

<b>姓名</b>	党亚丽	
<b>工作单位</b>	宁波大学海洋学院	
<b>职 称</b>	副教授	
<b>通信地址</b>	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
<b>联系方式</b>	dangyali@nbu.edu.cn	
<b>个人简介</b>	<p>党亚丽，女，江南大学博士毕业，2009 年 7 月就职于浙江省医学科学院保健食品研究所，2017 年 7 月调入宁波大学工作。主要从事生物活性物质研究与保健食品研发工作。先后主持纵向项目 7 项，包括国家自然科学基金 3 项、浙江省重大科技攻关项目 1 项、浙江省自然科学基金 1 项、省卫生厅项目 2 项；主持横向项目多项。近五年来，以第一作者和通讯作者共发表论文 15 篇，其中 SCI 论文 4 篇，EI 论文 2 篇，国内论文 9 篇。</p>	
<b>获奖与荣誉称号</b>		
<b>主要研究方向</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品风味与营养品质</li> <li>2. 食品中生物活性肽的研究与保健食品研发</li> </ol>	
<b>承担主要课题 3-5 个</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食源性鲜味肽与谷氨酸钠协同增鲜机制及其实验验证，国家自然科学基金面上项目（项目号：31771945），72 万，2018-2021。</li> <li>2. 干腌火腿鲜味肽与谷氨酸钠协同增鲜作用及其机理研究，国家自然科学基金项目（项目号：31440068），15 万，2015-2015。</li> <li>3. 干腌火腿中鲜味肽的呈味特性与结构的构效关系及呈味机理研究，国家自然科学基金项目（项目号：31101344），24 万，2012-2014。</li> <li>4. 西兰花活性物质多组分高效分离技术研究及保健食品研制，浙江省重大科技计划项目（项目号：2014C02023），100 万，2015-2017。</li> <li>5. 食源性致病菌液相芯片高通量快速检测技术的应用研究，浙江省医药卫生项目（项目号：201473497），6 万，2015-2017。</li> </ol>	

<p><b>代表性 论文 3-5 篇</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yali Dang*, Zhu Liu, Xianfeng Gao, Xinchang Gao, Jinxuan Cao and Guoliang Bao. Determination of volatiles in ham by Gas Chromatography with olfactory detection international journal of food engineering, 2016, 12(4): 323-332.</li> <li>2. Fumin Ma, Yali Dang*, Shiyong Xu. Interaction between gluten Proteins and their Mixtures with Water Extractable Arabinoxylan of Wheat by Rheological, Molecular Anisotropy and CP/MAS <sup>13</sup>C NMR Measurements. European Food Research and Technology, 2016, 242: 1177-1185. SCI.</li> <li>3. Dang, Yali*, Xinchang Gao, Fumin Ma, Xueqian Wu. Comparison of umami taste peptides in water-soluble extractions of Jinhua and Parma hams , LWT -Food Science and Technology, 2015, 60: 1179-1186,</li> <li>4. Dang Yali*, Gao Xinchang, Xie Aiyong, Wu Xueqian, Ma Fumin. Interaction Between Umami Peptide and Taste Receptor T1R1/T1R3 , Cell Biochemistry and Biophysics, 2014, 70(3): 1841-1848.</li> </ol>
<p><b>授权发明 专利 3-5 个</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一种鲜味肽亲和柱的制备方法，发明专利，2017，第一。</li> <li>2. 一种缓解压力及改善记忆的功能食品及其第二步发酵制备方法，发明专利，第四。</li> <li>3. 一种缓解压力及抗疲劳的保健食品及其第二步发酵制备方法，第五。</li> </ol>
<p><b>讲授课程</b></p>	
<p><b>所属学科 及招生专 业</b></p>	<p>食品科学与工程</p>
<p><b>学生工作 经历</b></p>	
<p><b>地方服务 经历</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 海参保健食品研发</li> <li>2. 一种防雾霾和一种补气食品开发</li> <li>3. 虫草铁皮石斛胶囊的保健食品研发</li> <li>4. 灵芝酸枣仁改善睡眠功能保健食品开发</li> </ol>