

站内搜索

提示

[首页](#) [学院概况](#) [院务信息](#) [师资队伍](#) [教育教学](#) [科学研究](#) [合作交流](#) [学生工作](#) [党务工作](#) [校友之窗](#) [科教平台](#) [科普基地](#)

孙涛（副教授）

发布者: 张水晶 发布时间: 2017-12-25 浏览次数: 3052

孙涛, 女, 浙江大学, 理学博士, 食品应用化学硕士生导师。2008年3-9月, 在美国University of California-San Diego进修; 2014年6月-2015年6月, 在加拿大圭尔夫食品研究中心进行研究工作。

联系方式:

Email: taosun@shou.edu.cn

手机: 15692165883

微信: 15692165883

研究领域:

1. 天然多糖的改性、结构及其活性关系的研究;
2. 美拉德反应关键点的控制研究;
3. 蛋白质在加工过程中品质的变化及其对食品品质影响;
4. 食品防腐保鲜剂的开发以及复合水处理剂的开发研究。

近年以来, 为《食品科学》、《食品与生物技术学报》以及《天然产物研究与开发》等国内期刊审稿达100余篇。为期刊“Carbohydrate Polymers”, “European Journal of Medicinal Chemistry”, “Journal of Nanobiotechnology”, “Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters”, “Bioorganic & Medicinal Chemistry”, “Journal of Applied Polymer Science”, “European Polymer Journal” 和“Chinese Chemical Letters”等国际著名期刊审稿。以第一作者以及通讯作者发表论文80余篇, 其中SCI文章10余篇。已毕业研究生20余名, 在读3名。

已经结题项目:

- 1、C₆₀-氨基酸衍生物抗氧化性能研究, 2002/10-2005/9, 主持

- 2、壳聚糖的化学改性及多功能开发, 2003/1-2005/8, 主持
- 3、水溶性富勒烯衍生物作为人工抗氧化剂的研究, 2003/3-2006/2, 主持
- 4、壳聚糖衍生物抗氧化性能的研究, 2006/1-2007/12, 主持
- 5、选择性功能化与壳聚糖衍生物抗氧化性能的研究, 2007/1-2009/12, 主持
- 6、开发环境友好型竹醋防腐保鲜剂、竹醋抗氧化剂, 2011/4-2011/12, 主持
- 7、壳聚糖与活性炭复合体的制备和抗菌性能, 2011/4-2015/12, 主持
- 8、壳聚糖的美拉德反应及其对AGEs形成的抑制作用, 2011/4-2014/12, 主持

第一作者或通讯作者发表SCI论文:

- 1、 Tao Sun*. Honglei Xu, Hui Zhang, Huihuang Ding, Steve Cui, Jing Xie, Bin Xue, Xinyi Hua. Maillard reaction of oat β -glucan and the rheological property of its amino acid/peptide conjugates. *Food Hydrocolloids*. 2018, 76, 30-34.
- 2、 Tao Sun*, Yingying Qin, Honglei Xu, Jing Xie, Dongmei Hu, Bin Xue, Xue, B, Xinyi Hua. Antibacterial activities and preservative effect of chitosan oligosaccharide maillard reaction products on *penaeus vannamei*. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2017, 105, 764-768.
- 3、 Xiaoying Xiong, Ming Li, Jing Xie, Jin, Bin Xue, Tao Sun*. Preparation and antioxidant activity of xanthan oligosaccharides derivatives with similar substituting degrees. *Food Chemistry*, 2014, 164, 7-11.
- 4、 Xiaoying Xiong, Ming Li, Jing Xie, Qi Jin, Bin Xue, Tao Sun*. Antioxidant activity of xanthan oligosaccharides prepared by different degradation methods. *Carbohydrate Polymers*, 2013, 92(2), 1166-1171
- 5、 Tao Sun*, Yun Zhu, Jing Xie, Xuhong Yin. Antioxidant activity of N-acyl chitosan oligosaccharide with same substituting degree. *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters*, 2011, 21, 798-800.
- 6、 Tao Sun*, Huina Tao, Jing Xie, Xin Xu. Degradation and antioxidant activity of κ -Carrageenans. *Journal of Applied Polymer Science*, 2010, 117(5): 194-199.
- 7、 Tao Sun*, Qian Yao, Zhou, D, Fang, M. Antioxidant activity of N-carboxymethyl chitosan oligosaccharides. *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters*, 2008, 18(21), 5774-5776.
- 8、 Tao Sun*, DX Zhou, Fang, Mao. Preparation of low-molecular-weight carboxymethyl chitosan and their superoxide anion scavenging activity. *European Polymer Journal*, 2007, 43(2), 652-656.
- 9、 Tao Sun*, Zhou, D, Fang, M. Preparation of chitosan oligomers and their antioxidant activity. *European Food Research & Technology*, 2007, 225(3-4), 451-456.
- 10、 Tao Sun*, Zhude Xu. Radical scavenging activities of α -alanine C60 adduct. *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters*, 2006, 16(14), 3731-3734.
- 11、 Tao Sun*, WM Xie, PX Xu. Superoxide anion scavenging activity of graft chitosan derivatives. *Carbohydrate Polymers*, 2004, 58(4), 379-382.
- 12、 Tao Sun*, Peixin Xu, Qing Liu, Jian Xue, Wenming Xie. Graft copolymerization of methacrylic acid onto carboxymethyl chitosan. *European Polymer Journal*, 2003, 39(1), 189-192.

13、Tao Sun*, Xie WM, Xu PX. Antioxidant activity of graft chitosan derivatives. *Macromolecular Bioscience*, 2003, 3, 320-323.

