



易 阳

政治面貌 九三学社社员

所在系部 食品科学系

职称/职务 教授/副院长

电子邮箱 yy86@whpu.edu.cn

硕/博导 硕士生导师

讲授课程 《食品工厂设计原理》、《食品工艺学》、《生物制备技术》

个人简介

博士、教授、硕士生导师，现任武汉轻工大学食品科学与工程副院长，“食品营养生物学与健康产品创制”校级重点团队负责人，“生鲜食品加工与贮藏”方向学术带头人，《食品安全质量检测学报》青年编委。入选首届湖北省青年拔尖人才计划（2021）、武汉市青年科技晨光计划（2016）和校杰出青年科技计划（2016）。主要从事特色果蔬资源的营养功能评价及高值利用研究，先后主持国家自然科学基金面上/青年项目、国家重点研发计划项目子课题、湖北省科技支撑计划项目等纵向科研项目 10 项；以第一/通讯作者发表论文 60 余篇，其中 SCI/EI 收录 30 余篇；以第一发明人申请授权发明专利 6 件，并已转让 3 件。

教育经历

2003.09-2007.06：武汉工业学院，食品科学与工程专业，本科

2007.09-2012.06：华中农业大学，食品科学专业，研究生（硕博连读）

工作经历

2012.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

2019.03-2020.08：英国伯明翰大学生命科学学院，访问学者

研究方向

- [1] 果蔬活性成分的挖掘与利用
- [2] 食品功能性配料开发与应用
- [3] 果蔬加工品质形成与调控机制

主持的代表性科研项目

- [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), 2018.01-2019.12.

- [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), 2014.01-2016.12.
- [3] 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), 2015.01-2017.12.
- [4] 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), 2020.03-2022.03.
- [5] 武汉市知识创新专项基础研究项目：莲藕营养健康效益的调控机制研究(2022020801010389), 2022.06-2024.06.
- [6] 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), 2016.08-2018.08.

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Non-enzymatic browning of lotus root during boiling. *LWT - Food Science and Technology*, 2023, 173: 114191.
- [2] Physicochemical and functional changes in lotus root polysaccharide associated with noncovalent binding of polyphenols. *Foods*, 2023, 12(5): 1049.
- [3] Lotus root polysaccharide-phenol complexes: Interaction, structure, antioxidant, and anti-inflammatory activities. *Foods*, 2023, 12(3): 577.
- [4] Comprehensive characterization of lotus root polysaccharide-phenol complexes. *Food Chemistry*, 2022, 366: 130693.
- [5] *Drosophila* as an emerging model organism for studies of food-derived antioxidants. *Food Research International*, 2021, 143: 110307.
- [6] Natural polysaccharides experience physicochemical and functional changes during preparation: A review. *Carbohydrate Polymers*, 2020, 234: 115896.
- [7] Structural and biological properties of polysaccharides from lotus root. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2019, 130: 454-461.
- [8] Activity diversity structure-activity relationship of polysaccharides from lotus root varieties. *Carbohydrate Polymers*, 2018, 190: 67-76.
- [9] Fingerprint profiling of polysaccharides from different parts of lotus root varieties. *RSC Advances*, 2018, 8(30): 16574-16584.

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种美拉德改性龙眼果肉多糖及其制备方法和应用, ZL201810245688.8, 2021.3.2
- [2] 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, 2019.3.29.
- [3] 一种莲藕多酚和多糖的联合提取方法, ZL201611226531.8, 2019.7.12. 已转让
- [4] 一种莲房膳食纤维挂面及其制备方法, ZL 201510126305.1, 2018.5.1. 已转让

[5] 一种莲蓬膳食纤维曲奇饼干及其制备方法, ZL201510124282.0, 2017.12.19.
已转让

[6] 一种龙眼肉蛋白多糖的检测方法, ZL201510245943.5, 2016.8.24.

学术及社会兼职

《食品安全质量检测学报》青年编委

曾获奖励及其它

[1] 2021年, 入选湖北省青年拔尖人才计划; 获校“教书育人”先进个人

[2] 2015年, 获湖北省优秀科技特派员、“金龙鱼”青年教师奖、校“教书育人”先进个人