

[简体中文](#) | [ENGLISH \(../English/index.htm\)](#)

教师风采

[人才项目 \(../rcxm/index.htm\)](#) >

[博导硕导 \(../bdsd/index.htm\)](#) >

[教师风采 \(index.htm\)](#) >

教师风采

[首页 \(../index.htm\)](#)» [师资队伍 \(../index.htm\)](#)» [教师风采](#)

万茵

最后编辑日期: 2019-10-18 13:39



性别：女

职称：教授

学历：博士

电子邮件： yinwan@ncu.edu.cn

导师类型：博导

学科方向： 食品科学与工程

所属院系： 食品学院

研究方向

现主要研究方向为功能食品研发、食品加工对功效成分和风味的影响机制。

个人经历

万茵，女，1976年3月出生，博士，食品科学与技术国家重点实验室、食品学院教授，博士生导师。食品生产许可（SC）国家注册审查员，教育部学位中心学位论文通讯评审专家，国家自然科学基金项目通讯评议专家，江西省科技特派团特派员，江西省食品科学技术学会成员，获得“江西省高等学校科技成果奖二等奖”、“江西省教学成果奖二等奖”。担任《Food & Function》、《Natural Product Research》、《Chemical Biology and Drug Design》等多个国际学术期刊审稿人。

讲授课程

食品毒理学、食品物性学、食品毒理与卫生学、食品风味化学、食品化学实验、专业综合实验

学术成就

近年来主持国家自然科学基金2项、省部级科技项目5项、省局项目3项、省教育厅项目2项、横向课题4项等多种项目，作为骨干参加国家自然科学基金重点项目和省部级等项目6项，副主编食品专业教材1部、参编“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材2部。在《Trends in Food Science & Technology》、《Journal of Functional Food》、《Industrial Crops & Products》、《International Journal of Biological Macromolecules》、《Journal of the Science of Food and Agriculture》等国内外学术刊物上以第一作者或通讯作者发表论文30余篇，申请国家发明专利3项。

承担课题

1)主持4年期国家级项目2项：

[1] 国家自然科学基金地区基金项目：毛蕊花苷的体内代谢及其降血尿酸水平的分子机制研究（编号31160316），项目经费53万元，2012.1.1-2015.12.31。主持，已结题。

[2] 国家自然科学基金地区基金项目：芝麻油脂及其热分解产物对炒制美拉德反应产香的作用机理（编号31360391），项目经费50万元，2014.1.1-2017.12.31。主持，已结题。

2)主持省厅级、市局级及其他科研项目10项：

- [1] 江西省高等学校教学研究省级一般课题：“食物物性学”的教学改革研究（JXJG-07-1-75），主持，已结题。
- [2] 江西省自然科学基金项目：杜仲叶超临界萃取物中黄酮分离鉴定及其抗氧化活性研究（编号2008GQN0042），项目经费2.5万元，2008.12.31-2011.12.31。主持，已结题。
- [3] 江西省科技厅农业支撑计划“利用油茶粕生产环保型茶皂素生物农药助剂和生物饲料研究”（编号2010BNA08200），主持，结题。
- [4] 江西省教育厅一般项目：靖安白茶茶汤提取中单宁酶高温催化机理研究（编号GJJ13105），项目经费2万元，2013.1.1-2014.12.31。主持，已结题。
- [5] 江西省教育厅一般项目：雨生红球藻中天然虾青素的提取纯化研究（编号GJJ08047），项目经费2万元，2008.2-2011.12。主持，已结题。
- [6] 北京工商大学食品质量与安全北京实验室开放课题：特香型白酒酿造过程中酒醅菌群结构演替与风味成分变化规律，项目经费3.3万元，2017.1.1-2017.12.31。主持，待结题。
- [7] 江西花圣食品有限公司：柠檬果酱加工技术研发，项目经费3万元，2017.6-2018.6，主持，待结题。
- [8] 江西省产品质量监督检测院：纳米尼龙餐具中芳香胺迁移风险及检测方法研究，项目经费2万元，2017.1-2018.6，主持，已结题。
- [9] 江西省产品质量监督检测院：塑料食品包装中双酚A、双酚S含量/迁移量的LC-QQQ-MS联用同时检测方法研究，项目经费2万元，2017.1-2018.6，主持，已结题。
- [10] 厦门天昱生物科技开发有限公司：玛咖提取物对女性内分泌功能调节研究，项目经费10万元，2013.7-2015.12。主持，已结题。

