



## 袁杨个人简介

作者： 时间： 2019-03-19 点击数： 2185

袁杨，男，1985年出生，博士，副教授，硕士研究生导师。主要研究方向：1.食品胶体结构的构建及应用研究；2.食品蛋白质的绿色改性及其功能性研究；3.可食用的功能性薄膜或凝胶材料研究。

2014年6月毕业于华南理工大学轻工与食品学院，获工学博士。2013年在美国North Carolina State University，食品营养与科学系，访问学者。2014年9月至今，在广州大学化学化工学院食品系从事教学和科研工作。

### 近3年主持科研项目：

1.国家自然科学基金青年基金，编号：31601420，两亲性谷物蛋白片段/壳聚糖/疏水多酚共组装复合颗粒的构建及生物利用度研究，2017.01 ~ 2019.12，20万元，主持。

2.广东省自然科学基金~自由申请项目, 编号: 2017A030313205, 玉米蛋白肽/多酚复合颗粒的构建、表征及输送特性研究, 2017.05~2020.05, 10万元, 主持。

3.广东省自然科学基金~博士启动项目, 编号: 2015A030310198, 功能性蛋白/多糖复合物的制备、结构表征及输送特性研究, 2015.08~2018.08, 10万元, 主持。

#### 近3年发表论文:

1. Li Mengfan, He Zhiyu, Li Guoyan, Zeng Qingzhu, Su Dongxiao, Zhang Jinglin, Wang Qin, **Yuan Yang\***, He Shan \*. The formation and characterization of antioxidant pickering emulsions: Effect of the interactions between gliadin and chitosan, Food Hydrocolloids, 2019, 90: 482–489.

2. Zeng Qingzhu, Li Mengfan, Li Zizi, Zhang Jinglin, Wang Qin, Feng Shilun, Su Dongxiao, He Shan \*, **Yuan Yang\***. Formation of gliadin-chitosan soluble complexes and coacervates through pH-induced: Relationship to encapsulation and controlled release properties, LWT - Food Science and Technology, 2019, 90: 79–86.

3. Li Mengfan, Chen Lang, Xu Mingze, Zhang Jinglin, Wang Qin, Zeng Qingzhu, Wei Xingchuan, **Yuan Yang\***. The formation of zein-chitosan complex coacervated particles: Relationship to encapsulation and controlled release properties. International Journal of Biological Macromolecules, 2018, 116:1232-1239.

4. Zeng Qingzhu, Cui Yanling, Su Dongxiao, Tian Bin, **Yuan Yang\***, He Shan \*. Process optimization and anti-oxidative activity of peanut meal Maillard reaction products. LWT-Food Science and Technology, 2018, 97: 573–580.

5. **Yuan Yang\***, Li Mengfan, Chen Wanshi, Zeng Qingzhu, Su Dongxiao, Tian Bin, He Shan. Microencapsulation of shiitake (*Lentinula edodes*) essential oil by complex coacervation: Formation, rheological property, oxidative stability and odor attenuation effect. International Journal of Food Science & Technology, 2018, 53(7):1681-1688.

6. **Yuan Yang**, Kong Zhiyan, Sun Yingen, Zeng Qingzhu, Yang Xiaoquan\*,. Complex coacervation of soy protein with chitosan : Constructing antioxidant microcapsule for algal oil delivery. LWT-Food Science and Technology, 2017, 75, 171-179 (ESI高被引) .

7. Zhang Jinglin, Teng Zi,**Yuan Yang**, Zeng Qingzhu, Lou Zhiyuan, Lee Seongho, Wang Qin\*. Development, physicochemical characterization and cytotoxicity of selenium nanoparticles stabilized by beta-lactoglobulin[J]. International journal of biological macromolecules, 2018, 107: 1406-1413.

8. Wang Yonghui,**Yuan Yang**, Yang Xiaoquan, Wang Jinmei, Guo Jian, Lin Yuan. Comparison of the colloidal stability, bioaccessibility and antioxidant activity of corn protein hydrolysate and sodium caseinate stabilized curcumin nanoparticles[J]. Journal of Food Science and Technology, 2016, 53(7): 2923-2932.

下一篇: 顾采琴个人简介

Copyright 广州大学化学化工学院版权所有. 地址: 广州大学城外环西路230号 邮编: 510006