



郑州轻工业大学
ZHENGZHOU UNIVERSITY OF LIGHT INDUSTRY

食品与生物工程学院
烟草科学与工程学院

- 首页
- 学院介绍
- 党建工作
- 师资队伍
- 专业建设
- 科学研究
- 学科建设
- 学生工作
- 工程教育

首页

首页 首页

张中义

时间: 2014-12-26 浏览: 2228

一、基本情况

张中义，男，1957年10月出生，籍贯河南信阳，教授，硕士生导师。

1982年7月，毕业于天津科技大学食品工程专业。1999年9月，中国农业大学食品科学与营养工程

学院研究生学习。2005年3月，毕业于中国农业大学食品科学与营养工程学院，获农产品加工及贮藏工程专业工学博士。

社会兼职：国家科技奖励评审专家组成员，国家科技型中小企业技术创新基金评审专家组成员，河南省高新技术企业评审专家组成员，河南省保健品协会常务理事、技术委员会副主任，河南省营养学会理事。

2007年评为校级师德先进个人。

二、主讲课程

食品工艺学、食品保藏原理、食品冷藏技术、食品工厂设计、食品工程高新技术、公共营养师课程（食品加工部分）、高级食品安全管理师课程（政策解读及食品加工部分）、食品加工实践及创新训练等课程。

三、主要学术方向

食品功能成分研究、畜产品加工技术研究、农产品加工技术研究。

四、主要教学及科研业绩

1、主要教学业绩

承担了2013年学校教改项目“食品专业工程能力培养实践教学体系的改革与实践”；

2、主要科研业绩

(1) 获奖情况

主持的“高共轭亚油酸新型功能乳制品生产技术研究”项目，获河南省教育厅科技成果一等奖，豫教(2012) 040317。

(2) 主持项目

①主持了“高共轭亚油酸新型功能乳制品生产技术研究”项目，通过河南省科技厅鉴定，豫科鉴委字[2011] 第907号，国内领先。

②主持了“超临界体系中亚油酸异构酶反应特性及催化动力学研究”项目，2003年国家自然科学基金资助项目，2006年12月完成，项目编号20376084。

③主持了黑蒜及其深加工技术研究、大豆肽工艺技术研究、甘草深加工工艺技术研究、烩面工业化工工艺技术研究等项目；

(3) 授权专利

获得授权国家发明专利一项“药物靶向脂质体的制备方法”，CN1218746C。

(4) 论文论著

已发表学术论文50多篇，出版著作6本。

近期代表性论文有：

①张中义，张攀攀，张品峰.高温发酵和蒸汽处理对大蒜抗氧化能力的影响.食品工业科技.2014, (13):53-56

②张中义，张峻松，张文叶，魏峰，张方，王少武.复合壁材共轭亚油酸微胶囊的制备

及表征.中国粮油学报.2012, 27 (1) : 70-74

③张中义, 吴新侠, 杨晓娟, 孟令艳, 史嘉良.高静水压协同下脂肪酶自组装纳米膜制备与表征.中国食品学报.2012, 12 (5) : 56-60

④张中义, 孟令艳, 晁文, 史嘉良, 冯雨.牛乳蛋白对无麸质面包焙烤特性的改善作用.食品工业科技.2012, 33 (8) : 176-178,182

⑤张中义, 孟令艳, 史嘉良, 周文全.水溶性胶体对无麸质面包焙烤特性的影响.食品工业科技.2012, 33 (1) : 318-320

⑥张中义, 杨晓娟, 张峻松, 张文叶.发酵黑蒜中挥发性物质的GC-MS分析.中国调味品.2012, 37 (7) : 74-76, 111

⑦张中义, 郭炎强, 刘晓军, 刘萍, 孙君社.植物乳杆菌对提高发酵牛乳中共轭亚油酸含量的研究, 农业工程学报, 2005. 21(6)130-134(EI收录05299226574)

近期代表性论著有:

①参编了国家高等教育“十二五”规划教材《食品工艺学》, 编写4万字, 科技出版社, 2014.2

②参编了《食品工艺学》, 编写4万字, 郑州大学出版社.2011.9

③主编了《食品工厂设计》28万字, 化学工业出版社.2008.7



地址：河南省郑
州市科学大道

136号

邮编：450000 技术支持：信息化管理中心