

[首页](#)[组织机构](#)[科技创新](#)[成果转化](#)[人才队伍](#)[国际合作](#)[服务三农](#)[党建文化](#)[教育培训](#)

## 院属单位

当前位置：&gt; 首页 &gt; 专家介绍

### 专家库

热带作物品种资源研究所

橡胶研究所

香料饮料研究所

南亚热带作物研究所

农产品加工研究所

热带生物技术研究所

环境与植物保护研究所

椰子研究所

农业机械研究所

科技信息研究所

分析测试中心

海口实验站

湛江实验站

广州实验站

**张彦军** 副研究研究（博士）

单位：香料饮料研究所

性别：男

电话：0898-62556090

邮箱：zhangyanjun0305@163.com

研究领域：食品加工与贮藏

### 主要经历

2002.09—2006.06就读宁夏大学食品科学专业，获学士学位；

2006.09—2009.06就读宁夏大学和南昌大学联合培养食品科学专业，获硕士学位；

2009.09—2012.06南昌大学食品科学与工程专业，获博士学位；

2012.07—至今 中国热带农业科学院香料饮料研究所工作，历任产品加工研究室副主任、第3党支部书记；

### 主要业绩

中国热带农业科学院香料饮料研究所产品加工研究室副主任，第3党支部书记，热带农业“十百千人才工程”——“千人计划”人选。以香草兰、糯米香、菠萝蜜等特色热带香料和木本粮食作物为研究对象，开展产品加过程中组分、结构和品质变化及调控技术研究。主持二类项目1项、三类项目3项，已结题验收1项，参与国家、省部级项目7项；以第1完成人获授权发明专利4项、第2完成人2项；以第1作者发表论文6篇，其中SCI论文3篇（IF以上的2篇，总影响力9.897），国家级3篇。代表作“五个品种菠萝蜜种子高纯淀粉提取技术及其性质研究”和“酶辅助结合预冻-溶解法提取天然香兰素技术研究”分别发表于《Food Hydrocolloids》与《Molecules》，研究提出高纯度菠萝蜜种子淀粉提取技术并揭示其理化性质，以及生物酶结合预冻-溶解法提取天然香兰素的高效、环保技术，为我国香草兰、菠萝蜜深加工与综合利用提供理论依据，对指导加工生产具有重要参考价值。