

您所在的位置: [首页](#) > [师资队伍](#) > [硕士生导师](#)

张华江

姓名: 张华江

职称: 副教授/硕导

职务:

部门: 食品科学系

电话: 0451-55190479

Email: hjthzhang@163.com

联系方式: QQ: 104152359

通信地址: 黑龙江省哈尔滨市香坊区木材街59号东北农业大学食品学院 (邮编: 150030)

教育背景:

1992. 9-1995. 7 东宁县第一中学 高中毕业

1995. 9-1999. 7 东北农业大学食品学院 食品科学与工程专业 学士学位

2002. 9-2005. 7 东北农业大学食品学院 食品科学与工程专业 硕士学位

2005. 9-2010. 7 东北农业大学食品学院 食品科学与工程专业 博士学位

2010. 10-至今 东北农业大学工程学院 博士后

工作经历:

1999. 9-2002. 7 哈尔滨啤酒有限公司 助理工程师

2005. 9-2006. 8 东北农业大学食品学院 助教

2006. 9-2010. 8 东北农业大学食品学院 讲师

2010. 9-至今 东北农业大学食品学院 副教授

研究方向: 大豆蛋白精深加工、禽蛋精深加工

研究项目:

1. “大豆蛋白共价接枝多糖对其形成可食性包装膜机械强度影响机制的研究”, 国家自然科学基金项目, 主持人;
2. “分子共价技术提高大豆分离蛋白凝胶性的研究”, 黑龙江省科技攻关计划项目, 主持人;
3. “骨乳多肽生物技术转化”, 国家科技部科技人员服务企业行动项目, 主持人;
4. “糖基化改性提高大豆分离蛋白凝胶稳定性及其构效关系的研究”, 黑龙江省博士后经费资助项目, 主持人;
5. “以大豆分离蛋白为基质的包装薄膜制备技术研究”, 哈尔滨市科技创新人才研究专项资金项目, 主持人;
6. “大豆蛋白改性分子共价修饰技术的研究”, 大豆生物学教育部重点实验室主任基金项目, 主持人;
7. “蛋清抗氧化肽与降压肽的生物制备技术”, 国家“863”计划项目, 第十名;
8. “液态蛋与专用蛋粉开发与产业化示范”, 国家十一五科技支撑计划项目, 第四名;
9. “蛋清蛋白质糖基化产物结构与凝胶性关系的研究”, 国家自然科学基金项目(面上项目), 第三名;
10. “蛋品加工与质量检测”, 国家蛋鸡产业技术体系岗位科学家项目, 第三名;
11. “禽蛋深加工产品综合开发技术中试与示范”, 国家农业科技成果转化资金项目, 第十二名;
12. “禽蛋深加工系列产品综合开发技术的推广”, 国家重点科技成果推广项目, 第三名;
13. “高凝胶稳定性大豆分离蛋白生产技术中试与示范”, 国家农业科技成果转化资金项目, 第四名;
14. “蛋清寡肽中试技术的研究”, 教育部科学技术研究项目, 第四名;

15. “功能性蛋清寡肽制备及其生理活性的研究”，黑龙江省科技计划项目，第五名；
16. “大豆蛋白质结构与凝胶稳定性关系的研究”，教育部博士点基金项目，第三名；
17. “发酵乳清生产L-乳酸的菌种的定向选育”，黑龙江省杰出青年基金项目，第三名；

主讲课程：食品微生物学、食品添加剂、功能食品概论

代表性成果：

出版著作：

1. 食品安全生产与管理 黑龙江科技出版社 主编
2. 食品添加剂 中国轻工业出版社 副主编
3. 蛋制品加工新技术 中国轻工业出版社 参编
4. 大豆蛋白质加工新技术 科学出版社 参编
5. 食品添加剂安全与应用 化学工业出版社 参编
6. 畜产品加工贮藏新技术 科学出版 参编
7. 功能食品 中国农业大学出版社 参编

申请专利：

1. 一种高凝胶型蛋清粉的制备方法”，国家发明，授权，第二名
2. “一种高乳化性蛋黄粉的制备方法”，国家发明，授理，第三名
3. “高凝胶稳定性大豆分离蛋白的制备方法”，国家发明，授理，第二名

发表论文：

1. Modified soy protein isolate with improved gelling stability by glycosylation under the conditions of ocean shipping,International Journal of Food Science and Technology,2011.46（1）：14-22,第一作者
2. 大豆分离蛋白食品包装薄膜制备条件的研究,食品科学,2010,4: 280-285,第一作者
3. 大豆蛋白薄膜制备及性能的研究,食品工业科技,2010.2: 295-299,第一作者
4. 可降解大豆分离蛋白复合薄膜制备技术的研究,中国粮油学报,2009,24（8）：32-37,第一作者
5. 两种改性技术提高大豆分离蛋白凝胶性能的研究,中国粮油学报,2008,28（4）:56-60,第一作者
6. 全蛋液酶改性工艺及蛋乳发酵酸奶的研制,东北农业大学学报,2008,39(2):242-248,第一作者
7. 蛋乳酸奶制备条件的研究,食品工业科技,2005,7:114-115,第一作者
8. 可食性大豆复合蛋白膜的研究,食品与发酵工业,2008,34(9):73-77,第一作者
9. 复合大豆蛋白薄膜配方及其性能的研究,食品工业,2009,2:17-20,第一作者
10. 蛋乳发酵制品工艺条件的研究,中国食品博士论坛论文集,2006,5,第一作者

获奖情况：

1. “禽蛋深加工系列产品开发技术中试”，2008年获得黑龙江省科技进步三等奖
2. “禽蛋深加工系列产品开发技术中试”，2008年获得黑龙江省高校科学技术进步一等奖
3. “蛋清寡肽中试工艺的研究”，2008年获得中国食品科学技术学会科技创新奖-技术进步三等奖
4. “提高大豆分离蛋白凝胶稳定性关键技术研究与应用”，2010年获得哈尔滨市科技进步三等奖
5. “蛋清低聚肽中试工艺的研究”，2007年获得哈尔滨市科技进步二等奖
6. 《大豆蛋白质加工新技术》，2009年获得第十一届黑龙江省自然科学技术成果二等奖（著作类）
7. 《畜产品加工储藏新技术》，2009年获得第十一届黑龙江省自然科学技术成果二等奖（著作类）
8. “蛋乳生物发酵功能饮料的研制与开发”，2005年获得哈尔滨市科技进步三等奖
9. “全蛋液酶改性工艺及蛋乳发酵酸奶的研制”，2006年获得中国食品科技大学优秀论文奖
10. “可食性大豆蛋白膜的研制”，2010年指导学生获得中国第二届丹尼斯克杯“营养与健康”创新大赛一等奖

社会兼职：中国农学会农产品贮藏加工分会理事、黑龙江黑省食品科技学会理事、黑龙江省天然产物工程学会理事。

- ▶ [东北农业大学食品科学与工](#)
- ▶ [东北农业大学食品学院](#)
- ▶ [东北农业大学食品学院](#)
- ▶ [东北农业大学食品学院](#)

黑龙江省哈尔滨市香坊区木材街59号

电话:0451-55190577 Email: spxy@neau.edu.cn

建议使用IE6.0及以上版本浏览 分辨率建议设置为1024*768

Copyright (2008-2011) 东北农业大学食品学院