

# 教师简介

姓名：陈春旭

学历：博士研究生

职称：副教授

研究方向：食品分子营养与肠道微生物、益生菌  
与益生元、食品分子加工、糖生物学  
与糖生物工程、食品与纳米生物技术



通讯方式：ccx1205@126.com

---

## 个人学习经历：

- 2020 至今 南京农业大学，生物学博士后流动站，博士后
- 2017-2020 南京农业大学，食品科学与工程，工学博士
- 2006-2009 华中农业大学，食品生物技术，工学硕士（保送）
- 2003-2006 华中农业大学，生命科学与技术基地班，工学学士

## 个人工作经历：

- 2020-至今 安徽科技学院，副教授，系主任
- 2014-2020 安徽科技学院，助教/讲师
- 2012-2014 Ecolab（中国）有限公司研发中心，研发工程师
- 2009-2012 娃哈哈集团有限公司研发中心，研发工程师

## 科研项目：

- 1、参与，2017 年国家重点研发计划项目，2017/01-2021/12；
- 2、主持，2020 年国家自然科学基金青年基金项目，2020/01-2022/12；
- 3、主持，2024 年安徽省青年拔尖人才青年学者项目，2024/06-2027/05；
- 4、主持，2024 年安徽省学科（专业）带头人培育项目，2024/07-2027/06；
- 5、主持，2022 年安徽省教育厅自然科学研究（重大）项目，2022/08-2025/07；
- 6、主持，2021 年安徽省高校优秀青年人才支持（重点）项目，2021/07-2023/06；
- 7、主持，2021 年安徽省“三区”科技人才项目，2021/07-2022/06；
- 8、主持，2019 年安徽省教育厅自然科学研究（重点）项目，2019/06-2021.06；

- 9、主持，2019年江苏省研究生科研创新项目，2019/07-2021/07；
- 10、主持，2018年安徽省自然科学基金面上项目，2019/01-2020/12；
- 11、主持，2015年国家星火计划项目，2015/07-2017/07；
- 12、主持，2022年凤阳县科技计划项目，2022/08-2023/07；
- 13、主持，2021年安徽科技学院优秀人才项目，2021/01-2014/12；
- 14、主持，2014年安徽科技学院人才引进项目，2015/01-2017/01。
- 15、主持，横向课题5项（横向合计到账经费120万元）。

### 代表性论文：

- [1] **Chen Chunxu**, Xu Jiaming, Han Tianxiang, Chen Guijie, Yu Kun, Du Chuanlai, Shen Wenbiao, Sun Yi, Zeng Xiaoxiong\*. Microencapsulation as a protective strategy for sialylated immunoglobulin G: efficacy in alleviating symptoms of dextran sulfate sodium-induced colitis in mice and potential mechanisms[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2024, 72(8): 4074-4088.
- [2] **Chen Chunxu**, Li Tianhui, Chen Guijie, Chen Dan, Peng Yujia, Hu Bing, Sun Yi, Zeng Xiaoxiong\*. Commensal relationship of three bifidobacterial species leads to increase of *Bifidobacterium* *in vitro* fermentation of sialylated immunoglobulin G by human gut microbiota[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2020, 68(34): 9110-9119.
- [3] **Chen Chunxu**, Chen Guijie, Wan Peng, Chen Dan, Zhu Tao, Hu Bing, Sun Yi, Zeng Xiaoxiong\*. Characterization of bovine serum albumin and (-)-epigallocatechin gallate/ 3,4-*O*-dicaaffeoylquinic acid/tannic acid layer by layer assembled microcapsule for protecting immunoglobulin G in stomach digestion and release in small intestinal tract[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2018, 66(42): 11141-11150. (封面文章)
- [4] Li Junjie, Ji Wenting, Chen Guijie, Yu Kun, Zeng Jianhua, Zhang Qi, Xiong Guoyuan, Du Chuanlai, Peng Yujia, Zeng Xiaoxiong, **Chen Chunxu**\*. Peonidin-3-*O*-(3,6-*O*-dimalonyl- $\beta$ -D-glucoside), a polyacylated anthocyanin isolated from the black corncobs, alleviates colitis by modulating gut microbiota

