



一. 姓名

蔡为荣 安徽工程大学, 生物与食品工程学院食品系, 教授, 博士, 硕士生导师。

二. 教育背景

2012/09–2013/06, 江南大学, 食品学院, 访问学者

2004/09–2008/02, 江南大学, 食品学院, 博士

1980/09–1984/06, 无锡轻工业学院, 食品工程系, 学士

三. 教学方面

1、主持(国家级)(安徽工程大学 食品科学与工程专业)卓越农林人才教育培养计划改革试点(皖教秘高 2014-109 号)

2、主持(省级)食品科学与工程卓越人才教育培养计划改革试点(皖教高 2014-18 号)

3、主持(省级)食品科学与工程卓越农林人才教育培养计划 (2018zygc003)。

4、主讲《食品添加剂》《食品物性学》《食品技术原理》《天然活性物质分离与应用》等课程。

四. 科研方面

获奖

《功能性果胶多糖加工利用关键技术与应用》2020 年获安徽省科技进步奖三等奖(第一完成人, 第一单位)J-2020-3-287-R1

主持科研项目

1□ 国家自然科学基金面上项目、果胶多糖结肠酵解及其调控血脂的机制研究

- (31171753)、2012/01-2012/12。
- 2□ 安徽省重点研发项目 酯型茶黄素生产关键技术及产业化(202004a06020022)、2020/01-2022/12。
 - 3□ 安徽省科技攻关项目、荷叶多酚清爽型黄酒生产关键技术与示范(1604a0702013)、2016/01- 2017/12。
 - 4□ 安徽省教育厅重大项目,益生果胶低聚糖饮品生产关键技术及产业化(KJ2018ZD013)、2018/01-2019/12。
 - 5□ 安徽省国际科技合作计划项目、植物多糖碳链结构及抗凝血活性的研究(10080703035)、2010/01-2012/12。
 - 6、安徽省自然科学基金,多分支果胶结肠酵解产物的构效关系及其乙酸代谢途径、(1408085MC52)、2014.07-2016.06。
 - 7□ 食品科学与技术国家重点实验室开放课题、植物多糖碳链结构及抗凝血活性的研究、(SKLF-KF-201302)、2013/01-2014/12。
 - 8□ 糖化学与生物技术教育部重点实验室开放课题、壳聚糖改性及其抗凝血活性构效关系的研究(KLCCB-KF-201203),2012/01-2014/12。
 - 9□ 安徽省省级自然科学研究重点项目、麦麸膳食纤维系列产品的综合开发(KJ2009A109)、2009/01-2011/12。
 - 10、芜湖市科技计划惠民项目、荷叶多酚清爽型黄酒生产关键技术(2015hm25),2015/07- 2017/12。
 - 11□ 芜湖市科技计划重点项目、荷叶黄酮生物活性及产业化研究(2008509)、2009/01-2011/12。

发表论文:

1. Danwei Yue,Wei-Rong Cai*,et al. Separation and preparation of the main flavonoids in Flos Dolichoris Lablab and their antioxidant activity[J]Food Science and Technology Research. 27 (3), 429–440, 2021
2. Wei-Rong Cai*, Zhi-Ying Wen, et al. Anticoagulant activity of polysaccharides from seeds of *Toona sinensis*(A.Juss)Roem[J]Food Science and Technology Research. 27 (1), 151–159, 2021
3. Weirong Cai* ,Huiling Xu, et al. Purification, characterization and in vitro anticoagulant activity of polysaccharides from *Gentiana scabra* Bunge roots [J]. Carbohydrate Polymers, (140), 308–313, 2016
4. Weirong Cai*, Qiao Chen, et al. Extraction, sulfonation and anticoagulant activity of xylan from corn cob [J]. European Food Research and Technology, 2015,240(5): 240, 969-975.
5. Weirong Cai*, Yong Chen, et al. Characterization and density functional theory study of the antioxidant activity of quercetin and its sugar-containing analogues [J]. European Food Research and Technology, 2014, 238 (1):121-128.

6. Weirong Cai*, Liangliang Xie, et al. Purification, characterization and anticoagulant activity of the polysaccharides from green tea [J]. Carbohydrate Polymers, 2013, (92):1086-1090.
7. Weirong Cai, Jian Tang*, Extraction, purification and characterization of the polysaccharides from Opuntia milpa alta [J]. Carbohydrate Polymers, 2008, 71:403-415.
8. Weirong Cai*, et al.. Extraction of dietary fiber from wheat bran and effect of its additives on viscosity-elasticity of noodle dough [J]. Chinese Food Science, 2012, 1(2):36.
9. Weirong Cai, et al.. Structural analysis and anticoagulant activity of polysaccharides from Opuntia milpa alta [J]. Agricultural Science & Technology, 2012, 13(2):245-247.
10. Cai W, Gu X, Tang J. Extraction, Purification, and Characterisation of the Flavonoids from Opuntia milpa alta Skin[J]. Czech Journal of Food Sciences, 2010, 28(2):108-116
11. 汪玉玲,蔡为荣*,等.高速逆流色谱分离制备青桑葚中原花青素及其抗氧化活性研究[J].天然产物研究与开发, 2022-03-21
12. 丁伯乐,蔡为荣*,等.山药低聚糖制备分离及对五种益生菌的增殖作用[J].食品与发酵工业, 2020,46(24): 74 -79.
13. 闻志莹,蔡为荣*,等.香椿籽多糖的分离纯化及其体外抗凝血活性[J].食品科技,2020,45(02): 225-230
14. 许永,蔡为荣*,等.荷花花色苷的分离、纯化及鉴定[J].安徽工程大学学报,2020,35(03):31-38
15. 贾志飞,蔡为荣*,等.决明子低聚糖提取工艺的响应面优化研究及其组分分析[J].安徽工程大学学报,2019,34(06):8-15
16. 张孟雪,蔡为荣*,等.果胶低聚糖的表征及其益生特性研究[J].食品科技,2019,44(09):283-288.
17. 张孟雪,蔡为荣*,等.双歧杆菌微胶囊的制备及其稳定性研究[J].安徽工程大学学报, 2019,34(04):13-18.
18. 高亮,蔡为荣*,等.HSCCC 分离荷叶原花青素及其抗氧化活性研究[J].安徽工程大学学报, 2019,34(04):1-7.
19. 潘汇,蔡为荣*, 等.运用 HSCCC 法分离纯化荷叶中三种黄酮及抗氧化活性[J].食品工业科技,2018,39(16):161-165+170.
20. 巫晓燕,蔡为荣*,等.果胶低聚糖制备及其体外增殖青春双歧杆菌的研究[J].安徽工程大学学报,2018,33(04):19-23.

