

教师简介

姓名：陈春旭

学历：博士研究生

职称：副教授

职务：系主任



研究方向：食品结构与功能，食品分子加工，糖生物学与糖生物工程，食品与纳米生物技术

通讯方式：ccx1205@126.com

个人学习经历：

- 2020 至今 南京农业大学，生物学博士后流动站，博士后
- 2017-2020 南京农业大学，食品科学与工程，工学博士
- 2006-2009 华中农业大学，食品生物技术，工学硕士（保送）
- 2003-2006 华中农业大学，生命科学与技术基地班，工学学士

个人工作经历：

- 2009-2012 娃哈哈集团有限公司研发中心，微生物分析师
- 2012-2014 Ecolab（中国）有限公司研发中心，研发工程师
- 2014-2020 安徽科技学院，助教/讲师
- 2020-至今 安徽科技学院，副教授，系主任

主讲课程：

《食品工艺学》、《食品试验设计与统计分析》、《食品新产品研究与开发》、
《文献检索》

科研项目：

- 1、参与，2017 年国家重点研发计划项目，2017/01-2021/12；
- 2、主持，2020 年国家自然科学基金青年基金项目，2020/01-2022/12；
- 3、主持，2022 年安徽省教育厅自然科学研究（重大）项目，2022/08-2025/07；
- 4、主持，2021 年安徽省高校优秀青年人才支持（重点）项目，2021/07-2023/06；
- 5、主持，2021 年安徽省“三区”科技人才项目，2021/07-2022/06；
- 6、主持，2019 年安徽省教育厅自然科学研究（重点）项目，2019/06-2021.06；
- 7、主持，2019 年江苏省研究生科研创新项目，2019/07-2021/07；
- 8、主持，2018 年安徽省自然科学基金面上项目，2019/01-2020/12；
- 9、主持，2015 年国家星火计划项目，2015/07-2017/07；
- 10、主持，2022 年凤阳县科技计划项目，2022/08-2023/07；
- 11、主持，2021 年安徽科技学院优秀人才项目，2021/01-2014/12；
- 12、主持，2014 年安徽科技学院人才引进项目，2015/01-2017/01。
- 13、主持，横向课题 4 项。

科研成果：

科研文章：

- [1] **Chen C**, Li T, Chen G, et al. Prebiotic effect of sialylated immunoglobulin G on gut microbiota of patients with inflammatory bowel disease by fermentation *in vitro*[J]. **Food Bioscience**, 2023,52,102393. (SCI) (2 区)
- [2] **Chen C**, Li T, Chen G, et al. Commensal relationship of three bifidobacterial species leads to increase of *Bifidobacterium* *in vitro* fermentation of sialylated immunoglobulin G by human gut microbiota[J]. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 2020,68(34):9110-9119. (SCI) (1 区)
- [3] **Chen C**, Chen G, Wan P, et al. Characterization of bovine serum albumin and (-)-epigallocatechin gallate/3,4-O-dicaffeoylquinic acid/tannic acid Layer by

Layer assembled microcapsule for protecting immunoglobulin G in stomach digestion and release in small intestinal tract[J]. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 2018,66(42):11141-11150. (SCI) (1 区) (封面论文)

- [4] **Chen C**, Chen F. Study on the conditions to brew rice vinegar with high content of γ -amino butyric acid by response surface methodology[J]. **Food and Bioproducts Processing**, 2009,87(4):334-340. (SCI)
- [5] 李天慧, **陈春旭**, 陈贵杰, 等. 牛免疫球蛋白 G 的体外人源唾液酸化及 Fc 片段的制备 [J]. **食品科学**, 2022, 43(02): 151-157. (EI)
- [6] **陈春旭**, 王利勤, 郭元新, 等. 盐胁迫对发芽糙米富集 γ -氨基丁酸及蛋白组分变化的影响 [J]. **食品科学**, 2018, 39(05): 87-92. (EI)
- [7] **陈春旭**, 郭元新. 苦荞发芽过程中淀粉的理化特性变化 [J]. **食品科学**, 2015, 36(13): 69-73. (EI)
- [8] 张齐, 张圣煜, **陈春旭***. (2022). 基于抗氧化活性对贵州毛峰冲泡条件优化. **安徽科技学院学报**, 36(02): 55-62.
- [9] **陈春旭**, 孟闵节, 张齐, 等. (2020). 一种淀粉类污垢含酶清洁剂及清洗工艺的研究. **安徽科技学院学报**, 34(05): 57-64.
- [10] **陈春旭**, 李海虹, 高红梅, 杜传来, 李先保, 郭元新. (2020). 一种发芽苦荞格瓦斯饮料制备工艺研究. **安徽科技学院学报**, 34(01): 56-63.
- [11] **陈春旭**, 曹书娟, 姜梦诗, 等. 低氧胁迫对不同品种发芽糙米 GABA 含量及生理指标变化的影响 [J]. **安徽科技学院学报**, 2017, 31(03): 32-37.
- [12] **陈春旭**, 杜传来, 郑海波, 等. 谷朊粉对蔬菜挂面粉质特性、质构特性及微观结构变化的影响 [J]. **安徽科技学院学报**, 2016, 30(03): 39-43.
- [13] **陈春旭**, 李琦, 郭元新, 等. 基于高通量测序的发芽苦荞转录组学研究 [J]. **生物技术通报**, 2016, 32(07): 40-47.
- [14] **陈春旭**, 杜传来, 高红梅, 等. 一种发芽苦荞粉丝制作工艺的研究 [J]. **农产品加工**, 2020(07): 22-26.

