


姓名	欧昌荣	
工作单位	宁波大学海洋学院	
职称	教授	
通信地址	浙江省宁波市风华路 818 号	
联系方式	13777086117 (微信同号) QQ: 541486072 Ouchangrong@nbu.edu.cn	
个人简介	<p>欧昌荣，教授，博士，博导。德克萨斯女子大学访问学者，俄勒冈州立大学食品科学与工程系博士后，浙江省“151”人才培养对象，浙江中青年学科带头人，宁波食品加工产业技术创新战略联盟理事。主要研究方向为水产品加工贮藏新技术应用、食品风味化学、水产化学、食品安全与质量控制、水产生物活性物质开发等。近年来主持、参与完成国家自然科学基金、省重大项目、教育部留学回国人员科研启动基金、钱江人才计划项目、浙江省自然科学基金、市科技局等各级项目 20 多项，发表科研论文 50 多篇，申报发明专利 10 项，授权 6 项；参与编写著作 1 部。在传统糟鱼产品的工业化改造、水产品杀菌保鲜高新技术及加工过程中食品风味等品质保持技术、评价技术，水产食品中生物胺、麻痹性贝类毒素的检测、控制技术有深入研究。</p>	
获奖与荣	<ol style="list-style-type: none"> 2013. 入选浙江省中青年学科带头人, 浙江省教育厅; 2009 年入选 “浙江省 151 人才工程” 第三层次培养对象. 	

<p>誉称号</p>	<p>3. 2012年宁波科技进步三等奖(排名第二), 宁波市人民政府; 2011年宁波市自然科学优秀论文三等奖(排名第一), 宁波市人民政府;</p>
<p>主要研究方向</p>	<p>水产品保鲜加工新技术及产品开发、食品风味化学、食品安全检测</p>
<p>承担主要课题</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 固体发酵糟鳊鱼特征挥发性风味指纹图谱构建及风味形成机理研究;国家自然科学基金面上项目 2. 组胺降解菌高效筛选及其在水产品组胺生物控制方面应用; 浙江省公益项目 3. 水产品中组胺生物控制关键技术研究;宁波市公益项目 4. 新型糟鱼生产工艺关键技术研发与示范; 国家星火计划项目 5. 糟鱼特征挥发性风味成分鉴定及其控制技术研究; 国家留学人员归国基金 6. 糟醉鱼挥发性特征风味成分分析及形成途径阐明; 浙江省钱江人才计划 7. 麻痹性贝类毒素的监测及脱毒方法研究; 浙江省自然科学基金
<p>代表性论文</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jie Huang, Changrong Ou*, Fangying Lv, Yuting Cao, Haiqing Tang, You Zhou, Ning Gan**, Determination of aliphatic amines in food by on-fiber derivatization solidphase microextraction with a novel zeolitic imidazolate framework 8-coated stainless steel fiber. <i>Talanta</i>, 165 (2017) 326 - 331. (SCI 第1通讯) 2. Caiye wu, Ning Ganb*, Changrong Ou**, Haiqing Tang, You Zhou, Jinxuan Cao, A homogenous "signal-on" aptasensor for antibiotics based on single stranded DNA binding protein-quantum dot aptamer probe coupling exonuclease-assisted target recycling for signal amplification. <i>RSC Advances</i>, (SCI, 第2通讯, accepted)。 3. 吴彩叶, 缪养宝, 朱云云, 干宁, 欧昌荣*, 曹锦轩**. 基于磁性金属有机框架化合物-适配体探针的氯霉素仿生比色传感器研究. 2016, 44(12): 1820-1827 (SCI, 第1通讯)。 4. Jie Huang, Ning Gan*, Fangying Lv, Yuting Cao, Changrong Ou**, Haiqing Tang. Environmentally friendly solid-phase microextraction coupled with gas chromatography and mass spectrometry for the determination of biogenic amines in fish samples, <i>J. Sep. Sci.</i> 2016, 39, 4384-4390. (SCI 第2通讯) Ou C.; Du X.; Shellie K.; Ross C.; *Qian M.C., Volatile compounds and sensory attributes of wine from Cv. Merlot (<i>Vitis vinifera</i> L.) Grown under differential levels of water deficit with or without a

kaolin-based, foliar reflectant particle film, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58(24), pp 12890-12898, 2010. (SCI)

