



张国栋

性别：男

职称：副教授

学历：硕士

联系电话：13678135599

办公地点：

传真：02887720552

学院：食品与生物工程学院

学位：博士

毕业院校：四川大学

电子邮箱：g.d.zhang@sina.com

通讯地址：四川成都市金牛区金周路999号

个人简介

副教授，硕士生导师。西南农业大学农产品贮藏与加工专业本科毕业，毕业后工作于四川省食品发酵工业研究设计院，1996年获得华南理工大学食品工程专业硕士学位。曾到德国交流访问，参与建立“中德油菜研究中心”。2004年作为“西部之光人才培养计划项目”的访问学者，在中国科学院微生物研究所进行学习和研究一年。2007年，作为国家公派留学访问学者，在加拿大萨斯喀彻温大学食品与生物产品科学系研究和学习10个月。现在西华大学食品与生物工程学院从事教学和科研十余年，具有丰富的教学科研经验与成果。先后主持和参与国家、省、市及企业合作项目共计二十余项，发表论文三十余篇，并与德国北威州合作建立“中德油菜研究中心——油脂加工和品质研究实验室”

工作经历

1990.07-2007.04 四川省食品发酵工业研究设计院 2007.05-至今 西华大学食品与生物工程学院

教育经历

1990年西南农业大学农产品贮藏与加工专业本科毕业，1996年获得华南理工大学食品工程专业硕士学位。2004年作为“西部之光人才培养计划项目”的访问学者，在中国科学院微生物研究所进行学习和研究。2007年，作为国家公派留学访问学者，在加拿大萨斯喀彻温大学食品与生物产品科学系研究和学习。

研究方向

食品储藏与加工；
天然活性物质的研究；
活性功能蛋白工程

学术成果

论文：

1. Guodong Zhang, Jian An Chen, Takuji Tanaka, Deregulation of allosteric response of *Lactococcus lactis* prolidase and its effects on enzyme activity, *Biochimica et Biophysica Acta*, 1794 (2009):968–975.
2. 覃平, 张国栋. 绿茶抗氧化肽的分离纯化与抗氧化活性研究. *食品工业科技*, 2013 (9): 105-108.
3. 江燕竹, 张国栋, 覃平. 竹叶饮料制备工艺研究. *食品工业*, 2015, 36(10): 11-14.
4. *Hansenula anomala*转化葡萄糖生产阿拉伯糖醇的研究. *食品工业科技*, 2012, 33(1): 314-317.
5. 泡菜中产抗菌素的乳酸菌筛选和性能鉴定. *食品科技*, 2011, 36(8): 25-28.
6. 江惠, 张国栋. 竹叶天然抗菌肽的分离纯化与抗菌活性研究. *食品工业*, 2011, 32 (5): 12-14.
7. 庞钊靖, 雷相玲, 张国栋. 毛竹叶多糖的提取和分离. *食品工业*, 2011, 4: 57-60.
8. 江惠, 张国栋, 曾鹏飞. 毛竹叶中活性多肽蛋白的粗提及其抗菌活性研究, *中国食品工业*, 2010 (2) , 47-48.
9. 杨瑞征, 刘建伟, 毛根武, 董德良, 张国栋. 馒头质构特性测定方法的研究(I).*粮食与饲料工业*,2010,(12):19-23.
10. 张国栋, 马力, 唐僖, 高毅. 分子包埋法制备姜油树脂微胶囊的研究. *食品研究与开发*, 2005, 4: 6-8.
11. 马力, 张国栋, 谢林. 山羊乳与奶牛乳的酸凝乳凝胶超微结构比较研究. *西华大学学报*, 2006, 3: 62-64.
10. 张国栋, 陈宝琳, 袁永俊, 芮光伟, 余野, 刘德文. 菜籽油溶剂-膜法脱酸的研究.*中国油脂*, 2005, 4: 18-20.
11. 张国栋, 马力, 刘学兴, 刘洪伟. 大蒜精油的提取及微胶囊化的工艺研究.*中国调味品*, 2005, 2: 21-23.
12. 张国栋, 马力, 罗雪莲, 滕娟娟, 李强. 喷雾干燥法制备生姜微胶囊的研究.*食品科技*, 2005, 8: 24-26.
13. 张国栋, 马力, 潘晓亚, 李瑞, 曾艳, 陈彬. 增稠剂对凝固型酸奶品质的影响研究. *中国乳品工业*, 2005, 7: 31-32, 44.

科研项目：

- 1、芦笋纤维制备关键技术研究及产业化示范 四川省科学技术厅, 2015年
- 2、优质安全豆腐干现代化加工关键技术集成示范 四川省科学技术厅, 2014年

- 3、生物食品防腐剂——纳他霉素在食品中的应用研究 成都雅途生物技术有限公司，项目科技编号：14205042，2014年
- 4、利用现代生物技术和发酵技术对畜禽骨的深加工及综合利用四川省美宁实业集团神力食品有限公司，项目科技编号：10205222，2010年
- 5、竹叶中天然抗菌防腐和抗氧化活性多肽的研究与开发四川省教育厅，科技编号：09205029，2009年
- 6、GABA大米生产的关键技术研究示范四川省科技厅，已鉴定，2012年
- 7、调味品方便化研究-香辛料精油微胶囊化四川省教育厅，已结题，2011年

教学工作

- 1、中国食文化概论，公共选修课；
- 2、食品添加剂；
- 3、专业前沿讲座。
- 6、中国食文化概论，研究生公共选修课；
- 7、果蔬食品加工工艺学；
- 8、食品工艺学。

实验和实践性教学环节工作：

- 1、食品科学与工程专业生产实习；
- 2、食品工艺综合实习；
- 3、指导食品专业毕业论文。

荣誉奖励

社会兼职