



# 青岛农业大学

## 食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

师资队伍

学院概况 (/channel/xueyuangaikuang)

机构设置 (/channel/jigoushezhi)

党建工作 (/channel/dangjiangongzuo)

教学工作 (/channel/jiaoxuegongzuo)

科研工作 (/channel/keyangongzuo)

专业设置 (/channel/zhuanyeshezhi)

师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

研究平台建设 (/channel/yjptjs)

学团工作 (/channel/xuetuangongzuo)

研究生教育 (/channel/yanjiushengjiaoyu)

创业就业指导 (/channel/chuangyejiuyezhidao)

首页 (/) > 师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

## 唐文婷

2017-09-27 17:26:08

2101

唐文婷

主要研究方向：食品蛋白的结构、功能；粮油深加工；营养素的纳米传输

性别：女

出生日期：1981.11

学习经历：

1999.09-2003.06	合肥工业大学	食品科学与工程专业	学士
2003.09-2006.06	合肥工业大学	农产品加工及贮藏工程	硕士
2011.09-2014.12	江南大学	粮食、油脂及植物蛋白工程	博士

工作经历：

2017.01- 青岛农业大学，食品科学与工程学院，副教授

2009.01-2016.12 青岛农业大学，食品科学与工程学院，讲师

2006.06-2008.12 青岛农业大学，食品科学与工程学院，助教

5年内的发表文章:

以第一作者或通讯作者在国内知名刊物上发表学术论文40余篇, 其中SCI收录9篇, EI收录2篇。

1. Pu C, Tang W\*(通讯作者). Encapsulation of lycopene in *Chlorella pyrenoidosa*: Loading properties and stability improvement[J]. Food Chemistry, 2017, 235: 283-289.

2. Pu C, Tang W\*(通讯作者). Affinity and selectivity of anchovy antibacterial peptide for *Staphylococcus aureus* cell membrane lipid and its application in whole milk[J]. Food Control, 2017, 72: 153-163.

3. Tang W\*(通讯作者), Pu C, Li M. Interaction between Antibacterial Peptide Apep10 and *Escherichia coli* Membrane Lipids Evaluated Using Liposome as Pseudo-Stationary Phase[J]. PloS one, 2017, 12(1): e0164594.

4. Pu C, Tang W\*(通讯作者). A chitosan-coated liposome encapsulating antibacterial peptide, Apep10: characterisation, triggered-release effects and antilisterial activity in thaw water of frozen chicken [J]. Food & function, 2016, 7(10): 4310-4322.

5. Tang W, Zhang H, Wang Li, et al. New cationic antimicrobial peptide screened from boiled-dried anchovies by immobilized bacterial membrane liposome chromatography[J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2014, 62(7): 1564-1571

6. Tang W, Zhang H, Wang Li, et al. Targeted separation of antibacterial peptide from protein hydrolysate of anchovy cooking wastewater by equilibrium dialysis[J]. Food Chemistry, 2015, 168: 115-123

7. Tang W, Zhang H, Wang Li, et al. Antimicrobial peptide isolated from ovalbumin hydrolysate by immobilized liposome-binding extraction[J]. European Food Research and Technology, 2013, 237(4): 591-600

8. Tang W, Zhang H, Wang Li, et al. Membrane-disruptive property of a novel antimicrobial peptide from anchovy (*Engraulis japonicus*) hydrolysate[J]. International Journal of Food Science and Technology, 2014, 49(4): 969-975

9. Tang W, Yuan H, Zhang Hui, et al. An antimicrobial peptide screened from casein hydrolyzate by *Saccharomyces cerevisiae* cell membrane affinity method [J]. Food Control, 2015, 50:413-422 (SCI, IF=2.819)

10. 蒲传奋, 唐文婷\*(通讯作者). 抗菌肽G-K脂质体的制备工艺优化及其抑菌性质[J]. 食品科学, 2017, 38(6): 229-235.

11. 蒲传奋, 王海姑, 姜春伟, 等(通讯作者). 百里香酚脂质体的制备及其性能的研究[J]. 中国食品添加剂, 2017(1): 141-145.

12. 蒲传奋, 唐文婷\*(通讯作者). 稻壳微晶纤维素/壳聚糖复合膜的制备及表征[J]. 粮食与饲料工业, 2015, 12(12): 9-12.

13. 蒲传奋, 唐文婷\*(通讯作者). 玉米醇溶蛋白肽钙螯合物的制备及其抑菌性能研究[J]. 食品科技, 2015(12): 246-250.

14. 唐文婷, 蒲传奋. 以应用型人才培养为目标的“植物蛋白工艺学”教学改革研究[J]. 农产品加工月刊, 2016(6): 78-80.

15. 张晖, 唐文婷, 王立, 等. 抗氧化肽的构效关系研究进展[J]. 食品与生物技术学报, 2013, 32(7): 673-679.

16. 蒲传奋, 唐文婷\*(通讯作者). 紫薯浑浊饮料的酶法制备工艺研究[J]. 食品科技, 2015(9): 83-87.

17. 蒲传奋, 唐文婷. 红枣秋葵复合营养湿面的研制[J]. 食品工业, 2015(12): 130-133.

申请专利:

一种利用细菌膜脂构建模拟细胞膜快速筛选抗菌肽的方法(专利公开号: CN103642896A)

一种来源于鳀鱼蒸煮废弃液的抗菌肽及其分离方法(专利公开号: CN103936832A)

凝集素修饰型鳀鱼抗菌肽脂质体在抑制单增李斯特菌及其生物被膜中的应用(专利公开号: CN106360250A)

一种麝香草酚纳米脂质体及其制备方法(专利公开号: CN106307543A)

5年内的项目:

1. 2016.01-2018.12 ConA修饰型抗菌肽脂质体对单增李斯特菌生物被膜的靶向作用及机制研究 国家自然科学基金青年基金 20万 主持
2. 2017.01-2019.12 凝集素修饰型鳀鱼抗菌肽脂质体对单增李斯特菌生物被膜形成的干预及机制研究 山东省中青年科学家科研奖励基金项目 8万 主持
3. 2016.01-2018.12 食品功能因子纳米脂质体的多糖稳态化修饰及性能研究 山东省高等学校科技计划项目 5.5万 主持
4. 2016.01-2018.12 食品功能因子纳米脂质体的制备、表征及性能研究 青岛农业大学高层次人才科研基金 6万 主持
5. 2017.01-2019.12 小分子醇控制生鲜面贮藏过程中面筋蛋白崩解的机制研究 国家自然科学基金青年基金 3/9

上一篇: [王莹 \(/content/shiziduiwu/9ea0c656518a4d9aad2df33f8a4378ba\)](/content/shiziduiwu/9ea0c656518a4d9aad2df33f8a4378ba)

下一篇: [谭海刚 \(/content/shiziduiwu/2ed3ed855a424da78ac4e7f7bf6d5bef\)](/content/shiziduiwu/2ed3ed855a424da78ac4e7f7bf6d5bef)

---

版权所有: 青岛农业大学食品科学与工程学院 鲁ICP备13028537号-5 (<http://www.miibeian.gov.cn/>) 鲁公网安备 37021402000104号  
(<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=37021402000104>)  
地址: 山东省 青岛市 城阳区 长城路700号 Tel: 0532-86080771 青岛市互联网违法信息举报中心 (<http://www.slxun.com/wfjb/>)



([//bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6](http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6))

