申报类别：C008

长春市有突出贡献专家申报表

申 报 人 姓 名 张铁华

所 在 单 位 食品科学与工程学院

推荐部门或单位 吉林大学

中共长春市委组织部编制

2018年 6 月 23 日

填表须知

1．本表由组织或本人如实填写。

2．表中内容一律用宋体五号字填写。

3．表内项目本人没有的，一律置空。

4．出生日期、参加工作时间及表中其他涉及时间的填写项目：用公历，以“－”分隔年、月、日，如1960－03－01。

5．表中各项按如下要求填写:

（1）单位类别备选：企业／事业／高校／科研院所／其他

（2）在岗状态备选：在职／离退休后返聘

（3）社会兼职情况：主要指参加重要学术组织、国际学术会议情况，以及在全国或省党代会、人大、政协和民主党派中任职情况。

（4）获专利情况备选：发明／实用新型／外观设计。

（5）主要科研成果：

项目类别指项目属于哪类项目，如国家基础科学基金项目、科技攻关项目等。

鉴定级别指国家级、省部级或市地级奖；获奖情况可填发明奖、科技进步奖等。

科研项目应按鉴定级别和排名顺序填写。

有排名的其角色项不填；无排名的排名项不填，角色项可选填下列之一：骨干/主体/一般。

（６）主要著作、论文及研究报告发表采用情况：

类别指著作、编著、编纂、译注、论文、报告等；收录检索，填写收录检索的具体名称；被引用情况，填写科技专门机构公布的引用次数。

6．申报学科类别按如下代码填写：

A哲学社会科学

A001＝政治、法律，A002＝经济、管理，A003＝哲学、社会学，

A004＝教育学，A005＝文化艺术体育

B基础科学

B001＝数学，B002＝物理，B003＝化学，B004＝天文、地理

C技术研发

C001＝机电、材料，C002＝石油化工，C003＝能源交通，

C004＝冶金地质，C005＝邮电通讯，C006＝地理环境，

C007＝生物工程，C008＝工程技术

D农林水

D001＝农业，D002＝林业，D003＝牧业，D004＝水利，

D005＝技术推广

E现代服务业

E001＝金融保险，E002＝新兴服务业

F医药卫生

F001＝基础医学，F002＝临床医学，F003＝药学

G企事业管理

G001＝企业经营管理，G002＝事业单位管理

H实用型人才

H001＝高技能人才，H002＝农村实用人才，H003＝社会工作人才

一、基本情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 张铁华 | 性别 | 男 | 政治面貌 | 中共党员  | 一寸彩色照片 |
| 民 族 | 汉 | 出生日期 |  1970-10-08 （ 48 ）岁 |
| 出生地 | 黑龙江省宾县 | 户籍所在地 | 吉林长春 |
| 最后毕业院校 | 吉林大学生物与农业工程学院 |
| 最高学历 |  研究生 | 最高学位 | 博士 |
| 所学专业 | 食品科学与工程 | 现从事专业 | 食品科学与工程 |
| 工作单位（全称） | 吉林大学军需科技学院 | 单位类别 | 高校 |
| 参加工作时间 |  1995- 07 （ 23 ）年 | 在岗状态 | 在职 |
| 专业技术职务 | 教授 | 行政职务 | 院长 |
| 通信地址及邮编 | 吉林省长春市绿园区西安大路5333号吉林大学和平校区食品楼308室 130062 |
| 电子邮箱 | zhangth@jlu.edu.cn | 手机号码 | 13756073039 |
| 办公电话 | 0431-87836361 | 家庭电话 | 0431-87835459 |

二、主要学习（本科以上及国外留学经历）、工作经历

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位 | 起止时间 | 职务 |
| 1 | 东北农业大学食品科学与工程专业 | 1991-09至1995-07 | 本科生 |
| 2 | 哈尔滨商业大学食品科学与工程专业 | 2000-09至2002-06 | 在职硕士 |
| 3 | 吉林大学生物与农业工程学院 | 2004-09至2008-06 | 博士研究生 |
| 4 | 中国农业科技东北创新中心食品科学专业 | 2008-12至2011-12 | 博士后 |
| 5 | 东北师范大学教育部出国留学人员培训部 | 2011-03至2011-07 | 高级英语进修 |
| 6 | 美国弗蒙特大学营养与食品科学系 | 2011-05至2012-05 | 访问学者 |
| 7 | 解放军农牧大学动物医学系 | 1995-07至2000-08 | 助教 |
| 8 | 解放军军需大学军需工程系 | 2000-09至2004-08 | 讲师 |
| 9 | 吉林大学军需科技学院食品科学与工程系 | 2004-09至2006-09 | 讲师、系主任 |
| 10 | 吉林大学军需科技学院食品科学与工程系 | 2006-10至2012-08 | 副教授、副院长 |
| 11 | 吉林大学军需科技学院食品科学与工程系 | 2012-09至2015-07 | 教授、副院长 |
| 12 | 吉林大学食品科学与工程学院 | 2015-07至今 | 教授、副院长、院长 |

