大连民族大学硕士研究生导师信息采集表

一、基本信息

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 许喆 | | 性别 | 男 | 职 称 | 讲师 |
| 最高学位及授予单位 | | | 博士 大连工业大学 | | | |
| 所在学院 | 生命科学学院 | | | | 电子邮箱 | xuzhe@dlnu.edu.cn |
| 学科/类别 | 生物工程/生物与医药 | | | | 招生方向/领域 | 食品生物工程/食品工程 |
| 所在科研平台及职务 | | | 无 | | | |
| (学习与工作经历、研究方向及成果统计等信息)    教育经历：  (1) 2015-09 至 2020-12, 大连工业大学,  食品科学与工程, 博士  (2) 2011-09 至 2015-06, 大连工业大学,  食品科学与工程, 学士  博士后工作经历：  (1) 2022-04 至 今, 中国农业科学院, 麻类研究所和农产品加工所, 博士后  科研与学术工作经历：  (1) 2021-01 至 今, 大连民族大学, 生命科学学院, 讲师  许喆，大连工业大学博士，中国农业科学院博士后，大连民族大学讲师，硕士生导师。 主要研究方向为蛋白质资源开发与利用，生物活性肽构效关系。对食源性蛋白的营养组成和生物利用率及食源性生物活性肽的相互作用和活性等方面进行研究。 博士论文荣获2022年辽宁省优秀博士学位论文，发表论文30余篇，以第一作者在Biomaterials、Journal of Agricultural and Food Chemistry、Food & Function等国际学术刊物上发表SCI论文10篇，申请中国发明专利15项其中授权4项，参编英文合作出版著作1部，参与了十三五书籍《水产品加工学》工作。  国际期刊Frontiers in nutrition（中科院2区）专刊主编，常州市科技局入库专家，主持浙江省深蓝渔业资源高效开发利用重点实验室开放基金1项，浙江省食品微生物技术研究重点实验室开放基金1项，企业横向课题1项，参与国家重点研发计划等基金5项。 | | | | | | |
| 个人学术主页 | | 链接（选填） | | | | |
| 主讲研究生课程 | | 实验设计与数据处理、生物统计方法、数理统计 | | | | |

注：学科/类别、招生方向/领域须与招生专业目录保持一致。

二、代表性学术论文与著作

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 论文或著作题目（以参考文献格式列举） |
| 1 | **Zhe Xu**, Fengjiao Fan, Hui Chen, Pujie Shi, Dongyang Zhu, Meilian Yang，Zhenyu Wang, Hesham R. EI-Seedi, Ming Du\*, Absorption and transport of a Mytilus edulis-derived peptide with the function of preventing osteoporosis, Food & Function, 2021, 12: 2102-2111. |
| 2 | **Zhe Xu**, Hui Chen, Fengjiao Fan, Pujie Shi, Shuzhen Cheng, Maolin Tu, Hesham R. Ei-Seedi, and Ming Du\*, Pharmacokinetics and transport of an osteogenic dodecapeptide, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2020, 68(37): 9961-9967.首页封面文章 |
| 3 | **Zhe Xu**, Hui Chen, Fengjiao Fan, Pujie Shi, Maolin Tu, Shuzhen Cheng, Zhenyu Wang and Ming Du\*, Bone formation activity of an osteogenic dodecapeptide from blue mussels （Mytilus edulis）, Food & Function, 2019, 10(9): 5616-5625. |
| 4 | **Zhe Xu**, Fujunzhu Zhao, Hui Chen, Shiqi Xu, Fengjiao Fan, Pujie Shi, Maolin Tu, Ziye Wang and Ming Du\*, Nutritional properties and osteogenic activity of enzymatic hydrolysates of proteins from blue mussel (Mytilus edulis), Food & Function, 2019, 10(12): 7745-7754. |
| 5 | **Zhe Xu**, Hui Chen, Zhenyu Wang, Fengjiao Fan, Pujie Shi, Maolin Tu, and Ming Du\*, Isolation and characterization of peptides from Mytilus edulis with osteogenic activity in mouse MC3T3-E1 preosteoblast cells, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2019, 5(67): 1572-1584. |

