

首页 学院概况 专业设置 机构设置 科学研究 学科建设 教师队伍 人才培养 资料下载 合作交流 党团建设

研海博法
怀德继行



张恬恬

发布时间： 2018-03-12 文章作者： 发布人： 浏览次数： —



张恬恬，女，1989年6月出生，博士，副教授，中国海洋大学“青年英才工程”人才。

联系电话：0532-82032597，邮箱：zhangtiantian@ouc.edu.cn

一、学习工作经历

2017/05-至今，中国海洋大学，食品科学与工程学院，副教授

2016/01-2017/01，美国新泽西州立罗格斯大学，食品科学学院，联合培养博士

2011/09-2017/04，华南理工大学，食品科学与工程学院，博士

2007/09-2011/06，西北农林科技大学，食品科学与工程学院，学士

二、教学工作

承担本科生《食品营养学》、《人体生理学》等课程。

三、研究方向

主要从事食品营养方向研究，研究内容具体包括（1）海洋食品中生物活性成分的分离合纯化与结构鉴定、构效关系及其发挥营养功效分子作用机制与对机体健康影响的规律和机制，并据此提出促进健康和防治营养相关疾病措施；（2）海洋营养健康食品研究与开发；（3）纳米递送系统提高化合物稳定性、活性和生物利用度的研究

四、研究成果

在国际知名期刊以第一作者或通讯作者发表SCI论文二十余篇，其中Top论文11篇、ESI高引论文1篇；申请国家发明专利6项，获授权2项。目前任Journal of Functional Foods, Royal Society Open Science, Biomedicine & Pharmacotherapy等SCI杂志审稿人。

五、近五年代表性研究成果

1. Wenzhen Liao, Zhijun Liu, **Tiantian Zhang***, Suxia Sun, Jufeng Ye, Ziyin Li, Lianzhi Mao, Jiaoyan Ren, Enhancement of Anti-Inflammatory Properties of Nobiletin in Macrophages by a Nano-Emulsion Preparation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2018, 66(1): 91-98.
2. Cheng Chen, Xiuqing Han, Ping Dong, Zhaojie Li, Teruyoshi Yanagita, Changhu Xue, **Tiantian Zhang***, Yuming Wang*, Sea cucumber saponins liposomes ameliorate obesity-induced inflammation and insulin resistance in high-fat diet-fed mice, *Food & Function*, 2018, 9: 861-870.
3. Qian Li, Fengjuan Wu, Min Wen, Teruyoshi Yanagita, Changhu Xue, **Tiantian Zhang***, Yuming Wang*, The Protective Effect of Antarctic Krill Oil on Cognitive Function by Inhibiting Oxidative Stress in the Brain of Senescence-Accelerated Prone Mouse Strain 8 (SAMP8) Mice, *Journal of Food Science*, 2018, 83(2): 543-551.
4. **Tiantian Zhang#**, Chaoyang Zheng#, Ting Hu, JianGuo Jiang*, Jingwen Zhao, Wei Zhu*, Polyphenols from *Ilex latifolia* Thunb. (a Chinese bitter tea) exerts anti-atherosclerotic activity through suppressing NF- κ B activation and phosphorylation of ERK1/2 in macrophages. *Medchemcomm*, 2018, 9: 254-263.
5. Fang Wu, Dandan Wang, Min Wen, Hongxia Che, Changhu Xue, Teruyoshi Yanagita, **Tiantian Zhang***, Yuming Wang*, Comparative analyses of DHA-Phosphatidylcholine and recombination of DHA-Triglyceride with Egg-Phosphatidylcholine or Glycerolphosphorylcholine on DHA repletion in n-3 deficient mice, *Lipids in Health and Disease*, 2017, 16: 234.
6. **Tiantian Zhang#**, Chuanli Lu#, Jianguo Jiang*, Min Wang, Dongmei Wang, Wei Zhu*. Bioactivities and extraction optimization of crude polysaccharides from the fruits and leaves of *Rubus chingii* Hu. *Carbohydrate Polymers*, 2015, 130: 307-315.
7. **Tiantian Zhang**, Li Yang, Jianguo Jiang*. Bioactive comparison of main components from unripe fruits of *Rubus chingii* Hu and identification of the effective component. *Food &*

Function, 2015, 6, 2205-2214.

8. **Tiantian Zhang**, Li Yang, Jianguo Jiang*. Effects of thonningianin A in natural foods on apoptosis and cell cycle arrest of HepG-2 human hepatocellular carcinoma cells. Food & Function, 2015, 6, 2588-2597.
9. **Tiantian Zhang**#, Min Wang#, Li Yang, Jianguo Jiang*, Jingwen Zhao, Wei Zhu*. Flavonoid glycosides from *Rubus chingii* Hu fruits display anti-inflammatory activity through suppressing MAPKs activation in macrophages. Journal of Functional Foods, 2015, 18, 235-243.
10. **Tiantian Zhang**, Chuanli Lu, Jianguo Jiang*. Antioxidant and anti-tumor evaluation of compounds identified from fruit of *Amomum tsaoko* Crevost et Lemaire. Journal of Functional Foods, 2015, 18, 423-431.
11. 姜建国; **张恬恬**; 石嫚嫚; 黄小娟, 一种酸枣仁提取物及含有酸枣仁提取物的健脑助眠口服液, 2017.12.01, 中国, ZL201510042001.7
12. 姜建国; **张恬恬**; 梁颖婕, 一种覆盆子叶粗多糖及其制备方法与应用, 2017.09.29, 中国, ZL201510217398.9

六、主持或参加科研项目情况

1. 中国博士后科学基金面上项目, 2017M620294, DHA 磷脂激活GABA神经系统调节睡眠及其作用机制的研究, 2017-2019, 在研, 主持;
2. 青岛市博士后研究人员应用研究项目, 磷脂型DHA对睡眠的改善作用及其应用研究, 2018-2019, 在研, 主持;
3. 中国海洋大学人才工程科研启动基金, 2018-2019, 在研, 主持;
4. 农业部其他项目, CARS-49, 现代农业产业技术体系-贝类体系-净化与保鲜储运, 2017-2020, 在研, 参与;
5. 国家自然科学基金, U1606403-5, 海洋药物与生物制品(二期)研究方向五:海洋创新药物研究开发海洋生物制品研究与开发, 2017-2019, 在研, 参与。