

姓名	王光强	
职称	教授	
导师资格	硕士研究生指导教师	
学科专业	医学技术/营养技术	
联系方式	电话: 13817329860 E-mail: 1015wanggq@163.com	
一、个人简介		
王光强，男，硕士生导师。1985年10月生，中共党员，2014年1月毕业于江南大学食品学院，获食品科学专业博士学位，入选上海市东方学者特聘教授、晨光学者等。主要从事营养与健康方面的教学科研工作，围绕特医食品、医用食品、功能性食品以及功效成分制备保持方面开展系统的相关研究工作。先后主持国家自然科学基金面上2项和青年项目各1项，国家重点研发任务2项，上海市项目3项，在Nature Communications、Frontiers in Immunology、ACS Applied Bio Materials、Food and Function、Food Science and Human Wellness 和 Journal of Dairy Science 等国内外学术期刊上发表论文近百篇，以第一作者或者通讯已发表SCI论文近30篇，EI论文5篇，获授权发明专利13项，申请专利16项。参编学术专著1部，参与获上海市科技进步奖一等奖1项、上海市技术发明一等奖1项、中国商业联合会科技进步一等奖1项。		
二、主要学习工作经历		
<p>(一) 学习经历</p> <p>2008.9-2014.1 江南大学 食品科学 硕博连读</p> <p>2004.9-2008.6 南京农业大学 植物保护专业 本科生</p>		
<p>(二) 工作经历</p> <p>(1) 2021-10 至 今，上海理工大学，健康科学与工程学院（原医疗器械与食品学院），教授</p> <p>(2) 2021-07 至 2021-09，上海理工大学，医疗器械与食品学院，教授</p> <p>(3) 2017-07 至 2021-06，上海理工大学，医疗器械与食品学院，副教授</p> <p>(4) 2019-09 至 2020-09, University of Massachusetts Amherst, Department of Food Science, 高级访问学者</p>		

(5) 2014-01 至 2017-06, 上海理工大学, 医疗器械与食品学院, 讲师

三、主要科研工作与成绩

(一) 近年主要科研项目

- (1) 国家自然科学基金委员会, 面上项目, 32172186, 植物乳杆菌中保护剂在细胞内外的保护机制研究, 2022-01-01 至 2025-12-31, 58 万元, 在研, 主持
- (2) 国家自然科学基金委员会, 面上项目, 31972056, 植物乳杆菌菌株间差异化定殖机制的研究, 2020-01-01 至 2023-12-31, 58 万元, 在研, 主持
- (3) 国家自然科学基金委员会, 面上项目, 31771956, 嗜热链球菌胞外多糖对其发酵乳体系的稳定机制研究, 2018-01-01 至 2021-12-31, 60 万元, 结题, 参与
- (4) 中华人民共和国科学技术部, 国家重点研发计划子课题, 2022YFD2100701-01, 优良乳酸菌菌株生产特性相关功能基因的精准定位, 2022-11 至 2026-10, 92 万元, 在研, 主持
- (5) 中国食品科学技术学会, 中国食品科学技术学会食品科技基金—雅培食品营养与安全专项科研基金, 2022-F04, 针对特定益生菌和特异性益生元在特定人群的模拟体外条件下的协同增效研究, 2022-09 至 2023-09, 22 万元, 在研, 主持
- (6) 中华人民共和国科学技术部, 国家重点研发计划子课题, 2018YFD0501604-04, 非典型日粮条件下原料奶产品开发, 2018-06 至 2020-12, 34 万元, 结题, 主持

(二) 近年代表性成果

- 1、 Xin Feng, Zichen Bu, Hongyu Tang, Yongjun Xia, Xin Song, Lianzhong Ai, **Guangqiang Wang***. Bile salt hydrolase of *Lactiplantibacillus plantarum* plays important roles in amelioration of DSS-induced colitis. *iScience*, 2023, 26(3): 106196.
- 2、 Wenfei Qin, Yongjun Xia, Zhiqiang Xiong, Xin Song, Lianzhong Ai, **Guangqiang Wang***. The intestinal colonization of *Lactiplantibacillus plantarum* AR113 is influenced by its mucins and intestinal environment. *Food Research International*. 2022, 157, 111382.

- 3、Xin Song, Fengjiao Li, Mingshu Zhang, Yongjun Xia, Lianzhong Ai, **Guangqiang Wang***. Effect of D-Ala-Ended peptidoglycan precursors on the immune regulation of *Lactobacillus plantarum* strains. *Frontiers in Immunology*. 2022, 12: 825825.
- 4、**Guangqiang Wang**, Hongna Zhang, Jianan Zhang, Katherine Z Sanidad, Vladimir Yeliseyev, Julie Parsonnet, Thomas D Haggerty, Haixia Yang, Lianzhong Ai, Minhao Xie, Zongwei Cai, Guodong Zhang. Metabolic fate of environmental chemical triclocarban in colon tissues: roles of gut microbiota involved. *Science of the Total Environment*, 2021, 787:147677.
- 5、Yongjun Xia, Yizhen Wang, Jing Pu, Yan Wu, Zhiqiang Xiong, Xin Song, Hui Zhang, Lianzhong Ai, **Guangqiang Wang***. The protective effect of oleic acid on *Lactobacillus plantarum* during freeze-drying. *Food Science and Human Wellness*. 2022
- 6、**Guangqiang Wang**, Linyin Luo, Chao Dong, Xiaodong Zheng, Baisong Guo, Yongjun Xia, Leren Tao, Lian-Zhong Ai*. Polysaccharides can improve the survival of *Lactiplantibacillus plantarum* subjected to freeze-drying. *Journal of Dairy Science*. 2021, 104(3): 2606-2614.
- 7、**Guangqiang Wang**, Pengyu Chen, Xiaoqing Yu, Yongjun Xia, Li-Tang Yan, Lianzhong Ai*. C18:1 improves the freeze-Drying resistance of *Lactobacillus plantarum* by maintaining the cell membrane. *ACS Applied Bio Materials*. 2020, 3(8): 4933–4940.
- 8、Xin Song, Xiaoyu Zhang, Zhiqiang Xiong, Yongjun Xia, Yan Wu, Lianzhong Ai, Hui Xu, Yanjun Tian, Yijin Yang, **Guangqiang Wang***. Characterization of endogenous constitutive promoters from *Lactobacillus salivarius* for finely-tuning gene expression. *Food Bioscience*. 2022, 50(A): 101980
- 9、**Guangqiang Wang**, Huaning Yu, Xin Feng, Hongyu Tang, Zhiqiang Xiong, Yongjun Xia, Lianzhong Ai, Xin Song*. Specific bile salt hydrolase genes in *Lactobacillus plantarum* AR113 and relationship with bile salt resistance. *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 145: 111208
- 10、Hui Zhang, Taolei Zhao, Yan Wu, Fan Xie, Zhiqiang Xiong, Zibo Song, Lianzhong Ai, **Guangqiang Wang***. Acetylation

modification improved the physicochemical properties of xyloglucan from tamarind seeds. International Journal of Biological Macromolecules. 2022, 22(A): 193-201.

四、主要社会学术团体兼职

上海市食品学会青年工作委员会副主任委员

上海市食品学会乳酸菌专业委员会委员

五、主要研究方向

1. 微生物来源尤其益生菌来源功能物质的挖掘;
2. 功能物质或者营养物质的活性机制及保持策略、递送体系建立;
3. 特医食品、医用食品、功能性食品等特殊食品开发。