

个人简介

姓名：陈曦

研究方向：谷物营养及功能活性评价；谷物功能性食品开发

联系方式：QQ258711481

工作经历：

2018年7月至2019年3月，武汉轻工大学食品科学与工程学院，讲师。

2019年4月至今，武汉轻工大学食品科学与工程学院，副教授。

学习经历：

2006年9月至2010年6月，南昌大学食品学院，获得学士学位，专业为食品科学与工程。

2011年9月至2014年6月，南京财经大学食品科技学院，获得硕士学位专业为农产品加工及贮藏，研究方向为功能性食品，师从胡秋辉及方勇教授，研究课题：富硒大米中硒代多肽的分离纯化及其对小鼠巨噬细胞增殖的影响。

2014年8月至2017年12月，美国堪萨斯州立大学（Kansas State University）食品营养与健康系，专业为营养科学，获得博士学位。研究方向为食品营养，师从 Weiqun Wang 教授，研究课题：1.鸭肝脏中 ω -3 多不饱和脂肪酸的转化及代谢：该课题属于与浙江省农科院合作的对外科技合作项目（International Science & Technology Cooperation Program of China, 2013DFA31880）。2.高粱酚类化合物抑制癌细胞增长的机理研究：该课题属于美国农业部项目（USDA Cooperative Award 58-3020-5-016）。

发表文章：

[1] **Chen X**, Shen J, Xu J, Herald T, Smolensky D, Perumal R, and Wang W. Sorghum Phenolic Compounds Are Associated with Cell Growth Inhibition through Cell Cycle Arrest and Apoptosis in Human Hepatocarcinoma and Colorectal Adenocarcinoma Cells. *Foods*, 2021, 10(5), 993.

[2] **Chen X**, Li X, Zhu X, Wang G, Zhang K, Wang Y, and Ding W. Optimization of Extrusion

and Ultrasound-assisted Extraction of Phenolic Compounds from Jizi439 Black Wheat Bran. *Processes*, 2020, 8, 1153.

[3] **Chen X**, Du X, Shen J, Lu L, Wang W. Effect of various dietary fats on fatty acid profile in duck liver: Efficient conversion of short-chain to long-chain omega-3 fatty acids. *Experimental Biology and Medicine*, 2017; 242: 80-87.

[4] **Chen X**, Rhodes D, Herald T, Su X, Xu J, Shen Y, and Wang W. Comparison of Cell Growth Inhibition by Various Phenolic-enriched Sorghum Accessions in Human Liver Carcinoma HepG2 Cells. *The FASEB Journal*. Published Online:1 Apr 2017.

[5] **Chen X**, Du X, Shen J, Lu L, and Wang W. Modulation of omega-3 fatty acid profile in the duck liver by various dietary fats. *The FASEB Journal*. Published Online:1 Apr 2016.

[6] Fang Y, **Chen X**, Luo P, Pei F, Muinde B, Liu, K, Du M, Qiu W. The correlation between in vitro antioxidant activity and immunomodulatory activity of enzymatic hydrolysates from selenium-enriched rice protein. *Journal of Food Science*. 2017; 82: 517-522.

[7] Su X, Rhodes D, Xu J, **Chen X**, Davis H, Wang D, Herald TJ, Wang W. Phenotypic Diversity of Anthocyanins in Sorghum Accessions with Various Pericarp Pigments. *Journal of Nutrition & Food Sciences*. 2017; 7(4):1000610.

[8] Shen Y, Su X, Rhodes D, Herald T, Xu J, **Chen X**, Smith JS, Wang W. The pigments of sorghum pericarp are associated with the contents of carotenoids and pro-vitamin A. *International Journal of Food & Nutritional Sciences* 2017; 6(3):2320-7876.

[9] 胡秋辉, **陈曦**, 方勇, 陈悦, 杨文健, 马宁, 赵丽艳. 富硒米糠蛋白的优化制备及其蛋白营养复配研究. *中国农业科学* 2013; 46: 1-7. Doi: 10.3864/j.issn.0578-1752.2014.02.017

[10] 方勇, **陈曦**, 陈悦, 罗佩竹, 杨文健, 马宁, Xin Z, 赵丽艳, 胡秋辉. 外源硒对水稻籽粒营养品质和重金属含量的影响. *江苏农业学报* 2013; 29: 760-765. Doi: 10.3969/j.issn.1000-4440.2013.04.012

[11] 邱伟芬, 罗佩竹, 方勇, 杨文健, 马宁, **陈曦**, 汤晓智, 胡秋辉. 大米源硒代多肽的酶法制备及其抗氧化活性的研究. *中国粮油学报* 2013; 28: 1-7

[12] 方勇, 杨文健, 马宁, 汤晓智, **陈曦**, 胡秋辉. 体积排阻色谱-电感耦合等离子体质谱分析富硒大米含硒蛋白组成. *Chinese Journal of Analytical Chemistry* 2013; 41: 882-887

主持及参与项目:

[1]全麦粉加工与品质改良关键技术装备研究与示范（2018YFD0401002），国家重点研发计划课题，343万元，2018.07-2020.12，参与。

[2] 麦麸酚类化合物对结直肠癌细胞的抑制作用机理研究（2020JYBQGDKFB12），大宗粮油精深加工教育部重点实验室开放课题，4万元，2020.11-2022.10，主持。

[3] 挤压加工对麦麸酚类化合物的影响，大宗粮油精深加工教育部重点实验室开放课题 5万元，2018.10-2020.09，主持。

发明专利:

[1] 一种米糠硒蛋白粉的制备方法，ZL201210494766.0，第二发明人

[2] 一种米糠硒蛋白与大豆蛋白复配胶囊，ZL201310287485.2，第三发明人

[3] 一种具有免疫活性的大米酶解硒多肽的制备方法，ZL201310386081.9，第六发明人

学术会议:

[1] 国内会议：Oral Presentation，2019 小麦制粉新技术暨产业发展高峰论坛，郑州，中国

[2] 国际会议：Poster Presentation, 2017 Experimental Biology (EB) Conference, Chicago, USA

[3] 国际会议：Poster Presentation and Competition, 2016 Experimental Biology (EB) Conference, San Diego, USA

获奖及荣誉:

博士全额奖学金	2014-2017
Nina M. Browning Memorial Scholarship	2014, 2015, 2016, 2017
Graduate School Travel Award	2017
堪萨斯州立大学研究生论坛杰出演讲	2016
校优秀毕业论文	2014
研究生国家奖学金	2013
优秀研究生	2013
二等奖学金	2009