



大连工业大学食品学院博士生导师杜明教授 (图)

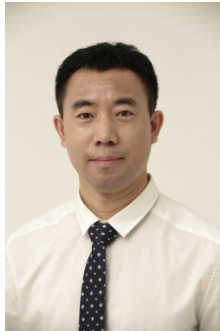
<http://www.firstlight.cn> 2021/10/13

[作者] 大连工业大学食品学院

[单位] 大连工业大学食品学院

[摘要] 杜明, 2016年2月-至今, 大连工业大学食品学院/国家海洋食品工程技术研究中心, 教授, 博导。兼任中国食品科学技术学会青年委员会委员、中国畜产品加工研究会常务理事、中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事、中国营养学会骨营养与健康分会副主任等职务; 学术兼职包括eFood (ISSN: 2666-3066)共同主编、Food Frontiers科学编辑, Food Science and Human Wellness、Prot...

[关键词] 杜明 大连工业大学食品学院 博士生导师 教授 生物活性肽 食源性铁蛋白



杜 明

院系: 食品学院

办公电话: 0411-86332275

电子信箱: duming121@163.com

个人简介

2016年2月-至今, 大连工业大学食品学院/国家海洋食品工程技术研究中心, 教授/博导;

2015年10月-2015年11月, 美国明尼苏达大学, 访问学者;

2012年12月-2013年12月, 美国威斯康星大学-麦迪逊, 访问学者;

2012年7月-2016年1月, 哈尔滨工业大学, 食品科学与工程学院, 教授/博导;

2009年7月-2012年7月, 哈尔滨工业大学, 食品科学与工程学院, 副教授/硕导;

2008年7月-2009年7月, 哈尔滨工业大学, 食品科学与工程学院, 副教授;

2007年7月-2011年7月, 哈尔滨工业大学, 环境科学与工程博士后;

2006年7月-2008年7月, 哈尔滨工业大学, 食品科学与工程学院, 讲师;

2003年7月-2006年7月, 中国农业大学, 食品与营养工程学院, 工学博士;

2000年7月-2003年7月, 大连轻工业学院, 生物与食品工程学院, 工学硕士;

1996年9月-2000年7月, 大连轻工业学院, 生物与食品工程学院, 本科/学士。

社会兼职

兼任中国食品科学技术学会青年委员会委员、中国畜产品加工研究会常务理事、中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事、中国营养学会骨营养与健康分会副主任等职务; 学术兼职包括eFood (ISSN: 2666-3066)共同主编、Food Frontiers科学编辑, Food Science and Human Wellness、Protein and Peptide Letters、《食品科学》、《食品工业科技》、《食品研究与开发》等期刊编委。

研究方向

主要从事的研究领域: (1) 生物活性肽构效关系及功能机制; (2) 食源性铁蛋白构效关系及应用; (3) 专用蛋白质配料加工技术。

主要成果

荣获2011年教育部新世纪优秀人才支持计划、科技部中青年创新领军人才、兴辽计划领军人才 (辽宁省特聘教授)、辽宁省优秀专家、辽宁省“百千万人才工程”(百人层次)、大连市杰出青年科技人才等荣誉称号。获2018年国家

中国研究生教育排行榜 1095条

- 1 中山大学人类学专业
- 1 中山大学动物学专业
- 1 复旦大学发育生物学专业
- 1 中国科学技术大学神经生物学专业
- 1 西安交通大学生理学专业

中国学术期刊排行榜 18条

- 1 应用生态学报
- 2 生态学报
- 3 植物生态学报
- 4 遗传学报
- 5 生物多样性

中国大学排行榜 924条

- 1 中国农业大学生物技术专业
- 1 东南大学生物工程专业
- 1 中山大学生物科学专业
- 1 中国农业大学动物科学专业
- 1 华东师范大学生态学专业

课 件 41篇

- 华北理工大学生命科学学院细胞生...
- 华北理工大学生命科学学院细胞生...
- 华北理工大学生命科学学院细胞生...
- 安徽科技学院生命与健康科学学院...
- 安徽科技学院生命与健康科学学院...

研招资料 2篇

- 中国农业科学院2013年硕士研究生...
- 同济大学蛋白质化学参考书目

会议中心 15篇

- 2017蛋白质高通量研究研讨会 (The ...
- 2017蛋白质组学学术会议 (The 20...
- 2017应激蛋白在生长、发育和疾病...
- 2017弹性蛋白, 弹性纤维和微纤维...
- 2017*Posttranslational Modificat...