- in DSS-induced mice[J]. *Food Research International*, 2025, 202: 115688.
- [5] Zhang Tao, Chen Guijie, Zeng Jianhua, Xiong Guoyuan, Du Chuanlai, Sun Yi, Zeng Xiaoxiong, **Chen Chunxu\***. Sialylated IgG mediates the colonization of *Bifidobacterium bifidum* through the “FcRn- Sialylated IgG- SiaBb2” axis, alleviating high-fructose diet-induced neuroinflammation in mice by activating the cAMP/PKA signaling pathway[J]. *Food Bioscience*, 2025, 66, 106189.
- [6] Zhao Zhe, Chen Guijie, Li Danyang, Zhang Qi, Xiong Guoyuan, Du Chuanlai, Zeng Xiaoxiong, **Chen Chunxu\***. Metabolites of esterified derivative 3,5-Dicaffeoylquinic acid dodecyl ester fermented by *Lactobacillus plantarum* in the gut mediate bile acid metabolism and alleviate obesity via FXR/SHP/LRH-1 pathway in high-fat diet induced obese mice[J]. *Food Bioscience*, 2025, 66, 106289.
- [7] Liu Wenzhuo, Guijie Chen, Zeng Jianhua, Yuan Qingxia, Xiong Guoyuan, Du Chuanlai, Zeng Xiaoxiong, **Chen Chunxu\***. The anti-obesity mechanism of Shuiman tea polysaccharide STPS-3-1: Gut microbiota remodeling and FXR/SHP-mediated bile acid metabolism via synergistic polysaccharide utilization loci[J]. *Food Bioscience*, 2025, 68, 106389.
- [8] **Chen Chunxu**, Li Tianhui, Chen Guijie, Chen Dan, Peng Yujia, Hu Bing, Sun Yi, Zeng Xiaoxiong\*. Prebiotic effect of sialylated immunoglobulin G on gut microbiota of patients with inflammatory bowel disease by *in vitro* fermentation[J]. *Food Bioscience*, 2023, 52: 102393.
- [9] Li Junjie, Zhao Zhe, Liu Wenzhuo, Du Chuanlai, Yu Kun, Zeng Jianhua, Zou Qiang, Chen Guijie, Wang Mingchun, Zeng Xiaoxiong, **Chen Chunxu\***. Isolation and immunomodulatory activity of cyanidin-3-*O*-(3,6-*O*-dimalonyl- $\beta$ -D-glucoside) from the black corncob (*Zea mays* L.) and its effect on gut microbiota in elderly feces under anaerobic conditions *in vitro*[J]. *Plant Foods for Human Nutrition*, 2025, 80: 62.
- [10] 李天慧, 陈春旭, 陈贵杰, 孙怡, 曾晓雄\*. 牛免疫球蛋白 G 的体外人源唾液酸化及 Fc 片段的制备[J]. *食品科学*, 2022, 43(02): 151-157.

