

戚向阳导师团队

该团队现有专职教师 10 人，主要从事特色农产品的精深加工、食品资源的高效利用、天然产物以及食品安全与品质控制等领域的研究，特别在新型食品加工技术、天然活性物质的作用机制以及开发应用等方面取得了突破性的进展。

一、团队研究方向

依托浙江省水产品加工技术联合重点实验室、浙江省果蔬加工联合重点实验室、宁波市农产品加工技术重点实验室，开展现代食品加工技术研究与应用、天然活性物质开发利用、食品营养与安全等研究，主要包括：

- (1) 特色资源功能因子筛选及其作用机制研究
- (2) 农产品及加工副产物高值化利用技术研究
- (3) 食品加工新技术理论研究与应用

二、导师简介

戚向阳



戚向阳，博士，教授，甬江学者特聘教授，省 151 第二层次人才，省高校优秀教师及省师德先进个人，宁波市农产品加工重点实验室主任，宁波市食品加工技术创新联盟秘书长。主要从事食品营养与安全、食品资源的精深加工及功能食品的研究和开发。近年来，先后主持国家自然科学基金、国家支撑计划、省攻关等国家、省市级课题 20 余项。发表论文 80 余篇，获国家发明专利 6 项，参编国家规划教材和重点图书 4 部，获国家科技进步奖二等奖一项，市级奖项 2 项。兼任上海海洋大学硕士生导师，已培养硕士研究生五十余名。

杨华



杨华，博士，教授，省青年学科带头人及省 151 第三层次人才，宁波市第二层次拔尖及领军人才。省先进农业科技工作者，浙江省水产学会加工与安全委员会委员，宁波市水产标准委员会委员。主要从事食品(水产品)加工保鲜、水产品资源综合利用等方面的研究。近年来，主持国家星火计划、浙江省重点研发计划项目等项目 30 余项，获省部级及市级奖项 10 项，发表论文 60 余篇，授权国家发明专利 7 项，实用新型专利 2 项，参与制订宁波市地方标准 1 项，参与编写专著 1 部。

袁勇军



袁勇军，博士，副教授，主要从事生物技术与食品安全等方面研究。近年来，主持省部级及市厅级项目 5 项，参与科研项目 8 项，发表论文 20 余篇，授权国家发明专利 1 项，获省部级及市级奖项 2 项。

曹少谦



曹少谦，博士，副教授，宁波市领军拔尖人才第三层次，主要从事天然产物化学及生物资源高值化利用的研究和开发工作。近年来，主持浙江省重点研

发计划项目、浙江省自然科学基金、宁波市自然科学基金等多项课题，在国内外期刊杂志上发表论文 40 余篇，获国家发明专利 4 项，参编国家规划教材 2 部。

陈秋平



陈秋平：博士，副教授。主要从事食品营养与安全研究。主持和参与国家自然科学基金、浙江省自然科学基金、浙江省教育厅、宁波市、校企合作项目等多项课题，国内外重要学术期刊发表论文 20 余篇。