 （请按时间顺序）

三、荣誉称号

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 荣誉称号 | 授予部门（单位） | 授予时间 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 （请按时间顺序）

四、担任两代表一委员情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 届别 | 职务 |
|  |  |  |  |

 （请按时间顺序）

五、社会兼职情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 组织或会议名称 | 所任职务 | 任职时间 | 任职状态（在职/免职） |
| 1 | 吉林省饮食文化研究会 | 副会长 | 2015-2020 | 在职 |
| 2 | 吉林省食品学会 | 常务理事 | 2017-2019 | 在职 |
| 3 | 吉林省农特产品加工协会 | 常务理事 | 2015-2018 | 在职 |
| 4 | 中国研究型医院学会空间微生物学与感染专业委员会 | 委员 | 2016-2018 | 在职 |
| 5 | 中国畜产品加工研究会乳品加工专业委员会 | 委员 | 2009-2019 | 在职 |
| 6 | 《食品研究与开发》 | 编委 | 2017 | 在职 |
| 7 | 《食品工业科技》 | 编委 | 2018 | 在职 |

六、获得专利情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专利名称 | 专利号 | 类别 | 批准时间 | 批准国家 | 推广及效益情况 |
| 1 | 一种新型人参蜜片的制备方法 | ZL201510164030.0 | 发明 | 2015-04-09 | 中国 |  |
| 2 | 一种发酵豆乳清汁饮料和高蛋白活菌咀嚼片的制备方法 | ZL 201310006558.6 | 发明 | 2014-08-06 | 中国 | 转让企业 |
| 3 | 人参多糖活菌型乳清饮料及其制备方法 | ZL 201110404757.3 | 发明 | 2014-04-09 | 中国 | 转让企业，该专利为企业争取风险基金500万元入股 |
| 4 | 一种林蛙油多肽冲剂及其制备方法 | ZL 201310010049.0 | 发明 | 2014-04-09 | 中国 |  |
| 5 | 一种林蛙油发酵饮品及其制备方法 | ZL [201310010047.1](http://211.157.104.87:8080/sipo/zljs/hyjs-yx-new.jsp?recid=CN201310010047.1&leixin=fmzl&title=一种林蛙油发酵饮品及其制备方法&ipc=A23C9/13(2006.01)I) | 发明 | 2014-01-29 | 中国 |  |
| 6 | 一种酸奶的结构改良剂及其酸奶的制作方法 | ZL 201210196810.X | 发明 | 2013-11-06 | 中国 |  |
| 7 | 一种益生菌微生态片剂及其制备方法 | ZL 201410129017.7  | 发明 | 2016.06.01 | 中国 | 转让企业，为企业创造产值2000多万元 |
| 8 | 一种复合益生菌微生态饲用添加剂及其制备方法  | ZL 201410139232.5 | 发明 | 2016.01.25 | 中国 | 转让企业，累计为企业创造产值200多万元 |
| 9 | 共生燕麦冰淇淋及其制备方法 | ZL [201310216319.3](http://211.157.104.87:8080/sipo/zljs/hyjs-yx-new.jsp?recid=CN201310216319.3&leixin=fmzl&title=共生燕麦功能性饮料及其制备方法&ipc=A23L2/38(2006.01)I) | 发明 | 2013.6.19 | 中国 |  |
| 10 | 一种含矿物质的乳清蛋白纳米微粒的制备方法  | ZL [201410255375.2](http://211.157.104.87:8080/sipo/zljs/hyjs-yx-new.jsp?recid=CN201310216319.3&leixin=fmzl&title=共生燕麦功能性饮料及其制备方法&ipc=A23L2/38(2006.01)I) | 发明 | 2015.12.30 | 中国 |  |
| 11 | 以聚合乳清蛋白为主要增稠剂共生希腊酸奶及其制备方法 | ZL.201310636242.5 | 发明 | 2013.3.11 | 中国 |  |
| 12 | 聚合乳清蛋白基人参皂甙微胶囊及其制备方法 | ZL201410109127.7 | 发明 | 2015.8.5 | 中国 |  |