学术站点 29篇

- 全球产品样本数据库GPD
- 龙源电子期刊阅览室
- 超星电子图书
- Wiley online library电子期刊
- Web of Science (SCI-E/SSCI/A&...

教学成果二等奖1项(第5完成人)、2018年辽宁省普通高等教育教学成果一等奖(研究生类)1项(第5完成人)、2013年黑龙江省科技进步一等奖(第6完成人)、2012年黑龙江省科技发明二等奖(第7完成人)、2013年黑龙江省高校科技进步二等奖(第5完成人)。主持国家十三五重点研发专项项目、国家自然科学基金项目(4项)、国家十二五科技支撑子课题、国家863项目子课题、大连市杰出青年科技人才项目、国际合作项目以及企业横向合作课题等共计30余项。近年来以第一或通讯身份在Biotechnol. Adv.等期刊发表SCI收录论文80余篇,ESI高被引文章2篇(Food Chemistry等),封面论文2篇(Journal of Agricultural and Food Chemistry、Food & Function);《食品科学》和《中国食品学报》等Ei检索期刊上发表20余篇;主编或参编Springer等出版著作《Mineral Containing Proteins》等12部,第一发明人授权国家发明专利10项。至

科研项目

1. 2018-07至2020-12, 科技部, 国家重点研发计划“现代食品加工及粮食收储运技术与装备”重点专项:“民族特色食品工业化加工技术与装备开发”, 2018YFD0400100, 合同总经费2167万元, 主持;
2. 2018-12至2020-12, 中共辽宁省委组织部, 辽宁省特聘教授“2018兴辽人才计划辽宁省特聘教授基金”:“海产品蛋白高质化加工关键技术及产品开发”, XLYC1802047, 100万元, 主持;
3. 2018-01至2022-12, 国家自然科学基金委员会, 重点项目,“热加工诱导食源铁储藏蛋白结构变化及其对铁吸收机制的影响”, 31730069, 147万元, 主持;
4. 2018-01至2022-12, 国家自然科学基金委员会, 面上项目,“物理加工对长牡蛎蛋白质特性及消化吸收的影响机制研究”, 31771926, 60万元, 主持;
5. 2017-09至2020-12, 大连市科学技术局, 大连市杰出青年科技人才:“水产蛋白活性肽产业制备关键技术”, 2017RJ09, 100万元, 主持;
6. 2017-06至2020-12, 科技部, 国家“十三五”重点研发计划“现代食品加工及粮食收储运技术与装备”重点专项子任务:“食品营养及生物活性物质的健康功能作用研究”2017YFD0400201, 60万元, 主持;
7. 2016-05至2018-05, 青岛市海洋与渔业局,“十三五”海洋经济创新发展区域示范项目:“海洋鱼类生物活性多肽研发及产业化项目”, 2016XXCY011, 150万元, 主持;
8. 2014-01至2017-12, 国家自然科学基金委员会, 面上项目:“牛乳铁蛋白结构与其成骨活性关系研究”, 31371805, 85万元, 主持;
9. 2013-01至2016-12, 科技部,“十二五”科技支撑项目子课题:“基于酪蛋白胶束乳铁蛋白动态包裹释放机制的乳铁蛋白分离技术”, 2013BAD18B00, 90万元, 主持;
10. 2012-01至2014-12, 国家自然科学基金委员会, 青年基金:“牛乳骨桥蛋白与乳铁蛋白的协同成骨作用及热处理对其影响研究”, 31101316, 23万元, 主持;
11. 2012-01至2014-12, 教育部, 新世纪优秀人才支持计划:“热处理对牛乳铁蛋白生物活性影响及其机制”, NECT-11-0796, 50万元, 主持

出版著作和论文

论著:

1. Ming Du (参编), Meng Liu, Fengjiao Fan, Pujie Shi, Maolin Tu. “Structure, Function, and Nutrition of Lactoferrin” in 《Mineral Containing Proteins- Roles in Nutrition》, Editor: Guanghua Zhao; Publisher: Springer; ISBN 978-981-10-3595-1. 2017.
2. 朱蓓薇, 张敏, 吴海涛, 杜明(参编), 等.《食品工艺学》(卓越工程师系列教材-食品科学与工程), 科学出版社, 2015.
3. 杜明(主编), 苏东海, 张英春, 宋微, 廖红梅, 等.《极端环境中的酶科学与技术》(高等院校十二五规划教材-食品科学与工程专业).哈尔滨工业大学出版社, 2014年.
4. 苏东海(主编), 杜明(主编), 韩冰, 郭丽, 陈贵堂, 等.《营养早点生产与配方》.化学工业出版社, 2010.
5. Ming Du (参编), Lu Zhang. “Structure of Hydrogenase in Biohydrogen Production Anaerobic Bacteria” in 《Interdisciplinary Research and Applications in Bioinformatics, Computational Biology》. 1st Edition. IGI Global, December 2010.

