



教师姓名	沈汪洋	政治面貌	中共党员
所在系部	粮食工程系	职称/职务	教授/处长
电子邮箱	shenwangyang@whpu.edu.cn	硕/博导	博导
讲授课程	《食品工程原理》、《物料输送》、《通风与气力输送》、 《谷物加工工程》		

个人简介

沈汪洋，博士，教授，博士生导师。武汉轻工大学教务处处长，湖北省先进工作者，湖北省师德先进个人，全国粮食行业青年拔尖人才，湖北省有突出贡献中青年专家，武汉轻工大学优秀共产党员，优秀班主任，金龙鱼青年教师奖获得者。分别于武汉轻工大学、湖北工业大学和江南大学获得学士、硕士和博士学位。目前主持国家级科研项目 2 项，省部级科研项目 2 项，省级教学改革项目 1 项，参与国家级和省部级项目 15 项；发表 SCI/EI/ISTP 收录论文 50 余篇，英文著作 2 部，中文著作 2 部；省级科技成果鉴定 7 项；主持获得湖北省科技进步二等 1 项，参与获得中国粮油学会科学技术三等奖 1 项，参与获得省级教学成果特等奖 2 项，二等奖和三等奖各 1 项；湖北省省级教学团队骨干成员，湖北省优秀基层教学组织骨干成员，授权发明专利 10 项，培养硕士毕业生 20 余名，5 人次获得国家奖学金和金龙鱼奖学金，2 人国内攻读博士学位，2 人国外攻读博士学位。指导学生获得“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛省级一等奖 1 项，“创青春”湖北省大学生创业大赛创业计划赛铜奖 1 项。

教育经历

- 1997.09-2001.06: 武汉轻工大学，粮食工程，本科
- 2001.09-2004.06: 湖北工业大学，食品科学与工程，硕士
- 2005.03-2009.03: 江南大学，粮食、油脂及植物蛋白工程，博士

工作经历

2009.04-至今：武汉轻工大学

研究方向

1. 谷物食品主食工业化研究
2. 谷物资源全利用研究
3. 谷物淀粉的宏观特性、微观结构以及构效关系

主持的代表性科研项目

1. 武汉市青年晨光计划, 编号:201150431097.
2. 国家自然科学基金委员会, 编号:31301415.
3. 十三五国家重点研发计划子课题, 编号:2018YFD0401002-03,.
4. 全国粮食行业青年拔尖人才服务行业需求自主选题项目. 编号: LQ2018 203.
5. 湖北省高等学校优秀中青年科技创新团队计划项目, 编号:LT201911,.
6. 湖北省高等学校省级教学研究项目.编号: 2017361.
7. 湖北省中央引导地方科技发展专项项目.编号:2020ZYDD015.

发表的代表性论文(2020 年至今)

1. Niu YF, Li Y, Qiao YQ, Li F, Peng DF, **Shen WY***, **Jin WP***, Huang QR. In-situ grafting of dextran on oil body associated proteins at the oil–water interface through maillard glycosylation: Effect of dextran molecular weight. *Food Hydrocolloids*, 2024, 146
2. Zhou J, **Zhou K***, Zhang GX, Neri F, **Shen WY**, Jin WP. A data-driven optimisation method for a class of problems with redundant variables and indefinite objective functions. *Information Sciences*, 2024, 656
3. Zhu CK, Hu XN, Jia XW, **Ji ZL***, Wang Z, **Shen WY***. Correlation between acoustic characteristics and sensory evaluation of puffed-grain food based on energy analysis. *Journal of Texture Studies*, 2024, 55(2)
4. Jia XW, Chen ZH, Pan QM, Wang Z, Guo C, Jin WP, **Shen WY***. Effect of extruded wheat bran on the volatility and physical–chemical properties of bread during frozen storage. *Cereal Chemistry*, 2024
5. Guo C, **Shen WY**, Jin WP, Jia XW, Ji ZL, Li JL, **Li B***. Aggregation kinetics of green tea nanoparticles: Effects of pH, metal ions, and temperature. *Journal of Food Science*, 2023, 88(10): 4068-4078
6. Peng DF, Shang W, Yang J, Li KY, **Shen WY**, Wan CY, Geng F, **Deng QC***, **Jin WP***. Interfacial arrangement of tunable gliadin nanoparticles via electrostatic assembly with pectin: Enhancement of foaming property. *Food Hydrocolloids*, 2023, 143
7. **Huang WJ***, Tian FL, Wang H, Wu S, Jin WP, **Shen WY**, Hu ZZ, **Cai QY***, **Liu G***. Comparative assessment of extraction, composition, and in vitro antioxidative properties of wheat bran polyphenols. *LWT-Food Science and Technology*, 2023, 180

