



梁丽

学 位 博士

导师情况 博导

研究中心 食品结构与物性

研究领域 蛋白质结构与功能、大分子组
装、功能食品

联系电话 0510-85197367

手 机 18762651035

Email liliang@jiangnan.edu.cn

通讯地址 江苏省无锡市滨湖区蠡湖大道
1800号

个人简介

科研项目

学术论文

获奖

专利

承担教学

研究生培养

1997-2001 中国海洋大学（原青岛海洋大学），海洋化学，学士学位

2001-2006 复旦大学，高分子化学与物理，博士学位

2006-2011 Laval University（加拿大），食品科学与营养，博士后

2011-2012 江南大学，食品科学与工程，副教授

2012-至今 江南大学，食品科学与工程，教授

1 国家自然科学基金项目

2 教育部留学归国人员启动基金项目

3 “青年千人计划”项目

1 The interaction of apo cytochrome c with sulfonated polystyrene nanoparticles. Langmuir, 2004

2 The structural transformation of apo cytochrome c induced by the alternating copolymers of maleic acid and alkene. Biomacromolecules, 2005

3 Interactions of apo cytochrome c with alternating copolymers of maleic acid and alkene. Langmuir, 2005

4 Reversibility of structural transition of cytochrome c on interacting with and releasing from alternating copolymers of maleic acid and alkene. Biomacromolecules, 2006

5 Interaction of β -lactoglobulin with resveratrol and its biological implication. Biomacromolecules, 2008

6 Interaction of α -gliadin with poly(HEMA-co-SS): structural characterization and biological implications. Biopolymers, 2009

7 Interaction of α -gliadin with polyanions: design considerations for sequestrant used in supportive treatment of celiac disease. Biopolymers, 2010

8 In vitro release of a-tocopherol from emulsion-loaded β -lactoglobulin gels. Int. Dairy J., 2010

9 Study of the acid and thermal stability of β -lactoglobulin-ligand complexes using fluorescence quenching, Food Chemistry, 2012,

10 The folic acid/ β -casein complex: characteristics and physicochemical implications. Food Research International, 2014

无信息

无信息

1 生物化学

2 生物化学实验

无信息

院长信箱 : 董事单位 : 校友会 : 丁谷基金会 : 下载专区 : 校园地图



江南大学食品学院

The School of Food Science and Technology (SFST)

地址:江苏省无锡市蠡湖大道1800号 电话:+86-510-85329081 E-mail: foodsci@jiangnan.edu.cn

Copyright 2012 江南大学食品学院 All rights reserved. 网站制作维护: 零伍易零