计划项目子课题，重要食源性致病菌耐药机制及传播规律研究（2017YFC 1600100）；
- 6) 国家重点研发计划项目子课题，鱼制品加工过程中的品质控制技术研究（2016YFD04012023）；
- 7) 国家重点研发计划项目子课题，跨境食品品质识别及控制技术与数据库构建（2016YFD0401103）；
- 8) 国家重点研发计划项目子课题，生鲜农产品品质变化的环境应答机制与控制（2016YFD0400103）；
- 9) 国家创新方法工作专项，创新方法在国家重大科技项目实施过程中的应用示范（2018IM0301003）；
- 10) 湖北省技术创新专项（重大项目），高品质生鲜鸭肉制品加工与品质控制关键技术研发（2017ABA136）。

【近三年代表性论文与专利】

- 1) Optimization of monitoring network system for Eco safety on Internet of Things platform and environmental food supply chain. *Computer Communications*, 2020, 151: 320-330.
- 2) Natural polysaccharides experience physiochemical and functional changes during preparation: A review. *Carbohydrate Polymers*, 2020, 234: 115896.
- 3) Structural and biological properties of polysaccharides from lotus root. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2019, 130: 454-461.
- 4) Transcription profiles reveal the regulatory synthesis of phenols during the development of lotus rhizome (*Nelumbo nucifera* Gaertn). *International Journal of Molecular Sciences*, 2019, 20(11): 2735.
- 5) Incidence and characterization of salmonella isolates from raw meat products sold at small markets in Hubei Province, China. *Frontiers in Microbiology*, 2019, 10: 2265.
- 6) Activity diversity structure-activity relationship of polysaccharides from lotus root varieties. *Carbohydrate Polymers*, 2018, 190: 67-76.
- 7) Characterization of Ciprofloxacin Resistance in Laboratory-Derived Mutants of *Vibrio parahaemolyticus* with qnr Gene. *Foodborne Pathogens and Disease*, 2018, 15(11): 711-717.
- 8) 功能活性增强的龙眼果肉多糖及其内源蛋白质结合的绿色改性方法, ZL201610695331.0
- 9) 一种莲藕多酚和多糖的联合提取方法, ZL201611226531.8
- 10) 一种基于分子调控的鲜切莲藕褐变控制方法, ZL201510662468.1

【代表性科研成果】

- ◇ 2019年，低温贮藏肉制品品质控制关键技术研发及应用，湖北省科技进步三等奖。