



当前位置: [首页](#) > [学科建设](#) > [学术交流](#)

12月1日学术讲座预告

(发布日期: 2022/11/29 阅读: 58次)

报告题目: Food protein and its application 食物蛋白及应用

主讲人: Haotian Zheng 助理教授 北卡罗来纳州立大学

报告时间: 2022年12月1日 (周四) 上午9:00

报告地点: 下沙校区A教学楼420

报告人简介:

Haotian Zheng博士是北卡罗来纳州立大学食品化学助理教授。他的研究兴趣包括开发新型乳制品成分、改善食品成分功能性、食品结构设计以改善加工食品的稳定性、质地属性和健康益处, 以及解决食品行业中的现实生活问题。在担任当前职务之前, 他是加州理工州立大学乳制品制造与生物工程专业的助理教授, 同时担任该大学乳制品创新研究所的临时主任。Zheng博士以顺利培养3名博士生和一些硕士生毕业。目前实验室拥有3名博士生、2名硕士生、1名研究实习生和1名访问学者; 他的研究项目由美国农业部、美国国家乳制品委员会、加州乳制品研究基金会、诺维信等资助。

报告摘要:

食物中的蛋白质是优质的营养素来源; 它们还充当构建起不同食品基质, 这些包括但不限于溶胶、泡沫、乳液、凝胶等。食品蛋白质的技术功能决定了加工食品的相稳定性和质地, 这些属性与产品质量、口感和整体消费者偏好密切相关。本次客座讲座将提供蛋白质化学基础概述, 随后阐述蛋白质自组装、界面膜和凝胶等示例系统。

欢迎师生积极参加!

分享到:  0

上一条: [12月8日学术讲座预告](#) 2022/12/5

下一条: [成为一名成功的食品科学家 — 国际著名食品科学家David Julian McClements公开线上访谈报名通知](#) 2022/11/24

