

[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](#) / [宋亮](#)

师资队伍

[教师风采](#)[学院教师](#)

联系方式

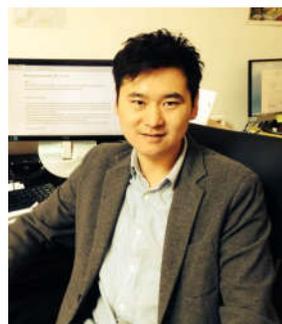
电话：0411-86323671

传真：0411-86323671

地址：大连甘井子区轻工苑1号

邮编：116034

副教授



宋亮

院 系：食品学院

办公电话：0411-86323262-2

电子信箱：liang.song.dpu@outlook.com

更新时间：2020-09-14

个人简介

2018年12月-至今，大连工业大学食品学院，副教授，硕导

2013年03月-2018年11月，大连工业大学食品学院，讲师，硕导

2011年03月-2012年05月，澳大利亚弗林德斯大学，生物科学专业，博士后

2007年03月-2011年03月，澳大利亚弗林德斯大学，生物科学专业，博士

2003年09月-2006年06月，澳大利亚南澳水生科研所（联合培养），水生生物专业，硕士

1999年09月-2003年06月，大连海洋大学，水生生物专业，学士

研究方向

- (1) 海洋脂质功能因子稳态化保持与靶向递送
- (2) 食品组分互作与可控消化吸收

主要成果

发表学术论文30余篇，以第一或通讯作者发表SCI论文17篇；以第一发明人授权专利2件，受理专利9件。

科研项目

主持国家自然科学基金项目2项、国家重点研发计划项目子课题1项、教育部归国留学基金项目1项、辽宁省农业领域青年科技创新人才项目1项、辽宁省教育厅一般研究项目1项。参与国家863项目、省市科技计划项目以及横向项目等10余项。主持项目如下：

- (1) 国家自然科学基金面上项目“糖基化BSA-RES纳米乳液稳定性及消化吸收特性研究”，项目编号31871795，在研。
- (2) 国家重点研发计划“蓝色粮仓科技创新”重点专项“水产品营养品质保持与调控机制”，项目编号2018YFD090100，在研。
- (3) 国家自然科学基金项目“海参自溶过程中钙网蛋白介导内质网应激相关调亡的信号通路研究”，项目编号31401562，已结题。
- (4) 教育部留学回国人员科研启动基金项目“四种海洋硅藻筛选及其不饱和脂肪酸动态积累的研究”，项目编号教外司留[2013]1792号，已结题。

(5) 辽宁省农业领域青年科技创新人才项目“基于钙网蛋白上调表达机制的海参保鲜贮运品质控制研究与示范”，项目编号2015002，已结题。

(6) 辽宁省教育厅科学研究一般项目“海参自溶过程中内质网应激蛋白介导钙稳态失调的研究”，项目编号L2014220，已结题。

承担课程

本科：《水产食品化学》；《专业英语》

研究生：《食品科学与工程文献研读》；《油脂化学》

出版著作和论文（近三年）

(1) Jing-Jing Fu, Jia-jia Guan, Da-Yong Zhou, **Liang Song***, Bei-Wei Zhu*. Encapsulation of Antarctic Krill Oil in Yeast Cell Microcarriers: Evaluation of Oxidative Stability and In Vitro Release. *Food Chemistry*, 2020, 10.1016/j.foodchem.2020.128089.

(2) Jing-Jing Fu, Cong Sun, Xian-Bing Xu*, Da-Yong Zhou, **Liang Song***, Bei-Wei Zhu. Improving the functional properties of bovine serum albumin-glucose conjugates in natural deep eutectic solvents. *Food Chemistry*, 2020, 328, 127122.

(3) Jingjing Fu, **Liang Song***, Yunhang Liu, Changjun Bai, Dayong Zhou, Beiwei Zhua* and Tong Wang. Improving oxidative stability and release behavior of docosahexaenoic acid algae oil by microencapsulation. *J Sci Food Agric*, 2020, DOI 10.1002/jsfa.10309.

(4) Jianhai Wu, Hongbo Zhao, Ming Du, **Liang Song***, Xianbing Xu*. Dispersive liquid-liquid microextraction for rapid and inexpensive determination of tetramethylpyrazine in vinegar. *Food Chemistry*, 2019, 286, 141-145.

- (5) Yun-Jiao Ma, Jian-Hai Wu, Xiang Li, Xian-Bing Xu*, Zhen-Yu Wang, Chao Wu, Ming Du and **Liang Song***. Effect of alkyl distribution in pyrazine on pyrazine flavor release in bovine serum albumin solution. *RSC Advances*, **2019**, 9, 36951.
- (6) Yukun Song, **Liang Song***, Fawen Yin, Jianrun Zhang, Jing Zhang, Dayong Zhou*, Tong Wang. Kinetics of Astaxanthin Degradation in Three Types of Antarctic Krill (*Euphausia superba*) Oil during Storage. *J Am Oil Chem Soc*, **2018**, 95: 1171–1178.
- (7) Ziqiong Liu, Fengyan Tuo, **Liang Song***, Yuxin Liu, Xiuping Dong, Dongmei Li, Dayong Zhou*, Shahidi Fereidoon. Action of trypsin on structural changes of collagen fibres from sea cucumber (*Stichopus japonicus*). *Food Chemistry*, **2018**, 256: 113-118.
- (8) Pengbo Cui, Songyi Lin, Ziqi Jin, Beiwei Zhu, **Liang Song***, Na Sun*. *In vitro* digestion profile and calcium absorption studies of a sea cucumber ovum derived heptapeptide–calcium complex. *Food & Function*, **2018**, DOI: 10.1039/C8FO00910D.
- (9) Ke Wang, Na Sun, Dongmei Li, Sheng Cheng, **Liang Song***, Songyi Lin*. Enzyme-controlled hygroscopicity and proton dynamics in sea cucumber (*Stichopus japonicus*) ovum peptide powders. *Food Research International*, **2018**, 112: 241-249.
- (10) Xianbing Xu, Tingting Feng, Jing Zhang, Yunjiao Ma, **Liang Song***. A rapid clean-up method for the quantitation of 5-hydroxymethyl-2-furaldehyde in thermally treated abalone (*Haliotis discus*) muscle by HPLC-MS/MS. *Analytical Methods*, **2018**, 10: 5091-5096.

在读学生人数

在读硕士研究生4名，指导博士研究生1名。

毕业学生人数

已毕业硕士研究生9名。

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