

English

搜索

工程教育认证  
CEEAA

网站首页 学院概况 师资队伍 学科建设 本科生 研究生 学术科研 学生工作 党建工作 教工之家 校友风采 下载中心

## 师资队伍

教师名录

你现在的位置: 首页 > 师资队伍 > 教师名录 > 副高级 (副教授、副研究员、高级工程师、高级实验师)

## 付才力

2014-12-06 阅读数: 5339

姓名: 付才力 性别: 男  
 职称: 副研究员 学历: 博士  
 电话: 电子邮件: caili\_fu@163.com



研究方向: 水产品、肉制品产业化; 保健食品和生物活性物质开发

## 教育工作经历:

2011.08-现在 福州大学 教师  
 2006.08-2011.01 新加坡国立大学理学院 获博士学位  
 2003.09-2006.07 中国农业大学食品科学与营养工程学院 获硕士学位  
 1997.09-2001.07 中国农业大学食品科学与营养工程学院 获学士学位

## 教学简介:

本人承担的课程有: 研究生课程《功能食品评价原理及方法》及本科生课程《水产品工艺学》、《肉制品工艺学》。

## 科研简介:

目前主要从事于肉品、水产食品的开发及产业化研究, 主持国家海洋局、教育部、省科技项目等12项课题, 近3年来以第一或通讯作者在Analytical Chemistry、Biosensors and Bioelectronics等杂志上发表SCI论文12篇、EI论文2篇, 总影响因子31.334, 单篇最高影响因子7.78, 其中一篇文章被选作杂志封面。申请专利12项, 授权专利4项。

社会兼职: 国家鳗鱼加工技术研发分中心副主任、国家猪肉加工技术研发分中心副主任、福建省食安办授课专家等

## 科研项目:

1. 国家海洋局创新发展区域示范专项, 2014FJ09, 2013/03-2015/12, 650万元。
2. 教育部留学回国人员科研启动基金, L XKQ201301, 2013/07-2016/07, 3万元。
3. 福建省科技计划引导性项目, 2016N0017, 2016/04-2019/04, 15万元。
4. 福建省自然科学基金, 2012J05056, 2012/01-2014/12, 4万元。
5. 福建省星火计划项目, 2016S0042, 2016/04-2018/03, 25万元。
6. 福建省教育厅A类项目, JA12032, 2012/09-2015/09, 1.5万元。
7. 福州市校(院所)科技合作项目, 2015XN0006, 2015/04-2017/03, 10万元。
8. 福州市区域科技重大项目, 2017-Q-19, 2017/03-2019/03, 30万元。
9. 福建省星火计划项目, 2017/04-2019/03, 30万元

## 代表性论文:

## 1. 第一作者论文 (2014-2017)

[1] Cai L, Chang Liu, Ying Li, Yajing Guo, Fang Luo, Peilong Wang, Longhua Guo, Bin Qiu, Zhenyu Lin. Homogeneous electrochemical biosensor for melamine based on DNA triplex structure and exonuclease III-assisted recycling amplification. Analytical Chemistry. 2016, 88, 10176-10182 (影响因子: 6.320).

[2] Cai L, Xuena Yang, Shaojuan Lai, Chang Liu, Shangrong Huang, Hongshun Yang. Structure, antioxidant and  $\alpha$ -amylase inhibitory activities of

longan pericarp proanthocyanidins. *Journal of Functional Foods*, 2015, 14, 23-32 (影响因子: 3.144).

[3] Cai L, Chang Liu, Shaoyun Wang, Fang Luo, Zhenyu Lin, and Guonan Chen. Signal-on homogeneous electrochemical biosensor for sequence-specific microRNA based on duplex-specific nuclease-assisted target recycling amplification. *Analytical Methods*, 2016, 8, 7034-7039 (影响因子: 1.900).

[4] Cai L, Ying Li, Wu Wang, Bin Qiu, Zhenyu Lin, Shaoyun Wang, Suhua Wang, Abdullah M. Asiri, Khalid A. Alamry. Use of Fourier transform near-infrared spectroscopy combined with a relevance vector machine to discriminate *Tetrastigma hemsleyanum* (Sanyeqing) from other related species. *Analytical Methods*, 2017, 9, 4023-4027 (影响因子: 1.900, 封面文章).

[5] Cai L, Dongying Yang, Wan Yi Elaine Peh, Shaojuan Lai, Xiao Feng, and Hongshun Yang. Structure and antioxidant activities of proanthocyanidins from elephant apple (*Dillenia indica* Linn.). *Journal of Food Science*, 2015, 80, 2191-2199 (影响因子: 1.815).

[6] Cai L, Fen Yan, Zeli Cao, Fanying Xie, Juan Lin. Antioxidant activities of kombucha prepared from three different substrates and changes in content of probiotics during storage. *Food Science and Technology*, 2014, 34(1), 123-126 (影响因子: 0.833).

[7] 付才力, 李全宏, 黄尚荣, 杨捷, 叶秀云. 世界主要鱼罐头市场概述, *食品研究与开发*, 2014, (4): 109 ~ 112, 124.

