

姓名：黄益娜



教育背景

2011-09~2015-07	武夷学院	食品质量与安全	本科
2015-09~2018-01	天津科技大学	食品加工与安全	硕士
2018-09~2022-06	南昌大学	食品科学与工程	博士
2022-09~至今	安徽工程大学	生物与食品工程学院	讲师

教学方面

主要承担本科生《食品物性学》等课程

发表学术论文

1. Therapeutic implications of functional tea ingredients for ameliorating inflammatory bowel disease: a focused review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2021, 第一作者, SCI 一区 (IF=11.208).
2. Ripened Pu-erh tea extract promotes gut microbiota resilience against dextran sulphate sodium-induced colitis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2021, 第一作者, SCI 一区 (IF=5.895).
3. Hot-water extract of ripened Pu-erh tea attenuates DSS-induced colitis through modulation of the NF- κ B and HIF-1 α signaling pathways in mice. *Food & Function*, 2020, 第一作者, SCI 一区 (IF=6.317).
4. Gut microbiota insights into human adaption to high-plateau diet. *iMeta*, 2022, 共一, 新刊.
5. Theabrownins prevents DSS-induced colitis via modulating PPAR- γ and NF- κ B signaling pathways in mice. *Journal of Functional Foods*, 2023, 通讯作者, SCI 二区 (IF=5.223), 已接收.
6. 王宇, 黄益娜, 蔡昀洁, 裘梁, 黄佩蓓, 魏华. 约氏乳杆菌 GLJO02 通过改善肠道通透性缓解 DSS 诱导的小鼠结肠炎[J]. *中国微生态学杂志* 2023.
7. 黄益娜, 吴涛, 刘锐, 张民*. 三硫烷二丁烯酸对金黄色葡萄球菌抑菌的研究[J]. *现代食品科技* 2018.

科研项目

1. 国家自然科学基金委员会, 地区项目, 2024-01 至 2027-12, 32 万元, 在研, 第二主持;
2. 芜湖市科技局, 基础应用研究项目, 2023-06 至 2025-6, 4 万元, 在研, 主持;
3. 安徽工程大学, 引进人才培育科研项目, 2022-11 至 2025-10, 10 万元, 在研, 主持;

发明专利

无

荣誉证书

2020-2021 江西省政府奖学金

2022 年安徽工程大学食品设计创新大赛优秀指导教师