

姓名	孙杨赢	
工作单位	食品与药学学院 畜产食品加工研究所	
职称	副研究员	
通信地址	浙江省宁波市梅山保税港区七星南路 169 号宁波大学梅山校区 宁波大学食品与药学学院	
联系方式	sunyangying@nbu.edu.cn	
个人简介	女，博士，副研究员，硕士生导师。2013 年 6 月南京师范大学生命科学学院博士毕业；2013 年 7 月至今在宁波大学工作，其中 2018 年 3 月至 2019 年 3 月在加拿大阿尔伯塔大学访学一年。主要从事畜禽产品加工及功能性食品方面的教学与科研工作。目前主要研究畜禽肉蛋白定向酶解技术，肽的结构功能、功能性食品、风味肽的形成规律等方面。同时，以栅栏理论为指导，以微生物控制为指标，探究了有效的畜禽肉及其深加工产品的保鲜新技术。在畜禽肉加工及副产物综合利用研究方面积累了比较丰富的经验。	
获奖与荣誉称号	2017 年度教育部科学技术进步奖一等奖，排名 3/11 2017 年度宁波大学优秀班主任 2017 年度宁波大学第七届青年教师教学技能竞赛三等奖 2016 年浙江省第八届大学生生命科学竞赛三等奖（指导老师）	
主要研究方向	畜禽肉加工及副产物综合利用	
承担主要课题	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宁波市科技富民项目：功能性鸭血凝胶产品的加工关键技术研究与应用（2017C10038），主持。 2. 浙江省重大科技专项重大农业项目：冰鲜禽肉加工关键技术研究与应用（2014C02020），主持。 3. 浙江省自然科学基金：鹅骨胶原蛋白肽对骨质疏松症预防效应及作用机制研究（LQ14C200002），主持。 4. 国家科技部星火计划项目：鸭肉深加工及副产物综合利用（2014GA701052），主持。 5. 宁波市农村科技创新创业资金项目：鹅肉深加工及其副产物综合利用技术示范（2013C910017），主持。 	

代表性论
文

1. **Yangying Sun**, Tian Fu, Shuxian Chen, Zhen Wu, Yuxing Guo, Daodong Pan*, Ning Gan*. A novel colorimetric immunosensor based on platinum colloid nanoparticles immobilized on PowerVision as signal probes and Fe₃O₄@ β -cyclodextrin as capture probes for ractopamine detection in pork [J]. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2019, 99: 2818-2825.
2. **Yangying Sun**, Xiaojun Cai, Zhen Wu, Jinxuan Cao, Daodong Pan*. Effects of 1,8-cineole on Carbohydrate Metabolism Related Cell Structure Changes of *Salmonella* [J]. Frontiers in Microbiology, 2018, 9: 1078. Published online 2018 May 25. doi: 10.3389/fmicb.2018.01078
3. **Yangying Sun**, Honglin Luo, Jinxuan Cao, Daodong Pan*. Structural Characteristics of Sheldrake meat and secondary structure of myofibrillar protein: Effects of Oxidation [J]. International Journal of Food Properties, 2017, 20(sup2): 1553-1566.
4. **Yangying Sun**, Daodong Pan*, Yuxing Guo, Junjiang Li. Purification of chicken breast protein hydrolysate and analysis of its antioxidant activity [J]. Food and Chemical Toxicology, 2012, 50(10): 3397-3404.
5. Xuan Li, **Yangying Sun**, Daodong Pan, Ying Wang, Jinxuan Cao*. The effect of CaCl₂ marination on the tenderizing pathway of goose meat during conditioning [J]. Food Research International, 2017, 102: 487-492.
6. Xiaojing Du, **Yangying Sun**, Daodong Pan, Ying Wang, Changrong Ou, Jinxuan Cao*. Change of the structure and digestibility of myofibrillar proteins in Nanjing dry-cured duck during processing[J]. Journal of the Science of Food & Agriculture, 2018, 8:3140-3147.
7. Xiaowei Lou, Qiuli Yang, **Yangying Sun**, Daodong Pan, Jinxuan Cao*. The effect of microwave on the interaction of flavour compounds with G-actin from grass carp (*Catenopharyngodon idella*) [J]. Journal of the Science of Food & Agriculture, 2017, 97: 3917-3922.