第一作者或通讯作者发表核心期刊论文:

- 1、李磊, 谢晶, 甘建红, 薛斌, 邵则淮, 孙涛*. 谷物 β -葡聚糖流变学特性研究进展. *食品工业科技*, 2017, 13: 335-338, 351.
- 2、孙涛*, 徐宏蕾, 谢晶, 甘建红, 薛斌, 邵则淮. 美拉德反应对燕麦 β -葡聚糖乳化性能影响的研究. *食品工业科技*, 2017, 15: 15-19.
- 3、关曼, 谢晶, 薛斌, 姜海云, 邵则淮, 孙涛*. 柠檬酸钠对壳聚糖/大豆分离蛋白复合膜性能的影响. *食品工业科技*, 2016, 9:
- 4、吴慧伦, 张一鸣, 姜海云, 关曼, 谢晶, 孙涛*. 菊糖与精氨酸的美拉德反应及其产物的抗氧化性能研究. *食品工业科技*, 2016, 37(6).
- 5、王亚珍, 谢晶, 薛斌, 邵则淮, 孙涛*. 改性壳聚糖食品包装复合膜的研究进展. *化工新型材料*, 2015, 9: 7-9.
- 6、孙涛*, 徐宏蕾, 周可鹏, 谢晶, 薛斌, 邵则淮, 吴逸飞. 黄原胶寡糖琥珀酸酯衍生物的制备及其对野油菜黄单胞菌的抑菌性能研究. *食品工业科技*, 2015, 12: 91-94.
- 7、张亦鸣, 谢晶, 薛斌, 周冬香, 邵则淮, 胡月华, 孙涛*. 低聚木糖-脯氨酸美拉德反应衍生物的制备及其抗氧化性能. *食品与发酵工业*, 2015, 1: 18-22.
- 8、孙涛*, 张妮, 陈婉萱, 谢晶, 薛斌, 邵则淮. 活性炭-壳聚糖银/铜复合物吸附性能及抑菌性能研究. *化工新型材料*, 2015, 7: 82-84.
- 9、王亚珍, 谢晶, 李立, 薛斌, 邵则淮, 孙涛*. 壳寡糖对壳聚糖-明胶-壳寡糖三元复合膜的性能影响研究. *食品工业科技*, 2015, 8: 134-137.
- 10、孙涛*, 李铭, 谢晶, 薛斌, 李立. 槲皮素与葛根素对食品体系中非酶糖基化的抑制作用. *食品科学*, 2014, 35(3): 47-49.
- 11、孙涛*, 张亦鸣, 谢晶, 薛斌. 竹叶黄酮与谷胱甘肽对食源性非酶糖基化的抑制. *食品工业科技*, 2014, 35(10): 106-109.
- 12、孙涛*, 周可鹏, 谢晶, 熊小英. 黄原胶琥珀酸衍生物的抗氧化活性. *食品与生物技术学报*, 2014, 33(12): 1272-1277.
- 13、李铭, 熊小英, 谢晶, 薛斌, 银旭红, 孙涛*. N-琥珀酰低聚壳聚糖的抗氧化性能研究(英文). *天然产物研究与开发*, 2014, (10).
- 14、孙涛*, 王亚珍, 谢晶, 周冬香, 薛斌. 低分子量卡拉胶马来酰化衍生物抗氧化性能研究. *天然产物研究与开发*, 2014, 26(6): 819-823.
- 15、孙涛*, 张妮, 谢晶, 薛斌, 周冬香. 壳聚糖及其衍生物的絮凝性、螯合性及抑菌性在水处理中的研究进展. *化工新型材料*, 2014(2): 171-173.
- 16、孙涛*, 张妮, 伍海晖, 王蔚然, 王允绍, 李晓晖. 壳聚糖-活性炭复合物吸附性能及抑菌性能研究. *工业水处理*, 2013, 33(3): 39-42.
- 17、Sun, T*, Ming, L. I., Xiong, X. Y., Xie, J., & Xue, B. Antioxidant and nonenzymatic glycation inhibition activities of xanthan oligosaccharides. *Natural Product Research & Development*, 2013,
- 18、孙涛*, 刘华巍, 谢晶, 薛斌. 竹醋液与茶多酚对牛肉的复合保鲜效果. *食品与生物技术学报*, 2013, 32(4): 405-409.
- 19、孙涛*, 刘华巍, 谢晶. 竹醋液的生物活性研究. *食品科技*, 2013(1): 261-265.
- 20、孙涛*, 熊小英, 魏颖隼, 谢晶, 薛斌. 黄原胶的降解及其抗氧化性能研究. *天然产物研究与开发*, 2012, 24 (1) : 102-104, 113.
- 21、孙涛*, 胡冬梅, 谢晶. 低聚壳聚糖的美拉德反应及其衍生物抑菌性能研究. *天然产物研究与开发*, 2012, 24 (2) : 164-167, 190.
- 22、孙涛*, 朱云, 谢晶, 薛斌, 周冬香. 低聚壳聚糖与 α -丙氨酸/天冬酰胺的美拉德反应及其衍生物的抗氧化性能研究. *天然产物研究与开发*, 2012, 24 (4) : 450-453, 459.

23、孙涛*, 刘华巍, 陈麟铭, 谢晶。竹醋液与茶多酚对南美白对虾的复合保鲜研究, 天然产物研究与开发, 2012, 24 (12) : 1828-1832。

联系地址: 上海市临港新城沪城环路999号上海海洋大学182号信箱 电话: 86-21-61900364 传真: 86-21-61900365
学院信箱: spxy@shou.edu.cn Copyright All Rights Reserved上海海洋大学食品学院版权所有