

生命与环境科学学院

College of Life and Environmental Sciences



魏新林 教授

一.个人简介

魏新林，男，1971年出生，中共党员，博士，[上海师范大学工程食品研究所](#)所长，上海师范大学研究院研究员，上海师范大学生命与环境科学学院教授、硕士生导师。2004年毕业于江南大学，获博士学位；2001年毕业于华南农业大学，获硕士学位；1993年毕业于安徽农业大学，获学士学位。1999年4月被聘为讲师，2005年6月被聘为副教授，2007年3月被聘为上海师范大学研究院研究员。中国食品工业协会专家委员会委员、中国细胞生物学会会员，Carbohydrate Polymer, Journal of Applied Polymer Science等国际期刊审稿人。

二.研究方向

1.资源综合利用（生物资源化工）

2.环境（食品、农兽药等）安全监测

三.科研项目

1.资源综合利用（生物资源化工）方向

- (1) “十一五”国家高技术研究发展计划（863计划）项目，“茶源多糖的分离纯化、结构与功能、质量标准及重组加工研究”（2008AA10Z322），2008,3-2010,10，主持，在研
- (2) 上海市科委重大科技专项子课题，“芦笋保健茶加工技术研究”（07DZ12043），2007.11-2009.9，主持，在研
- (3) 上海市科委青年科技“启明星”项目，“高纯度茶花多糖的中试制备及降糖功能食品开发研究”（07QB14047），2007.9-2009.9，主要承担，在研
- (4) 上海-联合利华研究与发展基金项目，“茶多糖分离纯化及抗皮肤衰老作用研究”（05SU7094），2005，11-2007，12，主持，完成
- (5) 上海市教委项目，“茶籽综合提取茶籽油、茶皂素和茶籽多糖的新工艺研究”（06DZ018），2006.11-2008.12，主要承担，完成

2.环境（食品、农兽药等）安全监测方向

- (6) 上海市科委“创新行动计划”生物医药重点项目，“食源性疾病胶体金免疫层析快速检测技术及溯源系统研究”（08391911100），2008.7-2011，9，主持，在研
- (7) 上海市科委“创新行动计划”技术标准专项，“食品中有机磷农药残留的纳米金免疫层析法快速检测技术标准研究”（07DZ05027），2007.11-2009.9，主持，在研

- (8) 国家自然科学基金项目,“食品抗生素多残留的量子点标记免疫层析检测技术研究”(30840067),2009.1-2009.12,主要承担,在研
- (9) 上海市科委“登山行动计划”技术标准专项,“胶体金免疫层析法快速检测动物食品中氯霉素残留的技术标准研究”(06DZ05137),2006.9-2008.10,主要承担,完成
- (10) 国家公益性项目子课题,“食品安全状态评估与分析方法建立”,2008,5-2008,11,主持,完成

四.出版书籍

- 1.《果蔬资源开发利用》,副主编,中国化工出版社,2007
- 2.《功能性食品和营养品加工技术》,主译,中国轻工业出版社,2009
- 3.《功能性食品碳水化合物》,参译,中国轻工业出版社,2009
- 4.《食品原料学》,十一五国家级精品教材,参编,东南大学出版社,2007

五.申请专利

- (1) 魏新林,王元凤.高纯度茶多糖制备的一种新工艺,中国发明专利,专利号200710037543.0,公开号CN101016344
- (2) 魏新林,王元凤,沈靖菁,俞兰.一种休闲保健茶饮料的制备方法.中国发明专利,专利号200810032285.1
- (3) 王元凤,魏新林,沈靖菁,俞兰.一种功能性运动饮料的配方及其制备方法,中国发明专利,专利号200810033339.6

六.近期主要论文

- (1) Xinlin Wei , Ying liu , Wang Yangfeng , Effects of tea polysaccharide on cell growth in primary cultured rat skin keratinocytes and fibroblasts, ICFST,2007, 25
- (2) Wei Xinlin ,Chen Wei, Yangfeng Wang,Xiao Ming. Molecular and Morphological Identification of a chitosan-degrading fungus, ICFST,2007,73-74
- (3) Yuanfeng Wang,, Xinlin Wei , Zhenyu Jin. Structure analysis of an acidic polysaccharide from green tea, Natural Product Research, 2009 ,23(4),1-10
- (4) Yuanfeng Wang,, Xinlin Wei , Zhenyu Jin. Structure Analysis of a Neutral Polysaccharide Isolated from Green Tea, Food Research International,2009, 42(4), 420-425
- (5) Wei Xinlin, Ying Liu, Yuanfeng Wang, Jianbo Xiao. Protective Effects of Tea Polysaccharide and Polyphenol on Skin, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2009
- (6) WEI Xin-lin, WANG Yuan-feng, Guo Yan-hong, WEN Xin-yu ,Study on Aqueous Enzymatic Extraction Technology of Tea Seed Oil, JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE ,2009
- (7) Yangfeng Wang ,Xinlin Wei, Ming Nie. Zinc enriching technology of Spirulina platensis and their certain chemical property. ICFST,2005,11,210
- (8) Xinlin Wei, Wenshui Xia. Study on Physico-chemical Properties of Chitooligosaccharides ICFST,2003,10,178 – 191
- (9) 魏新林*, 郭艳红, 王元凤 酶法提取茶多糖工艺条件研究,农产品加工,2009,143(4), 25-28
- (10) 王元凤, 魏新林, 金征宇. 硫酸酯化茶多糖的制备及清除羟自由基活性研究, 食品工业, 2009, 60(2).31-35
- (11) 王元凤, 俞兰, 魏新林* 从油茶饼粕中提取油茶籽多糖和茶皂素的工艺研究, 食品工业, 2008, 59(6).29-32
- (12) 王元凤,白亚龙,魏新林*.胶体金免疫层析法检测蜂蜜中氯霉素残留的前处理方法研究[J].食品科学,2009,5,21-27
- (13) 王元凤,白亚龙,魏新林*.胶体金标记氯霉素抗体探针的研究.上海师范大学学报,2008,37(4):408-413

