

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](#)
- [规章制度](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品科学与工程系](#) >

## 张剑

发布时间: 2017-12-28 11:39    浏览次数: 1421



姓名	张剑	性别	男	出生年月	1973年10月
----	----	----	---	------	----------

民族	汉	籍贯	河南省长垣县	政治面貌	
部门	食品科学与工程系	职称	教授	行政职务	副院长
办公地址	7-215	办公电话		E-mail	zz_zhangjian1973@126.com
教授课程	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 为研究生与本科生讲授粮油加工概论、专业讨论、食品工艺学、食品机械与设备、食品工厂设计、专业教育等课程；</li> <li>• 作为主持人的《食品机械与设备》为河南省精品在线开放课程；</li> <li>• 作为主讲教师的《食品工艺学》为国家级精品资源共享课程。</li> </ul>				
研究方向	小麦深加工技术与原理				
教育经历	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1992/09~1996/06, 郑州粮食学院（现河南工业大学），粮食工程，学士。</li> <li>• 1999/09~2002/03, 河南工业大学，粮食油脂与植物蛋白工程，硕士。</li> </ul>				
工作经历	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1996/07~1999/08, 郑州市第二粮油食品公司，郑州金苑面粉厂，生产管理。</li> <li>• 2002/04~2004/12, 河南农业大学，生物技术与食品科学学院，讲师；</li> <li>• 2005/01~2008/10, 河南农业大学，食品科学技术学院，讲师；</li> <li>• 2008/11~2019/4, 河南农业大学，食品科学技术学院，副教授。</li> <li>• 2019/5~, 河南农业大学，食品科学技术学院，教授。</li> </ul>				
学术社会兼职	中国粮油学会食品分会理事； 中国农业工程学会农产品加工与贮藏分会理事； 河南省食品科学与技术学会常务理事； 河南省农产品加工与贮藏学会理事。				
科研项目	[1] 国家“十二五”科技支撑项目子课题，馒头专用小麦品质及品种研究，2012-2015； [2] 河南省科技攻关项目，生鲜面条专用面粉关键生产技术集成研究与开发，2020-2021。 [3] 河南省科技攻关项目，整粒磨制全麦面粉品质稳定化技术研究，2018-2020。 [4] 农业农村部重点实验室开放项目：全麦粉加工品质及安全控制技术研究. 2016-2018。 [5] 河南省谷物资源与转化重点实验室开放项目：杂粮营养成分分析及功能性食品开发. 2016-2018。				

	<p>[6] 河南省科技攻关项目, 速冻发酵面食专用粉生产技术与改良研究, 2009-2011;</p> <p>[7] 河南农业大学科技创新基金: 麦谷蛋白在生干面条储藏过程中的变化及其产生机理, 2019-2021。</p> <p>[8] 郑州市重大科技攻关项目: 婴幼儿辅食营养面条关键技术研究及产业化, 2015-2016。</p> <p>[9] 郑州市重点实验室建设, 小麦精深加工与质量安全控制重点实验室, 2013-2015。</p> <p>[10] 企业横向项目: 专用面粉与挂面新产品生产技术开发与示范, 无矾粉丝生产技术与开发, 2015-2017;</p>
论文论著	<p>[1] Zhang jian, Li meng-qin, Liu yan-qi. Effect of Wheat Bran Insoluble Dietary Fiber (IDF) with Different Particle Sizes on the Noodle Internal Structures. Grain and Oil science and technology. 2019.12</p> <p>[2] Donyun Ma, Jian zhang, Junfeng. Evaluation of Yield, Processing Quality, and Nutritional Quality in Different-Colored Wheat Grains under Nitrogen and Phosphorus Fertilizer Application. Crop Science, vol. 58, 2018.1. (共同第一作者)</p> <p>[3] 张剑, 张杰, 樊荻, 李梦琴, 艾志录. 小麦粉粒度对面团特性及蛋白组分的影响. 食品与发酵工业, 2018, 44(11).</p> <p>[4] 张剑, 张杰, 熊增星, 艾志录. 小麦粉特性对刀削面品质的影响, 中国粮油学报, 2016年第3期, 12-17。</p> <p>[5] 张剑, 马冬云, 张艳苹, 等. 小麦HMW-GS对面粉及馒头品质的影响. 食品与发酵工业, 2015年第1期.</p> <p>[6] Ma D Y , Zhang J , Lou X Y , et al. Color, cooking properties and texture of yellow alkaline noodles enriched with millet and corn flour. [J]. BMC Public Health, 2014, 13(3):316.</p> <p>[7] 张剑, 张杰, 李梦琴. 主食馒头专用小麦粉最佳品质指标范围分析, 食品科学, 2016年11期</p> <p>[8] 张剑, 艾志录, 李梦琴, 等. 小麦粉品质指标对馒头老化动力学指标的影响. 河南农业大学学报, 2014, 48(4): 485-491.</p> <p>[9] 李雪杰, 张剑*, 艾志录等. 臭氧处理对全麦粉储藏特性和品质的影响. 食品与发酵工业, 2020, 46(09):141-145.</p> <p>[10] 张岩岩, 张剑*, 艾志录, 等. 微波辐照对直接研磨法全麦粉的储藏稳定性与品质的影响. 河南农业大学, 2020, 54(03):506-512.</p>
成果奖励	<p>[1] 河南省科技进步二等奖. 生物多糖复合酶改良生产高档速冻饺子粉的研究, 2007. 11.</p> <p>[2] 河南省科技成果鉴定: 速冻北方馒头专用粉生产技术及其品质影响规律的研究, 主持。该项目2012年在全国农高会上作为优秀项目与企业现场签约进行成果转化。</p> <p>[4] 河南省科技成果鉴定: 主食馒头专用小麦品种及品质研究, 国际先进, 2016。</p> <p>[5] 国家发明专利: 富含铁锌硒营养面条生产工艺, 2012. 10, ZL 200610128365. 8, 已授权, 第1发明人。</p>

	<p>[6] 国家发明专利：一种山药片的生产方法. ZL201310129129. 8. 已授权. 第1发明人。</p> <p>[7] 国家发明专利：一种无明矾土豆粉及其生产方法. 专利号：ZL2014101861188, 已授权. 第1发明人。</p> <p>[8] 国家发明专利：高档速冻饺子粉, 已授权, ZL200610128298. X.</p> <p>[9] 国家发明专利：一种冷冻复合谷物方便面条及其生产方法. 2018. 11</p>
学术交流经历	2017年赴日本进行学术技术交流。
荣誉称号	<p>河南省精品在线开放课程《食品机械与设备》课程负责人, 2019年;</p> <p>河南省高等教育教学成果二等奖, 主持人, 2020年;</p> <p>河南省自然科学优秀论文二等奖, 第1作者, 2014年;</p> <p>郑州市自然科学优秀论文一等奖, 第1作者, 2013年</p> <p>河南农业大学高等教教学成果一等奖, 主持人, 2020年.</p> <p>河南农业大学”三育人”先进教师, 2008年, 2016年;</p> <p>河南农业大学”优秀本科毕业论文”指导教师.</p> <p>河南农业大学”大学生实验创新项目”优秀指导教师.</p>



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved

地址：郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编：450002

建议屏幕分辨率在1920\*1080px以上浏览本站

