

易阳 教授



易阳（1986—），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，校级科研团队（生鲜食品加工与安全）负责人，湖北省生鲜食品工程技术研究中心副主任。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研究，先后主持承担/完成**国家级项目4项**（国家自然科学基金青年和面上项目、“十三五”国家重点研发计划项目子课题、科技部创新方法工作专项课题）、**省部级项目2项**（湖北省科技支撑计划项目、湖北省自然科学基金面上项目）、**市厅级项目3项**（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）以及校级和产学研合作项目5项；以第一作者和通讯作者发表论文50余篇，其中SCI/EI收录24篇；参编英文专著1部；以第一发明人获授权发明专利6项。

联系方式： yiy86@whpu.edu.cn; yiy86@qq.com

【学习工作经历】

- ◇ 2012.07-至今 武汉轻工大学，食品科学与工程学院，讲师/副教授/教授
- ◇ 2019.08-2020.08 伯明翰大学，生命科学学院，访问学者
- ◇ 2007.09-2012.06 华中农业大学/广东农科院，食品科学博士，导师：张名位
- ◇ 2003.09-2007.06 武汉工业学院，食品科学与工程专业，本科

【研究方向】

- ◇ 果蔬功能活性成分
- ◇ 食品中组分相互作用与品质影响
- ◇ 食品品质提升与新产品创制

【主讲课程】

- ◇ 本科生：《食品工艺学》、《食品工厂设计原理》
- ◇ 研究生：《生物制备技术》

【主持研科项目】

- 1) 国家自然科学基金面上项目，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），结题；
- 2) 国家自然科学基金青年项目，龙眼蛋白多糖的吸收利用及免疫调节活性的构效机制研究（31301416），结题；
- 3) “十三五”国家重点研发计划项目子课题，跨境食用油品质识别及控制技术研究及数据库构建（2016YFD0401103），在研；
- 4) 科技部创新方法工作专项课题，基于创新方法的玉米秸秆燃料化利用技术与装备研究（2020IM0209004），在研；

- 5) 湖北省科技支撑计划项目, 水生蔬菜种质资源的功能性评价与创新利用(2015BBA203), 结题;
- 6) 湖北省自然科学基金面上项目, 活性多糖美拉德反应的双向选择性及构效机制研究(2020CFB553), 在研;
- 7) 武汉市青年科技晨光计划项目, 莲藕种质资源活性成分数据库的构建(2016070204010154), 结题;
- 8) 湖北省教育厅科学研究计划中青年人才项目, 莲藕功能成分指纹图谱及其谱效关系研究(Q20151706), 结题。

【授权发明专利】

- 1) 易阳,王宏勋,王丽梅,等.一种美拉德改性龙眼果肉多糖及其制备方法和应用, 专利号 ZL201810245688.8.
- 2) 易阳,王宏勋,王丽梅,等.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,专利号 ZL201610695331.0, 2019.03.29.
- 3) 易阳,王宏勋,闵婷,等.一种莲藕多酚和多糖的联合提取方法, 专利号 ZL201611226531.8, 2019.07.12.
- 4) 易阳,王宏勋,闵婷,等.一种莲房膳食纤维挂面及其制备方法, 专利号 ZL201510126305.1, 2018.05.01.
- 5) 易阳,王宏勋,王丽梅,等.一种莲蓬膳食纤维曲奇饼干及其制备方法, 专利号 ZL201510124282.0, 2017.12.19.
- 6) 易阳,王宏勋,闵婷,等.一种龙眼肉蛋白多糖的检测方法, 专利号 ZL201510245943.5, 2016.08.24.

【近三年代表性论文】

- 1) **Yi Yang**, Xu Wei, Fan Yun, et al. *Drosophila* as an emerging model organism for studies of food-derived antioxidants. *Food Research International*, 2021, 143: 110307.
- 2) **Yi Yang**, Xu Wei, Wang Hong-Xun, et al. Natural polysaccharides experience physiochemical and functional changes during preparation: A review. *Carbohydrate Polymers*, 2020, 234: 115896.
- 3) 王诗琪,黄晓芸,易阳*,等. 不同方式干制龙眼果肉的粗多糖理化及生化特性比较, *食品科学*, 2020, 41(13):69-75.
- 4) Xu Wei, Yao Juan, **Yi Yang***, et al. Effects of storage condition on the physicochemical characteristics of sunflower seed oil. *RSC Advances*, 2019, 9(72): 42262-42271.
- 5) **Yi Yang**, Han Miao-Miao, Huang Fei, et al. Effects of a lysine-involved Maillard reaction on the structure and in vitro activities of polysaccharides from longan pulp. *Molecules*, 2019, 24(5): 972.
- 6) **Yi Yang**, Yao Juan, Xu Wei, et al. Investigation on the quality diversity and quality-FTIR characteristic relationship of sunflower seed oils. *RSC Advances*, 2019, 9(47): 27347-27360.
- 7) **Yi Yang**, Huang Xiao-Yun, Zhong Zhao-Tian, et al. Structural and biological properties of polysaccharides from lotus root. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2019, 130: 454-461.
- 8) **Yi Yang**, Lamikanra Olusola, Sun Jie, et al. Activity diversity structure-activity relationship of polysaccharides from lotus root varieties. *Carbohydrate Polymers*, 2018, 190: 67-76.