



青岛农业大学

食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

(/)

师资队伍

学院概况 (/channel/xueyuangaikuang)

机构设置 (/channel/jigoushezhi)

党建工作 (/channel/dangjiangongzuo)

教学工作 (/channel/jiaoxuegongzuo)

科研工作 (/channel/keyangongzuo)

专业设置 (/channel/zhuanyeshezhi)

师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

研究平台建设 (/channel/yjptjs)

学团工作 (/channel/xuetuangongzuo)

研究生教育 (/channel/yanjiushengjiaoyu)

创业就业指导 (/channel/chuangyejiuyezhidao)

首页 (/) > 师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

张双灵

2018-03-29 17:34:12

1677



青岛农业大学食品学院硕士研究生导师简介

张双灵，女，1974年12月生，博士，教授。

所属学科：食品科学； 研究方向：食品贮运安全控制技术、食品中活性成分提取

教育经历：（从本科起，含出国访学）

2010 年6 月 - 2010 年12 月：新加坡国立大学访问学者

2018.09-至今：青岛农业大学，教授

2008 年10 月 - 至今：青岛农业大学，副教授

2003 年2月 - 2005 年6 月：黄海水产研究所/国家水产品质检中心 检验员/实习研究所

2005 年9 月 - 2008 年6 月：西北农林科技大学，获工学博士学位

2002 年9 月 - 2005 年6 月：西北农林科技大学，获工学硕士学位

1993 年9 月 - 1997 年6 月：青岛农业大学（原莱阳农学院）， 获农学学士学位

近五年科研成果总结介绍：

主要从事食品贮运安全控制技术及控释活性成分、货架期研究工作，尤其是借助纳米载体模型，包埋、控释天然抗氧化抑菌活性成分及载黄酮纳米形成机制。在Food Chemistry、Carbohydrate Polymers等学术刊物上发表研究论文40余篇，国家授权发明专利5项，主编《食品安全学》双语教材1部（十三五规划教材），主编《食品安全及理化检验》教材1部（十三五规划教材），出版《食品接触材料中成分迁移特性及实践》著作1部，副主编《食品卫生学》教材1部。

近五年代表成果列表：（限10项）

[1] Shuangling Zhang, Haiyan Zhao. Preparation and properties of zein-rutin composite nanoparticle/corn starch films[J]. Carbohydrate Polymers, 2017(04), 169 (2017) 385 - 392

[2] Shuangling Zhang, Yue Han. Preparation, characterisation and antioxidant activities of rutin-loaded zein-sodium caseinate nanoparticles [J]. Plos One, 2018-3-27 (doi: 10.1371/journal.pone.0194951).

[3] Shuangling Zhang*, Haiyan Zhao. Study on flavonoid migration from active low-density polyethylene film into aqueous food simulants (SCI, IF 3.335 DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.02.018). Food Chemistry 157 (2014) 45 - 50

[4] Shuangling Zhang*, Haiyan Zhao. Removal of cadmium (II) from rudites philippinarum with green tea /vitamin C solutions. Fresenius Environmental Bulletin, 2017, 26(3): 2188-2194

[5] Shuangling Zhang (张双灵), Effect of UV irradiation on the migration of DEHP from food-grade PVC film into packaged ground meat, Advanced Materials Research (EI), 601, 94-98, 2013, doi:10.4028

[6] 张双灵编著, 英汉对照食品安全学, 2017.11, 化学工业出版社, 普通高等教育“十三五”规划教材。(ISBN 978-7-122-29747-1)。

[7] 张双灵著, 食品接触材料中成分迁移特性及实践, 2018.03, 中国农业科学技术出版社。(ISBN 978-7-5116-3520-4)。

[8] 张双灵主编, 食品安全及理化检验, 2018.04, 化学工业出版社, 普通高等教育“十三五”规划教材。(ISBN 978-7-122-31914-2)。

ISBN, 科学出版社。(2016.01张双灵副主编, 食品卫生学, [9] 978-7-030-46432-3)。

[10] 张双灵, 张忍, 张堃, 张玉娜, 赵宏坤. 崂山绿茶脱除胶州湾蛤蜊体内镉含量的研究 (EI), 中国食品学报, 2014, 08:174-179

近五年主持科研项目: (限5项)

1. 羧甲基多糖/玉米醇溶蛋白共组装纳米粒子形成机理及黄酮醇分散/传输体系构建; 山东省自然科学基金(面上项目), (ZR2018MC032)
2. 黄酮提取物/低密度聚乙烯活性膜的构建及其抗氧化性能研究; 山东省教育厅科技计划。(J12LD05)
3. 莱阳梨生产关键技术研究示范与深加工; 山东省农业良种工程项目, 2015.12-2019.06。
4. 食品EVOH高阻隔复合瓶货架期及其保质技术方法的研究开发; 烟台祥瑞塑料包装科技有限公司。
5. 石板大米营养成分分析与质量控制关键指标筛选; 青岛北纬春秋食品有限公司。

邮箱:zhshuanglicia@163.com

上一篇: 王宝维 (/content/shiziduiwu/564524759b854fd4b389113303ccd6c1)

下一篇: 杨庆利 (/content/shiziduiwu/25835c423e1148609d9b12fd612c8bf2)

版权所有: 青岛农业大学食品科学与工程学院 鲁ICP备13028537号-5 (<http://www.miibeian.gov.cn/>) 鲁公网安备 37021402000104号
(<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=37021402000104>)

地址: 山东省 青岛市 城阳区 长城路700号 Tel: 0532-86080771 青岛市互联网违法信息举报中心 (<http://www.slxun.com/wfjb/>)



(//bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6)

