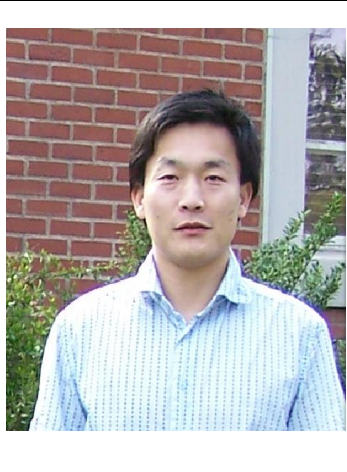


| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|---|----|-------------------------------|-----|----|-----|---|-------------------|-----|---|-----|---|-----------------------|-----|----|-----|
| 姓名 | 欧昌荣 |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| 工作单位 | 宁波大学海洋学院 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 职 称 | 教授 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 通信地址 | 宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院， 315211 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 联系方式 | 0574-87609573 Ouchangrong@nbu.edu.cn | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 个人简介 | <p>欧昌荣，教授，博士，博导，食品质量与安全系主任。俄勒冈州立大学食品科学与工程系博士后，浙江省“151”人才计划培养对象，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，水产食品中组胺、麻痹性贝类毒素的检测、控制技术有深入研究。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 获奖与荣誉称号 | <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。 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； | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 主要研究方向 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 承担主要课题 3-5 个 | <table border="0"> <tr> <td>1</td> <td>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</td> <td>欧昌荣</td> <td>76</td> <td>国家级</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>新型糟鱼生产工艺关键技术研发与示范</td> <td>欧昌荣</td> <td>0</td> <td>国家级</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>糟鱼特征挥发性风味成分鉴定及其控制技术研究</td> <td>欧昌荣</td> <td>10</td> <td>省部级</td> </tr> </table> | | 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 | 欧昌荣 | 76 | 国家级 | 2 | 新型糟鱼生产工艺关键技术研发与示范 | 欧昌荣 | 0 | 国家级 | 3 | 糟鱼特征挥发性风味成分鉴定及其控制技术研究 | 欧昌荣 | 10 | 省部级 |
| 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 | 欧昌荣 | 76 | 国家级 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 新型糟鱼生产工艺关键技术研发与示范 | 欧昌荣 | 0 | 国家级 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 糟鱼特征挥发性风味成分鉴定及其控制技术研究 | 欧昌荣 | 10 | 省部级 | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>4 糟醉鱼挥发性特征风味成分分析及形成途径阐明 欧昌荣 2.6 省部级</p> <p>5 麻痹性贝类毒素的监测及脱毒方法研究 欧昌荣 2.5 省部级</p> |
| <p>代表性 论文 3-5 篇</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, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 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 tetradonis* 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.

| | |
|--|--|
| | <p>14. Changrong Ou, Xiaofen Du, Juan He, Jack Czarnecki³ and Michael Qian .Contributions of sulfur compounds to truffle aroma. AGFD abstracts for the 238th 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> |
| <p>授权发明专利</p> <p>3-5 个</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 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. 4. 欧昌荣; 汤海青; 娄永江; 徐大伦; 杨文鸽; 何仲. 褐藻胶寡糖的制备方法, CN200710068097. X. |
| <p>讲授课程</p> | <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</p> |
| <p>所属学科及招生专业</p> | <p>食品科学</p> |
| <p>学习工作经历</p> | <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> |
| 地方服务 经历 | <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, 提供技术支持, 产品研发和科研项目的合作。</p> |