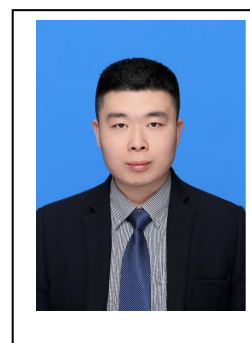


一、基本信息

姓 名 秦洋
职 称 讲师
专 业 食品科学与工程
学 位 博士
学 院 食品与化学工程学院
研 究 领 域 淀粉质食品糖化发酵



二、教育背景

2006-2010 辽宁大学 食品科学与工程 工学学士
2010-2013 新疆农业大学 食品科学 农学硕士
2014-2017 沈阳农业大学 食品科学与工程 工学博士

三、工作经历

2017-至今 邵阳学院食品与化学工程学院 教师

四、主持科研项目

- 1 浸肉工艺对白酒催陈过程中鼓香风味物质形成规律研究（17ZX17），邵阳学院科研启动项目，15万元。
- 2 益阳黑茶四种典型活性功能成分协同高效分离及应用研究（2018NK2036），湖南省重点研发计划子项目负责人，11万元，结题。
- 3 豉香型白酒浸肉陈酿过程酒体脂肪酸成分分析（18C0799），湖南省教育厅一般项目，1万元，结题。
- 4 冠突散囊菌对酒曲糖化能力的影响及作用机制（2022JJ50199），湖南省自然科学基金，5万元，在研。

五、代表性论文

[1] Qin Yang, etc. Improvement in corn flour applicability using lactic acid fermentation: A mechanistic study. *Starch/Starke*, 2017, 05 : 1-9.

[2] Yang, Q., Zhi- ping, D., & You- gui, Y. (2021). Formation of basic soybean-flavor substances using pork fat soaked in rice- flavored liquor. *Journal of Food Processing and Preservation*, 00, e15993. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15993>.

[3] Qin, Y., Yuan, Z.- J., Yang, F.- Y., & Yu, Y.- G. (2021). Development of a new type of Anhua black tea and its application: Black tea wine. *Journal of Food Processing and Preservation*, 00, e15862. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15862>.

[4] Qin Yang, Yang Feng-ying. Saccharification efficiency improvement by *Eurotium cristatum* and its mechanism study during the glutinous rice wine fermentation. *Starch/Starke*. <https://doi.org/10.1002/star.202200070>.