

姓 名	张进杰	
工作单位	宁波大学食品与药学学院	
职 称	副教授/硕导	
通信地址	浙江省宁波市梅山保税区七星南路 169 号 宁波大学梅山校区 国际楼 605 室	
电话、传 真、E-mail	电话: 18815283869 E-mail: zhangjinjie@nbu.edu.cn	
个人简介	张进杰, 男, 1981 年 1 月生, 湖北黄石人, 副教授。2012 年毕业于浙江大学食品科学专业, 获工学博士学位。2014 年 8 月至 2015 年 8 月, 澳大利亚 Curtin University 食品营养系访问学者。现主要从事水产品风味化学、藻类功能性营养成分的基础研究工作。先后主持或参与国家级、省部级及市厅级科研项目 20 多项, 发表学术论文 80 余篇, 其中被 SCI 和 EI 收录 20 余篇, 获发明专利 10 项。	
获奖与荣 誉称号	2013 年度中国食品科学技术学会科技创新奖---优秀论文二等奖。 2013 年参编《食品产业科技创新发展战略》, 获荣誉证书。 2013-2014 学年宁波大学海洋学院优秀班主任。	
主要研 究方向	水产品保鲜理论与技术, 浙江特色食用藻类的非宏量营养素分离与功能评价。	
承担主 要课题 3-5 个	国家科技支撑计划项目: 中式菜肴与预制调理食品工业化关键技术及产业化 (2014BAD04B00) 子任务“烹饪方法对中式菜肴与预制调理食品品质影响研究”, 主持。 国家自然科学基金项目: 食品中基于美拉德反应的生物胺消减机理探究 (31201284), 主持。 浙江省公益性项目: 冷冻兔肉调理食品加工关键技术的研究 (2013C32109), 主持。 浙江省公益性项目: 植物多酚消减电子束辐照鳗鱼鲞异味的应用研究 (LGN19C200010), 主持。	
代表性 论文 3-5 篇	Zhang, J., Zhao, X. Changes in Protein Hydrolysates During Processing of Chinese Traditional Dry-Cured Bacon (Laròu) Production. Journal of Food Biochemistry, 2017, 41(2), e12304. Zhang, J., Xu, D., Mo, H., Fang, Z., Zhao, X. Effect of Zanthoxylum bungeanum Maxim on the Lipid Oxidation and Fatty Acid Composition of Dry-Cured Fish	

	<p>During Processing. Journal of Food Processing and Preservation, 2017, 41(3), e12894.</p> <p>Zhang, J., Li, X., Sun, J.*, Jin, S.* Nitric oxide fundations as a Signal in Ultraviolet-B-Induced Baicalin Accumulation in Scutellaria baicalensis Suspension Cultures. International Journal of Molecular Science, 2014, 15, 4733-4746.</p> <p>Zhang,J., Yao, Y., Ye, X., Fang, Z., Chen, J., Wu, D., Liu, D., Hu, Y. Effect of cooking temperatures on protein hydrolysates and sensory quality in crucian carp (Carassius auratus) soup. Journal of Food Science and Technology, 2013, 50(3):542-548.</p> <p>Zhang, J., Wu, D., Liu, D., Fang, Z.,Chen, J., Hu, Y., Ye, X. Effect of cooking styles on the lipid oxidation and fatty acid composition of grass carp (ctenopharynyodon idellus) fillet. Journal of Food Biochemistry, 2013, 37 (2): 212-219.</p>
<p>授权发明专利</p> <p>3-5 个</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 张进杰, 张后程, 倪孔巍等, 一种用于章鱼烧制作的杨玉及其制作方法, 专利号: ZL201410141805.8; 2. 张进杰, 杨文鹤, 徐大伦等, 一种微波即食方便海鲜焗饭及其制备方法, 专利号: ZL201310500519.1; 3. 张进杰, 张后程, 钟雄明等. 一种去除淀粉糖蒸发冷凝水中乙醛的方法, 专利号: ZL 201510709391.9; 4. 张进杰, 熊金波, 张后程等. 一种低嘌呤金枪鱼鱼柳的制作方法, 专利号: ZL201510990886.3 5. 张进杰, 步婷婷, 周伟等. 一种高鲜味金枪鱼鱼柳的制作方法, 专利号: ZL 201610208523.4
讲授课程	《食品感官评定》、《食品质量管理学》、《食品营养学》、《饮食与健康》
所属学科及招生专业	食品科学与工程科学相关专业, 包括食品科学与工程(科硕)、食品工程(专硕)和食品加工与安全(专硕)
学生工作经历	担任本科生、研究生班主任, 获得“13-14 学年海洋学院优秀班主任”称号。带领本科生承担 SRIP 等科研课题和本科毕业论文, 并指导本科生将科研成果撰写成科技论文, 以本科生为第一作者发表论文 7 篇, 获得实用新型发明专利 30 项。
地方服务经历	2013-2016 期间参与博士进企业, 为宁波地区相关水产企业提供技术指导服务。2013 年 9-2014 年 3 月赴宁波市海洋与渔业局挂职锻炼。