- [15] 陈春旭, 陈贵杰, 陈丹, 等. W/O/W 型两相乳液保护母乳中风味物质缓慢释放并投递免疫球蛋白 G 的研究: 中国食品科学技术学会第十六届年会暨第十届中美食品业高层论坛, 中国湖北武汉, 2019[C].
- [16] 陈春旭, 陈贵杰, 万鹏, 等. 牛血清蛋白-表没食子儿茶素没食子酸酯/3,4-二咖啡酰奎尼酸/单宁酸层层自组装微胶囊保护免疫球蛋白 G 肠道释放及其特性研究: 中国食品科学技术学会第十五届年会, 中国山东青岛, 2018[C].
- [17] 陈春旭,等. 《Vinegar of The World》(2009), Chapter 15“Chinese vinegar”.

专利:

- 1、陈春旭, 李先保, 杜传来, 等. 基于微晶纤维素/银复合材料啤酒瓶杀菌清洁剂制备方法, ZL201710830665.9, 中国发明专利。
- 2、陈春旭, 郭元新, 杜传来, 等. 一种高浓度高稳定性一元过氧乙酸消毒剂及其制备方法, ZL201410542587.9, 中国发明专利。
- 3、Chen Chunxu, Chen Hao, Li Xianbao, Du Chuanlai. Sialic acid-added and easy-to-digest milk powder for premature infants and preparation method thereof, 2022/10661, 国际发明专利。
- 4、李先保, 陈春旭, 高红梅, 等. 一种无氧低温冷却婴幼儿配方奶粉微波喷雾干燥设备, ZL201720912476.3, 实用新型。
- 5、陈春旭, 郭元新, 夏金林, 等. 一种发芽糙米浆超声雾化干燥设备, ZL202021320470.1, 实用新型。
- 6、陈春旭, 郭元新, 姜梦诗, 等. 一种糙米发芽设备, ZL201720604256.2, 实用新型。
- 7、陈春旭, 余剑英, 汪丹丹, 等. 一种滁菊微波真空干燥装置, ZL201720408212.2, 实用新型。
- 8、陈春旭, 郭元新, 夏金林, 等. 一种发芽糙米粉碎分级设备, ZL201720912465.3, 实用新型。
- 9、陈春旭, 郭元新, 姜梦诗, 等. 一种发芽糙米微波灭酶设备, ZL201720604289.7,

实用新型。

获奖情况：

- 1、获 2022 年度中国商业联合会科学技术三等奖，**省部级**，排名第四；
- 2、指导学生获 2022 安徽省大学生食品设计创新大赛二等奖，**省级**；
- 3、指导学生获 2020 安徽省大学生食品设计创新大赛一等奖，**省级**；
- 4、获 2020 安徽省大学生食品设计创新大赛优秀指导教师，**省级**；
- 5、获 2022 蚌埠市知识产权技术调查官，**市级**；
- 6、所授课程《食品工艺学》获 2020 安徽科技学院线上教学优秀课堂项目，**校级**；
- 7、指导学生获 2019 安徽科技学院“互联网+”大学生创新创业大赛二等奖，**校级**；
- 8、获 2021 年**省**科研成果登记，一种无氧低温冷却婴幼儿配方奶粉微波喷雾干燥设备（2021F011Y004416），排名**第一**；
- 9、获 2018 年**省**科研成果登记，一种高浓度高稳定性一元过氧乙酸消毒剂及其制备方法（2018F011Y000855），排名**第一**；
- 10、获 2018 年**省**科研成果登记，一种发芽糙米微波灭酶设备（2019F011Y001384），排名**第一**；
- 11、获 2018 年**省**科研成果登记，一种滁菊微波真空干燥装置（2019F011Y001183），排名**第一**；
- 12、获 2018 年**省**科研成果登记，一种发芽糙米粉碎分级设备（2019F011Y001379），排名**第一**；
- 13、获 2018 年**省级**科研成果登记，一种糙米发芽设备（2019F011Y001116），排名**第一**；
- 14、获 2018 年**省**科研成果登记，盐和低氧胁迫下发芽苦荞 γ -氨基丁酸富集与调控机制研究（2018F021J000194），排名**第二**；