

	<p><b>杨趁仙</b>，女，博士，讲师，硕士生导师。长期从事植物蛋白质资源开发与利用，在研课题包括：水酶法同步提取油脂和蛋白关键技术研究、粮油副产物的开发与应用、粮食和油脂中真菌毒素的降解等，涉及蛋白质工程、酶工程、分子生物学、生物信息学等技术。目前主持国家自然科学基金 1 项，河南省重点研发与推广专项（科技攻关）1 项，校企合作横向课题 1 项，校高层次人才科研项目 1 项；参与国家自然科学基金项目 3 项，以第一作者在国内期刊发表学术论文 15 篇，参与申请/授权发明专利 12 件，参与编写 Elsevier 出版的英文专著 1 部。</p> <p>通讯地址：郑州市高新区莲花街 100 号粮油食品学院 8328 室 联系电话：18623715601 电子邮箱：ycxyou@163.com</p>
<h3>学术兼职</h3>	
<p>《Food Chemistry》《Food Hydrocolloids》等期刊审稿人。</p>	
<h3>教育与工作经历</h3>	
<p>2019.01-至今，河南工业大学，粮油食品学院，讲师 2015.09-2018.12，西北农林科技大学，食品科学专业，博士 2012.09-2015.06，河南工业大学，食品科学与工程专业，硕士 2007.09-2011.06，河南农业大学，食品科学与工程专业，本科</p>	
<h3>研究领域与方向</h3>	
<p>植物蛋白质资源加工与利用 粮油副产物的开发与应用 粮食和油脂中真菌毒素的生物脱除</p>	
<h3>教授课程</h3>	
<p>本科生课程：《食品工程原理》、《试验设计与数据处理》、《油脂与蛋白工程综合实验》 研究生课程：《试验设计与数据处理》、《粮食、油脂及植物蛋白工程专题》</p>	
<h3>研究成果</h3>	
<p><b>（一）主持的科研项目</b></p> <p>[1] 国家自然科学基金委员会，青年基金项目，32202079，小麦麸皮木质素酶解机制及产物构效关系研究，2023-01 至 2025-12，30 万元，在研，主持</p> <p>[2] 河南省科技厅，河南省重点研发与推广专项，222102110112，固态发酵花生粕中黄曲霉毒素的降解及同步制备花生肽粉关键技术研究，2022-01 至 2023-12，10 万元，在研，主持</p>	

- [3] 益海嘉里（青岛）风味食品应用创新中心有限公司，企业合作项目，E-202109-03870-QR，发酵法制备饲用花生粕和花生肽关键技术研究，2021-11 至 2023-11，15 万元，在研，主持
- [4] 河南工业大学，高层次人才科研启动金项目，2019BS029，木质素降解细菌的筛选及其酶对木质素降解机制的研究，2020-01 至 2022-12，10 万元，在研，主持
- [5] 国家自然科学基金委员会，联合基金重点项目，U21A20270，花生油脂和蛋白的水酶法多相体系高效同步分离分子机理及调控，2022-01-01 至 2025-12-31，263 万元，在研，参与
- [6] 国家自然科学基金委员会，面上项目，32172259，基于多组学的富硒稻谷储藏过程中蛋白质氧化及聚集行为研究，2022-01-01 至 2025-12-31，58 万元，在研，参与
- [7] 国家自然科学基金委员会，联合基金项目，U1904110，花生储藏期油脂氧化产物-蛋白质相互作用及其对储藏品质的影响机理，2020-01-01 至 2022-12-31，48 万元，在研，参与
- [8] 河南工业大学，创新基金支持计划专项资助，2021ZKCJ03，脂质氧化诱导花生储藏期品质变化机理研究，2022-01 至 2024-12，40 万元，在研，参与

