

[简体中文](#) | [ENGLISH \(../English/index.htm\)](#)

教师风采

[人才项目 \(../rcxm/index.htm\)](#) >

[博导硕导 \(../bdsd/index.htm\)](#) >

[教师风采 \(index.htm\)](#) >

教师风采

[首页 \(../index.htm\)](#)» [师资队伍 \(../index.htm\)](#)» [教师风采](#)

范亚苇

最后编辑日期: 2019-11-11 11:54



性别：女

职称：教授

学历：博士

电子邮件：yaweifan@ncu.edu.cn

导师类型：硕导

学科方向：食品营养与化学、微生物学

所属院系：食品学院

研究方向

主要研究方向为食品营养与化学、微生物学。

个人经历

教授，博士、硕士生导师，南昌大学食品学院教师。1988年毕业于江西大学微生物学专业；2007年获南昌大学食品科学与工程专业博士学位，主要从事教学与科研工作。

讲授课程

担任硕士研究生选修课程“实验动物学”的教学工作；担任食品科学本科专业“食品微生物学”、“食品生物化学”、“生物化学”、“食品卫生学”、“食源性流行病学”、“食品毒理与卫生学”等课程的教学工作。

学术成就

主持国家自然科学基金2项，主持并参与国家重点实验室基金项目、江西省自然科学基金、江西省科技支撑计划项目等10余项；在国内外期刊上发表论文30余篇。

承担课题

- 1) 基于AHR-MLCK/pMLC信号探讨发酵豆渣中功能性糖通过微生物介导肠道屏障功能的作用及其分子机制。国家自然科学基金(项目批准号31960463)。2020.1-2023.12。41万。主持。
- 2) 脂肪酸酰化位置对动脉粥样硬化的内皮和平滑肌细胞功能及脂筏脂肪酸构成的影响。国家自然科学基金(项目批准号31060214)。2010.1-2012.12。25万。主持。
- 3) 甘油三酯中不同酰化位置脂肪酸与动脉粥样硬化的关系研究。江西省自然科学基金，2010.1-2012.12。1.5万元，主持。
- 4) 莲子淀粉结构和特性及抗回生技术的研究及其功能食品开发。2015-2017，2015年江西省科技支撑项目(20151BBF60042)。12万元，主持。
- 5) 茶粕中糖苷类化合物的纯化与鉴定。食品科学与技术国家重点实验室(南昌大学)(编号SKLF-QN-201109)。2011，3万元，主持。
- 6) 一种新型分解纤维素的面包串珠霉及其应用研究。江西省教育厅，赣教技字(2006)26号，2006.1-2007.12，1.5万元。主持。
- 7) 茶油绿色高效加工及质量安全技术与示范。2010-2012，2010年江西省重大科技专项。副主持。

论文专著

- 1) Ting Luo,Ze-yuan Deng,Xiao-ping Li,Huan Rao,Ya-wei Fan*. Triolein and Trilinolein Ameliorate Oxidized Low-density Lipoprotein-induced Oxidative Stress in Endothelial Cells . lipids,2014,49:495-504.影响因子1.934, 引用次数14次。(通讯作者)
- 2) Qiu Bin, Huan Rao, Jiang-Ning Hu, Rong Liu, Ya-Wei Fan, Jing Li, Ze-Yuan Deng, Xianfeng Zhong, Fang-Ling Du. The Caspase Pathway of Linoelaidic Acid (9t, 12t-C18:2) -Induced Apoptosis in Human Umbilical Vein Endothelial Cells. Lipids (2013) 48:115–126. DOI 10.1007/s11745-012-3728-4. 影响因子1.934, 引用次数25次。(通讯作者)
- 3) Hongyan Li, Ya-wei Fan, Jing Li, Liang Tang, Jiang-ning Hu, and Ze-yuan Deng. Evaluating and Predicting the Oxidative Stability of Vegetable Oils with Different Fatty Acid Compositions. Journal of Food Science. 2013, 78(4): H633-641. 影响因子1.815, 引用次数78次。(共同第一作者)
- 4) Jun Cao, Xian-Guo Zou, Long Deng, Ya-Wei Fan*, Hongyan Li, Jing Li, Ze-Yuan Deng*.Analysis of nonpolar lipophilic aldehydes/ketones in oxidized edible oils using HPLC-QqQ-MS for the evaluation of their parent fatty acids. Food Research International[J]. 2014, 64:901–907. 影响因子3.0859, 引用次数44次。(通讯作者)
- 5) Cao Jun, Deng Long, Zhu Xue-Mei, Fan Yawei*, Hu Jiang-Ning, Li Jing, Deng Ze-Yuan*. Novel Approach to Evaluate the Oxidation State of Vegetable Oils using Characteristic Oxidation Indicators[J]. Journal of agricultural and food chemistry, 2014. 62 (52) 12545-12552. 影响因子3.1540, 引用次数60次。(通讯作者)
- 6) 傅宇翔, 范亚苇, 陶林, 邓泽元, 穆松牛, 曾云霞. 发酵豆渣中低聚糖对益生菌增殖的研究. 食品工业科技, 2017年,14(38):137-140。(通讯作者)
- 7) 任志青, 邓泽元, 宋沥文, 杨建远, 刘蓉, 范亚苇*. 通过粗壮脉纹孢菌发酵改善豆粕营养结构的研究. 食品工业科技, 2016,37 (12) , 222-225。(通讯作者)
- 8) 张玮, 杨建远, 范亚苇*, 邓泽元. 粗壮脉纹孢菌降解豆皮粗纤维产可发酵糖培养基优化及单糖分析. 食品科学, 2015, 36 (23) : 209-214 。(通讯作者)



院长信箱 spnie@ncu.edu.cn (<mailto:liuchengmei@ncu.edu.cn>) 书记信箱
tj1120@ncu.edu.cn (<mailto:mailto:tj1120@ncu.edu.cn>)

地址：江西省南昌市红谷滩新区学府大道999号 邮编：214122

联系电话：0791-83969526 E-mail: spxy@ncu.edu.cn 传真：0791-83969526