

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品营养与化学系](#) >

## 张平安

发布时间: 2017-12-28 10:28    浏览次数: 1123



姓名	张平安	性别	男	出生年月	1974. 7. 1
民族	汉	籍贯	湖北浠水	政治面貌	群众
部门	食品化学与营养系	职称	副教授	职务	食品化学与营养系副主任
办公地址	郑州市文化路95号	办公电话	0371-63558150	E-mail	zpahnnd@163.com
教授课程	食品化学、食品包装学				
研究方向	食品化学及大豆深加工				
教育经历	1995. 9-1999. 7: 华南农业大学食品学院学习, 攻读学士学位 1999. 9-2002. 7: 华南农业大学食品学院学习, 攻读硕士学位				
工作经历	2002. 8-至今: 河南农业大学食品学院工作				

学术社会 兼职	河南省农产品加工与贮藏工程学会会员
科研项目	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 河南省高校重点项目：全豆营养豆腐加工的关键技术研究（16B550002），2015.06-2017.06</li> <li>2. 河南省科技攻关：复合休闲营养豆干加工关键技术研究，2016.01-2018.01</li> <li>3. 河南省教育厅项目：大豆蛋白改性研究及应用（09B456666）2009.1-2010.12</li> <li>4. 食品学院教改项目：高等农业院校食品化学课程体系改革研究，2007.5-2008.12</li> <li>5. 河南农业大学教改项目：食品质量与安全专业创新人才培养模式研究与实践，2012.5-2013.6</li> </ol>
论文论著	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 张平安，李宁，赵秋艳，张建威，乔明武，宋莲军. 响应曲面法优化豆渣可溶性膳食纤维提取工艺，河南农业大学学报[J]. 2011，36（5）</li> <li>2. 张平安，宋莲军，张建威，雷理亚. 腐竹碎料素火腿肠的研制，现代食品科技[J]. 2011，（4）</li> <li>3. 张平安，张建威，宋莲军，赵秋艳. 豆渣微波热风联合干燥特性研究. 南方农业学报[J]. 2011，42（5）</li> <li>4. 张平安，张建威，乔明武大豆蛋白粉与面粉配比适用性研究. 粮油加工[J]20112011，36（4）：7-10</li> <li>5. 张平安，赵秋艳，宋莲军，李争艳. 大豆浸泡工艺条件对豆腐品质的影响[J]. 食品工业科技，2010，(07)</li> <li>7. 张平安，张建威，乔明武，唐贵芳. 高效液相色谱-串联质谱法测定蜂蜜中硝基呋喃代谢物的研究[J]. 浙江农业科学，2010，(03)年度：</li> <li>8. 张平安，艾志录，张建威. 增塑剂对小麦面筋蛋白膜机械性能的影响. 粮油加工. 2009.10</li> <li>9. 张平安，乔明武，张建威，杨先草. 用小麦芽有效成分消除豆腥味的研究. 农产品加工(学刊). 2009.3</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 《食品包装》，化学工业出版社，2005年，参编</li> <li>2. 《食品包装学》，中国农业出版社，2005年，参编</li> <li>3. 《食品化学》，化学工业出版社，2007年，副主编</li> <li>4. 《食品感官评价》，化学工业出版社，2007年，副主编</li> <li>5. 《食品包装学》（第三版）中国农业出版社，2009年，参编</li> <li>6. 《食品包装技术》轻工业出版社，2009年，参编</li> <li>7. 《食品化学》中国计量出版社，2009.11，参编</li> <li>8. 《食品感官评价》郑州大学出版社2010.12，参编</li> </ol>
成果奖励	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成果名称：大豆加工特性及其综合利用关键技术研究鉴定单位：河南省科技厅，第5。</li> </ol>

	<p>2. 成果名称：粉红女士苹果多酚氧化酶特性及苹果汁防褐变方法的研究，鉴定单位：河南省科技厅，第4。</p> <p>3. 成果名称：小麦芽制备过程中淀粉水解酶的动态变化及小麦芽在食品工业中的应用研究，登记号9412016Y0425，鉴定单位：河南省科技厅，第11（2）奖励：</p> <p>1. 教育科学研究优秀成果二等奖：河南省教育科学研究优秀成果“探讨高校实验教学的改革与创新”奖励单位：河南省教育厅，奖励时间：2006年5月</p> <p>2. 实验创新二等奖：河南农业大学创新实验“改性大豆蛋白饼干生产工艺研究”；奖励单位：河南农业大学，奖励时间：2006年5月奖励</p> <p>3. 教学成果一等奖：食品学科校企合作办学模式探索奖；奖励单位：河南农业大学，奖励时间：2009年9月奖励</p> <p>4. 成果一等奖：大豆加工特性及其综合利用关键技术研究；奖励单位：河南省教育厅，奖励时间：2012年9月</p> <p>5. 科技进步三等奖：大蒜保鲜技术及贮藏过程中品质变化研究；奖励单位：河南省政府，奖励时间：2010年9月</p> <p>6. 科技进步三等奖：大豆加工特性及其综合利用关键技术研究；奖励单位：河南省政府，奖励时间：2013年9月</p> <p>7. 省教育成果二等奖：《食品包装学》多媒体课件；奖励单位：河南省教育厅，奖励时间：2011年9月</p> <p>8. 第二届教职工计算机课件比赛一等奖，奖励单位：河南农业大学，奖励时间：2006年12月</p> <p>9. 第三届教职工计算机课件制作比赛一等，奖励单位：河南农业大学，奖励时间：2007年10月</p>
学术交流经历	<p>1. 2012年10月农产品加工学术年会浙江 绍兴</p> <p>2. 2014年6月食品学科教学研讨会山东青岛</p> <p>3. 2016年11月 食品学科教学计划修订调研山西 临汾</p>
荣誉称号	<p>河南农业大学“优秀教师”，奖励单位：河南农业大学，奖励时间：2011年9月</p>