6. 马涛, 肖志刚, 杜明(副主编), 贾奎连, 沈群, 左锋, 李良.《谷物加工工艺学》(全国粮食工程专业系列规划教材). 科学出版社, 2009.

7. 苏东海, 马长路, 杜明(参编), 郑洁, 姜慧.《酱油生产技术》.第一版.化学工业出版社, 2009.

8. 胡小松, 廖小军, 吴继红, 陈芳, 杜明(参编), 等.《农产品深加工技术》中国农业科技出版社, 2007.

9. 胡小松, 廖小军, 吴继红, 陈芳, 杜明(参编), 等.《中国农产品加工发展战略》(科学出版社), 2005.

10. 朱蓓薇, 张彧, 农绍庄, 杜明(参编), 郝英红, 等.《饮料生产工艺与设备选用手册》化学工业出版社, 2003.

11. 朱蓓薇, 张彧, 农绍庄, 杜明(参编), 段君, 等.《方便食品加工工艺及设备选用手册》化学工业出版社, 2003.

主要代表论文:

1. Xu, Zhe; Chen, Hui; Fan, Fengjiao; Shi,Pujie; Cheng, Shuzhen; Tu, Maolin; Hesham El-Seedi; Du, Ming*;Pharmacokinetics and Transport of an Osteogenic Dodecapeptide, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2020, (Front cover文章)

2. Liu, Hanxiong; Tu, Maolin; Cheng, ShuZhen; Xu, Zhe; Xu, Xianbing; Du, Ming*; Anticoagulant DecapeptideInteracts with Thrombin at the Active Site and Exosite-I, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2020, 68(1): 176-184.

3. Xu, Shiqi; Fan, Fengjiao; Liu, Hanxiong; Cheng, Shuzhen; Tu, Maolin; Du, Ming*; Novel Anticoagulant Peptidefrom Lactoferrin Binding Thrombin at the Active Site and Exosite-I, Journal of Agricultural and Food Chemistry,2020, 6 8(10): 3132-3139.

4.Cheng, Shuzhen; Tu, Maolin; Liu,Hanxiong; An, Yue; Du, Ming*; Zhu, Beiwei*; A novel heptapeptide derived from Crassostrea gigas shows anticoagulantactivity by targeting for thrombin active domain, Food Chemistry, 2020.

5. Li, Han;Tan, Xiaoyi; Xia, Xiaoyu; Zang, Jiachen; Wang, Zhenyu; Du, Ming*; Thermal treatment modified the physicochemicalproperties of recombinant oyster (Crassostreagigas) ferritin, Food Chemistry,2020, 314: 1-6.

6. Wang, Zehan; Xu, Zhe; Sun, Liming; Dong,Liang; Wang, Zhenyu; Du, Ming*; Dynamics of Microbial Communities,Texture and Flavor in Suan zuo yuduring Fermentation, FoodChemistry, 2020.

7. Chen,Hongrui; Shi, Pujie; Fan, Fengjiao; Chen, Hui; Wu, Chao; Xu, Xianbing; Wang,Zhenyu; Du, Ming*; Hofmeistereffect-assisted one step fabrication of fish gelatin hydrogels., LWT-Food Science and Technology, 2020, 121:1-8.

8. Wu, Di; Tu, Maolin; Wang, Zhenyu; Wu, Chao; Yu, Cuiping;Battino, Maurizio; El-Seedi, Hesham R; Du,Ming*; Biological and conventional food processing modifications on foodproteins: structure, functionality, and bioactivity, Biotechnology Advances, 2019, 40: 1-14.

