



教师姓名	张燕鹏	政治面貌	民革
所在系部	油脂工程系	职称/职务	副教授
电子邮箱	ayzyp@126.com	硕/博导	硕士生导师
讲授课程	《食品化学与营养》、《实验设计与数据处理》		

### 个人简介

博士，硕士生导师，油脂系副主任，主要从事（1）植物基绿色功能性食品配料的创制与营养：研究开发了具有控释效能的功能性乳液，乳液凝胶和粉末油脂；（2）油料高值化精深加工：主要致力于研究开发新型油料及植物蛋白加工技术，利用物理场和酶法加工改性植物蛋白以扩展其在乳液体系与泡沫型食品中的应用范围。目前主持参与完成湖北省科学自然科学基金 2 项，省重点研究计划 1 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，获得授权发明专利 6 项。

### 教育经历

2008.03-2013.06，江南大学，食品科学专业，博士研究生

2004.09-2007.06，华中农业大学，粮食油脂与植物蛋白工程，硕士研究生

2000.09-2004.06，河南农业大学，生物技术，本科

### 工作经历

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

## 研究方向

- (1) 植物基绿色功能性食品配料的创制与营养
- (2) 油料高值化精深加工与产品创制

## 主持与参与的代表性科研项目

- (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, 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, 参与 (项目排名第二)
- (3) 湖北省科技厅, 湖北省重点研发项目, 2024BBB035, 植物油凝胶乳化体系荷载功能活性成分的绿色制造技术研究, 项目负责人
- (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, 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) 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
- (6) 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

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

1. Zhang Y, Liu Q, Wang J, et al. Fabrication of sodium caseinate-polysaccharide complexes stabilized emulsion for increased stability and control release of  $\beta$ -carotene[J]. LWT, 2024, 205: 116496.

2. Wu C, Zhang Y\*, Wang J, et al. Continuous enzyme crosslinking modifying colloidal particle characteristics and interface properties of rice bran protein to improve the foaming properties[J]. LWT, 2023: 114997.
3. Zhang Y\*, Diao Y, Zhang W, et al. Influence of molecular structure and interface behavior on foam properties of rice bran protein nanoparticles[J]. LWT - Food Science and Technology, 2022, 163: 113537.
4. Zhang Y, Li D, Diao Y, et al. Effect of Rice Bran Protein on the Foaming Properties and Foaming Characteristics of Rice Bran Protein–Sodium Caseinate and Rice Bran Protein Nanoparticles–Sodium Caseinate[J]. Foods, 2024, 13(15): 2328.
5. Diao Y, Zhang Y\*, Zhang W, et al. Acid - thermal - induced formation of rice bran protein nano - particles: foaming properties and physicochemical characteristics[J]. International Journal of Food Science & Technology, 2022,57:3624-3633.
6. 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.
7. 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.
8. 张燕鹏,张曼君,刁云春等. 复合米糠蛋白-卵白蛋白的起泡特性及相关机理分析[J]. 食品科学, 2022, 43(12):81-86 (EI 期刊)

9. 刁云春, 张燕鹏, 张维农, 等. 蛋白质纳米聚合物泡沫体系的研究进展[J]. 食品科学, 2022, 43(1):329-326 (EI 期刊)
10. 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, 2018, 39(22):15-21 (EI 期刊)
11. 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)
12. 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)
13. 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)
14. 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)

#### 授权的发明专利(第一发明人)

- (1) 张燕鹏等, 一种复合蛋白聚集体颗粒起泡剂及其制备方法, ZL201711090853.9
- (2) 张燕鹏等, 一种复合蛋白质起泡剂的制备方法, ZL201711020380.5
- (3) 张燕鹏等, 复合物理场协同强化菜籽蛋白糖基化改性的方法, ZL201610517633.9

(4) 张燕鹏等，一种具有翻转功能的面包烘烤装置，ZL202010969346.8

(5) 张燕鹏等，一种面包加工用高效打包喷码设备，ZL202011027127.4

(6) 张燕鹏等，一种面点表面标记定位喷涂装置，ZL202010967563.3

### 曾获奖励和荣誉

(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。