

教授

教授

副教授

讲师

首页 > 茶学 > 教授

张新富

2021-03-09 15:26:36 来源: 园艺学院 浏览数: 4661



张新富, 教授, 博士, 硕士生导师, 园艺学院副院长。

性别: 男

E-mail: zxftea@163.com

主持国家自然科学基金、国家重点实验室基金等12项, 参加国家成果转化基金、省自然科学基金等10余项, 获得山东省科技进步三等奖1项(第1位), 山东省高等学校科学技术二等奖1项(第1位)、三等奖1项(第1位), 山东省科技进步二等奖、三等奖各1项(分列第5位、第3位), 获第六届中国茶叶学会青年科技奖。主持制定山东省农业地方标准2项、山东省农业技术规程7部, 授权国家发明专利6项。在LWT-Food Science and Technology 和Journal of Agricultural and Food Chemistry等期刊上发表学术论文50余篇, 参编教材2部。山东省优秀硕士学位论文指导教师, 山东省优秀学士学位论文指导教师, 山东省科技特派员, 山东省茶叶学会常务理事, 青岛市茶叶学会副理事长, 青岛市农业专家。

学习经历:

- 1999.9-2003.6 山东农业大学食品学院学习, 获学士学位
2003.9-2006.6 云南农业大学农产品加工及贮藏工程专业学习, 获硕士学位
2010.9-2013.6 安徽农业大学茶学专业学习, 获博士学位
2018.8-2019.7 美国Tennessee State University访问学者

工作经历:

- 2006.6-2007.7 青岛农业大学食品学院, 助教
2007.8-2009.9 青岛农业大学园艺学院, 助教
2009.10-2014.6 青岛农业大学园艺学院, 讲师
2014.7-2022.3 青岛农业大学园艺学院, 副教授
2022.3-至今 青岛农业大学园艺学院, 教授

研究方向:

- ① 茶叶加工与品质调控
② 茶叶风味物质积累与形成机理

主要任课:

《制茶学》、《茶叶深加工技术》和《茶叶加工原理与工程》等课程。

主要研究工作:

- (1) 茶叶加工与品质调控: 针对茶鲜叶的适制性, 从茶叶外形与内质方面进行技术改进, 开展茶叶提质增效关键技术开发, 建立茶叶优质生产的技术体系, 从而达到茶叶精准生产的目标。
(2) 茶叶风味物质积累与形成机理: 针对江北茶区茶叶的香气和滋味特点, 探索其特征性成分, 研究其在茶叶中的积累规律及形成机理。

主持科研项目:

- (1) 国家自然科学基金青年基金: 油茶(Camellia oleifera Abel) 饼粕三萜皂苷构效关系及抑制真菌机理研究, 2014.1-2016.12, 主持;
(2) 崂山茶产业创新团队项目, 2022.3-2023.3, 主持;
(3) 青岛市科技计划项目: 山东高品质红茶生产技术应用与示范, 2021.1-2023.1, 主持;
(4) 茶树生物学与资源利用国家重点实验室开放基金: 基于代谢组研究单青型绿茶香气特征及形成机理, 2015.11- 2017.10, 主持;
(5) 青岛市民生科技计划项目: 山东红茶高值化加工技术研发与应用, 2015.9-2017.9, 主持;
(6) 青岛农业大学高层次人才基金: 山东绿茶香气特征研究及产品开发, 2014.9-2017.8, 主持;

主要发表论文 (*表示通讯作者):