注：限5项，导师须为第一作者，文献格式遵循GB/T 7714-2015。

三、政府科研奖励成果

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 科研奖励成果名称 | 获奖级别及单位 | 获奖时间 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

注：限5项，指政府自然科学奖、技术发明奖和科技进步奖，孙冶方经济学奖、中国专利奖、何梁何利科技奖等优秀成果奖。

四、代表性科研项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称及来源 | 起止年月 |
| 1 | 民族特色工业化水产制品加工关键技术与装备开发，中华人民共和国科学技术部 | 2018.07-2020.12 |
| 2 | 活性氧（ROS）介导的内源酶调控海参低温嫩化品质机理，自然科学基金委 | 2017.01-2020.12 |
| 3 | 高压均质对紫贻贝蛋白乳化特性的影响极其机制研究，自然科学基金委 | 2019.01-2021.12 |
| 4 | 辽宁特色海产品深加工产业化关键技术开发利用与示范，辽宁省科学技术厅 | 2020.04-2022-12 |
| 5 | 海参精深加工关键技术研发及产业化，辽宁省财政厅 | 2022.01-2023.12 |

注：限5项，导师须为项目负责人。

五、其他代表性成果

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 成果名称、级别及来源单位、时间 |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| … |  |

注：限5项。

六、指导研究生科研或创新代表性成果

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 成果名称 |
| 1 | Zhe Xu, Zhixuan Zhu, Hui Chen, Lingyu Han, Pujie Shi, Xiufang Dong, Di Wu, Ming Du, Tingting Li. Application of a Mytilus edulis-derived promoting calcium absorption peptide in calcium phosphate cements for bone. *Biomaterials*, 2022, 282, 121390. |
| 2 | Zhe Xu, Jiale Chang, Jiamin Zhou, Yixin Shi, Hui Chen, Lingyu Han, Maolin Tu and Tingting Li, Characterization and Mechanism of Tea Polyphenols Inhibiting Biogenic Amine Accumulation in Marinated Spanish Mackerel, Foods, 2023, 12(12): 2347-2362. |
| 3 | Zhe Xu, Shiying Han, Hui Chen, Zhixuan Zhu, Lingyu Han, Xiufang Dong, Ming Du, Tingting Li. Characterization of chelation and absorption of calcium by a Mytilus edulis derived osteogenic peptide. *Frontiers in Nutrition*, 2022, 9: 840638. |
| 4 | Zhe Xu, Shiying Han, Hui Chen, Lingyu Han, Xiufang Dong, Zhijian Tan, Ming Du, Tingting Li. Nutritional properties and osteogenic activity of simulated digestion components and peptides from Larimichthys crocea. *Food Research International*. 2023,163:112238. |
| 5 | Zhe Xu, Zhixuan Zhu, Maolin Tu, Jiale Chang, Shiying Han, Lingyu Han, Hui Chen, Zhijian Tan, Ming Du and Tingting Li. Characterizations and the Mechanism Underlying Cryoprotective Activity of Peptides from Enzymatic Hydrolysates of Pseudosciaena crocea[J]. Foods, 2023, 12(4): 875-892. |

注：限5项，研究生为第一或第二作者（导师第一作者）的科研或省级及以上创新成果。

七、主要学术兼职及荣誉称号

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 学术兼职（荣誉称号）名称、批准（颁发）单位、时间 |
| 1 | 国际期刊Frontiers in nutrition（中科院2区）专刊主编 2022.11 |
| 2 | 常州市科技局入库专家2022.10 |
| 3 | 辽宁省食品科学技术学会会员2020.11 |
| 4 |  |
| 5 |  |

注：限5项。