



张燕鹏：副教授，硕士生导师，油脂系副主任，主要从事油料基功能性食品配料的创制与营养，食品加工与储藏过程中食品品质与营养价值演变机理，油料高值化精深加工等

领域的研究。目前主持参与完成湖北省科学自然科学基金 2 项，省教育厅科技项目 2 项，国家自然科学基金 2 项，科技部创新方法 2 项，国家“十三五”重点科技计划 1 项；获得湖北省科技进步和成果推广一等奖各 1 项；发表多篇 SCI/EI 文章；完成省级成果鉴定 3 项，获得授权专利 1 项，申请专利 3 项。

❖ 联系方式：18702746573；ayzyp@126.com

#### ❖ 教育与工作简历

2018.01-至今，武汉轻工大学，副教授

2013.07-2017.12，武汉轻工大学，讲师

2018.08-2019.09，美国田纳西大学，食品科学学院，国家公派访问学者

2008.03-2013.06，江南大学，食品学院，博士

#### ❖ 主持与参加国家、行业重大科技计划（骨干）的情况

（1）国家创新方法工作专项项目-创新方法在国家重大科技项目实施过程中的应用示范子课题：食品加工装备方向国家重点研发计划项目的创新方法融合机制研究-2018 年，项目负责人。

（2）国家重点研发计划项目-方便营养型蛋制品绿色加工关键技术研究及开发子课题：液蛋制品贮运期间品质减损控制技术研究-2018 年，参与（项目排名第二）。

（3）湖北省科技厅，湖北省自然科学基金面上项目，2019CFB801，基于起泡特性的米糠蛋白纳米颗粒设计构建机理，2019-09 至 2021-09，项目负责人

（4）湖北省自然科学基金面上项目（青年基金），2014CFB884，双低菜籽蛋白质的分子修饰及其功能性质的研究，项目负责人。

（5）国家自然科学基金面上项目-龙眼果肉干制过程中的多糖-蛋白质相互作用及其消化吸收影响的机制研究-2018 年，参与。

（6）湖北省教育厅科学技术研究重点项目-米糠起泡特性调控的机理研究，项目负责人。

（7）湖北省教育厅科学技术研究项目-米糠蛋白的分子修饰与功能性质研究，项目负责人。

## ❖ 科研论文与著作

(1) Yanpeng Zhang, Bin Wang, Weinong Zhang, Xu, Wei; Hu, Zhixion. Effects and Mechanism of Dilute Acid Soaking with Ultrasound Pretreatment on Rice Bran Protein Extraction[J]. Journal of Cereal Science, 2019,87:318-324. (SCI, IF:2.452, 他引 3)

(2) Zhang Y, Yang R, Zhang W, et al. Structural characterization and physicochemical properties of protein extracted from soybean meal assisted by steam flash-explosion with dilute acid soaking[J]. Food Chemistry, 2017, 219: 48-53.(SCI, IF:4.052, 他引 11)

(3) Zhang Y, Yang R, Zhao W, et al. Physicochemical and emulsifying properties of protein extracted from soybean meal assisted by steam flash-explosion[J]. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2014, 23: 131-137. (SCI, IF:2.997, 他引 1)

(4) Zhang Y P, Yang R J, Zhao W, Hua X, Zhang W B. Application of high density steam flash-explosion in protein extraction of soybean meal[J]. Journal of Food Engineering, 2013, 116(2): 430-435. (SCI, IF:3.199, 他引 13)

(5) Zhang Y P, Zhao W, Yang R J, Ahmed M A, Hua X, Zhang W B, Zhang Y Q. Preparation and functional properties of protein from soybean meal assisted by steam flash-explosion with dilute acid soaking[J]. Journal of Food Engineering, 2013, 119(1): 56-64. (SCI, IF:3.199, 他引 13)

(6) 张曼君, 李小敏, 张燕鹏\*, 齐玉堂, 张维农, 胥伟. 米糠蛋白的起泡特性及其泡沫微观形态[J]. 食品科学, 39(22):15-21 (EI 期刊)

(7) 张燕鹏, 张曼君, 齐玉堂,等. 微波-超声波协同影响菜籽蛋白糖基化改性[J]. 食品科学, 2017(17):121-126. (EI 期刊)

## ❖ 科研奖励

1. 稻谷加工副产物和油料皮壳高值化利用技术及应用, 2015年, 获湖北省科技进步一等奖
2. 油料全程低温制油关键技术集成与推广应用, 2014年, 获湖北省科技成果推广一等奖

## ❖ 招生信息

欢迎食品, 生物, 化学等专业学生报考研究生, 不求学生多么聪明伶俐, 但要求踏实肯干, 勤学好问, 在困难面前具有敢于攻关的精神, 始终保持进取干事的状态; 在实验室里要正直诚实, 学风严谨, 与其他团队成员要团结协作, 共同维护良好的实验室氛围。