- (1) Wang B Y, Qu F F, Wang P Q, Zhao L, Wang Z, Han Y H, Zhang X F*. Characterization analysis of flavor compounds in green teas at different drying temperature[J]. LWT-Food Science and Technology, 2022, 161: 113394.
(2) Taimei Di, Lei Zhao, Huimin Chen, Wenjun Qian, Peiqiang Wang, Xinfu Zhang*, Tao Xia*. Transcriptomic and metabolic insights into the distinctive effects of exogenous melatonin and gibberellin on terpenoid synthesis and plant hormone signal transduction pathway in Camellia sinensis. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2019,67(16): 4689-4699.
(3) Baoyi Wang, Huimin Chen, Fengfeng Qu, Yakang Song, Taimei Di, Peiqiang Wang, Xinfu Zhang*. Identification of aroma-active components in black teas produced by six Chinese tea cultivars in high-latitude region by GC-MS and GC-O analysis. European Food Research and Technology, 2022, 248 (3) : 647-657.
(4) Xin-Fu Zhang#, Ying-Ying Han#, Tai-Mei Di, Li-Ping Gao and Tao Xia*. Triterpene saponins from tea seed pomace (Camellia oleifera Abel) and their cytotoxic activity on MCF-7 cells in vitro. Natural Product Research, 2019,8: 6419-6427.
(5) Tai-Mei Di, Shao-Lan Yang, Feng-Yu Du, Lei Zhao, Xiao-Han Li, Tao Xia and Xin-Fu Zhang*. Oleiferasaponin A2, a Novel Saponin from Camellia oleifera Abel. Seeds, Inhibits Lipid Accumulation of HepG2 Cells Through Regulating Fatty Acid Metabolism. Molecules, 2018, 23(12): 3296-3306.
(6) Tai-Mei Di, Shao-Lan Yang, Feng-Yu Du, Lei Zhao, Tao Xia and Xin-Fu Zhang*. Cytotoxic and Hypoglycemic Activity of Triterpenoid Saponins from Camellia oleifera Abel. Seed Pomace. Molecules, 2017, 22(10) : 1562-1570.
(7) Xin-Fu Zhang, Shao-Lan Yang, Ying-Ying Han, Lei Zhao, Gui-Long Lu, Tao Xia* and Li-Ping Gao*. Qualitative and quantitative analysis of triterpene saponins from Tea Seed Pomace (Camellia oleifera Abel) and their activities against bacteria and fungus. Molecules, 2014, 19: 7568-7580.
(8) Xin-Fu Zhang, Ying-Ying Han, Guan-Hu Bao, Tie-Jun Ling, Liang Zhang, Li-Ping Gao* and Tao Xia*. A New Saponin from Tea Seed Pomace (Camellia oleifera Abel) and Its Protective Effect on PC12 Cells. Molecules 2012, 17, 11721-11728.
(9) 石渝凤, 郇太妹, 杨绍兰, 吴连英, 陈永强, 曹涛, 张新富*. 花香型红茶加工过程中香气成分变化分析[J]. 食品科学, 2018,38(08):167-175.
(10) 汪琦, 赵贵福, 张续闻, 赵磊, 曹涛, 张新富*. 4个茶树品种与季节对绿茶香气成分特征的影响[J]. 食品科学, 2016, 37(20):102-107.
(11) 王宝怡, 王培强, 李晓哈, 石知钢, 张新富*. 基于电子鼻技术对不同季节山东绿茶香气的分析[J]. 现代食品科技, 2020,36(10):102-106.
(12) 李晓哈, 陈慧敏, 王宝怡, 石知钢, 张新富*. 电子鼻评价不同萎凋工艺对红茶香气的影响[J]. 茶叶通讯, 2020,47(01):102-106.
(13) 陈慧敏, 石知钢, 郇太妹, 胡建辉, 张忠强, 张新富*. 桂花红茶香制技术及香气成分HS-SPME/GC-O-MS分析[J]. 现代食品科技, 2018,34(11):243-254.
(14) 郇太妹, 王漪, 杨绍兰, 胡建辉, 陈永强, 张新富*. 梅花绿茶香制技术优化及其香气分析[J].食品工业科技, 2018,39(18): 244-250+305.

主要科研成果:

- (1) 山东优质红茶开发关键技术与产业化, 山东省科技进步三等奖, 第1位, 2020.12
(2) 茶叶提质增效关键技术与产品开发, 山东省高等学校科学技术二等奖, 第1位, 2017.12
(3) 山东红茶优质生产关键技术开发与应用, 山东省高等学校科学技术三等奖, 第1位, 2019.12
(4) 第六届中国茶叶学会青年科技奖, 中国茶叶学会, 2019.6
(5) 夏暑红茶的优质生产方法ZL 201210459361.3, 青岛高等院校和科研院所高价值发明专利, 第1位, 2018.11
(6) 一种高纯度茶皂素的制备方法ZL 2011 1 0257552.7, 发明专利, 第1位, 2012.9
(7) 蓝莓香型绿茶和蓝莓红茶的制备方法ZL 2013 1 0593366.X, 发明专利, 第1位, 2015.4
(8) Processing Method of Camellia Green Tea, LU500201, 国家专利(卢森堡), 第1位, 2021.5

参编教材:

- (1) 农产品的保鲜与加工, 云南教育出版社, 2013.10
(2) 民族茶艺学, 普通高等教育“十二五”规划教材, 中国农业出版社, 2018.03

指导学生论文:

- (1) 基于转录组与代谢组探讨茶树对外源褪黑素与赤霉素处理的响应机制, 山东省优秀硕士学位论文指导教师, 山东省教育厅, 2020.12
(2) 基于HS-SPME/GC-MS研究单青型绿茶香气成分特征, 山东省优秀硕士学位论文指导教师, 山东省教育厅, 2017.10

上一篇: 没有了

下一篇: 丁兆堂

相关链接

张新富