张慧恩



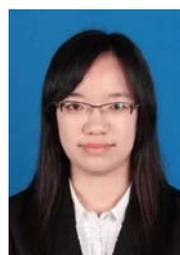
张慧恩，硕士，高级工程师，主要从事食品功能成分分析、天然产物综合利用研究。

刘合生



刘合生，博士，讲师，主要从事活性物质功能评价、稳态化及代谢规律等方面的研究。

史卿



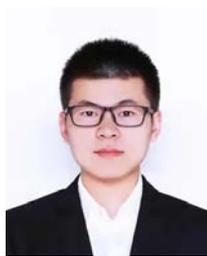
史卿，博士，讲师，主要从事味觉感受及机理、营养学领域研究。

颜金鑫



颜金鑫，博士，讲师，主要从事食品亲水胶体结构设计、食品营养组分负载与递送、功能性食品开发等方面研究。

沈存宽



沈存宽，博士，讲师。主要从事食品中天然多肽的分离纯化和功能表征、食品中致病微生物的控制等。

三、近年主持的主要研究项目

1. 国家自然科学基金面上项目“罗汉果皂甙类化合物降血糖构效关系及其相关机制研究”（31171780），2012-2016，63 万元，已结题；
2. 国家十三五海洋经济创新发展示范项目“海洋低值鱼蛋白肽系列产品开发与产业链构建”（NBHY-2017-S2），2018-2021，350 万元，已结题；
3. 浙江省重点研发计划项目“大宗农产品高效提取技术研究和产品开发-海洋低值鱼及其加工副产物功能成分挖掘和高值化利用研究与应用”（2019C02071），2019-2022，230 万元，在研；
4. 浙江省重点研发计划项目“植物蛋白代肉食品关键技术研发-无腥大豆蛋白重组素食代肉新产品关键技术研发及产业化”（2020C02042），2020-2024，80 万元，在研；
5. 浙江省自然科学基金“超高压处理影响养殖大黄鱼肌原纤维蛋白特性的机理研究”（LY17C200001），2016-2019，8 万元，已结题；

6. 浙江省自然科学基金“基于体外消化/Caco-2 细胞的油茶中多酚吸收转运机制研究”（LQ18C200001），2018-2020，8 万元，已结题；
7. 浙江省自然科学基金“罗汉果皂苷激活 AMPK 通路改善 2 型糖尿病高脂血症的作用机制研究”（LY19C200004），2019-2022，10 万，在研；
8. 浙江省基础公益项目“鱼粉加工副产物制备鲜味肽及鱼鲜汁产品开发关键技术研究”（GN18C200001），2018-2020，10 万元，已结题；
9. 浙江省基础公益项目“鱿鱼皮胶原抗冻肽的制备及其低温保护作用研究”（GN22C206180），2022-2023，10 万元，在研；
10. 浙江省基础公益项目“乳酸菌发酵饲料改善大弹涂鱼免疫功能的研究”（LGN22D060003），2022-2024，10 万元，在研；
11. 宁波市科技富民项目“鱼粉加工压榨液制备鲜味肽关键技术研究及产品开发”（2017C10005），2017-2019，40 万，已结题；
12. 宁波市公益项目“鱼粉加工副产物中高 ω -3 多不饱和脂肪酸鱼油制备技术研究及产品开发”（202002N3073），2019-2022，50 万，在研；
13. 宁波市公益项目“缢蛭活性肽超声双水相绿色综合利用技术研究”（2019C10050），2019-2022，20 万，在研；
14. 宁波市公益项目“新型植物基肉用蛋白再组织化关键技术研究”（2022S149），2022-2024，20 万，在研。

四、研究生成果

研究生在校学习期间共发表论文 50 余篇，参与申报发明专利 20 余项。在校期间参与申报与研究科研项目 30 余项，主持校级自主课题 20 余项。获得各类荣誉称号 10 余人次。



荣誉证书

项目 渔迅平台

在2018年浙江万里学院“互联网+”大学生创新创业大赛暨
第四届浙江省“互联网+”大学生创新创业大赛选拔赛中荣获

优胜奖

特发此证，以资鼓励。

项目组成员：杨巨鹏、刘基伟、康博涛、施爱芬、张登科、周鑫
吕春霞、朱佳瑶、王月、王婷

指导老师：杨华、杨光、王琦峰

浙江万里学院学生工作部 浙江万里学院教务部

二〇一八年五月

荣誉证书

陈世达 同学：

您的论文《超高压处理对养殖大黄鱼肉肌原纤维蛋白理化特性的影响》在2017年宁波市研究生学术节中荣获：

“学术之星”优秀奖

特发此证，以资鼓励。

宁波市科学技术协会 宁波市社会科学界联合会 宁波市研究生学术节组委会办公室

二〇一七年十一月