



天津农学院研究生教育

热门文章

- 天津农学院2013年硕士研...
- 研究生在校期间学习工作流程
- 天津农学院2013年硕士研...
- 我校参加华北地区研究生...
- 农学系导师-黄海东
- 机电工程系导师-张伟玉
- 园艺系导师-张新忠
- 食品科学系导师-张平平
- 动物科学系导师-李留安
- 水产科学系导师-牛津

导师风采

当前位置: 首页>>导师工作>>导师风采>>正文

食品科学系导师-张平平

2013-04-09 10:43

天津农学院硕士生导师简历

专业学科: 食品科学

研究方向: 动植物活性物质研究及功能食品开发

一、个人简介

张平平, 女, 1970年出生, 汉族, 中共党员, 博士, 教授, 教学助理, 中国农学会农产品贮藏加工分理事会会员。

二、工作学习简历

- 1991年09月- 1995年07月 山东农业大学食品科学系, 学士学位
- 1995年07月- 1996年09月 山东省日照市巨峰农技站工作, 助理农艺师
- 1996年09月- 1999年07月 山东农业大学食品科学系, 硕士学位
- 2003年09月- 2007年09月 天津科技大学食品科学与生物工程学院, 博士学位
- 1999年07月- 今 天津农学院食品科学系

三、教学工作

- 本科课程: 食品化学、食品工程原理、食品标准与法规、食品生物化学
- 研究生课程:

四、主要研究领域或方向

- 研究领域: 动植物活性物质提取、功效研究、产品开发及品质控制, 功能食品开发
- 研究方向: 动植物活性物质研究与功能食品开发

五、学术及科研项目

- 承担的主要科研及教改项目有:
 - 1、枣活性成分功效研究及产品开发, 天津市科委/科技支撑重点项目, 50万元, 主持;
 - 2、脆枣新产品开发及产业化, 天津市科委/星火项目, 主持;
 - 3、植物多糖提取与转化关键技术, 天津市农委/科技成果转化项目, 30万元, 主持;
 - 4、生姜有效成分的提取及其性质和应用研究, 天津农学院院/青年基金项目, 1万元, 主持;
 - 4、植物黄酮类物质的酶法提取生物转化, 天津市农委/科技成果转化项目, 30万元, 第二完成人;
 - 5、苦瓜活性成分的提取及产品开发, 天津科委/科技攻关培育项目, 10万元, 第二完成人。
- 学术及教改论文30余篇, EI收录2篇。

主要学术论文有:

- 1、Antioxidant activities in vitro of extracts from the fermented Chinese jujube, Advanced materials research, 2012 (EI收录), 通讯作者;
- 2、Determination of flavonoids and their antioxidant capacities in Chinese Jujube, 2011 4th International Conference on

- 4、金丝新4号枣果中黄酮类物质提取及纯化工艺的研究, 食品与机械, 2009, 25(6): 75-79, 第一作者;
- 5、膨化前后枣中主要活性物质的变化研究, 粮油加工, 2011,668,108-110, 通讯作者;
- 6、发酵对枣多糖和黄酮的影响, 2011年第四届国际食品安全高峰论坛, 通讯作者;
- 7、红枣山楂粉的研制及品质评价, 食品研究与开发, 2012, 12, 通讯作者;
- 8、苦瓜皂甙的提取及抑菌活性研究, 天然产物研究与开发, 2008(4), 第一作者;
- 9、苦瓜皂甙纯品对糖尿病大鼠的降糖功效及急性毒性试验, 营养学报, 2007, (03):304-305, 第一作者;
- 10、水溶性苦瓜皂甙和苦瓜多糖提取方法的研究.食品研究与开发, 2007, (6):12-15, 第一作者;
- 11、芽孢杆菌ZP01纤维素酶基因的分子克隆, 工业微生物进展, 2005, 第一作者;
- 12、纤维素生物降解的研究现状与进展, 天津农学院学报, 2004,3, 第一作者;
- 13、多重PCR方法对大豆转基因食品的定性检测, 食品科学, 2004,11, 第一作者。

● 主编及参编教材6部

- 1、农业院校基础生物化学考研辅导解析, 都市型现代农业特色规划系类教材, 中国农业出版社, 2012年, 参编;
- 2、食品工艺学实验, 十二五规划教材, 化学工业出版社, 2011年, 参编;
- 3、食品工程原理实验指导, 天津农学院出版, 2009, 主编;
- 4、食品生物化学, 十一五规划教材, 化学工业出版社, 2009年, 参编;
- 5、现代农业技术概论(下册), 南开大学出版社, 2005年, 参编;
- 6、生物化学习题集, 中国农业大学出版社, 2006年, 副主编。

● 获得授权专利4项

- 1、“发酵法同时分级提取枣黄酮和枣多糖”(ZL 200810053837.7) (1);
- 2、“苦瓜皂甙的测定方法”(ZL 200510014471.9) (2)
- 3、“一种糙米茶饮料及制备方法”(ZL 200710059978.5) (4)
- 4、“一种提神醒脑含片及其制备方法”(ZL 200810152895.5) (4)

● 申请发明专利8项

- 1、“低糖营养枣粉及其制备方法” 201210105902.2; (1)
- 2、“变温压差膨化生产脆枣片的方法” 200910228850.6; (1)
- 3、“苦瓜皂甙和苦瓜多糖的综合提取方法” 200510014268.1 (2)
- 4、“冬枣多糖的提取方法” 200610014444.6 (2)
- 5、“一种冬枣酒的生产方法” 200610014443.1 (2)
- 6、“苦瓜皂甙高效液相色谱指纹图谱的建立” 200810053838.1 (2)
- 7、“双瓜降糖组合物” 200810153423.1 (2)
- 8、“苦瓜皂甙的测定方法” 200510014471.9 (2)

六、获奖情况

- “天津市农产品深加工科技发展方向及对策研究”获得天津市第九届社会科学优秀成果三等奖(4), 2005年;

七、联系方式

通讯地址: 天津市西青区津静路22号, 天津农学院食品科学系

邮编: 300384 电话: 022-23782596

E-mail: zpp613@163.com