七、目前正在进行的科研项目

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 项目类别 | 项目经费（万元） | 本人排名 |
| 1 | 生鲜乳中特殊功能性蛋白组分的定向分离制备 | 十三五国家重点研发计划项目任务 | 90 | 第一 |
| 2 | 农产品高值化加工与安全控制关键技术研究及产业化 | 吉林省省校共建计划专项 | 600 | 第一 |
| 3 | 基于核酸适体结构开关和酶切循环信号放大的抗生素多残留分析研究 | 国家自然科学基金面上项目 | 65 | 第二 |
| 4 | 鹿茸多肽口服液的开发 | 吉林省科学技术厅转化项目 | 30 | 第一 |
| 5 | 牛骨髓人参粉等系列食品技术开发 | 企业横向 | 50 | 第一 |
| 6 | 复合调味料油的开发 | 企业横向 | 5 | 第一 |
| 7 | 复合谷物粉的开发 | 企业横向 | 2 | 第一 |
| 8 | 林蛙肉骨粉食品开发 | 企业横向 | 7 | 第一 |

八、主要科研成果

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 成果名称 | 项目类别 | 项目经费（万元） | 鉴定级别 | 获奖情况 | 获奖证书编号 | 本人排名 |
| 1 | 食品科学与工程专业工程教育、创新教育和素质教育“三位一体化”教育模式研究与实践 | 吉林省教育厅 |  | 省部级 | 三等奖 | 20140215 | 第三 |
| 2 | 食源性生物活性肽的结构表征与生物活性基础研究 | 吉林省科学技术奖 |  | 省部级 | 二等奖 | 2015Z20012 | 第四 |
| 3 | 肉桂醛对金黄色葡萄球菌和大肠杆菌的作用机制 | 吉林省自然科学学术成果奖 |  | 省部级 | 三等奖 | 20173094 | 第二 |
| 4 | 益生型干酪生产关键技术及乳清综合利用 | 吉林省科技厅重点攻关项目 | 12 | 省部级 | 一般技术成果 | 2015293 | 第一 |
| 5 | 益生菌复合微生态添加剂制备关键技术研究 | 吉林省科技厅重点攻关项目 | 13 | 省部级 | 一般技术成果 | 2016588 | 第一 |
| 6 | 林蛙油林蛙油功能肽及其活性乳保健饮品的开发 | 吉林省科技厅成果转化项目 | 40 | 省部级 | 一般技术成果 | 2015619 | 第一 |

