

# 个人简介



肖文军，男，湖南城步人，1969年10月生，博士，教授二级，博士生导师，湖南农业大学茶学系主任，专业负责人，湖南省学科带头人及湖南省121创新人才工程第一层次人才，湖南农业大学“1515”计划学术带头人，湖南省科技特派员，中国茶叶学会理事，《茶叶科学》、《茶叶通讯》编委，中国茶叶学会理事，湖南省茶叶学会秘书长，第四届“全国优秀茶叶科技工作者”，主要从事茶叶品质化学与深加工研究。近十年先后主持承担国家自然科学基金、科技支撑计划项目、APEC基金、博士后基金、农业科技成果转化资金及省科技重大专项子项、重点等项目20余项，主持或主参获得国家科技进步二等奖2项及省科技进步一等奖4项、二等奖2项、三等奖4项，作为权利人或第一发明人获得国家授权发明专利28项，参与制订地方标准4项，以第一作者或通讯作者在《Journal of Functional Food》《European journal of pharmacology》《茶叶科学》等期刊中发表论文180余篇，参编教材专著3部。

## 一、近5年主要科研情况

### （一）承担主要科研任务情况

- 1、L-茶氨酸对肠道黏膜特异性免疫的调节作用及分子机理（国家自然科学基金）
- 2、茶饮品加工核心技术与产品创制（国家重点研发计划课题）
- 3、现代茶制品绿色低碳加工关键技术创新与产品开发（长沙市科技重大专项）
- 4、蔬菜贮藏保鲜和加工新技术以及功能成分高效综合利用研究与示范（湖南省科技重大专项课题）
- 5、青蒿素低成本生产关键技术合作创新与转化（国家国际科技合作专项）
- 6、天门郡莓茶标准化生产技术与产品开发（企业合作项目）
- 7、“武陵红茯”特色品质分析及功能产品开发（企业合作项目）
- 8、黑茶风味饮料加工技术与产品开发（企业合作项目）
- 9、红茶与边销茶类功能成分化学及产品开发研究（企业合作项目）

### （二）获得授权发明专利情况

- 1、茶叶多酚氧化酶同工酶单体PP01和PP02及其制备方法

- 2、一种分离制备多穗石柯根皮苷单体的方法
- 3、一种利用茶多酚氧化酶同工酶PPO1酶促合成茶黄素TF的方法
- 4、一种利用夏秋茶鲜叶加工兰茶香红茶的方法
- 5、一种以五倍子单宁酸生产废弃物为原料转化合成鞣花酸的方法
- 6、一种采用辐照预处理辅助提制五倍子单宁酸的方法
- 7、一种利用夏秋茶鲜叶加工桂花香味红茶的方法
- 8、一种利用夏秋茶鲜叶加工低咖啡碱菠萝果味绿茶的方法
- 9、一种抗辐射的黑茶饮料及其制备方法
- 10、一种利用复合酶直接酶解葛根原料生产即食葛根淀粉的方法

## 二、代表性论文

- 1、Immune-modulatory effects and mechanism of action of L-theanine on ETEC-induced immune-stressed mice via nucleotide-binding oligomerization domain-like receptor signaling pathway (Journal of Functional Foods)
- 2、L-Theanine prevents ETEC-induced liver damage by reducing intrinsic apoptotic response, and inhibiting ERK1/2 and JNK1/2 signaling pathways (European Journal of Pharmacology)
- 3、Magnolol and Honokiol Attenuate Apoptosis of Enterotoxigenic Escherichia Coli-Induced Intestinal Epithelium by Maintaining Secretion and Absorption Homeostasis and Protecting Mucosal Integrity (Medical Science Monitor)
- 4、Alteration of Mevalonate Pathway in Rat Splenic Lymphocytes: Possible Role in Cytokines Secretion Regulated by L-Theanine (BioMed Research International)
- 5、Purification, characterization and enzymatic synthesis of theaflavins of polyphenol oxidase isozymes from tea leaf (*Camellia sinensis*). (LWT-Food Science and Technology)
- 6、General machine learning model, review, and experimental-theoretic, study of Magnolol activity in enterotoxigenic induced oxidative stress (Current Topics in Medicinal Chemistry)
- 7、In vivo antioxidative effects of l-theanine in the presence or absence of Escherichia coli-induced oxidative stress. (Journal of Functional Foods)
- 8、Molecular cloning and characterization of a flavanone 3-Hydroxylase gene from *Artemisia annua* L. (Plant Physiology and Biochemistry)
- 9、L-theanine improves immunity by altering the TH2/TH1 cytokine balance, neurotransmitters in brain and expression of phosphor-lipase C in heart in rats (Medical Science Monitor)
- 10、Magnolol and honokiol regulate the calcium-activated potassium channels signaling pathway in Enterotoxigenic Escherichia coli-induced diarrhea mice (European journal of pharmacology)
- 11、Antidiarrhea and antioxidant activities of Honokiol extract from *Magnoliae officinalis* cortex in Mice (Tropical Journal of Pharmaceutical Research)
- 12、Anti-diarrhea and anti-oxidant properties of Magnolol. (Tropical Journal of Pharmaceutical Research)
- 13、Dietary Tea Catechin Inclusion Changes Plasma Biochemical Parameters, Hormone Concentrations

