

上海理工大学公利医院医疗技术学院硕/博士研究生指导教师简介表

姓名	谢凡	
职称	副教授	
导师资格	<input checked="" type="checkbox"/> 硕士研究生指导教师 <input type="checkbox"/> 博士研究生指导教师	
学科专业	食品营养	
联系方式	电话: 13122290691 E-mail: xiefan246141@163.com	
主要研究方向:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品营养组分相互作用 2. 功能性食品开发 3. 食品加工 		
一、个人简介		
<p>谢凡，男，硕士生导师。2019年博士毕业于上海交通大学，获得生物医学工程专业博士学位。长期从事食品营养组分相互作用及食品加工等方面的研究工作，主持国家自然科学基金、中国博士后科学基金（特别资助、面上资助）、上海市启明星计划、扬帆计划等课题；发表科研论文43篇，其中以第一或通讯作者在 Carbohydrate Polymers、Food Hydrocolloid、Trends in Food Science & Technology 等本领域 TOP 期刊发表论文30余篇。</p>		
二、主要学习与工作经历		
学习经历:		
2015/09—2019/06: 上海交通大学，生物医学工程，博士		
2018/08—2019/02: 美国华盛顿州立大学，食品科学，联合培养博士		
工作经历:		
2023/07—至今: 上海理工大学，副教授		
2022/09—2023/06: 上海理工大学，讲师		
2019/08—2022/08: 上海理工大学，沪江博士后		
三、主要科研工作与成绩		
(一) 近年主要科研项目		
1. 罗望子多糖调控大米淀粉凝胶冷冻品质的机制研究（32201978），国家自然科学基金青年基金项目，2023.01-2025.12，主持；		
2. 罗望子多糖影响淀粉冷冻加工性质的构效关系及机制研究（2020T130424），中国博士后科学基金特别资助，2020.06-2022.08，主持；		
3. 罗望子多糖结构影响淀粉消化的规律及其机制研究（2020M681348），中国博士后		

科学基金面上项目，2021.08-2022.08,主持；

4. 复杂胃肠环境下谷物多糖与宏量营养素互作及调节肠道稳态机制研究（23QA1407000），上海市科技启明星计划，2023.03-2026.02，主持；

5. 膳食多糖分子特性影响淀粉性质的构效关系及模型构建（20YF1433300），上海市青年科技英才扬帆计划，2020.06-2023.06，主持；

6. 罗望子膳食多糖对淀粉糊化性质的影响及其机制研究（2019263），上海市人社局“超级博士后”激励计划，2020.01-2021.12，主持。

（二）近年代表性成果

1. **Fan Xie**, Chunmei Yuan, Hui Zhang, Yan Wu, Lianzhong Ai*. Structure-function relationship between galactomannans and their effects on freeze-thaw stability, retrogradation, and texture of corn starch gels during cold storage. *Food Chemistry*, 2023, 398, 133915.
2. **Fan Xie**, Wanlin Yang, Mingxia Xing, Hui Zhang, Lianzhong Ai*. Natural polyphenols-gut microbiota interactions and effects on glycolipid metabolism via polyphenols-gut-brain axis: A state-of-the-art review. *Trends in Food Science & Technology*, 2023, 140, 104171.
3. **Fan Xie**, Zengjin Zhu, Jingyi Zeng, Yongjun Xia, Hui Zhang, Yan Wu, Zibo Song, Lianzhong Ai*. Fabrication of zein-tamarind seed polysaccharide-curcumin nanocomplexes: their characterization and impact on alleviating colitis and gut microbiota dysbiosis in mice. *Food & Function*, 2024, 15, 2563-2576
4. **Fan Xie**, Xiaolong Ren, Zengjin Zhu, Jiayi Luo, Hui Zhang, Zhiqiang Xiong, Lianzhong Ai*. Tamarind seed polysaccharide-assisted fabrication of stable emulsion-based oleogel structured with gelatin: Preparation, interaction, characterization, and application. *Food Hydrocolloids*, 2023, 142, 108761.
5. **Fan Xie**, Hui Zhang, Caiqing Nie, Taolei Zhao, Yongjun Xia, Lianzhong Ai*. Structural characteristics of tamarind seed polysaccharides treated by high-pressure homogenization and their effects on physicochemical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers*, 2021, 262, 117661.

四、主要社会学术团体兼职

1. 美国 IFT 会员

五、联合培养单位或导师组成员单位：无

六、拟招收研究生本科生源专业名称

医学：营养学