	<p>8. Qiuye Tang, Daodong Pan*, Yangying Sun, Jinxuan Cao, Yuxing Guo. Preparation, Characterization and Antimicrobial Activity of Sodium Alginate Nanobiocomposite Films Incorporated with E-Polylysine and Cellulose Nanocrystals [J]. Journal of Food Processing & Preservation, 2017, 41: e13120.</p> <p>9. Hangzhen Lan, Daodong Pan*, Yangying Sun, Yuxing Guo, Zhen Wu. Thin metal organic frameworks coatings by cathodic electrodeposition for solid-phase microextraction and analysis of trace exogenous estrogens in milk [J]. Analytica Chimica Acta, 2016, 937:53-60.</p> <p>10. 唐霄, 孙杨赢*, 潘道东, 戴余军, 郑兰亭, 曹锦轩. 酶法优化菠萝皮多酚提取工艺及其稳定性研究 [J]. 核农学报, 2018, 32(2) : 0335-0343.</p> <p>11. 杨雪松, 孙杨赢*, 潘道东, 曹锦轩, 陆茵, 张志强, 蔡晓军. 阿拉伯胶、瓜尔豆胶复配对鸭血凝胶特性的影响[J]. 食品科学, 2018, 39(5): 26-32.</p> <p>12. 唐霄, 郑兰亭, 孙杨赢*, 潘道东, 曹锦轩, 熊金波, 沈铭聪. 盐水鹅与酱鹅营养成分及主体风味物质的解析[J]. 食品科学, 2018, 39(24): 225-230.</p> <p>13. 唐霄, 孙杨赢*, 江雪婷, 潘道东, 郑兰亭, 曹锦轩. 不同蛋白酶制备鹅肉呈味肽的对比分析[J]. 食品科学, 2019, 40(22): 141-146.</p> <p>14. 郑兰亭, 唐霄, 孙杨赢*, 潘道东, 曹锦轩, 陈海敏. 热风干燥温度对重组鸭肉粒水分分布及品质特性的影响[J]. 核农学报, 2019, 33(10) : 1994-2002.</p> <p>15. 沈铭聪, 周名洋, 孙杨赢*, 唐霄, 潘道东, 曹锦轩. 不同加热方法对盐水鹅食用品质的影响[J]. 食品工业科技, 2019, 40(11): 63-69, 78.</p>
<p style="text-align: center;">授权发明 专利</p>	<p>1. 潘道东, 吴振, 孙杨赢, 等。一种松花风味功能性发酵香肠及其制备方法, 授权专利号: 201510104307.0。</p> <p>2. 潘道东, 孙杨赢, 吴振, 等。一种桂花风味功能性发酵枣肠及其制备方法, 授权专利号: 201510104308.5。</p> <p>3. 潘道东, 陈淑贤, 孙杨赢, 等。检测莱克多巴胺的酶联免疫检测试剂盒及其制备方法和应用, 授权专利号:</p>

	<p>201510020462.4。</p> <p>4. 潘道东, 黄璐, 孙杨赢, 等。PBP-1A 亲和性β-内酰胺类抗生素电化学传感器及其制备方法和应用, 授权专利号: 201410615994.8。</p> <p>5. 潘道东, 吴振, 孙杨赢, 等。一种功能性嗜酸乳杆菌肽聚糖的制备方法及其抗炎活性应用, 授权专利号: 201410156383.1。</p> <p>6. 潘道东, 李建龙, 孙杨赢, 等。用于检测青霉素的电化学传感器及其制备方法和应用, 授权专利号: 201310491491.X。</p> <p>7. 潘道东, 孙杨赢, 沈建良, 等。一种特色风味功能性禽肉香肠及其制备方法, 授权专利号: 201310347838.3。</p>
讲授课程	微生物学、微生物学实验、畜产品加工工艺学、畜产品加工工艺学实验、保健食品及其评价、海洋功能性食品
所属学科及招生专业	<p>所属学科: 食品科学与工程</p> <p>招生专业: 食品科学与工程(学硕)、食品工程(生物与医药专硕)、食品加工与安全(农业专硕)</p>
学生工作经历	<p>2015-2016 15 级食品科学二班 班主任</p> <p>2016-2018 15 级食品质量与安全班 班主任</p>
地方服务经历	宁波大学浙东大白鹅肉深加工特派员团队成员