


姓 名	刘连亮	
工作单位	海洋学院	
职 称	讲师	
通信地址	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
联系方式	liulianliang@nbu.edu.cn	
个人简介	主要从事食品生物技术；食品化学研究	
获奖与荣 誉称号		
主要研究 方向	食品生物技术；食品营养与安全	
承担主 要课题  3-5 个	<p>国家自然科学基金项目“裸燕麦酚类化合物与β-葡聚糖介导肠道菌群互作及氧化应激调控研究”</p> <p>浙江省自然科学基金项目“可口革囊星虫寡糖对 AGEs 诱导内皮细胞损伤的调控构效关系及机制”</p>	
代表性 论文  3-5 篇	<ol style="list-style-type: none"> <li>Liu L*, Cao J, Xiang H, Zhang X, Wu Z, Chen J. Effects of peptides from <i>Phascolosoma esculenta</i> on spatial learning and memory via anti-oxidative character in mice. <b>Neuroscience letters</b>. DOI: 10.1016/j.neulet.2016.08.012</li> <li>Liu L, Liu L, Lu B, Chen M, Zhang Y*. Evaluation of Bamboo Shoot Peptide Preparation with Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory and Antioxidant Abilities from Byproducts of Canned Bamboo Shoots. <b>Journal of Agricultural and Food Chemistry</b>, 2013, 61(23):5526-5533.</li> <li>Liu L, Liu L, Lu B, Xia D, Zhang Y*. Evaluation of Antihypertensive and Antihyperlipidemic Effects of Bamboo Shoot Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Peptide <i>in vivo</i>. <b>Journal of Agricultural and Food Chemistry</b>, 2012, 60 (45) : 11351-11358.</li> </ol>	

<b>授权发明 专利</b>  <b>3-5 个</b>	《辅助调节血脂的组合物、保健食品及其应用》(CN201110123332.5)(已授权) 《一种可口革囊星虫多糖的制备方法及其应用》(CN201310433313.1)(已授权)
<b>讲授课程</b>	天然药物提取分离工艺学
<b>所属学科 及招生专 业</b>	食品科学与工程  食品科学；食品工程
<b>学生工作 经历</b>	本科生导师
<b>地方服务 经历</b>	浙江临安地方合作