



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

张华

时间: 2014-12-29 浏览: 1901

1、基本情况

张华，男，1975年10月出生，博士、博士后，副教授，硕士生指导老师。

2、主讲课程

食品分析与检验，食品基础实验

3、主要研究方向

速冻米面食品、传统食品工业化

4、主要教学、科研业绩

(1)教学

①教改项目 “以工程教育专业认证为导向的食品工程专业理论课整体优化研究与实践”

②教改论文：张华.高校食品专业职业道德教育刍议 [J]. 郑州航空工业管理学院学报(社会科学版),2010,3:150-152

(2)科研

①获奖情况

2011年河南省科技进步二等奖 “速冻调理快餐食品关键技术及产业化示范” ；

2011年河南省工信厅科技成果一等奖 “速冻调理中式快餐食品品质变化机理及品质控制技术” ；

2011年郑州市科技进步二等奖 “速冻调理中式菜肴关键技术研究及产业化示范” ；

2013年河南省教育厅科技成果二等奖 “微波速冻水饺的加工技术及品质特性研究” ；

2014年河南省教育厅科技成果二等奖 “高密度二氧化碳技术对鲜切莲藕品质的影响研究” ；

2014年河南省工信厅科技成果一等奖 “肉类热凝固技术研究” 。

②主持项目

主持完成项目：2007-2010年，国家“十一五”科技支撑项目“速冻调理中式快餐食品品质变化机理及品质控制技术”（项目编号：2007BAD74B03）；

主持在研项目：2012年国家“十二五”科技支撑计划项目子课题2个：

“速冻调理食品品质非热控制技术及其品质稳定性”（项目编号：2012BAD37B07-05）。

“速冻米面制品食品品质提升关键技术与产业化示范”（项目编号：2012BAD37B06-05）。

③论文论著

张华，沈祥坤，纵伟.速冻水饺贮藏过程中风味变化机理分析[J].粮油加工，2010,7:90-93.

张华，毕素梅，纵伟等；不同加工方法对速冻水饺皮品质的影响[J].食品工业科技，2011,256(10):375-377.

张华，段倩，李星科.速冻水饺贮藏过程中温度变化对品质的影响[J].食品科技，2013,7:180-183.

张华，董月强，李青等.高密度二氧化碳技术对鲜切莲藕褐变相关酶活的影响[J].食品工业科技，2013,340(22):290-293.

张华，董月强，袁博等.高密度二氧化碳技术对鲜切莲藕贮藏品质的影响[J].食品工业，2014,35(3):76-79.

著作：参编《食品试验优化设计》，中国轻工业出版社，2011年

联系方式:

单位名称：郑州轻工业学院食品与生物工程学院

通讯地址：河南省郑州市金水区东风路5号邮编：450002

电话：0371-86609631 E-mail：zhh7510@126.com



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