

教师信息

**梁进** Liang Jin

性 别: 男

单 位: 茶与食品科技学院

专业名称: 食品科学与工程

研究方向: 农产品加工与综合利用

技术职务: 副教授

行政职务:

办公电话: 18856058011

办公传真:

E-mail: liangjin@ahau.edu.cn

实验室主页:

通讯地址: 合肥市长江西路130号安农大茶食学院

邮政编码: 230036

2011年博士毕业于南京农业大学食品科技学院食品科学专业, 同年进入安徽农业大学茶与食品科技学院茶树学与资源利用国家重点实验室 (<http://tealab.ahau.edu.cn/>) 博士后;

2013年4月至2014年3月期间获2013年度科技部中韩青年科学家交流项目资助赴韩国世宗大学食品纳米技术实验室 (<http://dasan.sejong.ac.kr/~sko/index.htm>) 做博士后一年;

2014年6月至2015年7月通过省教育工委选派至宿州市宿州马鞍山现代产业园区 (<http://www.suma.gov.cn/>) 挂职管委会副主任, 主要分管食品产业园的管理与建设。

已主持及参与国家和省级科研项目多项, 主持国家自然科学基金青年基金项目一项, 国家外专局高端引进人才项目一项。近年来以第一作者及通讯作者收录SCI 8 篇, 并以第一作者获得国家授权发明专利5项, 其中一项已转让与相关公司。

主要研究领域为:

- 1 食品微纳米化加工及可食性膜包装与保鲜 (方便面调料包)
- 2 杂粮谷物类休闲食品 (膨化、烘焙) 加工与产品研发
- 3 特色农产品 (茶叶、蘑菇、板栗等) 加工与利用

主讲课程:

- 1 食品标准与法规
- 2 中外饮食文化
- 3 食品专业英语

科研情况:

- 1 2012年安徽农业大学校青年基金项目“叶酸介导壳聚糖EGCG纳米粒的抗肿瘤及其作用机理”研究 (主持)
- 2 2012年安徽省科技攻关项目“超微茶粉产品开发关键技术及设备研发”。 (参与)

- 3 2012年国家自然科学基金项目(编号为31271960):小分子挥发性风味成分在淀粉老化过程中控释机理的研究。项目起止年月为:2013年1月-2016年12月(参与)
4. 2013年国家自然科学基金青年基金项目“CMC/CHC纳米EGCG的胃肠道控释与转运机理研究”(主持,编号:31301448)
- 5 2015年度国家外专局文教类外国高端专家项目:基于CS/ β -Lg负载的核壳型纳米载体对EGCG的胃肠道控释与肠细胞摄入机理研究(项目编号:GDW20153400195)。项目起止年月为:2015年1月-2015年12月(主持)
- 6 安徽省自然科学基金,1508085SMC217,EGCG复合CS/ β -LG包埋蓝莓花色苷及其在胃肠道中稳定性的研究,2015/07-2017/06,在研,参与。

论文论著:

- (1) **Jin Liang**, Hua Yan, Xiulan Wang, Yibin zhou (*), Xueling Gao, Pradeep Puligundla, Xiaochun Wan (*). Encapsulation of epigallocatechin gallate in zein/chitosan nanoparticles for controlled applications in food systems. Food Chemistry, 2017.2.22, Accepted.
- (2) **Jin Liang**, Hua Yan, Pradeep Puligundla *, Xueling Gao, Yibin Zhou, Xiaochun Wan *. Applicationsof chitosan nanoparticles to enhance absorption and bioavailability of tea polyphenols: A review, Food Hydrocolloids, 2017, Online, doi:10.1016/j.foodhyd.2017.01.041.
- (3) He Bo, Ge Jiao, Yue Pengxiang, Yue XueYang, Fu Ruiyan, **Liang Jin** *, Gao Xueling *, Loading of anthocyanins on chitosan nanoparticles influences anthocyanin degradation in gastrointestinal fluids and stability in a beverage, Food Chemistry, 2017, 221: 1671~1677.
- (4) **Jin Liang**, Hua Yan, Yang Han-Joo, Hye Won Kim, Xiaochun Wan, inhe Lee, Sanghoon Ko*, Synthesis and controlled-release properties of chitosan/Beta-Lactoglobulin nanoparticles as carriers for oral administration of epigallocatechin gallate, Food Science and Biotechnology, 2016, 25(6): 1583~1590.
- (5) **Jin Liang**, Feng Li, Yong Fang, Wenjian Yang, Xinxin An, Liyan Zhao, Zhihong Xin, Lin Cao, Qihui Hu*. Cytotoxicity and apoptosis of tea polyphenolsloaded chitosan nanoparticles in human hepatoma HepG2 cells. Materials Science and Engineering C. 2014, 36 7-13.
- (6) **Jin Liang**, Lin Cao, Liang Zhang, Xiao-Chun Wan*. paration, characterization and in vitro antitumor activity of folate conjugated chitosan coated EGCG nanoparticles. Food science and biotechnology. 2014, Vol.23 , No.2:569-575.
- (7) **Jin Liang**, Feng Li, Yong Fang, Wenjian Yang, Xinxin An, Liyan Zhao, Zhihong Xin, Lin Cao, Qihui Hu*. Synthesis, characterization and cytotoxicity studies of chitosan-coated tea polyphenols nanoparticles. Colloids and Surfaces B Biointerfaces 2011, 82: 297-301 .
- (8) **Jin Liang**, Feng Li, Yong Fang, Wenjian Yang, Xinxin An, Liyan Zhao, Zhihong Xin, Qihui Hu*. Response surface methodology in the optimization of tea polyphenols loaded chitosan nanoparticles formulations. European Food Research and Technology 2010, 231:917 - 924 .