



教师姓名	张燕鹏	政治面貌	民革
所在系部	油脂工程系	职称/职务	副教授
电子邮箱	ayzyp@126.com	硕/博导	硕士生导师
讲授课程	《食品化学与营养》、《实验设计与数据处理》		

个人简介

博士，硕士生导师，油脂系副主任，主要从事油料基功能性食品配料的创制与营养，食品加工与储藏过程中食品品质与营养价值演变机理，油料高值化精深加工等领域的研究。目前主持参与完成湖北省科学自然科学基金 2 项，省教育厅科技项目 2 项，国家自然科学基金 2 项，科技部创新方法 2 项，国家“十三五”重点科技计划 1 项；获得湖北省科技进步和成果推广一等奖各 1 项；发表多篇 SCI/EI 文章；完成省级成果鉴定 3 项，获得授权专利 6 项。

教育经历

2008.03-2013.06，江南大学，食品科学专业，博士研究生

2004.09-2007.06：华中农业大学，粮食油脂与植物蛋白工程，硕士研究生

2010.09-2013.06：河南农业大学，生物技术，本科

工作经历

2018.01-至今，武汉轻工大学，副教授

2013.07-2017.12，武汉轻工大学，讲师

2018.08-2019.09，美国田纳西大学，食品科学学院，国家公派访问学者

研究方向

- (1) 油料基功能性食品配料的创制与营养
- (2) 食品加工与储藏过程中食品品质与营养价值演变机理

(3) 油料高值化精深加工与产品创制

主持与参与的代表性科研项目

(1) 国家创新方法工作专项项目-创新方法在国家重大科技项目实施过程中的应用示范子课题：食品加工装备方向国家重点研发计划项目的创新方法融合机制研究-2018年，项目负责人

(2) 国家重点研发计划项目-方便营养型蛋制品绿色加工关键技术研究及开发子课题：液蛋制品贮运期间品质减损控制技术研究-2018年，参与（项目排名第二）

(3) 湖北省科技厅，湖北省自然科学基金面上项目，2019CFB801，基于起泡特性的米糠蛋白纳米颗粒设计构建机理，2019-09至2021-09，项目负责人

(4) 湖北省自然基金面上项目（青年基金），2014CFB884，双低菜籽蛋白质的分子修饰及其功能性质的研究，项目负责人

(5) 湖北省教育厅科学技术研究重点项目-米糠起泡特性调控的机理研究，项目负责人

(6) 湖北省教育厅科学技术研究项目-米糠蛋白的分子修饰与功能性质研究，项目负责人

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

(1) Zhang Y*, Diao Y, Zhang W, et al. Influence of molecular structure and interface behavior on foam properties of rice bran protein nano-particles[J]. LWT - Food Science and Technology, 2022, 163: 113537.

(2) Diao Y, Zhang Y*, Zhang W, et al. Acid - thermal - induced formation of rice bran protein nano - particles: foaming properties and physicochemical characteristics[J]. International Journal of Food Science & Technology, 2022,57:3624-3633.

(3)Yanpeng Zhang, Bin Wang, Weinong Zhang, Xu, Wei; Hu, Zhixion. Effects and Mechanism of Dilute Acid Soaking with Ultrasound Pretreatment on Rice Bran Protein Extraction[J]. Journal of Cereal Science, 2019,87:318-324.

(4)Zhang Y, Yang R, Zhang W, et al. Structural characterization and physicochemical properties of protein extracted from soybean meal assisted by steam flash-explosion with dilute acid soaking[J]. Food Chemistry, 2017, 219: 48-53.

(5)张燕鹏,张曼君,刁云春等. 复合米糠蛋白-卵白蛋白的起泡特性及相关机理分析[J]. 食品科学, 2022, 43(12):81-86 (EI 期刊)

(6)刁云春, 张燕鹏, 张维农,等. 蛋白质纳米聚合物泡沫体系的研究进展[J]. 食品科学, 2022, 43(1):329-326 (EI 期刊)

(7)张曼君, 李小敏, 张燕鹏*, 齐玉堂, 张维农, 胥伟. 米糠蛋白的起泡特性及其泡沫微观形态[J]. 食品科学, 2018, 39(22):15-21 (EI 期刊)

(8)张燕鹏, 张曼君, 齐玉堂,等. 微波-超声波协同影响菜籽蛋白糖基化改性[J]. 食品科学, 2017(17):121-126. (EI 期刊)

(9) Zhang Y, Yang R, Zhao W, et al. Physicochemical and emulsifying properties of protein extracted from soybean meal assisted by steam flash-explosion[J]. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2014, 23: 131-137. (SCI, IF:2.997, 他引 1)

(10) Zhang Y P, Yang R J, Zhao W, Hua X, Zhang W B. Application of high density steam flash-explosion in protein extraction of soybean meal[J]. Journal of Food Engineering, 2013, 116(2): 430-435. (SCI, IF:3.199, 他引 13)

(11) Zhang Y P, Zhao W, Yang R J, Ahmed M A, Hua X, Zhang W B, Zhang Y Q. Preparation and functional properties of protein from soybean meal

assisted by steam flash-explosion with dilute acid soaking[J]. *Journal of Food Engineering*, 2013, 119(1): 56-64. (SCI, IF:3.199, 他引 13)

授权的发明专利(第一发明人)

(1) 张燕鹏等, 一种复合蛋白聚集体颗粒起泡剂及其制备方法, ZL201711090853.9

(2) 张燕鹏等, 一种复合蛋白质起泡剂的制备方法, ZL201711020380.5

(3) 张燕鹏等, 复合物理场协同强化菜籽蛋白糖基化改性的方法, ZL201610517633.9

(4) 张燕鹏等, 一种具有翻转功能的面包烘烤装置, ZL202010969346.8

(5) 张燕鹏等, 一种面包加工用高效打包喷码设备, ZL202011027127.4

(6) 张燕鹏等, 一种面点表面标记定位喷涂装置, ZL202010967563.3

曾获奖励和荣誉

(1) 稻谷加工副产物和油料皮壳高值化利用技术及应用, 2015 年, 获湖北省科技进步一等奖

(2) 油料全程低温制油关键技术集成与推广应用, 2014 年, 获湖北省科技成果推广一等奖

招生信息

欢迎食品, 生物, 化学等专业学生报考研究生, 不求学生多么聪明伶俐, 但要求踏实肯干, 勤学好问, 在困难面前具有敢于攻关的精神, 始终保持进取干事的状态; 在实验室里要正直诚实, 学风严谨, 与其他团队成员要团结协作, 共同维护良好的实验室氛围。