

[首页](#)
[学院概况](#)
[学科建设](#)
[师资队伍](#)
[人才培养](#)
[科学研究](#)
[团建建设](#)
[学生工作](#)
[学习园地](#)

生物工程

生物技术

生物工程

食品科学与工程

食品质量与安全

实验队伍

热点文章

我院食品质量与安全、食品科学与工...
 生物工程专业学生赴今麦郎食品有限...
 我院生物工程专业学生到“丛台酒业...
 生工学院举行处级干部联系班级级座谈会
 生物科学与工程学院召开“不忘初心...
 关于“学习新党章，践行新思想一新...
 生工学院喜获2018“创青春”大赛...
 生工学院教师党支部组织“党员教师...

生物工程

首页 > 师资队伍 > 生物工程 >

张香美

来源： 作者： 发布时间：2015-11-16 浏览次数：1704



姓名：	张香美	出生年月	1972.9
职称：	教授	职务：	副院长
教研室：	生物工程		
电话：	031187655728	邮件：	zxmwshw@sohu.com
研究方向：	食品微生物、食品生物技术、环境微生物		

学习经历

1991/09 – 1995/06, 河北农业大学, 牧医系, 学士
 1995/09 – 1998/06, 南京农业大学, 食品科技学院, 硕士
 2009/09 – 2012/06, 中国农业大学, 食品科学与营养工程学院, 博士

工作经历

1998/07 – 2001/07, 河北经贸大学, 生物科学与工程学院, 助教
 2001/08 – 2009/11, 河北经贸大学, 生物科学与工程学院, 讲师
 2009/12 – 2014/12, 河北经贸大学, 生物科学与工程学院, 副教授
 2014/12 – 今, 河北经贸大学, 生物科学与工程学院, 教授

代表著作与论文

Xiangmei Zhang, Nan Shang, Xu Zhang, Meng Gui, Pinglan Li*. Role of plnB gene in the regulation of
Xiangmei Zhang, Guorong Liu, Bin Zhao, Pinglan Li*. New insight into the regulation of classII
 bacteriocin production by quorum sensing in *Lactobacillus pentosus* 31-1. *African Journal of
 Microbiology Research*. 6(15),3582-3588, 2012.
Xiangmei Zhang, Xiaoyuan Chang, Guorong Liu, Pengpeng Wu, Pinglan Li*. A newly anti-
 streptococcus suis bacteriocin producing strain from unweaned pigletsfecals: isolation,preliminary
 identification and optimization of medium composition for enhanced bacteriocin production.
Preparative Biochemistry & Biotechnology. 42(5), 393-405, 2012.
张香美, 李平兰*. 产II类细菌素乳酸菌群体感应及其应用. *微生物学报*, 51(9):1152-1157,2011.
张香美, 李平兰. 环境因素对PlnA诱导类植物乳杆菌产生细菌素效果的影响. *微生物学通报*, 40(9):1624-
 1630,2013.
张香美, 李平兰. 类植物乳杆菌L-XM1 plnBCD基因的生物信息学分析. *中国农业大学学报*, 19(3):175-
 179,2014.
张香美. 维生素C前体物质2-酮基-L-古龙酸的鉴定. *中国卫生检验杂志*, 24(10):1399-1400,2014.
张香美, 刘焕云. 食品微生物快速检测技术研究进展. *中国卫生检验杂志*, 24(11) : 1669-1672,2014.
张香美, 李树立, 贾月梅, 马同锁. 浅谈微生物学课堂教学中创新能力的培养. *微生物学通报*, 36(7): 1077-
 1079,2009
张香美, 郝秋娟, 赵凤存, 刘月英. 三种保鲜剂对芥菜保鲜效果的影响. *食品工业科技*, 30(3): 295-297, 2009.
张香美, 赵凤存, 李慧荔, 刘月英. 小根蒜提取物对香椿保鲜效果的影响. *中国农学通报*, 25(4): 55-58,
 2009.
张香美, 刘月英, 贾月梅, 薛胜平. 微生物学研究在食品防腐保鲜中的应用. *食品研究与开发*, 29(8):143-146,
 2008.
张香美, 贾月梅, 薛胜平, 李树立. DGGE 指纹技术在传统发酵食品开发中的应用. *食品研究与开发*, 29(5):
 167-171, 2008.
张香美, 马同锁, 刘坤, 张红兵. 夯实基础, 培养能力——普通微生物学实验教学点滴体会. *微生物学通报*, 35

(6):963-966, 2008.

张香美, 温志英, 刘焕云. 絮凝剂BF-11的制备及其在淀粉废水处理中的应用, 食品与机械, (4): 46-49, 2008.

张香美, 刘焕云, 王春霞, 于杰. 小根蒜抑菌作用的初步研究. 安徽农业科学, 33(9):1676-1677, 2005.

张香美, 刘月英, 贾月梅, 刘焕云. 小根蒜研究现状及其开发利用, 安徽农业科学, 34(9):1764-1765, 2006.

张香美, 马同锁, 张红兵. 一株新型絮凝剂产生菌的筛选及其特性研究, 工业用水与废水, 37(4): 64-66, 2006.

张香美, 刘焕云, 帅玉英. 一株絮凝剂产生菌的筛选及其发酵条件优化, 化学与生物工程, 23(1): 45-47, 2006.

张香美, 刘焕云. 双歧制品开发中存在的问题与对策, 山西食品工业, 9(3): 2-4, 2003.

著作:

1. 参编《食品微生物学教程》, 中国林业出版社, 2011
2. 副主编《食品微生物学实验》, 化学工业出版社
3. 参编《食品微生物检验》, 科学出版社, 2013
4. 参编《乳酸细菌现代研究实验技术》, 科学出版社, 2013
5. 参译《基础食品微生物学》, 中国轻工业出版社, 2014

主要科研项目

主持 国家自然科学基金项目“sRNA与群体感应系统相互作用调控乳杆菌细菌素合成机制研究”项目编号: 31471707

主持 河北省科学技术厅项目“复合型天然保鲜剂的研制及其在野菜保鲜中的应用”项目编号: 05212806

主持 河北省教育厅项目“冷鲜肉专用复合生物保鲜剂生产核心技术及产品开发”项目编号: ZD20131091

主持 河北经贸大学校内科研基金项目“sRNA影响乳杆菌细菌素合成机制研究”项目编号: 2014KYY11

参研 国家自然科学基金项目“群体感应信号肽介导的戊糖乳杆菌产细菌素机制研究”项目编号: 31071591

参研863计划(2006AA10Z343)子课题“新型戊糖乳杆菌素的高效制备及其在低温食品中的防腐保鲜应用”

参研科技部星火计划项目“生物钾矿复合肥的研制”项目编号: 2008GA620020

承担课程

微生物学、微生物学实验、酶工程、调味品、食品安全概论、食品安全风险分析

获奖

张香美, 赵士豪, 马同锁, 刘坤, 张红兵, 李树立. 微生物学教学改革研究与实践. 河北省第二届教育科学研究优秀成果奖(三等奖)



地址: 河北省石家庄市学府路47号河北经贸大学

邮箱: shw87655680@163.com

邮编: 050061

电话/传真: 86-0311-87655680

河北经贸大学生物科学与工程学院