

2024 年度广东省科学技术奖公示表

（自然科学奖、技术发明奖、科技进步奖、科技成果推广奖格式）

学科、专业评审组	学科：食品加工的副产品加工与利用 专业评审组：轻工纺织与食品专业评审组
项目名称	食品胶类多糖的生物活性机制、生产关键技术及高值化应用
主要完成单位	暨南大学
	无限极（中国）有限公司
	广东长兴生物科技股份有限公司
	华南农业大学
	烟台帝斯曼安德利果胶股份有限公司
	新疆利世得生物科技有限公司
	青州荣美尔生物科技股份有限公司
主要完成人 (职称、完成单位、工作单位)	1. 彭喜春（教授、暨南大学、暨南大学、项目统筹，负责完成食品胶类多糖的生物活性机制研究及其高值化应用，协助完成三种胶类多糖关键生产技术的开发）
	2. 刘云国（教授、临沂大学、青州荣美尔生物科技股份有限公司、主要完成瓜尔豆胶生产关键技术的开发，协助完成瓜尔豆胶的高值化应用）
	3. 罗剑鸣（副研究员、暨南大学、暨南大学、主要完成食品胶类多糖的生物活性机制研究，协助完成该类多糖的高值化应用）
	4. 陈则华（高级工程师、无限极（中国）有限公司、无限极（中国）有限公司、协助完成食品胶类多糖的高值化应用，提供开展研究的资金）
	5. 李美英（副教授、华南农业大学、华南农业大学、协助完成食品胶类多糖的生物活性机制研究）
	6. 王文（高级工程师、烟台帝斯曼安德利果胶股份有限公司、烟台帝斯曼安德利果胶股份有限公司、主要完成果胶生产关键技术的开发，协助完成果胶的高值化应用）
	7. 孙晓冬（副教授、新疆利世得生物科技有限公司、新疆利世得生物科技有限公司、主要完成亚麻籽胶生产关键技术的开发，协助完成亚麻籽胶的高值化应用）
	8. 黄永平（讲师、韩山师范学院、广东长兴生物科技股份有限公司、协助完成食品胶类多糖的高值化应用，提供开展研究的资金）
	9. 王利平（工程师、广东长兴生物科技股份有限公司、广东长兴生物科技股份有限公司、协助完成食品胶类多糖的高值化应用，提供开展研究的资金）
	10. 刘凌霄（高级农艺师、青州荣美尔生物科技股份有限公司、青州荣美尔生物科技股份有限公司、协助完成瓜尔豆胶生产关键技术的开发）
代表性论文 专著目录	论文 1: <3 种不溶性复合膳食纤维对小鼠肠道内短链脂肪酸产生的影响、食品科学、2012 年 33 卷、第一作者：罗剑鸣、通讯作者：彭喜春>
	论文 2: <Antiobesity effect of flaxseed polysaccharide via inducing satiety due to leptin resistance removal and promoting lipid metabolism through the AMP-activated protein kinase (AMPK) signaling pathway、Journal of Agricultural and Food Chemistry、2019 年 57 卷、第一作者：罗剑鸣，齐佳梅、通讯作者：彭喜春、刘洁生、周庆华>

	<p>论文 3: < Guar gum different from Ganoderma lucidum polysaccharide in alleviating colorectal cancer based on omics analysis、Food & Function、2020 年 11 卷、第一作者: 罗剑鸣, 李天行、通讯作者: 彭喜春、张广文></p>
	<p>论文 4: < Pectin and inulin stimulated the mucus formation at a similar level: An omics-based comparative analysis、Journal of Functional Foods、2020 年 85 卷、第一作者: 谢金莉, 余荣轩、通讯作者: 罗剑鸣、彭喜春></p>
	<p>论文 5: < In vitro fermentation of flaxseed polysaccharide by fecal bacteria inhibits energy intake and adipogenesis at physiological concentration、Food Research International、2021 年 139 卷、第一作者: 林潇红, 徐伟焯、通讯作者: 彭喜春></p>