## 2. 通讯作者论文 (2014-2017)

[1] Qunfang Xie, Xiuhua Weng, Lijun Lu, Zhenyu Lin, Xiongwei Xu, Cai L. A sensitive fluorescent sensor for quantification of alpha-fetoprotein based on immunosorbent assay and click chemistry. *Biosensors and Bioelectronics*, 2016, 77, 46-50 (影响因子: 7.780).

[2] Chang Liu, Yajing Guo, Fang Luo, Pingfan Rao, Cai L, Shaoyun Wang. Homogeneous electrochemical method for ochratoxin A determination based on target triggered aptamer hairpin switch and exonuclease III-assisted recycling amplification. *Food Analytical Methods*. 2017, 10, 1982-1990 (影响因子: 2.038).

[3] Ying Li, Yajing Guo, Chang Liu, Wu Wang, Pingfan Rao, Cai L, Shaoyun Wang. SPA combined with swarm intelligence optimization algorithms for wavelength variable selection to rapidly discriminate the adulteration of apple juice. *Food Analytical Methods*, 2017, 10, 1965-1971 (影响因子: 2.038).

[4] Weiqiang Yang, Rongjie Li, Qingping Wang, Qiaohua Wei, Cai L, Zhenyu Lin, Guonan Chen. A micro-pressure sensor-based analytic platform and its application in thrombin quantification. *Analytical Methods*, 2015, 7, 7985-7988 (影响因子: 1.900)

[5] Fen Yan, Xuena Yang, Chang Liu, Shangrong Huang, Lan Liao, Cai L. Extraction optimization of antioxidant polysaccharides from leaves of *Gynura bicolor* (Roxb. & Willd.) DC. *Food Science and Technology*, 2014, 34(2), 402-407 (影响因子: 0.833).

[6] Xuena Yang, Fen Yan, Shangrong Huang, Cai L. Antioxidant activities of fractions from longan pericarps. *Food Science and Technology*, 2014, 34(2), 341-345 (影响因子: 0.833).

[7] 黄尚荣, 杨雪娜, 张露, 郑明星, 谢金盛, 付才力. 龙眼皮原花青素提取工艺优化及其抗氧化活性测定, *食品科学*, 2014, 35 (10): 68 ~ 75. (E1)

## 获奖情况

[1] 2014-2016年, 技术负责国家海洋局项目“保健与药用水产活性肽及功能脂制品集成开发与产业化”的申报、实施, 并主持项目顺利通过验收, 项目除获得650万全额资助外, 另获省级奖励及贴息共75万元。

[2] 2017年, 获福建省食品工业科学技术进步奖二等奖、全国大学生创业创新大赛指导老师三等奖等。

[3] 2017年, 项目“食品源抗氧化肽制备关键技术及产业化应用”经成果鉴定为国内领先, 申报省科技进步奖已完成答辩(排名第二)。

#### 发明专利

[1] 付才力, 叶秀云, 林娟, 谢金盛, 郑明星, 杨雪娜, 一种鲭鱼罐头加工副产物酶解制备抗氧化肽的方法, 2016, 01, 06, 中国, ZL 201410112866.1

[2] 付才力, 蔡国煌, 一种利用鳕鱼加工副产物制备抗氧化肽的方法, 2015, 11, 04, 中国, ZL 201310476243.8

[3] 汪少芸, 林佳萍, 吴妙鸿, 付才力, 赵立娜, 一种紫菜金属螯合蛋白肽及其制备方法, 2017, 08, 11, 中国, CN104628824B

[4] 付才力, 刘畅, 郭雅靖, 李颖, 颜梦婷, 陈元胜, 一种含原花青素的降血糖面条及其制备方法, 2016, 09, 21, 中国, CN105942184A

[5] 付才力, 郭雅靖, 李颖, 刘畅, 颜梦婷, 陈元胜, 一种鱼油抗氧化剂及其制备方法, 2016, 07, 06, 中国, CN105733807A

[6] 付才力, 刘畅, 林振宇, 罗芳, 苏凌珊, 一种基于Nafion修饰的玻碳电极检测凝血酶的方法, 2017, 05, 31, 中国, CN106770556A

[7] 付才力, 一种新型可食性抗菌食品包装膜及其制备方法, 2017, 05, 31, 中国, CN106750580A

[8] 付才力, 一种新型虾仁无磷保水剂及其使用方法, 2017, 05, 24, 中国, CN106689336A

[9] 汪少芸, 林佳萍, 吴妙鸿, 付才力, 赵立娜, 一种紫菜金属螯合蛋白肽及其制备方法, 2017, 08, 11, 中国, CN104628824B

[10] 汪少芸, 吴妙鸿, 黄琦敏, 蔡茜茜, 付才力, 赵立娜, 一种紫菜抗氧化多肽及其制备方法, 2015, 05, 20, 中国, CN104628823A

上一篇: 阮成旭

下一篇: 洪晶