

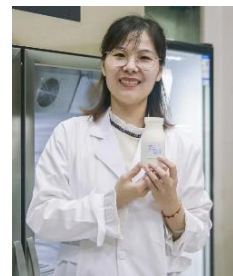
谢丹

副教授，硕导

187-5155-8298

xdwawj@163.com

生物与食品工程学院南楼 505



教育及工作背景

2023.01 至今	安徽工程大学	生物与食品工程学院	副教授
2019.06-2022.12	安徽工程大学	生物与食品工程学院	讲师
2014.09-2019.06	江南大学	食品科学与工程	博士
2012.09-2018.12	中海海洋科技有限公司	研发部	研发工程师
2009.09-2012.03	江南大学	粮食、油脂及植物蛋白工程	硕士
2005.09-2009.06	江南大学	食品科学与工程	学士

教授课程

本科生：食品工艺学、食品工厂设计、食品高新技术、劳动实践-酸奶制作

研究生：粮油加工学、食品生物技术与工程

研究方向

油脂加工、改性、品质调控、安全与营养评价、特色油料资源及功能性脂质开发；高新技术对粮油加工及其制品保藏的影响；海洋资源深加工等

近五年发表论文

1. **Dan Xie**, Ye Chen, Junwen Yu, Zhuangzhuang Yang, Xiaosan Wang & Xingguo Wang. Progress in enrichment of n-3 polyunsaturated fatty acid: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2022) DOI: 10.1080/10408398.2022.2086852
2. **Dan Xie**, Fangyuan He, Xingguo Wang, Xiaosan Wang, Qingzhe Jin, Jun Jin*. Diverse krill lipid fractions differentially reduce LPS-induced inflammatory markers in RAW264.7 macrophages in vitro. *Foods*, 2021, 10, 2887.
3. Xiaosan Wang, Xiaohan Wang, **Dan Xie***. A novel method for oil deacidification: Chemical amidation with ethanolamine catalyzed by calcium oxide. *LWT-Food Science and Technology*, 2021, 146, 111436.
4. Xiaosan Wang, Yu Zhao, Cong Jiang, Ming Chang, Jianhua Huang, **Dan Xie***. Enzymatic synthesis of bornyl linoleate in a solvent-free system. *Food Bioscience*, 2021, 41(5):100947.
5. **Dan Xie**, Mengyue Gong, Wei Wei, Xiaosan Wang, Xingguo Wang, Qingzhe Jin*. Antarctic Krill (*Euphausia superba*) Oil: A Comprehensive Review on Chemical Composition, Extraction Technologies, Health Benefits, and Current Applications. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2019, 18(2), 514-534.
6. **Dan Xie**, Hongru Zhou, Xiaofei Jiang*. Effect of chemical refining on the levels of bioactive components and hazardous substances in soybean oil. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 2019, 13, 1423-1430.
7. **Dan Xie**, Jun Jin, Jiang Sun, Liang Li, Xiaosan Wang, Wei Zhang, Xingguo Wang, Qingzhe Jin*. Comparison of solvents for extraction of krill oil from krill meal: Lipid yield, phospholipids content, fatty acids composition and minor components. *Food Chemistry*, 2017, 233:434-441.

8. **Dan Xie**, Hongyan Mu, Tianpei Tang, Xiaosan Wang, Wei Wei, Jun Jin, Xingguo Wang, Qingzhe Jin*. Production of three types of krill oils from krill meal by a three-step solvent extraction procedure. Food Chemistry, 2018, 248,279-286.
9. 徐正行, 余俊文, 朱雪洋, 谢亮亮, 郑立友, **谢丹***. 三相分配法在食品组分提取方面的研究进展. 中国粮油学报, 2022, 37(5), 195-202.
10. **谢丹***, 李磊磊, 谢亮亮. 酶解技术在南极磷虾油提取中的应用研究进展. 中国油脂, 2021, 46(4):133-138.
11. 余俊文, 朱雪洋, 胡娇娇, 周圆, 王旭, 陆圆圆, **谢丹***. 南极磷虾油氧化稳定性研究进展. 中国油脂, 2022, 47(9):84-89

科研项目

1. 国家自然科学基金青年项目 (32102046)
2. 安徽省自然科学基金青年项目 (2008085QC142)
3. 海南省食品营养与功能食品重点实验室开放基金 (KF2022010)
4. 安徽工程大学校级科研项目 (Xjky2020063)
5. 安徽工程大学引进人才科研启动基金 (2019YQQ017) .

授权专利

1. **谢丹**, 等. 一种南极磷虾油提取处理装置. 授权号: ZL202110459134.X
2. **谢丹**, 等. 一种制备低氟低盐磷虾低聚肽的方法. 授权号: ZL201610752794.6
3. 金青哲, **谢丹**, 金俊等. 一种分级制备南极磷虾油的方法. 授权号: ZL201710857695.
4. 金青哲, **谢丹**, 金俊等. 南极磷虾油. 授权号: ZL201710857694.4

教研项目

1. 2019年: 安徽省质量工程项目、安徽工程大学质量工程项目
2. 2020年: 《食品工艺学》省级示范课程
3. 2022年: 安徽工程大学《食品高新技术》线上线下课程、《食品工艺学》课程思政优质课

代表性论著

主译: 金俊, 谢丹, 金青哲. 《芳香精油》, 中国轻工业出版社, 2018.11

参译: 王兴国, 金青哲. 《贝雷油脂化学与工艺学: 第六版》第二卷, 第三卷, 中国轻工业出版社, 2016.7

参编: 王兴国, 金青哲. 《食用油精准适度加工理论与实践》第二章, 中国轻工业出版社, 2016.12

指导学生参加项目

1. 2022年: 省级大学生创新创业项目
2. 2021年: 省级大学生创新创业项目、校级大学生科研项目
3. 2020年: 国家级大学生创新创业项目

指导学生获奖

1. 2022年: 中国食品科学技术学会第四届“三只松鼠杯”休闲食品创新大赛全国第二名、第三名; 安徽省食品设计创新大赛二等奖; “互联网+”安徽工程大学创新创业大赛三等奖; 芜湖市专利发明与创新大赛三等奖; 安徽工程大学专利发明与创新二等奖、最佳创意奖
2. 2021年: 安徽省食品设计创新大赛三等奖; “互联网+”安徽工程大学创新创业大赛二等奖、三等奖; 安徽工程大学专利大赛三等奖

3. 2020年：安徽省食品设计创新大赛二等奖、优秀奖

4. 2019年：安徽省食品设计创新大赛二等奖

个人荣誉

1. 2023年：校级优秀共产党员、第一届研究生“课程思政”教学设计大赛二等奖、安徽工程大学青年教师优秀论文二等奖

2. 2022年：校级先进个人、院级优秀共产党员、安徽工程大学青年教师优秀论文一等奖

3. 2021年：校级教学骨干（二档）、校级教坛新秀、校级教学创新大赛二等奖、第三届瑞元杯油脂科技青年论坛二等奖、院级青年教师教学比赛一等奖

4. 2020年：校级教学骨干（三档）、校级课程思政说课比赛优秀奖、院级青年教师教学比赛二等奖

5. 2015年：中国商业联合会，科技进步国家一等奖