



### 一. 戴清源

安徽工程大学，生物与食品工程学院，博士，教授，硕士研究生导师。

主要从事食品加工、生物载体材料、功能因子稳态化与控释技术等领域研究。

电话：13615534340，信箱：daiqingyuan9@126.com

### 二. 教育背景

2019.08-2020.09，加拿大曼尼托巴大学，食品与人类营养科学专业，访问学者

2011.09-2017.06，江南大学，食品科学专业，博士

2003.09-2006.06，西华大学，食品科学专业，硕士

1999.09-2003.07，河南农业大学，食品科学与工程专业，学士

### 三. 教学方面

1.发酵工厂设计

2.文献检索与科技论文写作

3.纳米生物技术

### 四. 科研方面

主要项目

1.芜湖市科技计划应用基础研究项目：糖基化蛋白/玉米醇溶蛋白纳米颗粒载体的构筑、稳定机制及应用性能（2022jc22），主持

2.安徽省高校自然科学研究重点项目：基于蛋白质自组装低环境敏感型纳米颗粒的制备、调控机制及性能研究（KJ2018A0105），主持

3.安徽省自然科学基金面上项目：基于蛋白质热凝聚物的稳态微/纳米载体的形成机制及应用研究（1608085MC72），主持

4.安徽省高校自然科学研究重点项目：天然生物大分子自组装纳米载体及其包埋性能（KJ2016A800），主持

5.安徽省高等学校省级自然科学研究项目：芝麻油下脚料中芝麻素提取关键技术

及产业化研究（KJ2011B026），主持

6.安徽省高等学校省级自然科学基金项目：米糠油综合利用关键技术研究及应用（KJ2009B091），主持

7.国家自然科学基金面上项目：微/纳尺度复合凝聚物形成、稳定机制与选择性包埋（31471624），第一参与人

8.安徽省自然科学基金面上项目：芝麻木酚素糖苷降脂活性及肠道菌介导机制（1608085MC71），第一参与人

9.安徽省自然科学基金青年项目：基于酸碱催化机制的普鲁兰酶酸耐受性分子机理研究（1708085QC63），第二参与人

10.安徽省高校自然科学基金重点项目：苹果渣及其不可消化组分的物化特性和抗氧化活性研究（KJ2016A065），第一参与人

11.安徽省重点研究与开发计划项目：酯型茶黄素生产关键技术及产业化（202004a06020022），第三参与人

代表性论文

1.**Qingyuan Dai**, Qingyuan Hong, Xiuling Zhu\*, Polyanna Silveira Hornung, Huiqin Wang, Wen Fang, Yuru Zhang, Trust Beta. Formation of whey protein isolate–dextran conjugates by Maillard reaction with ethanol-water pretreatment [J]. LWT - Food Science and Technology, 2023, 185: 115142.

2.Xiuling Zhu, **Qingyuan Dai**, Polyanna Silveira Hornung\*, Gerson Lopes Teixeira, Lovemore Nkhata Malunga, Nancy Ames, Trust Beta. Valorizing Canadian Oat Cultivars to Obtain Non-Conventional Starch: Pasting, Physicochemical, and Morphological Properties [J]. Starch - Stärke, 2023, 75(1-2): 2200142.

3.**Qingyuan Dai**, Xiuling Zhu, Jingyang Yu, Eric Karangwa, Shuqin Xia, Xiaoming Zhang\*, Chengsheng Jia. Critical desiccation state Raman spectroscopy for simple, rapid and sensitive detection of native and glycosylated protein[J]. Food Hydrocolloids, 2017, 66: 90-98.

4.**Qingyuan Dai**, Xiuling Zhu, Jingyang Yu, Eric Karangwa, Shuqin Xia, Xiaoming Zhang\*, Chengsheng Jia. Mechanism of formation and stabilization of nanoparticles produced by heating electrostatic complexes of WPI - dextran conjugate and chondroitin sulfate[J]. Journal of agricultural and food chemistry, 2016, 64(27): 5539-5548.

5.**Qingyuan Dai**, Xiuling Zhu, Shabbar Abbas, Eric Karangwa, Xiaoming Zhang\*, Shuqin Xia, Biao Feng, Chengsheng Jia. Stable nanoparticles prepared by heating electrostatic complexes of whey protein isolate - dextran conjugate and chondroitin sulfate [J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2015, 63(16): 4179-4189.

## 代表性专利

- 1.朱秀灵, **戴清源**, 洪青源, 方雯, 王圆圆, 叶启胜, 王慧琴, 陈锦, 丁雅瑞. 一种利用反溶剂沉积快速调控水分活度制备美拉德反应产物的方法.中国 ZL 202210715054.0. 2023-05-16.
- 2.**戴清源**, 朱秀灵, 许诈文, 张志祥, 盛伊建, 刘明洁, 张甜甜, 王枫. 一种富含抗氧化成分及活性乳酸菌的植物提取物、制备方法及其在食品中的应用.中国 ZL201810418535.9. 2022-02-25.
- 3.朱秀灵, 叶精勤, **戴清源**, 尤少林, 洪俊杰, 石钊, 刘奎. 王思蒙. 一种利用葡萄酒糟制备面膜的方法及根据此方法得到的一种面膜.中国 ZL 201710249387.8. 2020-06-23.
- 4.张晓鸣, 吕怡, **戴清源**, 夏书芹, 贾承胜. 一种通过复合凝聚法制备亲水性物质为芯材的微胶囊化方法. 中国 ZL 2012 1 0063857.9. 2014-01-22.
- 5.陈祥贵, 杨潇, **戴清源**. 一种用于筛选抗糖尿病药物的细胞模型: 中国 ZL 2007 1 0203168.2. 2011-09-14.