

姓 名：唐长波、硕导、副研究员

办公地址：国家肉品中心 508

办公电话：025-84399702

电子邮箱：tangcb@njau.edu.cn

研究方向：肉品加工与质量安全控制



个人简介：

主要从事多酚与肉类蛋白的分子作用机制、细胞培养肉生产技术以及肉品质量安全控制方面的研究。主持各类科研项目 10 余项，发表学术论文 30 余篇，其中以第一/通讯作者发表 SCI 论文 10 余篇；获得中国食品科学技术学会创新论文一等奖、参与获得国家优秀教材一等奖等；申请/授权专利 4 项，获软件著作权 2 项，参编教材与书籍 1 部。现任中国畜产品加工研究会秘书长及青委会召集人，江苏省农业工程学会青委会副主任委员，Food Chemistry, Food control 等国际期刊审稿专家。

科研情况：

国家自然科学基金：迷迭香酸对猪肉肌原纤维蛋白氧化交联作用机制的研究（主持，31501509, 2016. 1-2018. 12）

国家重点研发计划子课题：不同动物来源干细胞的高效获取及干细胞库的构建（主持，2021YFC2101403, 2021. 7-2024. 6）

国际合作项目子课题：基于数字信息技术的中欧食品安全过程控制体系的建设与示范（主持，61AB200026, 2020. 7-2022. 12）

江苏省优势学科建设青年科技创新基金：植物多酚对肉制品凝胶特

性的分子调控机制研究（主持，80900604，2018.1-2020.1）

横向企业合作课题：联合研发植物蛋白肉生产技术（主持，HY0068，2020.1-2023.1）；

横向企业合作课题：酱卤肉制品中有害物的绿色消减技术（主持，HY0085，2020.12-2023.12）

科研成果：

[1] Yingying Zhu, Yun Guo, Fenghong Yang, Changyu Zhou, **Changbo Tang#**, Guanghong Zhou, Combined application of high-throughput sequencing and UHPLC-Q/TOF-MS-based metabolomics in the evaluation of microorganisms and metabolites of dry-cured ham of different origins, *International Journal of Food Microbiology*, 2021, 359:109-122.

[2] Rui Li, Jieyuan Lu, Hebo Duan, Jun Yang, **Changbo Tang#**. Biofilm inhibition and mode of action of epigallocatechin gallate against *Vibrio mimicus*[J]. *Food Control*,2020,113:107-148.

[3] **Changbo Tang***, Wangang Zhang, Yufeng Zou, Haibo Zheng, Xinglian Xu and Guanghong Zhou. Influence of RosA-protein adducts formation on myofibrillar protein gelation properties under oxidative stress. *Food Hydrocolloids*, 2017, 63(67), 197-205.

[4] **Changbo Tang***, Wangang Zhang, Yaosong Wang, Lujuan Xing, Xinglian Xu, and Guanghong Zhou. Identification of rosmarinic acid-adducted sites in meat proteins in a gel model under oxidative

stress by Triple TOF MS/MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2016, 64(33):6466-6476.

[5] Changbo Tang*, Wangang Zhang, Chen Dai, Huixia Li, Xinglian Xu and Guanghong Zhou. Identification and quantification of adducts between oxidized rosmarinic acid and thiol compounds by UHPLC-LTQ-Orbitrap and MALDI-TOF/TOF tandem mass spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2015, 63(3):902-911.

[6] Jun Yang*, **Changbo Tang***, Jie Xiao, Wenfang Du, Rui Li. Influences of epigallocatechin gallate and citric acid on Escherichia coli O157:H7 toxin gene expression and virulence-associated stress response. *Letters in Applied Microbiology*, 2018, 67(5):435-441.

[7] Huixia Li, Kunlin Chen, Haiyang Wang, Changbo Tang, Xinglian Xu, Guanghong Zhou. Chemerin inhibition of myogenesis and induction of adipogenesis in C2C12 myoblasts. *Molecular and Cellular Endocrinology*, 2015, 414 (C) : 216-223.

[8] Lujuan Xing, Rui Liu, Changbo Tang, Jailson Pereira, Guanghong Zhou, Wangang Zhang. The antioxidant activity and transcellular pathway of Asp-Leu-Glu-Glu in a Caco-2 cell monolayer[J]. *International Journal of Food Science & Technology*, 2018, 53(10) : 2405-2414.

[9] ChangYu Zhou, Chong Wang, Changbo Tang, Chen Dai, Yun Bai,

XiaoBo Yu, Chun-Bao Li, XingLian Xu, GuangHong Zhou, JinXuan Cao. Label-free proteomics reveals the mechanism of bitterness and adhesiveness in Jinhua ham[J]. Food Chemistry,2019, 297(11):125-136.

[10] ChangYu Zhou, **ChangBo Tang**, Chong Wang, Chen Dai, Yun Bai, XiaoBo Yu, ChunBao Li, XingLian Xu, GuangHong Zhou, JinXuan Cao. Insights into the evolution of myosin light chain isoforms and its effect on sensory defects of dry-cured ham[J]. Food Chemistry,2020, 315(3):126318.

[11] ChangYu Zhou, JuQing Wu, **ChangBo Tang**, Gang Li, Chen Dai, Yun Bai, ChunBao Li, XingLian Xu, GuangHong Zhou, JinXuan Cao. Comparing the proteomic profile of proteins and the sensory characteristics in Jinhua ham with different processing procedures[J]. Food Control,2019,106:106694.

[12] 胡荣蓉, 丁世杰, 郭赞, 朱浩哲, 陈益春, 刘政, 丁希, **唐长波[#]**, 周光宏[#], Trolox 对猪肌肉干细胞增殖及分化的影响, 中国农业科学, 2021.

[13] 王耀松, 马天怡, 胡荣蓉, 张唯唯, 应瑞峰, 黄梅桂, **唐长波[#]**. L-组氨酸修饰乳清蛋白结构及其热诱导凝胶特性 [J]. 食品科学, 2021, 42(06):16-23.

[14] 王耀松, 张唯唯, 马天怡, 黄梅桂, 胡荣蓉, **唐长波[#]**. 碱性氨基酸修饰乳清蛋白基质凝胶功能性 [J]. 精细化工, 2020, 37(09):1883-1889.

[15] 王耀松, 张唯唯, 马天怡, 蔡敏, 张怡帆, 胡荣蓉, **唐长波[#]**. 丙二醛

氧化对核桃分离蛋白结构及乳化性的影响[J]. 中国农业科学,2020,53(16):3372-3384.

发明专利（申请/授权）：

肉制品抗氧化剂及其制备方法和应用（ZL 2016 11215371.7）

一种用于培养肉种子细胞短期增殖的改良培养基（202011553454.3）

一种区分奇异变形杆菌和沙门氏菌的 RPA 引物及检测方法（ZL 2020 11354285.0）

一种乳化肠及其制备方法（202111170588.0）

软件著作权：

天然多酚提取物对乳化肠品质影响预测软件（2020SR1168158）

火腿溯源分析软件（2020SR1167743）

获得荣誉：

中国食品科学技术学会创新论文一等奖，中国食品科学技术学会，
2015.8

“大北农青年学者”优秀论文奖，中国畜牧兽医学会、北京大北农
科技集团股份有限公司，2018.10