

[设为首页](#) | [加入收藏](#) | [网站地图](#) | [联系我们](#)[网站首页](#)[学院概况](#)[学院动态](#)[学科建设](#)[科学研究](#)[师资队伍](#)[本科生教学](#)[研究生教学](#)[学生工作](#)[党建工作](#)[校友录](#)[首页](#) / [师资队伍](#) / [唐越](#)

师资队伍

[教师风采](#)[学院教师](#)

联系方式

电话：0411-86323671

传真：0411-86323671

地址：大连甘井子区轻工苑1号

邮编：116034

副教授

**唐越**

院 系：食品学院

办公电话：

电子邮箱：tytgm126@163.com

个人简介：

2020年11月-至今，大连工业大学食品学院副教授

2014年11月-2020年10月，大连工业大学食品学院讲师

2011年10月-2014年9月，日本冈山大学生物科学（食品生物化学）专业，博士

2008年9月-2011年4月，大连工业大学食品科学专业，硕士

2003年9月-2007年7月，渤海大学食品质量与安全专业，本科

研究方向:

海洋蛋白质资源开发利用与功能营养研究

科研项目:

承担国家、省、市纵向和横向科研项目多项,主持的主要科研项目有:

(1) 2016/09-2018/09, 罗非鱼鱼皮胶原肽对H2O2诱导的T细胞免疫调控作用的分子机制研究, 辽宁省自然科学基金指导计划(201601269), 5万。

(2) 2015/06-2018/06, 刺参胶原肽对氧化应激诱导的细胞免疫信号分子的调控作用, 辽宁省教育厅科学技术研究一般项目(L2015050), 3万。

(3) 2018/07-2020/12, 自热水产食品品质精准调控技术与产品研制, 国家十三五重点研发计划课题子任务(2018YFD040050203), 55万。

(4) 2020/01-2022/12, 鱼皮明胶-海藻酸钠相行为调控的BITC乳液输送系统稳态化及控释机制研究, 国家自然科学基金青年科学基金项目(31901687), 24万。

出版著作和论文:

1. 发表论文情况: 在Food Chemistry、Food Science and Technology Research、Bioscience, Biotechnology, andBiochemistry、Journalof Food Science、FoodResearch International等刊物发表论文十余篇, 主要代表论文有:

(1)Effect of Frying Conditions on Self-Heating Fried Spanish Mackerel QualityAttributes and Flavor Characteristics, Foods, 2021, 10, 98.<https://doi.org/10.3390/foods10010098>.

(2)Pseudosciaena crocea roe protein-stabilized emulsions for oral deliverysystems: In vitro digestion and in situ

intestinal perfusion study, Journal of Food Science, 2020, 85(9): 2923-2932.

(3) Fish skin gelatin-based emulsion as a delivery system to protect lipophilic bioactive compounds during in vitro and in vivo digestion: The case of benzylisothiocyanate, LWT - Food Science and Technology, 2020, 34, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110145>.

(4) Fabrication and Physicochemical Characterization of Pseudosciaena crocea Roe Protein-Stabilized Emulsions as a Nutrient Delivery System, Journal of Food Science, 2019, 84(6): 1346-1352.

(5) Benzyl isothiocyanate attenuates the hydrogen peroxide-induced interleukin-13 expression through glutathione S-transferase P induction in T lymphocyte leukemia cells, Journal of Biochemical and Molecular Toxicology, 2018, <https://doi.org/10.1002/jbt.22054>.

2. 申请专利情况：已申请国家发明专利十多件，其中以第一发明人申请的专利主要有：

- (1) 一种自热烧汁鱼丸的制作方法，201911048623.5
- (2) 一种自热红烧鱼的制作方法，201910489352.0
- (3) 一种鱼皮明胶-异硫氰酸苄酯乳液的制备方法，201810741554.5
- (4) 一种大黄鱼卵分离蛋白-β-胡萝卜素乳液的制备方法，201810741555.X
- (5) 一种评价β-胡萝卜素乳液体系对β-胡萝卜素保护效果的方法，201910025501.8
- (6) 虾夷扇贝雄性生殖腺酶解物-β-胡萝卜素乳液的制备方法，201711211983.3
- (7) 一种具有抗氧化活性的罗非鱼皮明胶肽的制备方法，201710416990.0
- (8) 一种即食熏制虾夷扇贝的制作方法，201610134630.7

3. 参编教材情况：

- (1) 《食品机械与设备》，高等院校食品专业“十二五”规划教材

(2) 《功能性食品学》（第二版），普通高等教育“十三五”规划教材，食品科学与工程系列教材

Copyright@大连工业大学 食品学院 版权所有

联系电话：0411-86323671 地址：大连甘井子区轻工苑1号