



姓名	常超	政治面貌	中共党员
所在系部	食品安全系	职称/职务	教授
联系方式	<a href="mailto:changchao2000@163.com">changchao2000@163.com</a>	硕/博导	硕士生导师
讲授课程	《食品安全与控制技术》、《动植物检疫学》		

## 个人简介

常超，教授，硕士生导师。2005年毕业于华中农业大学农业部食品安全重点开放实验室，2005年在西北农林科技大学食品学院工作，2006年至今在武汉轻工大学食品学院工作，2016年在美国康耐狄格大学食品营养系做访问学者。现为武汉轻工大学粮油营养与安全科技创新团队研究骨干，湖北省科技特派员，湖北省三区科技人才，武汉市科技特派员。主要研究方向食品营养与安全控制。近年来，主持国家星火计划1项，湖北省自然科学基金项目1项，湖北省教育厅项目2项，武汉市科技局项目2项，企业合作项目5项。发表文章70余篇，其中SCI文章30余篇，ESI热点1篇，ESI高被引1篇，完成成果鉴定5项，申报获批专利5项。

## 工作经历

2006.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院，教授  
2016.08-2017.02：美国康耐狄格大学食品营养系，访问学者  
2005.06-2006.07：西北农林科技大学食品科学与工程学院，讲师

## 研究方向

- (1) 粮食真菌毒素毒性评价及其控制：开展DON、ZEN等常见真菌毒素的毒性评价、毒性机理、减毒技术的研究。
- (2) 生物活性成分营养评价：开展多糖、多酚及其复合物营养评价及产品开发。
- (3) 食品基质的安全控制技术：利用纳米材料的缓释和成膜性，研究新型的保鲜技术。

## 主持的代表性科研项目

- (1) 国家星火计划项目：冷鲜肉品质控制技术集成与推广，已完成，主持。
- (2) 湖北省自然科学基金项目：微囊化布拉迪酵母的构建及益生机理研究，已完成，主持。
- (3) 企业合作项目，涉及食品功能性成分传递、营养评价、食品基质保鲜技术等，主持在研3项。

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者, 5 篇)

- (1) Yanghua Yuan, Hui Wang, Yang Fu, **Chao Chang\***, Jine Wu. Sodium alginate/gum arabic/glycerol multicomponent edible films loaded with natamycin: Study on physicochemical, antibacterial, and sweet potatoes preservation properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, **2022**, 213, 1068-1077. (中科院一区, IF 8.02)
- (2) Yujie Zhao, Wenyan Guo, Xiaolian Gu, **Chao Chang\***, Jine Wu. Repression of deoxynivalenol-triggered cytotoxicity and apoptosis by mannan/ $\beta$ -glucans from yeast cell wall: Involvement of autophagy and PI3K-AKT-mTOR signaling pathway. *International Journal of Biological Macromolecules*. **2020**, 164: 1413–1421. (中科院一区, IF 8.02)
- (3) Wenyan Guo, Xiaolian Gu, Yaqi Tong, Xu Wang, JineWu, **Chao Chang\***. Protective effects of mannan/beta-glucans from yeast cell wall on the deoxynivalenol-induced oxidative stress and autophagy in IPEC-J2 cells. *International Journal of Biological Macromolecules*. **2019**, 135, 619-629. (中科院一区, IF 8.02)
- (4) **Chao Chang**, Taoran Wang, Qiaobin Hu, Yangchao Luo. Caseinate- zein-polysaccharide complex nanoparticles as potential oral delivery vehicles for curcumin: effect of polysaccharide type and chemical cross-linking. *Food Hydrocolloids*. **2017**, 72: 254-262. (中科院一区, IF 11.5)
- (5) **Chao Chang**, Taoran Wang, Qiaobin Hu, Minyong Zhou, Jinyi Xue, Yangchao Luo. Pectin coating improves physicochemical properties of caseinate/zein nanoparticles as oral delivery vehicles for curcumin. *Food Hydrocolloids*. **2017**, 70:143-151. (中科院一区, IF 11.5)

## 授权的发明专利(第一发明人)

- (1) **常超**, 钟启新, 伍金娥, 周胜男. 纳他霉素微乳液及其制备方法, ZL 201610535130.4, 授权日期 2019-08-16。