-
8. Chen CL, Pan YJ, Niu YF, Peng DF, Huang WJ, **Shen WY**, **Jin WP***, Huang QR. Modulating interfacial structure and lipid digestion of natural Camellia oil body by roasting and boiling processes. *Food Chemistry*, 2023, 402
 9. Wang H, Chen L, Cai QY, Wu S, **Shen WY**, Hu ZZ, **Huang WJ***, **Jin WP***. Formation, digestion properties, and physicochemical stability of the rice bran oil body carrier system. *Food Chemistry*, 2023, 409
 10. Wang H, Chen L, Wu S, Jin WP, **Shen WY**, Hu ZZ, **Huang WJ***, **Liu G***. Improve stability and application of rice oil bodies via surface modification with ferulic acid, (-)-epicatechin, and phytic acid. *Food Chemistry*, 2023, 409
 11. Wu YN, Ye GD, Li XN, **Wang LP***, Liu YX, **Tan B***, **Shen WY**, Zhou J. Comparison of quality characteristics of six reconstituted whole wheat flour with different modified bran. *LWT-Food Science and Technology*, 2022, 153
 12. Jiang FC, Pan YJ, Peng DF, Huang WJ, **Shen WY**, **Jin WP***, **Huang QR***. Tunable self-assemblies of whey protein isolate fibrils for pickering emulsions structure regulation. *Food Hydrocolloids*, 2022, 124
 13. Zhang W, Li LY, Shu ZX, Wang PP, Zeng XF, **Shen WY**, **Ding WP***, **Shi YC***. Properties of flour from pearled wheat kernels as affected by ozone treatment. *Food Chemistry*, 2021, 341
 14. Ye GD, Wu YN, **Wang LP***, **Tan B***, **Shen WY**, Li XN, Liu YX, Tian XH, Zhang DQ. Comparison of six modification methods on the chemical composition, functional properties and antioxidant capacity of wheat bran. *LWT-Food Science and Technology*, 2021, 149
 15. Wang Z, Zou W, Liu L, Wang M, Li F, **Shen WY***. Characterization and bacteriostatic effects of β -cyclodextrin/quercetin inclusion compound nanofilms prepared by electrospinning. *Food Chemistry*, 2021, 338
 16. **Jin WP***, Wang ZF, Peng DF, **Shen WY**, Zhu ZZ, Cheng SY, Li B, Huang QR. Effect of pulsed electric field on assembly structure of alpha-amylase and pectin electrostatic complexes. *Food Hydrocolloids*, 2020, 101
 17. **Jin WP***, Wang ZF, Peng DF, **Shen WY**, Zhu ZZ, Cheng SY, Li B, Huang QR. Effect of linear charge density of polysaccharides on interactions with alpha-amylase: Self-Assembling behavior and application in enzyme immobilization. *Food Chemistry*, 2020, 331

(注：带*为通讯作者)

授权发明专利(第一发明人)

1. 一种熊果苷 / 羟丙基- β -环糊精包合物及其制备方法.专利号 ZL 201510014387.0.
2. 一种 α -半乳糖苷酶软胶囊饲料添加剂及其制备方法.专利号 ZL 201610064817.4.
3. 富含 γ -氨基丁酸的发芽小麦及发芽小麦全粉的制备方法.专利号 ZL 201810964039.3
4. 一种复配挤压米糍粑及其制备方法.专利号 ZL 201810964157.4
5. 一种米粉专用米的快速选用方法.专利号 ZL 201910156338.9
6. 一种芽麦粉挤压面条的制备方法.专利号 ZL 201910256114.5
7. 一种吸粮机流量控制方法及装置.专利号 ZL 202010196553.4
8. 一种长粒米半成品的分级加工工艺及长粒米加工工艺.专利号 ZL 202010129916.2
9. 一种二次加工制备长粒米的方法.专利号 ZL 202010010437.9
10. 一种长粒米半成品的分级加工方法及长粒米加工方法.专利号 ZL 202010129890.1

学术及社会兼职

中国粮油学会食品分会理事

湖北省食品科技协会理事

湖北省食品工业协会标准化委员会委员

中国医药教育协会食品卫生安全教育专业委员会专家委员

湖北粮食行业协会专家库成员