



杨国燕

政治面貌 群众

所在系部 实验中心

职称/职务 高级实验师

电子邮箱 yang-guo-yan@163.com

硕/博导 硕士生导师

个人简介

硕士生导师，现任武汉轻工大学食品科学与工程学院实验中心、粮油食品质量检验检测中心高级实验师。主持大型精密仪器设备的功能开发及利用，负责解决实验室安全技术问题，主要研究粮油食品、副产物开发及食品分析检测方法、食品资源开发及利用。参与的科研项目中获武汉市科技进步一等奖 1 项，二等奖 1 项；在《中国粮油学报》、《食品科学》、《中国油脂》等学术期刊共发表论文 30 余篇；粮油食品领域的国家自然科学基金项目 3 项，国家科技支撑计划项目 2 项，武汉市计划项目 1 项；获得鉴定成果 8 项。

教育经历

1997.09-2001.06: 武汉工业学院，食品科学与工程，本科

2001.09-2004.06: 湖北工业大学，食品科学，硕士

工作经历

2004.07-2012.07: 武汉天天好生物制品有限公司，肽类物质研究所

2012.07-2015.10: 武汉轻工大学，化学与环境工程学院

2015.11 -至今: 武汉轻工大学，食品科学与工程学院

研究方向

- [1] 粮油食品、副产物开发
- [2] 食品分析检测方法研究
- [3] 食品资源开发及利用

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] 微波消解-抗坏血酸-钼蓝比色法测定油脂中磷含量，中国粮油学报，2016，31(1)：117-122
- [2] 高温氧化热处理对亚麻籽油结晶和熔融曲线的影响，中国油脂，2015，40(4)：33-37

- [3] DSC 和 Rancimat 法测定亚麻籽油氧化稳定性研究, 粮食与油脂, 2014, 27(8): 29-32
- [4] 胶原三肽的抗氧化功能研究, 食品与机械, 2010, 26(6): 75-78

参与的代表性科研项目及专利

- [1] 国家自然科学基金面上项目: 鱼胶原的体外自组装机制及其对胶原胶生物学性能的指针作用
- [2] 国家自然科学基金青年项目: 食物致癌物杂环胺与蛋白质的加合物用作生物标记物的研究
- [3] 国家自然科学基金青年项目: 环糊精抑制 α -半乳糖苷酶的机理研究
- [4] 国家科技支撑计划项目: 优质菜籽油加工与副产物综合利用技术研究与示范
- [5] 成果鉴定: 胶原肽螯合钙制备工艺研究
- [6] 成果鉴定: 燕麦主食再生米加工技术及其应用
- [7] 成果鉴定: 特色营养挂面生产关键技术
- [8] 授权发明专利: 一种用菜籽粕直接酶水解制备菜籽肽的方法