- [11] **Chen Chunxu**, Chen Fusheng\*. Study on the conditions to brew rice vinegar with high content of  $\gamma$ -amino butyric acid by response surface methodology[J]. **Food and Bioproducts Processing**, 2009,87(4):334-340.
- [12] 陈春旭, 王利勤, 郭元新, 等. 盐胁迫对发芽糙米富集  $\gamma$ -氨基丁酸及蛋白组分变化的影响 [J]. **食品科学**, 2018, 39(05): 87-92.
- [13] 陈春旭, 郭元新. 苦荞发芽过程中淀粉的理化特性变化 [J]. **食品科学**, 2015, 36(13): 69-73.
- [14] 张齐, 张圣煜, 陈春旭\*. (2022). 基于抗氧化活性对贵州毛峰冲泡条件优化. **安徽科技学院学报**, 36(02): 55-62.
- [15] 陈春旭, 孟闵节, 张齐, 等. (2020). 一种淀粉类污垢含酶清洁剂及清洗工艺的研究. **安徽科技学院学报**, 34(05): 57-64.
- [16] 陈春旭, 李海虹, 高红梅, 杜传来, 李先保, 郭元新. (2020). 一种发芽苦荞格瓦斯饮料制备工艺研究. **安徽科技学院学报**, 34(01): 56-63.
- [17] 陈春旭, 曹书娟, 姜梦诗, 等. 低氧胁迫对不同品种发芽糙米 GABA 含量及生理指标变化的影响 [J]. **安徽科技学院学报**, 2017, 31(03): 32-37.
- [18] 陈春旭, 杜传来, 郑海波, 等. 谷朊粉对蔬菜挂面粉质特性、质构特性及微观结构变化的影响 [J]. **安徽科技学院学报**, 2016, 30(03): 39-43.
- [19] 陈春旭, 李琦, 郭元新, 等. 基于高通量测序的发芽苦荞转录组学研究 [J]. **生物技术通报**, 2016, 32(07): 40-47.
- [20] 陈春旭, 杜传来, 高红梅, 等. 一种发芽苦荞粉丝制作工艺的研究 [J]. **农产品加工**, 2020(07): 22-26.
- [21] 陈春旭, 陈贵杰, 陈丹, 等. W/O/W 型两相乳液保护母乳中风味物质缓慢释放并投递免疫球蛋白 G 的研究: 中国食品科学技术学会第十六届年会暨第十届中美食品业高层论坛, 中国湖北武汉, 2019[C].
- [22] 陈春旭, 陈贵杰, 万鹏, 等. 牛血清蛋白-表没食子儿茶素没食子酸酯/3,4-二咖啡酰奎尼酸/单宁酸层层自组装微胶囊保护免疫球蛋白 G 肠道释放及其特性研究: 中国食品科学技术学会第十五届年会, 中国山东青岛, 2018[C].

### 代表性著作:

陈春旭,等. 《Vinegar of The World》(2009), Chapter 15“Chinese vinegar”.

## 授权专利：

- 1、曾晓雄，**陈春旭**. 一种基于食品材料组装肠道释放 IgG 微胶囊及其制备方法，中国发明专利，ZL 201810918927.1，中国发明专利。
- 2、**陈春旭**，李先保，杜传来，等. 基于微晶纤维素/银复合材料啤酒瓶杀菌清洁剂制备方法，ZL201710830665.9，中国发明专利。
- 3、**陈春旭**，郭元新，杜传来，等. 一种高浓度高稳定性一元过氧乙酸消毒剂及其制备方法，ZL201410542587.9，中国发明专利。
- 4、**Chen Chunxu**, Chen Hao, Li Xianbao, Du Chuanlai. Sialic acid-added and easy-to-digest milk powder for premature infants and preparation method thereof, 2022/10661, 国际发明专利。
- 5、李先保，**陈春旭**，高红梅，等. 一种无氧低温冷却婴幼儿配方奶粉微波喷雾干燥设备，ZL201720912476.3，实用新型。
- 6、**陈春旭**，郭元新，夏金林，等. 一种发芽糙米浆超声雾化干燥设备，ZL202021320470.1，实用新型。
- 7、**陈春旭**，郭元新，姜梦诗，等. 一种糙米发芽设备，ZL201720604256.2，实用新型。
- 8、**陈春旭**，余剑英，汪丹丹，等. 一种滁菊微波真空干燥装置，ZL201720408212.2，实用新型。
- 9、**陈春旭**，郭元新，夏金林，等. 一种发芽糙米粉碎分级设备，ZL201720912465.3，实用新型。
- 10、**陈春旭**，郭元新，姜梦诗，等. 一种发芽糙米微波灭酶设备，ZL201720604289.7，实用新型。

## 获奖情况：

获 2022 年度中国商业联合会科学技术三等奖，**省部级**。