



[首页](#)
[研究院概况](#)
[学科建设](#)
[师资队伍](#)
[科学研究](#)
[本科生教育](#)
[研究生教育](#)
[党建团学](#)
[学生就业](#)
[交流合作](#)

[就业信息](#)
[就业指导](#)

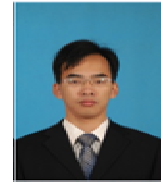
蔡圣宝

发布时间: 2016-10-12

蔡圣宝, 男, 汉, 1983.10, 副教授, 博士

研究方向: 食品营养、安全与健康;

E-mail:caicau2009@126.com



主要学习工作经历和主要学术兼职

2015/11 - 至今, 昆明理工大学云南省食品安全研究院, 副教授;

2013/08 - 2015/10, 昆明理工大学云南省食品安全研究院, 讲师;

2009/09 - 2013/06, 中国农业大学, 食品科学与营养工程学院, 工学博士;

2006/09 - 2009/06, 中国科学院海洋研究所, 海洋药物专业, 硕士;

2002/09 - 2006/06, 安徽大学, 生命科学院, 学士

近年来主持的科研项目

1. 国家自然科学基金地区基金 批准号: 31660461; 名称: 基于离体模型对丽江青刺果多酚在胃肠中吸收、代谢及转运机制的研究
2. 国家自然科学基金青年基金 批准号: 31401503; 名称: 发酵墨江紫米抑制HepG2细胞内甘油三酯沉积的作用及机理研究
3. 云南省应用基础研究面上项目 批准号: 2014FB120; 名称: 发酵苦荞抑制巨噬细胞炎症反应的作用及机理研究
4. 省级人才培养项目(科研启动基金) 批准号: 14118781; 名称: 青稞抑制HepG2细胞脂肪变性的活性成分及作用机理研究

近年来发表的学术论文

1. Dan Sun, Shiqi Huang, **Shengbao Cai***(通讯作者), Jianxin Cao, Pen Han. Digestion property and synergistic effect on biological activity of purple rice (*Oryza sativa* L.) anthocyanins subjected to a simulated gastrointestinal digestion in vitro. *Food Research International*, 第78卷, 114-123页, 2015
2. **Shengbao Cai**, Fengyi Gao, Xudong Zhang, Ou Wang, Wei Wu, Songjie Zhu, Di Zhang, Feng Zhou, Baoping Ji. Evaluation of γ -aminobutyric acid, phytate and antioxidant activity of tempeh-like fermented oats (*Avena sativa* L.) prepared with different filamentous fungi. *Journal of Food Science and Technology*, 第51卷, 2544-2551, 2014
3. **Shengbao Cai**, Ou Wang, Wei Wu, Songjie Zhu, Feng Zhou, Baoping Ji*, Fengyi Gao, Di Zhang, Jia Liu, Qian, Cheng. Comparative study of the effects of solid-state fermentation with three filamentous fungi on the total phenolics content (TPC), flavonoids and antioxidant activities of subfractions from oats (*Avena sativa* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 第60卷, 507-513页, 2012
4. **Shengbao Cai**, Ou Wang, Mengqian Wang, Jianfeng He, Yong Wang, Di Zhang, Feng Zhou, Baoping Ji*. In vitro inhibitory effect on pancreatic lipase activity of subfractions from ethanol extracts of fermented oats (*Avena sativa* L.) and synergistic effect of three phenolic acids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 第60卷, 7245-7251页, 2012
5. **Shengbao Cai**, Chen Huang, Baoping Ji*, Feng Zhou, Mitchell L. Wise, Di Zhang, Peiying Yang. In vitro antioxidant activity and inhibitory effect, on oleic acid-induced hepatic steatosis, of fractions and subfractions from oat (*Avena sativa* L.) ethanol extract. *Food Chemistry*, 第124卷, 900-905页, 2011
6. Fengyi Gao Δ , **Shengbao Cai** Δ , Yingna Wang, Yujie Xia, Baoping Ji*. Production of oat-based synbiotic beverage by two-stage fermentation with *Rhizopus oryzae* and *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 第10卷, 175-179页, 2012 (并列第一作者)
7. Qian Cheng, **Shengbao Cai**, Dejiang Ni, Ruojun Wang, Feng Zhou, Baoping Ji*, Yuqiong Chen*. In vitro antioxidant and pancreatic α -amylase inhibitory activity of isolated fractions from water extract of Qingzhu tea. *Journal of Food Science and Technology*, 第52卷, 928-935, 2015
8. Xiaoxuan Guo, Xiaohong Sha, Jia Liu, **Shengbao Cai**, Yong Wang, Baoping Ji*. Chinese Purple Yam (*Dioscorea alata* L.) Extracts Inhibit Diabetes-Related Enzymes and Protect HepG2 Cells Against Oxidative Stress and Insulin Resistance Induced by FFA. *Food Science and Technology Research*, 第21卷, 677-683, 2015

9. Xiaoxuan Guo, Xiaohong Sua, **Shengbao Cai**, Ou Wang, Baoping Ji*. An tiglycative and Antioxidative Properties of Ethyl Acetate Fraction of Chinese Purple Yam (*Dioscorea alata* L.) Extracts. *Food Science and Technology Research*, 第21卷, 563-571, 2015
10. 王春丽, 黄士淇, 孙丹, **蔡圣宝***(通讯作者). 丝状真菌发酵小麦麸皮中酚类物质抑制胰脂肪酶活性和HepG2细胞内甘油三酯沉积的作用. *食品与发酵工业*, 第42卷, 61-66页, 2016
11. 孙丹, 黄士淇, **蔡圣宝***(通讯作者). 不同加工方式对苦荞中总酚、总黄酮及抗氧化性的影响. *食品与发酵工业*, 第42卷, 141-147页, 2016

承担课程

本科课程

《食品营养学》和《人体免疫学概论》

研究生课程

《发酵技术前沿讲座》课程