

	基本信息	
	姓名	陈磊
	职称	副研究员
	学历/学位	博士
	联系电话	
	电子邮箱	leichen@jiangnan.edu.cn

个人简介

陈磊，男，香港中文大学博士，江南大学生物工程学院副研究员，硕士研究生导师。长期从事食药真菌发酵合成天然产物（多糖、糖蛋白等）、多糖结构、物化性质及应用等方面的研究，主要承担食品发酵技术、生物化学实验、糖生物材料等课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文十余篇；申请发明专利4项，其中已授权1项；主持或参与了包括国家自然科学基金、江苏省自然科学基金、十三五国家重点研发计划项目等在内的纵向科研项目4项. 企业横向科研项目1项；获得2017年江苏省“双创博士”资助。

学习工作经历（自本科填起）

2003/09 - 2007/06, 烟台大学, 食品科学与工程, 学士
 2007/09 - 2010/06, 暨南大学, 粮食、油脂及植物蛋白工程, 硕士
 2010/08 - 2013/12, 香港中文大学, 生物系, 食品科学及生物技术, 博士
 2016/06 - 至今 江南大学 生物工程学院工作, 副研究员, 硕士生导师
 其中:
 2009/08 - 2010/02, 元智大学 (台湾), 化学工程与材料科学学系, 交换生
 2014/01 - 2015/10 上海交通大学 农业与生物学院, 博士后
 2013/10 - 2014/01 香港理工大学 应用生物及化学科技学系, 博士后

主要代表性成果:

一、论文（论著）发表情况

- 1、Lei Chen*, Zhengqi Wang, Bobo Zhang, Mengdie Ge, Huisuan Ng, Yuge Niu, Liming Liu. (2019). Production, structure and morphology of exopolysaccharides yielded by submerged fermentation of *Antrodia cinnamomea*. *Carbohydrate Polymers* 205, 271-278. (2区杂志IF=5.158)
- 2、Lei Chen, Wen-Na Cheng, Bo-Bo Zhang, Peter C. K. Cheung*. (2016). Structural and thermal analysis of a hyper-branched exopolysaccharide produced by submerged fermentation of mushroom mycelium. *RSC Advances* 6(113), 112260-112268. (IF=2.936)
- 3、Lei Chen, Chang-Jiang Yu, Yu-Bin Ma, Hua Xu, Shu-Min Wang, Yu Wang, Xing-Xun Liu, Gong-Ke Zhou*. (2016). Insights into the structural and physicochemical properties of small granular starches from two hydrophyte duckweeds, *Spirodela oligorrhiza* and *Lemna minor*. *Carbohydrate Research* 435, 208-214. (IF=2.074)
- 4、Lei Chen, Jie Liu, Ya-Qiong Zhang, Bo-Na Dai, Yuan An, Liang-Li (Lucy) Yu*. (2015). Structural, thermal and anti-inflammatory properties of a novel pectic polysaccharide from alfalfa (*Medicago sativa* L.) stem. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 63(12), 3219-3228. (1区杂志IF=3.412)
- 5、Lei Chen, Jie Liu, Ya-Qiong Zhang, Yu-Ge Niu, Bo-Na Dai, Liang-Li (Lucy) Yu*. (2015). A novel alkaline hemicellulosic heteroxyylan isolated from alfalfa (*Medicago sativa* L.) stem and its thermal and anti-inflammatory properties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 63(11), 2970-2978. (1区杂志IF=3.412)
- 6、Lei Chen, Peter C. K. Cheung*. (2014). Mushroom dietary fiber from the fruiting body of *Pleurotus tuber-regium*: Fractionation and structural elucidation of nondigestible cell wall components. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 62(13), 2891-2899. (1区杂志IF=3.412)

- 7、Lei Chen, Bo-Bo Zhang, Jia-Lun Chen, Peter C. K. Cheung*. (2014). Cell wall structure of mushroom sclerotium (*Pleurotus tuber regium*): Part 2. Fine structure of a novel alkali-soluble hyper-branched cell wall polysaccharide. Food Hydrocolloids 38, 48-55. (2区杂志IF=5.089)
- 8、Lei Chen, Wen-Wen Xu, Shao-Ling Lin, Peter C. K. Cheung*. (2014). Cell wall structure of mushroom sclerotium (*Pleurotus tuber regium*): Part 1. Fractionation and characterization of soluble cell wall polysaccharides. Food Hydrocolloids 36, 189-195. (2区杂志IF=5.089)
- 9、Lei Chen, Bo-Bo Zhang, Peter C. K. Cheung*. (2012). Comparative proteomic analysis of mushroom cell wall proteins among the different developmental stages of *Pleurotus tuber-regium*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 60(24), 6173-6182. (1区杂志IF=3.412)
- 10、Lei Chen, Hua-Hong Huang, Wen-Bao Liu, Ning Peng, Xue-Song Huang*. (2010). Kinetics of the 5-hydroxymethylfurfural formation reaction in Chinese rice wine. Journal of Agricultural and Food Chemistry 58(06), 3507-3511. (1区杂志IF=3.412)

二、专利情况

- 1、一种构建微生物共培养体系高产虎奶菇胞外多糖的方法, 201811075059.1.
- 2、一种从虎奶菇菌核中制备糖蛋白的方法, 201810172232.3.
- 3、一种牛樟芝胞外多糖的液态发酵及纯化方法, 201810172235.7.
- 4、一种从紫花苜蓿茎中制备多糖及糖蛋白的方法, ZL 201410476283.7.

三、承担教学科研项目情况

近5年来主持或参与国家自然科学基金、江苏省自然科学基金、中国博士后基金等多项课题。代表性的科研项目如下:

- 1、2018 - 2020, 虎奶菇液态发酵超支化多糖的生物合成途径解析, 国家自然科学基金青年基金项目 (Grant No. 21706094, 主持, 24万);
- 2、2017 - 2020, 液态发酵虎奶菇超支化多糖的合成通路研究, 江苏省自然科学基金青年基金项目 (Grant No. BK20170176, 主持, 主持, 20万);
- 3、2017 - 2018, 真菌多糖自组装纳米颗粒的制备和机理研究, 中央高校基本科研专项资金 (Grant No. JUSRP11726, 主持, 8万);
- 4、2017 - 2018, 上部烟叶生物酶技术开发, 横向-企业合作项目 (主持, 80万);
- 5、2014 - 2015, 苜蓿多糖一级结构与增殖益生菌功能的研究, 第56批中国博士后科学基金面上项目 (主持, 5万), 已结题;
- 6、红曲黄色素的工业化生产及稳态化技术研究, 十三五国家重点研发计划“食品添加剂与配料绿色制造关键技术” (Grant No. 2016YFD0400802子课题参与)
- 6、2015 - 2017, 模拟食品加工条件下车前草壳多糖与乳蛋白肽的相互作用机制研究, 国家自然科学基金青年基金, 参与;
- 7、2013 - 2015, 利用虎奶菇中试生产一种新型、安全及有实证的纳米硒保健食品, 粤港招标课题, 参与。

四、获奖情况 (含指导学生获奖)

- 1、江苏省“双创博士”(世界名校类), 2017
- 2、Postgraduate Student Publication Outstanding Award of CUHK, Top 2%, 2014
- 3、广东省优秀硕士毕业论文, 2011

以上资料更新时间截止: 2018年10月