


姓 名	孙杨赢	
工作单位	农畜产品加工与贮藏研究所	
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	0574-87609573 sunyangying@nbu.edu.cn	
个人简介	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		
主要研究方向	肉品加工技术	
承担主要课题 3-5 个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家科技部/星火计划，鸭肉深加工及副产物综合利用（2014GA701052），主持； 2. 省自然科学基金/一般项目，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； 3. 冰鲜禽肉加工关键技术研究与应用，联合参与外单位项目/单位参与省部级科研项目（2014C02020），主持； 4. 联合参与外单位项目/单位参与厅市级科研项目，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 3-5 篇	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yangying Sun, Daodong Pan*, Yuxing Guo, Junjiang Li, Purification of chicken breast protein hydrolysate and analysis of its antioxidant activity, Food and Chemical Toxicology, 2012, 50(10):3397 - 3404 2. Yuxing Guo, Daodong Pan*, Yangying Sun, Lingying Xin, Hua Li, Xiaoqun Zeng, Antioxidant activity of phosphorylated exopolysaccharide produced by <i>Lactococcus lactis subsp. Lactis</i>, Carbohydrate Polymers, 2013, 97(2):849 - 854 	

	3. Daodong Pan*, Yuanyuan Gu, Hangzhen Lan, Yangying Sun , Huiju Gao, Functional graphene-gold nano-composite fabricated electrochemical biosensor for direct and rapid detection of bisphenol A, Analytica Chimica Acta, 2015, 853:297 - 302
授权发明专利 3-5个	1. 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: ZL 201310347838.3; 2. 潘道东, 李建龙, 孙杨赢 等, 用于检测青霉素的电化学生物传感器及其制备方法和应用, 授权专利号: ZL 201310491491.X; 3. 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: ZL 201510104308.5。
讲授课程	食品微生物学、畜产品加工工艺学、保健食品及其评价
所属学科及招生专业	食品科学与工程, 招生专业: 食品科学与工程
学生工作经历	班主任经历: 2015.9-2016.6 食品科学与工程2班 2016.9-至今 食品质量与安全
地方服务经历	