21. 付钦宝,蔡为荣*,等.SPME 和 SDE 结合 GC-MS 分析荷叶中挥发性成分[J].食品工业科技, 2017,38(15):253-258
22. 付钦宝,蔡为荣*,等.顶空固相微萃取-气质联用分析荷叶香气成分[J].安徽工程大学学报, 2017,32(01):24-28.
23. 孙涛涛,蔡为荣*,等.江香薷多糖的过氧化氢脱色研究 [J].安徽工程大学学报, 2016,02:26-30
24. 孙建,蔡为荣*,等.荷叶多酚体外抗氧化活性研究[J].安徽工程大学学报,2016,04:1-5+26
25. 吴小燕,蔡为荣*,等.超声波提取黑木耳多糖及其体外抗凝血活性 [J].食品与发酵工业,2015(12):219-223
26. 杨蕾,蔡为荣*,等.柑橘果皮胶提取条件优化及其组分益生作用的研究[J].安徽工程大学学报,2015,01:12-17
27. 张入飞,蔡为荣*,等.桑叶多糖的分离纯化及其抗凝血活性的研究[J].安徽工程大学学报, 2015,02:27-31
28. 蔡为荣,谢亮亮,汤坚*.仙人掌多糖抗凝血活性及其一级结构的初步研究[J].食品科学, 2011, 32(sup.2):1-5.
29. 蔡为荣,孙元琳,汤坚*.果胶多糖结构与降血脂研究进展[J].食品科学, 2010, (5):307-311.
30. 许惠玲, 蔡为荣* 荷叶多酚提取优化及其在黄酒中的应用[J].食品工业科技, 36(8):277-281, 2015
31. 谢亮亮, 蔡为荣*,等. 茶多糖的分离纯化及其抗凝血活性[J].食品与发酵工业, 38(9), 191-195, 2012
32. 蔡为荣,顾小红,汤坚.仙人掌皮黄酮提取工艺优化[J].农业工程学报,2008(06):299-303.

专著

1. 蔡为荣, 王储炎.果汁果酒加工实训[M].合肥:中国科技大学出版社, 2017.1 (ISBN978-7-312-04121-1)
2. 盛龙生,汤坚.高效液相色谱质谱技术在食品药品中的应用[M].北京:化学工业出版社, 2008.2 (ISBN978-7-122-00720-9)(参编)

专利

- 1.国际授权发明专利(巴黎公约): CAI, Weirong, YUE, Danwei, et al, FLOS DOLICHORIS LABLAB-DERIVED FLAVONOIDS AND PREPARATION METHOD THEREOF. ZA 202110517765.2
- 2.蔡为荣, 闻志莹,等.一种香橼子多糖的制备、纯化方法及其应用, ZL 201910744803.0
- 3.蔡为荣, 许惠玲,等.一种龙胆酸性均一多糖及其提纯方法和应用, ZL 201510424660.7
- 4.蔡为荣, 张入飞,等.一种桑叶多糖及其分离纯化制备方法和应用, ZL 201410653066.0
- 5.庞霞, 曹天亮, 蔡为荣, 等.一种含荷叶黄酮的特型黄酒的酿制方法 ZL 201110164309.0
- 6.蔡为荣,祝晗,等.一种酒精馏出装置□ZL201920513106.x,
- 7.蔡为荣,岳丹伟,等.一种白扁豆花黄酮类化合物分离制备方法及用途,
CN202110517765.2, 实审
- 8.蔡为荣,张杰,等.一种荷叶多酚黄酒的制备方法 CN 108441372 A, 实审
- 9.谢亮亮,蔡为荣.一种葛根多糖脱蛋白的方法, CN110028595A, 实审
- 10.曹天亮,郑盛,蔡为荣,俞谨伟,项光兴,彭常安.含青稞的干型黄酒及其酿制方法,
CN202010007761.5 实审
- 11.蔡为荣, 朱樱, 汪玉玲,等.一种简便逆流萃取色谱装置, 2022.01.26.实用新型

五. 获得荣誉

2021 年获安徽省教科文卫体系统“师德先进个人”