



您:

[首页](#)[科学研究](#)[科技服务](#)[研究成果](#)[学术交流](#)[文档下载](#)[企业需求](#)[你问我答](#)

师资队伍

Teachers

教授 (或相应技术职称)

副教授 (或相应技术职称)

讲师 (或相应技术职称)

助教 (或相应技术职称)

张敏

张敏, 女, 博士, 教授, 硕士生导师。毕业于河南农业大学, 获工学博士学位。科研方向: 食品贮藏与保鲜, 冷链物流、采后果蔬贮藏机理研究。现在读研究生5名。



一、教学:

目前承担的本科生及研究生课程情况:

| 课程名称 | 学时 | 授课主要对象 |
|-------------|----|--------|
| 换热器 | 16 | 本科生 |
| 制冷技术 | 24 | 本科生 |
| 热工学基础 | 48 | 本科生 |
| 食品冷冻冷藏原理与技术 | 48 | 本科生 |

联系方式:

电话: 021-61900392

email: zhangm@shou.edu.cn

二、近年来承担科研情况:

承担科研项目情况

| 序号 | 项目名称 | 起止时间 | 项目来源 | 本人承担任务 |
|----|--------------------------|-----------------|-------------|--------|
| 1 | 采后球形果实组织内部传热机理的研究 | 2008.01—2010.12 | 国家自然科学基金 | 主持 |
| 2 | 低温贮藏果蔬冷害生理特性、物理特性及组织结构研究 | 2010.01—2011.12 | 上海市教委重点学科资助 | 主持 |
| 3 | 水产品热导率测试系统的研究 | 2006.1—2007.12 | 上海市重点学科资助项目 | 主持 |

三、近年来发表论文情况:

| 序号 | 格式要求: 作者 (第1-3作者), 论文名称, 刊物或会议名称, 发表日期, 期刊号与页码, 备注 (如通讯作者) |
|----|---|
| 1 | Min Zhang, Huizhong Zhao, Leijie Zhang, etal.. Experimental study on thermal conductivity of orange juice using probe system. International Journal of Food Properties. 2011, 1 (SCI) |

| | |
|----|---|
| 2 | Min Zhang, Zhenhua Che, Jianhua Chen, etal.. Experimental Determination of Thermal Conductivity of Water- agar Gel at Different Concentration and Temperature. Journal of Chemical & Engineering Data. 2011, 4 (SCI) |
| 3 | Min Zhang, Zhenhua Che, Jiahua Lu. Study on Thermal Conductivities Prediction for Apple Fruit Juice by Using Neural Network. IFIP Advances in Information and Communication Technology. 2011, 345: 198-204. (EI) |
| 4 | Min Zhang, Huizhong Zhao, Zhiyou Zhong. Determination of Thermal Conductivity of Aloe in the Cooling and Thawing Process. International Federation for Information Processing 2011. 2011, 344: 569-575. (EI) |
| 5 | Min Zhang, Le Yang, Huizhong Zhao, etal.. Quantification model for estimating temperature field distribution of fruit. IFIP Advances in Information and Communication Technology. 2010, 317: 506-512. (EI) |
| 6 | Zhang Min, Zhao Huizhong, Zhang Leijie. Effect of Soluble Solid Content on Thermal Conductivity of Tomato Fruit at Different Stages of Ripeness. The Fourteenth World Congress of Food Science &Technology. 2008: 473~474 |
| 7 | 张敏, 钟志友, 杨乐等. 基于BP神经网络的果蔬热导率预测模型. 农业机械学报. 2010, 41(10): 145-150. (EI) |
| 8 | 张敏, 张雷杰. 食品热物性参数非稳态测试技术的研究进展. 食品工业科技. 2010, 6: 404-407. (CSCD核心) |
| 9 | 张敏, 杨乐, 乔勇进等. 球形果蔬在冷藏过程中内部温度场的试验研究. 河南农业大学学报. 2010, 44(5): 576-579 (CSCD) |
| 10 | 张敏, 钟志友, 赵惠忠等. 番茄果实热导率测试装置参数的实验研究. 农业机械学报. 2009, 10: 93~96 (EI) |
| 11 | 张敏, 张雷杰, 赵惠忠等. 不同温度下鳗热导率的测试. 水产学报. 2008, 32(5): 811~815 (一级学报) |
| 12 | 张敏, 张雷杰, 张杰. 温度和糖度对橙汁热导率的影响. 西北农林科技大学学报. 2007, 35(12): 177-180 (CSCD) |
| 13 | 张敏, 张杰, 孙治强. 生鲜食品导热系数影响因素的试验与分析. 河南农业大学学报. 2007, 41(6): 680~683 (CSCD) |
| 14 | 张敏. 食品物流平台的发展研究. 2007现代物流管理理论丛. 2007.12: 45-49 |
| 15 | 张敏, 张杰, 刘艳玲等. 换热器课程教学中的探索与实践. 中国现代教育技术装备. 2010 |
| 16 | 张敏, 赵惠忠, 谢晶等. 苹果汁导热系数影响因素的实验研究. 农业工程学报, 2006.21(3): 162~165 |

| | |
|----|--|
| 17 | 张敏, 赵惠忠, 谢晶等. 果蔬热导率测试系统设计和试验. 农业机械学报, 2006, 37(1): 90~93 |
| 18 | 张敏. 微探针法测试番茄各成熟阶段导热系数的研究. 工程热物理学报, 2005(26): 216~219 |
| 19 | 张敏, 孙治强, 张杰等. 金冠苹果热激处理过程中温度动态预测模型的研究. 果树学报, 2005, 22(4): 305~310 |
| 20 | 张敏. 不同成熟期番茄热导率的实验研究. 园艺学报, 2005, 32(3): 516~517 |
| 21 | 张敏, 张百良, 孙治强等. 不同浓度苹果汁热导率的实验研究. 中国农业大学学报, 2005, (10): 60~63 |
| 22 | 张敏, 张百良, 孙治强等. 苹果冷藏保鲜过程的传热学分析. 西北农林科技大学学报, 2004, 32(12): 61~64 |
| 23 | 张敏, 张百良, 孙治强等. 采后果实内部传热学分析. 东北农业大学学报, 2004, 35(4): 418~422 |
| 24 | 张敏. 生鲜果蔬绿色冷链物流研究. 上海物流, 2006, 4: 90~94 |

© copyright 2009 食品学院科研网教师信息库 版权所有

上海市 临港新城沪城环路999号 邮编: 201306

电话: 021-61900366 email: wqlan@shou.edu.cn