5. 鲟鱼皮胶原蛋白的理化特性研究,陈明辉, 汤海青, 欧昌荣*, 曹锦轩,现代食品科技,2015,(10)1-8;(EI)
6. 高亚文; 欧昌荣*; 汤海青; 秦影。基于前表面荧光光谱鉴别新鲜与冻融大黄鱼, 农业工程学报, 2016 年 32 (16) 279-284.(EI)
7. 管娟, 欧昌荣*, 汤海青, 曹锦轩, 秦影, 高亚文。基于电子舌的鳊鱼固态发酵过程理化指标预测模型, 现代食品科技, 31(11), pp 219-226, 2015/11/01 ;(EI)
8. 秦影, 汤海青, 欧昌荣*, 曹锦轩。超高压处理对大黄鱼鱼糜水分状态和蛋白质结构的影响, 农业工程学报, 2015, 23 (31) :246-251. (EI)
9. Cao J.; Zhou G.; Liu Y.; Liao G.; Zhang Q.; Ye K.; Pan D.; *Ou C., Activation of caspase-9 and its influencing factors in beef during conditioning, Animal, 8(3), pp 504-509, 2014. (SCI,)
10. Cao, J. -X.; Ou, C. -R.; Zou, Y. -F.; Ye, K. -P.; Zhang, Q. -Q.; Khan, M. A.; Pan, D. -D.; *Zhou, G., Activation of caspase-3 and its correlation with shear force in bovine skeletal muscles during postmortem conditioning, Journal of Animal Science, 91(9), pp 4547-4552, 2013/9. (SCI,并列第一)
11. Shao Y.; *Li C.; **Ou C.; Zhang P.; Lu Y.; Su X.; Li Y.; Li T., Divergent metabolic responses of *Apostichopus japonicus* suffered from skin ulceration syndrome and pathogen challenge, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61(45), pp 10766-10771, 2013. (SCI)
12. Tang H.; Ou C.; *Zheng X., Statistical optimization of medium composition for alginate lyase production by *Pseudoalteromonas tetraodonis* strain QZ-4 using response surface methodology, Journal of Pure and Applied Microbiology, 7(2), pp 821-827, 2013. (SCI)
13. Changrong Ou, Qianqiang Song, Xiaofen Du, Krista Shellie, Carolyn Ross, and Michael C. Qian.Effect of Deficit Irrigation and Kaolin-based Foliar Reflectant Particle Film on Aroma of cv. Merlot (*Vitis vinifera* L.) , American Society for Enology and Viticulture's (ASEV) 61th National Meeting. June 20 - 22 , 2010 ,Seattle, Washington, USA.
14. Changrong Ou, Xiaofen Du, Juan He, Jack Czarnecki³ and Michael Qian .Contributions of sulfur compounds to truffle aroma. AGFD abstracts for the 238th

	<p>American Chemical Society National Meeting. August 16-20, 2009. (SCI)</p> <p>15. Xiaofen Du, Changrong Ou, Michael Qian. Distribution of Free and Bound Monoterpene Alcohols and Norisoprenoids in Pinot noir Grape Must and Skin. Am. J. Enol. Vitic. September 2008 59:336A (SCI)</p> <p>16. Xiaofen Du, Changrong Ou, Michael Qian. Comparison of Mild Enzymatic Hydrolysis and Acidic Hydrolysis on Monoterpenoic and Norisoprenoidic Glycoconjugates in Pinot noir Grapes. Am. J. Enol. Vitic. September 2008 59:342A . (SCI)</p>
授权 发明 专利	<p>1. 欧昌荣; 曹锦轩; 苏秀榕; 汤海青; 管娟, 一种水发海参的方法, 2013/9/11, 浙江, 中华人民共和国国家知识产权局, CN201310159174.8.</p> <p>2. 欧昌荣; 汤海青; 曹锦轩; 苏秀榕; 贺林娟; 黄玲; 廖媛媛; 谢诚, 一种水产品中组胺的快速检测方法, 2013/6/19, 浙江, 中华人民共和国国家知识产权局, CN201310059683.3.</p> <p>3. 欧昌荣; 曹锦轩; 汤海青; 王颖; 潘道东, 一种糟腊风味鹅肴肉及其制作方法, 2014/3/5, 浙江, 中华人民共和国国家知识产权局, CN201310573201.6.</p> <p>4. 欧昌荣; 汤海青; 娄永江; 徐大伦; 杨文鹤; 何仲.褐藻胶寡糖的制备方法, CN200710068097.X.</p>
讲授 课程	<p>本科生课程: 生化分离工程、食品包装学、食品工程原理及实验、食品掺伪检测、海藻加工工艺学及实验、现代食品安全检测技术、食品原料安全控制技术</p> <p>研究生课程: 食品与生物工程装备、高级生化分离技术、海藻化学、农业科技创新与乡村振兴</p>
所属 学科 及招 生专 业	
学生 工作 经历	<p>学习工作经历</p> <p>1993.9-1997.7, 大连水产学院, 食品科学与工程专业, 获学士学位;</p> <p>1997.9-2000.7, 中国海洋大学 水产品贮藏与加工专业, 获硕士学位;</p> <p>2000.8-2003.7, 中国海洋大学 水产品贮藏与加工专业 获博士学位;</p>

	<p>2003.7-至今，宁波大学海洋学院 从事教学科研工作，其中：</p> <p>2007.12-2009.7，俄勒冈州立大学食品科学系，访问学者/博后</p> <p>2010.7-2012.8，宁波市科技局社发处，处长助理。</p> <p>2018.3-2018.8，德克萨斯女子大学，访问学者</p>
<p>地方 服务 经历</p>	<p>作为水产品保鲜加工科技特派员首席专家，和相关企业保持长期合作，提供技术支撑，产品研发和科研项目的合作。</p> <p>学术团体和社会兼职：</p> <p>中国水产学会水产品加工分会会员；中国医药教育协会食品卫生安全教育专业委员会专家委员；浙江省海洋学会理事；宁波食品加工产业技术创新战略联盟理事。</p>