论文专著

发表重要论文

- 1) Research progress in peanut allergens and their allergenicity reduction[J]. Trends in Food Science & Technology, 2019, 93: 212-220. (SCI一区, 8.518) 共同通讯作者
- 2) Molecular mechanism underlying the ability of caffeic acid to decrease uric acid levels in hyperuricemia

- rats[J]. *Journal of Functional Foods*, 2019, 57: 150-156. (SCI一区, 3.47) 第一作者
- 3) Solvent extraction of caffeoylquinic acids from *Artemisia selengensis* Turcz leaves and their in vitro inhibitory activities on xanthine oxidase[J]. *Industrial Crops & Products*, 2018, 118: 296-301. (SCI一区, 3.156) 共同通讯作者
- 4) The possible mechanism of hydroxytyrosol on reducing uric acid levels[J]. *Journal of Functional Foods*, 2018, 42: 319-326. (SCI一区, 3.564) 第一作者
- 5) Antioxidant activity and α -amylase and α -glucosidase inhibitory activity of a fermented tannic acid product: Trigalloylglucose. *LWT - Food Science and Technology*. 2019, 112, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108249>, SCI二区, 影响因子3.52). 共同通讯作者
- 6) Antioxidant activity and xanthine oxidase inhibitory activity of *Eucommia Ulmoides* oliver leaf extracts[J]. *Pak. J. Pharm. Sci.*, 2018, 31(4): 1333-1339. (SCI四区, 0.804) 通讯作者
- 7) Tannase immobilisation by amino- functionalised magnetic Fe₃O₄-chitosan nanoparticles and its application in tea infusion[J]. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2018, (114): 1134-1143, SCI, 影响因子3.909, 二区). 共同通讯作者
- 8) Pathway and rate-limiting step of glyphosate degradation by *Aspergillus oryzae* A-F02[J]. *Preparative Biochemistry & Biotechnology*, 2017 47(8):782-788. doi: 10.1080/10826068.2017.1342260. (SCI四区, 1.114) 通讯作者
- 9) Inhibitory effect of verbascoside on xanthine oxidase activity[J]. *International Journal of Biological Macromolecules*. 2016, 93(PartA): 609-614. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2016.09.022 ISSN 0141-8130. 第1作者 SCIE WOS:000389090900071收录, (SCI二区, 3.138)
- 10) Optimization of liquid-state fermentation conditions for the glyphosate-degradation enzyme production of strain *Aspergillus oryzae* by ultraviolet mutagenesis[J]. *Preparative Biochemistry & Biotechnology*. 2016, 46(8): 780-787. DOI: 10.1080/10826068.2015.1135462. (SCI四区, 1.114) 通讯作者
- 11) The relationship of antioxidant components and antioxidant activity of Sesame seed oil[J]. *Journal of the science of food and agriculture*, 2015, 95(13): 2571-2578. ISSN 0022-5142. 第1作者 SCIE WOS:000360634900002收录, (SCI二区, 2.463) .
- 12) 谷物杂粮醇提物体外抑制黄嘌呤氧化酶的作用[J]. *中国食品学报*. 2018, (5): 29-36. (EI) 第一作者

13) 体外模拟消化对车前子来源毛蕊花糖苷抑制黄嘌呤氧化酶活性的影响[J/OL]. 食品科学, 2017, 38(17): 8-13. ISSN 1002-6630. 第1作者 EI期刊论文 20174204277936收录。

14) 杜仲叶总黄酮含量测定方法优化[J]. 中国食品学报. 2013, 13(4): 225-230. ISSN 1009-7848. 第2作者/通讯作者 EI期刊论文 20132316396657收录

教材:

参编“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材2部《食品化学》、《食品化学实验与习题》(其中《食品化学》获江西省省级优秀教材一等奖、中国石油与化学工业出版社奖(教材奖)一等奖), 副主编教材1部《食品毒理学》, 参编江西省精品课程配套教材1部《高等食品化学》。



院长信箱 spnie@ncu.edu.cn (<mailto:liuchengmei@ncu.edu.cn>) 书记信箱
tj1120@ncu.edu.cn (<mailto:mailto:tj1120@ncu.edu.cn>)

地址: 江西省南昌市红谷滩新区学府大道999号 邮编: 214122

联系电话: 0791-83969526 E-mail: spxy@ncu.edu.cn 传真: 0791-83969526