## （二）代表著作与论文

- [1] **Chenxian Yang**; Lingling Ma; Xin Wang; Yuqi Xing; Xin Lü\*; A novel polyphenol oxidoreductase OhLac from *Ochrobactrum* sp. J10 for lignin degradation[J]. *Frontiers in Microbiology*, 2021, 12: 694166. （论文）
- [2] **Chenxian Yang**; Xin Lü\*; Composition of plant biomass and its impact on pretreatment, Elsevier, 2021, 71-85. （专著）
- [3] **Chenxian Yang**; Fangfang Yue; Yanlong Cui; Yuanmei Xu; Yuanyuan Shan; Bianfang Liu; Yuan Zhou; Xin Lü\*; Biodegradation of lignin by *Pseudomonas* sp. Q18 and the characterization of a novel bacterial DyP-type peroxidase[J]. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*, 2018, 45(10): 913-927. （论文）
- [4] **Chenxian Yang**; Tao Wang; Lina Gao; Huijun Yin; Xin Lü\*; Isolation, identification and characterization of lignin-degrading bacteria from Qinling, China[J]. *Journal of Applied Microbiology*, 2017, 123: 1447-1460. （论文）
- [5] 李天赐,陈毅保,刘昆仑,陈复生,杨趁仙\*,段晓杰,朱婷伟. 界面蛋白对水酶法提油中乳状液稳定性影响的研究进展[J]. *食品科学*: 1-11.
- [6] 李天赐,杨趁仙,刘昆仑\*,陈复生,李艳,陈毅保. 水酶法提油技术及其对植物油脂品质影响的研究进展[J]. *食品与发酵工业*: 1-10.
- [7] 陈毅保,杨趁仙,刘昆仑\*,李艳. 黄曲霉毒素 AFB<sub>1</sub> 的脱除及其机制研究进展[J]. *中国油脂*: 1-15.
- [8] 李艳,陈复生,杨趁仙\*. 组学技术在木质素降解酶系挖掘中的应用进展[J]. *食品与发酵工业*, 2021, 47(16): 294-299.

### (三) 授权发明专利

- [1] 杨趁仙, 李艳, 陈复生, 朱婷伟, 段晓杰, 等. 一种弗朗哥氏菌 L17、菌剂及应用[P]. 中国, 202211028277.6, 2022-8-26.
- [2] 杨趁仙, 陈毅保, 刘昆仑, 段晓杰, 布冠好, 等. 一种伯克霍尔德菌 D6、微生物制剂及其应用[P]. 中国, 202211313713.4, 2022-10-26.
- [3] 吕欣, 杨趁仙, 王欣. 一种 B 型-染料脱色过氧化物酶及其突变体和应用[P]. 中国, 201910016401.9, 2019-1-8. (专利)
- [4] 段晓杰, 张顺棠, 李自会, 刘昆仑, 曹家胜, 杨趁仙, 等. 一种鸡肉风味基料及制备方法[P]. 中国, CN115669909A, 2023-02-03.
- [5] 辛颖, 刘珍珍, 刘昆仑, 杨晨浩, 杨趁仙, 布冠好, 等. 一种果胶酶响应型鲜切果蔬保鲜涂膜剂及其制备方法[P]. 中国, CN115606634A, 2023-01-17.
- [6] 布冠好, 赵晨宇, 辛颖, 任孟珂, 段晓杰, 杨趁仙, 等. 一种糖基化改性制备大豆蛋白粉的方法[P]. 中国, CN114158644A, 2022-03-11.

### 奖励与荣誉

荣获“研究生教育工作先进个人”、“本科毕业设计(论文)优秀指导教师”等称号。

### 实验室和科研团队简介

本人所在团队为蛋白质化学与应用团队。本团队为河南省优秀创新型科技团队、河南省高校科技创新团队、郑州市科技创新团队。团队现有专兼职教师 16 人, 其中教授 7 人, 副教授 3 人, 讲师 6 人; 团队汇聚双聘院士 1 人、全国模范教师、国家“百千万人才工程”人选、国家有突出贡献中青年专家、享受国务院政府特殊津贴专家、河南省学术技术带头人、全国粮食行业青年拔尖人才、河南省特聘教授、河南省高校杰出科研人才创新工程基金获得者河南省青年骨干教师等 6 名高层次人才。团队拥有“国家大豆改良中心精深加工研究所(郑州)”、“院士工作站”、“河南省食品蛋白质加工工程研究中心”等科研平台。

团队研究方向包括: 蛋白质提取分离和纯化, 蛋白质的物理化学改性, 蛋白质功能特性研究, 蛋白质资源综合利用, 蛋白质提取分离新技术, 蛋白资源开发与利用, 活性蛋白及活性肽的构效关系, 活性蛋白质与人体营养健康, 食品体系中蛋白质相互作用, 新型蛋白质基可降解材料, 加工和储藏过程中蛋白质的变化机制, 蛋白制品及食品的流变学特性, 以及油料及蛋白资源中的特殊成分及活性物质的提取分离及功能性评价等。