and Glutathione Redox Status in Goats (Asian-Australasian Journal of Animal Sciences)

- 14、Milk powder induced lipid peroxidation reduction using Ku Ding tea (*Lactuca taiwaniana* Maxim) in rats (Journal of Food Science and Technology)
- 15、Effects of fermented *Camellia sinensis*, Fuzhuan tea, on egg cholesterol and production performance in laying hens (Agriculture and Food Science)
- 16、Medicinal chinese teas: A review of their health benefits with a focus on fermented tea (herbalgram.org)
- 17、绿茶加工中主要滋味物质动态变化及其对品质的影响 (食品科学)
- 18、黄茶加工中主要品质成分的动态变化 (食品科学)
- 19、L-茶氨酸对大鼠内脏组织抗氧化能力及相关基因表达的影响 (食品科学)
- 20、没食子酸对猪胰 $\alpha$ -淀粉酶和蛋白酶的抑制作用 (食品科学)
- 21、正交试验优化大孔吸附树脂分离纯化杜仲绿原酸 (食品科学)
- 22、正交试验优化马铃薯龙葵素提取技术 (食品科学)
- 23、大孔吸附树脂分离纯化五倍子鞣质 (食品科学)
- 24、荷叶生物碱柱分离纯化技术研究 (食品科学)
- 25、茶叶深加工中不同澄清方法比较研究 (食品科学)
- 26、膜技术分离七叶参皂甙研究 (食品科学)
- 27、柱色谱分离纯化五倍子没食子酸 (中国食品学报)
- 28、高效液相色谱法分析马铃薯中 $\alpha$ -茄碱 (分析化学)
- 29、L-茶氨酸改善热应激引起的小鼠组织损伤和氧化逆境 (茶叶科学)
- 30、L-茶氨酸对产肠毒素大肠杆菌引起的免疫应激小鼠肠道的保护作用研究 (茶叶科学)
- 31、L-茶氨酸对产肠毒性大肠杆菌引起的免疫应激小鼠肝脏的保护作用研究 (茶叶科学)
- 32、高效液相色谱法同时检测黑茶中16种多环芳烃化合物 (茶叶科学)
- 33、茶鲜叶中多环芳烃类化合物的分布特性研究 (茶叶科学)
- 34、酶促合成茶黄素的茶鲜叶酶源筛选 (茶叶科学)
- 35、微波辅助提取茶籽皂苷的研究 (茶叶科学)
- 36、茯砖茶及其配方对脂肪变性L-02肝细胞中TG含量的影响 (茶叶科学)
- 37、微波辅助提取绿茶对儿茶素组成及得率的影响 (茶叶科学)
- 38、茯茶毒理学试验报告 (茶叶科学)
- 39、茯茶辅助调节血脂作用研究 (茶叶科学)
- 40、大孔吸附树脂分离纯化金银花绿原酸研究 (分析测试学报)
- 41、辐照降解茯苓多糖效应研究 (分析测试学报)
- 42、乙酸乙酯萃取茶多酚的量效关系研究 (分析测试学报)
- 43、黄花蒿黄烷酮3-羟化酶基因AaF3H的克隆及其在烟草中的表达 (分子植物育种)
- 44、黄花蒿HMGR启动子活性表达及核心序列分析 (中草药)