

姓名：唐长波



性别：男

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：国家肉品中心 508

办公电话：025-84399702

电子邮箱：tangcgb@njau.edu.cn

研究方向：肉品加工与质量安全控制

个人简介：

2000.09—2004.06，西北农林科技大学，农学专业 学士学位

2004.09—2007.06，西北农林科技大学，食品科学与工程专业 硕士学位

2015.09—2016.09，美国俄亥俄州立大学，食品农业与环境学院 访问学者

2012.09—2017.06，南京农业大学，食品科学与技术学院 博士学位

科研情况：

国家自然科学基金：迷迭香酸对猪肉肌原纤维蛋白氧化交联作用机制的研究（主持，31501509,2016-2018）

科研成果：

**Changbo Tang**, Wangang Zhang, Yaosong Wang, Lujuan Xing, Xinglian Xu, and Guanghong Zhou. Identification of rosmarinic acid-adducted sites in meat proteins in a gel model under oxidative stress by Triple TOF MS/MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* , 2016, 64(33):6466–6476.

**Changbo Tang**, Wangang Zhang, Chen Dai, Huixia Li, Xinglian Xu and Guanghong Zhou. Identification and quantification of adducts between oxidized rosmarinic acid and thiol

compounds by UHPLC-LTQ-Orbitrap and MALDI-TOF/TOF tandem mass spectrometry. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2015, 63, 902-911.

**Changbo Tang**, Wangang Zhang, Yufeng Zou, Haibo Zheng, Xinglian Xu and Guanghong Zhou. Influence of RosA-protein adducts formation on myofibrillar protein gelation properties under oxidative stress. Food Hydrocolloids, 2017, 63, 197-205.

Jun Yang\*, **Changbo Tang\***, Jie Xiao, Wenfang Du, Rui Li. Influences of epigallocatechin gallate and citric acid on Escherichia coli O157:H7 toxin gene expression and virulence-associated stress response. Letters in Applied Microbiology, doi:10.1111/lam.13058

Huixia Li, Kunlin Chen, Haiyang Wang, **Changbo Tang**, Xinglian Xu, Guanghong Zhou. Chemerin inhibition of myogenesis and induction of adipogenesis in C2C12 myoblasts. Molecular and Cellular Endocrinology 2015, 414, 216-223.

中国食品科学技术学会创新论文一等奖，中国食品科学技术学会，2015.8

“大北农青年学者”优秀论文奖，中国畜牧兽医学会、北京大北农科技股份有限公司，  
2018.10