9. Wu, Di; Wu, Chao; Ma, Wuchao; Wang, Zhenyu; Yu, Cuiping; Du, Ming*; Effects of ultrasoundtreatment on the physicochemical and emulsifying properties of proteins fromscallops (Chlamys farreri), Food Hydrocolloids, 2019, 89: 707-714

10. Wu, Di; Wu, Chao; Wang, Zhenyu; Fan, Fengjiao; Chen, Hui; Ma, Wuchao; Du, Ming*; Effects of high pressurehomogenize treatment on the physicochemical and emulsifying properties ofproteins from scallop (Chlamys farreri),Food Hydrocolloids, 2019, 94:537-545.

11. Chen, Hui; Xu, Zhe; Fan, Fengjiao; Shi, Pujie; Tu, Maolin; Wang, Zhenyu; Du, Ming*; Identification and mechanisemevaluation of a novel osteogenesis promoting peptide from Tubulin Alpha-1Cchain in Crassostrea gigas, Food Chemistry, 2019, 272: 751-757.

12. Cheng, Shuzhen; Tu, Maolin; Liu, Hanxiong; Zhao, Guanghua; Du, Ming*; Food-derived antithrombotic peptides: Preparation,identification, and interactions with thrombin, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2019, 59: S81-S95.

13. Tu, Maolin; Liu, Hanxiong; Cheng, Shuzhen; Mao, Fengjiao; Chen, Hui; Fan,Fengjiao; Lu, Weihong*; Du, Ming*;Identification and characterization of a novel casein anticoagulant peptidederived from in vivo

digestion, Food& Function, 2019, 10(5): 2552-2559.

14. Chen, Hui; Cheng, Shuzhen; Fan, Fengjiao; Tu, Maolin; Xu, Zhe; Du, Ming*; Identification and molecular mechanism of antithrombotic peptides from oyster proteins released in simulated gastro-intestinal digestion, Food & Function, 2019, 10(9): 5426-5435.

15. Xu, Zhe; Chen, Hui; Fan, Fengjiao; Shi, Pujie; Tu, Maolin; Cheng, Shuzhen; Wang, Zhenyu; Du, Ming*; Bone formation activity of an osteogenic dodecapeptide from blue mussels (*Mytilus edulis*), Food & Function, 2019, 10(9): 5616-5625.

16. Tu, Maolin#; Cheng, Shuzhen#; Lu, Weihong; Du, Ming*; Advancement and prospects of bioinformatics analysis for studying bioactive peptides from food-derived protein: sequence, structure, and functions, Trends in Analytical Chemistry, 2018, 105: 7-17.

17. Tu, Maolin; Wang, Cong; Chen, Cheng; Zhang, Ruyi; Liu, Hanxiong; Lu, Weihong; Jiang, Lianzhou; Du, Ming*; Identification of a novel ACE-inhibitory peptide from casein and evaluation of the inhibitory mechanisms, Food Chemistry, 2018, 256: 98-104. (ESI高被引)

18. Tu, Maolin#; Liu, Hanxiong#; Zhang, Ruyi; Chen, Hui; Mao, Fengjiao; Cheng, Shuzhen; Lu, Weihong; Du, Ming*; Analysis and evaluation of the inhibitory mechanism of a novel angiotensin-I-converting enzyme inhibitory peptide derived from casein hydrolysate, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2018, 66(16): 4139-4144.

19. Fan, Fengjiao; Shi, Pujie; Liu, Meng; Chen, Hui; Tu, Maolin; Lu, Weihong; Du, Ming*; Lactoferrin preserves bone homeostasis by regulating the RANKL/RANK/OPG pathway of osteoimmunology, Food & Function, 2018, 9(5): 2653-2660. (封面文章)

20. Chen, Hui; Shi, Pujie; Fan, Fengjiao; Tu, Maolin; Xu, Zhe; Xu, Xianbing; Du, Ming*; Complementations of UPLC-Q-TOF-MS and CESI-Q-TOF-MS on identification and determination of peptides from bovine lactoferrin, Journal of Chromatography B-Analytical Technologies in the Biomedical and Life Sciences, 2018, 1084: 150-157.

在读学生人数

在读博士研究生9名，硕士研究生6名。

毕业学生人数

已毕业博士研究生4名，硕士研究生29名。

[原文地址](#)

原文发布时间: 2021/10/13

引用本文:

大连工业大学食品学院. 大连工业大学食品学院博士生导师杜明教授(图). <http://www.firstlight.cn/View.aspx?infoid=4238180>.
发布时间: 2021/10/13. 检索时间: 2021/10/23