



易 阳

政治面貌 九三学社社员

所在系部 食品科学系

职称/职务 教授/副院长

电子邮箱 yiy86@whpu.edu.cn

硕/博导 硕士生导师

讲授课程 《食品工厂设计原理》、《食品工艺学》、《楚天学者讲坛》

个人简介

博士、教授、硕士生导师，现任武汉轻工大学食品科学与工程学院副院长，“食品营养生物学与健康产品创制”校级重点团队负责人，“农产品加工与贮藏”方向学术带头人，《Journal of Future Foods》和《食品安全质量检测学报》青年编委，入选省级和市级人才计划。主要从事特色果蔬资源的营养功能评价及高值利用研究，“莲藕健康功效的物质基础与作用机制研究”获 2023 年湖北省自然科学二等奖（排名第 1）；先后主持国家自然科学基金面上/青年项目、国家重点研发计划项目任务、湖北省重点研发计划项目等纵向科研项目 10 余项；以第一/通讯作者发表 SCI 和 EI 收录论文 40 余篇；以第一发明人申请授权发明专利 8 件（转让 4 件）。

教育经历

2003.09-2007.06：武汉工业学院，食品科学与工程专业，本科

2007.09-2012.06：华中农业大学，食品科学专业，研究生(硕博连读)

工作经历

2012.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

2019.03-2020.08：英国伯明翰大学生命科学学院，访问学者

研究方向

- [1] 果蔬活性成分的挖掘与利用
- [2] 食品功能性配料开发与应用
- [3] 果蔬加工品质形成与调控机制

主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金面上项目：龙眼果肉干制过程中的多糖-蛋白质相互作用及其消化吸收影响的机制研究
- [2] 国家自然科学基金青年项目：龙眼蛋白多糖的吸收利用及免疫调节活性的构效机制研究
- [3] 国家重点研发计划任务：跨境食用油品质识别及控制技术研究及数据库构建
- [4] 湖北省重点研发计划：水生蔬菜功能活性食品基料绿色制造关键技术研发
- [5] 湖北省科技支撑计划项目：水生蔬菜种质资源的功能性评价与创新利用

- [6] 湖北省自然科学基金面上项目：活性多糖美拉德反应的双向选择性及构效机制研究
- [7] 武汉市知识创新专项基础研究项目：莲藕营养健康效益的调控机制研究
- [8] 武汉市青年科技晨光计划项目：莲藕种质资源活性成分数据库的构建

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Heating alters the nutritional and antioxidant characteristics of lotus root. LWT - Food Science and Technology, 2024, 210: 116848.
- [2] Structural characterization and immunoregulatory mechanism of a low-molecular-weight polysaccharide from lotus root, International Journal of Biological Macromolecules, 2024, 280: 135957.
- [3] Physicochemical properties and volatile compounds of whole lotus root powders prepared by different drying methods, LWT - Food Science and Technology, 2024, 201: 116212.
- [4] Physicochemical and bioactive modifications of lotus root polysaccharides associated with probiotic fermentation, International Journal of Biological Macromolecules, 2024, 280: 136211.
- [5] Non-enzymatic browning of lotus root during boiling. LWT - Food Science and Technology, 2023, 173: 114191.
- [6] Comprehensive characterization of lotus root polysaccharide-phenol complexes. Food Chemistry, 2022, 366: 130693.
- [7] Drosophila as an emerging model organism for studies of food-derived antioxidants. Food Research International, 2021, 143: 110307.
- [8] Natural polysaccharides experience physicochemical and functional changes during preparation: A review. Carbohydrate Polymers, 2020, 234: 115896.
- [9] Structural and biological properties of polysaccharides from lotus root. International Journal of Biological Macromolecules, 2019, 130: 454-461.
- [10] Activity diversity structure-activity relationship of polysaccharides from lotus root varieties. Carbohydrate Polymers, 2018, 190: 67-76.

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 莲藕多糖与多酚的复合物及其制备方法, ZL202110508275.6
- [2] 一种莲藕全粉及其制备方法, ZL202211071748.1.
- [3] 一种美拉德改性龙眼果肉多糖及其制备方法和应用, ZL201810245688.8
- [4] 功能活性增强的龙眼果肉多糖及其内源蛋白质结合的绿色改性方法, ZL201610695331.0
- [5] 一种莲藕多酚和多糖的联合提取方法, ZL201611226531.8, 已转让
- [6] 一种莲房膳食纤维挂面及其制备方法, ZL 201510126305.1, 已转让
- [7] 一种莲蓬膳食纤维曲奇饼干及其制备方法, ZL201510124282.0, 已转让
- [8] 一种龙眼肉蛋白多糖的检测方法, ZL201510245943.5

业余爱好

羽毛球, 校教工羽毛球队主力队员, 学院羽毛球队教练