



王灵昭, 男, 博士, 副教授, 系副主任, 连云港市“521工程”培养对象, 全国食品生产许可证审查员。研究方向: 食品加工与功能食品。

联系方式: 0518-85895427; E-mail: lingzhaowang@aliyun.com

#### 一、教学情况

承担《食品化学》、《食品质量与安全控制学》等本科生课程, 以及《高级食品化学》、《食品标准与法规》等研究生课程。

#### 二、科研情况

##### (一) 发表代表性论文

- [1] Lingzhao Wang, Bao Yang, Xiuqiao Du, Chun Yi. Optimisation of supercritical fluid extraction of flavonoids from Pueraria lobata. Food Chemistry, 2008, 108, 737-741. (SCI)
- [2] Lingzhao Wang, Bao Yang, Xiuqiao Du, Yinfen Yang, Jianlong Liu. Optimization of conditions for extraction of acid-soluble collagen from grass carp (Ctenopharyngodon idella) by response surface methodology. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2008, 9, 604-607. (SCI/EI)
- [3] Lingzhao Wang, Bao Yang, Rui Wang, Xiuqiao Du. Extraction of pepsin-soluble collagen from grass carp (Ctenopharyngodon idella) skin using an artificial neural network. Food Chemistry, 2008, 111, 683-686. (SCI)
- [4] Lingzhao Wang, Bao Yang, Xiuqiao Du. Investigation of Supercritical Fluid Extraction of Puerarin from Pueraria Lobata. Journal of Food Process Engineering, 2009, 32, 682-691. (SCI/EI)
- [5] Lingzhao Wang, Bao Yang, Xiuqiao Du. Extraction of Acid-Soluble Collagen from Grass Carp (Ctenopharyngodon Idella) Skin. Journal of Food Process Engineering, 2009, 32, 743-751. (SCI/EI)
- [6] L Wang, B Yang, P Deng, J Zhang. Rehydration and ultrasonic assisted decolouration of dry tilapia (Oreochromis niloticus) skin. Proc. IMechE, Part B: J. Engineering Manufacture, 2010, 224, 501-506. (SCI/EI)
- [7] Lingzhao Wang, Changhu Xue, Yuming Wang, Bao Yang. Extraction of Proteins with Low Fluoride Level from Antarctic Krill (Euphausia superba) and Their Composition Analysis. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2011, 59, 6108-6112. (SCI/EI)
- [8] Lingzhao Wang, Bao Yang, Binlun Yan, Xingcun Yao. Supercritical fluid extraction of astaxanthin from Haematococcus pluvialis and its antioxidant potential in sunflower oil. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2012, 13, 120-127. (SCI/EI)
- [9] Ling-zhao Wang, Chang-hu Xue, Yong Xue, Yu-ming Wang, Zhao-jie Li. Optimization and evaluation of a novel technique for hydrolyzing Antarctic krill (Euphausia superba) proteins. Food and Bioproducts Processing (2014), <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2014.08.010>. (SCI/EI)

##### (二) 承担科研项目

- (1) 国家自然科学基金30972284: 海参岩藻聚糖硫酸酯的可控酶解、结构分析及抗肿瘤活性研究, 2010.01-2012.12, 参加
- (2) 国家自然科学基金31000795: 革皮氏海参中主要皂苷单体规模化制备、结构解析及吸收代谢的研究, 2011.01-2013.12, 参加
- (3) 连云港市科技局项目CN0645: 虾深加工系列新产品研究与开发, 2006年-2008年, 参加
- (4) 江苏省海洋生物技术重点建设实验室开放课题2009HS03: 雨生红球藻虾青素的提纯及其活性研究, 2009.09-2011.12, 主持

(5)淮海工学院自然科学基金Z200519: 微波法提取雨生红球藻中虾青素研究, 2005年12月-2008年1月, 主持

(6)江苏省科技厅科技富民强县项目BN2011027: 泥鳅细菌性疾病生物防治技术开发与推广应用, 2012.01-2013.12, 参加

(7)淮海工学院自然科学基金Z2011012: 基于鳊鱼多重自溶的高氨基酸态氮鱼酱油研究, 2011年12月-2012年12月, 主持

(8)中央财政支持地方高校发展专项资金科研创新团队项目CXTD24: 基于自溶的南极磷虾和鳊鱼深加工关键技术研究, 2012年7月-2014年6月, 主持

### 三、成果获奖情况

淮海工学院优秀教育教学成果奖, 淮海工学院, 2006

### 四、专利情况

(1)薛长湖, 王灵昭, 王玉明, 李兆杰, 薛勇. 一种低氟南极磷虾蛋白质基料的制备方法, 专利号: ZL 200910019197.2

(2)薛长湖, 王灵昭, 薛勇, 王玉明, 李兆杰, 常耀光, 徐杰, 王静凤, 唐庆娟. 高氨基酸态氮自溶液及其制备方法、含有其的海鲜调味, 公开号: CN103088079A

[【关闭窗口】](#)