- (14) 魏新林*, 刘莹, 张少恩, 王元凤, 氰戊菊酯特异性人工抗原的合成与鉴定, 农产品加工, 2009, 143 (3), 27-31
- (15) 陈巍, 郑月英, 吴晓明, 王元凤, 魏新林*, 肖明 “一片罐”的抑菌作用, 上海师范大学学报, 2007, 12, 156-159
- (16) 魏新林, 聂明, 吴丹丹等. 功能性富锌螺旋藻加工技术的研究, 食品科学 2006, 27 (6), 144 - 146
- (17) 魏新林, 夏文水. 壳五糖和壳六糖对小鼠细胞因子分泌的影响研究, 第五届甲壳素化学生物学与应用技术研讨会, 2006, 11, 565-569
- (18) 聂明, 魏新林*, 肖明. 土壤中选育产壳聚糖酶菌株的研究. 生物技术 2005, 15 (5) 16-18
- (19) 聂明, 张伟琼, 彭珺, 魏新林, 肖明. 钝顶螺旋藻表面微观形貌的原子力显微镜研究, 生物技术, 2005, 15 (6), 57-59
- (20) 夏文水, 魏新林. 甲壳低聚糖制备研究, 应用化学 2004, 21 (4), 332-337
- (21) 魏新林, 夏文水. 甲壳低聚糖理化性质研究, 日用化学工业 2004, 34 (3), 164-166
- (22) 魏新林, 夏文水. 壳聚五糖和壳聚六糖体内外对小鼠细胞因子mRNA表达的影响研究. 第四届中国甲壳素化学学术会议论文集, 2004, 11, 313 - 322
- (23) 魏新林, 夏文水. 甲壳低聚糖特性研究, 水产科学 2004, 23 (2), 15-19
- (24) 魏新林, 夏文水. 甲壳低聚糖酸水解特性的研究, 化学世界 2004, 45 (6), 308 - 311, 315.
- (25) 魏新林, 夏文水. 甲壳低聚糖生理活性研究, 中国药理学通报 2003, 19(6), 614 ~ 617
- (26) 魏新林, 王登良, 王元凤. 乌龙茶做青过程中香气成分的变化研究. 西南农业大学学报, 2003, 25(1), 55-58
- (27) 魏新林, 王元凤, 王登良. 做青温湿度对乌龙茶香气成分的影响, 食品与生物技术学报, 2002, 21 (3), 224-229
- (28) 王登良, 魏新林. 不同温度做青对乌龙茶香气成分形成的影响, 茶叶科学, 2002, 22 (1), 30-33
- (29) 魏新林, 王登良, 王元凤. 不同湿度做青对乌龙茶香气成分形成的影响. 郑州工程学院学报, 2002, 23(4), 26-28

七. 中国国际工业博览会参展项目

- (1) 魏新林, 王元凤. “高纯度茶叶多糖的工业化生产技术”, 第八届中国国际工业博览会, 2007, 11
- (2) 魏新林. “茶花资源综合开发”, 第九届中国国际工业博览会, 2007, 11
- (3) 王元凤, 魏新林. “茶籽饼粕中提取茶皂素和茶籽多糖的工业化生产”, 第九届中国国际工业博览会, 2007, 11
- (4) 魏新林. “甲壳素/壳聚糖/氨基葡萄糖盐酸盐/甲壳低聚糖的生产技术”, 第八届中国国际工业博览会, 2006, 11

八. 联系方式

地址: 上海市桂林路100号

电话: 021-27463960

手机: 13524670799

电子信箱: sucess2000@vip.sina.com; wxl@shnu.edu.cn

网址: [http://shenghuan.shnu.edu.cn/4/pages/graduate school of Engineering Foodstuff/index.htm](http://shenghuan.shnu.edu.cn/4/pages/graduate%20school%20of%20Engineering%20Foodstuff/index.htm)