九、主要著作、论文及研究报告发表采用情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 类别 | 何时在何处出版或发表 | 获奖情况 | 收录检索及被引用情况 | 本人作用或名次 |
| 1 | Estrogen receptor-based fluorescence polarization assay for bisphenol analogues and molecular modeling study of their complexation mechanism | 论文 | Analytica Chimica Acta2018年5月 |  | SCI1区IF4.950 | 通讯作者 |
| 2 | Computational and experimental characterization of estrogenic activities of 20(*S, R*)-protopanaxadiol and 20(*S, R*)-protopanaxatriol | 论文 | Journal of Ginseng Research2018年5月 |  | SCI1区IF4.082 | 第一作者 |
| 3 | Estrogenicity of halogenated bisphenol A: in vitro and in silico investigations | 论文 | Archives of Toxicology, 2018, 92(3): 1215-1223. |  | SCI1区IF5.901 | 通讯作者 |
| 4 |  Label-free fluorescent sensor based on aptamer and thiazole orange for the detection of tetracycline | 论文 | Dyes and Pigmentss, 2018, 149: 867–875. |  | SCI1区IF3.473 | 通讯作者 |
| 5 | Binding interactions of halogenated bisphenol A with mouse PPARα: in vitro investigation and molecular dynamics simulation | 论文 | Toxicology Letters, 2018, 283: 32-38. |  | SCI2区IF3.858 | 通讯作者 |
| 6 | Estrogenic properties of coumarins and meroterpene from the fruits of Cullen corylifolium: Experimental and computational studies | 论文 | Phytochemistry,2018,152:148-153. |  | SCI2区IF3.230 | 第一作者 |
| 7 | Effect of a novel potential probiotic *Lactobacillus paracasei* Jlus66 isolated from fermented milk on nonalcoholic fatty liver in rats | 论文 | Food & Function, 2017, 8(12): 4539-4546 |  | SCI1区IF3.247 | 通讯作者 |
| 8 | A fluorescence polarization assay for bisphenol analogues in soybean oil using glucocorticoid receptor | 论文 | European Journal of Lipid Science and Technology, 2017, 119(9): 1700042. |  | SCI3区IF2.145 | 通讯作者 |
| 9 | 互联网+”背景下食品专业开放型课堂建设与探索 | 论文 | 农产品加工,2017-11-30 |  |  | 第一作者 |
| 10 |  THE STABILITY OF GINSENG WHEY PROTEIN POLYPEPTIDE BEVERAGE | 论文 | PROCEEDINGS OF THE 2016 INTERNATIONAL CONFERENCE ON BIOTECHNOLOGY & MEDICAL SCIENCE, 2017: 98-103  |  | EI | 通讯作者 |
| 11 |  THE FORMULA AND TECHNOLOGY OPTIMIZATION OF GINSENG WHEY PROTEIN POLYPEPTIDE BEVERAGE | 论文 | PROCEEDINGS OF THE 2016 INTERNATIONAL CONFERENCE ON BIOTECHNOLOGY & MEDICAL SCIENCE ,2017: 579-584 |  | EI | 通讯作者 |
| 12 | 充氮包装对鲜参品质的影响及货架期预测 | 论文 | 食品科学, 2017-08-29 |  | EI | 通讯作者 |
| 13 | 微波辅助提取林蛙卵油的工艺优化及脂肪酸组成分析 | 论文 | 食品科学, 2017-09-27 |  | EI | 通讯作者 |
| 14 | 益生菌酸奶冰激凌物理化学特性及活菌变化研究 | 论文 | 农产品加工，2017-09-27(13) |  |  | 通讯作者 |
| 15 | Effects of encapsulated fish oil by polymerized whey protein on the textural and sensory characteristics of low-fat yogurt | 论文 | Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2016, 66(3): 189-198. |  | SCI4区IF1.276 | 第一作者 |
| 16 | Microencapsulation of *Lactobacillus acidophilus* (La-5), its evaluation and application in the yoghurt | 论文 | Pakistan Journal of Agricultural Sciences, 2016, 53(4): 933-939. |  | SCI3区IF0.609 | 通讯作者 |
| 17 | Physiochemical properties, microstructure, and probiotic survivability of nonfat goats' milk yogurt using heat-treated whey protein concentrate as fat replacer | 论文 | Journal of Food Science, 2015, 80(4): M788-M794. |  | SCI3区IF1.815 | 第一作者 |
| 28 | 乳清蛋白基质脂肪替代物的制备及其在低脂液态奶中的应用效果 | 论文 | 吉林大学学报（工学版）2015，45（3） |  | EI | 第一作者 |
| 19 | Optimization of Mixed Fermentation Conditions by Mixed Culture of Kefir and Bacillus | 论文 |  Applied Mechanics and Materials. 2014，18:303-310. |  | EI | 第一作者 |
| 20 | 凝固型林蛙油营养酸奶的配方优化及贮藏稳定性研究 | 论文 | 食品工业科技2014，5(02)179-182. |  |  | 通讯作者 |
| 21 | Effect of Pulsed Electric Fields on the Antibacterial Activity of Ovotransferrin and Mechanism of Action, | 论文 | Advanced Materials Research Vols. 734-737 (2013) ：2260-2268 |  | EI | 第一作者 |
| 22 | The effect of oviductus rana hydrolysate on the immunity function of low-immunity mice. | 论文 | Advanced Materials Research Vols. 781-784 (2013) ：1248-1254 |  | EI | 第一作者 |
| 23 | 用于低脂干酪开发的附属发酵剂的筛选 | 论文 | 食品安全质量检测学报，2018,9(4):830-836 |  |  | 通讯作者 |
| 24 | 低温喷雾干燥制备益生菌微生态制剂的工艺条件优化 | 论文 | 中国乳品工业,2016,44(12):7-10 |  |  | 通讯作者 |
| 25 | 冰温对热缩真空包装牛肉保鲜性质的影响 | 论文 | 农产品加工,2016(03):14-16 |  |  | 通讯作者 |
| 26 | 冰鲜牛肉胴体快速预冷变化规律探索 | 论文 | 农产品加工,2016(05):15-17. |  |  | 第一作者 |
| 27 | 林蛙油多肽粉的配方优化及冲调特性研究 | 论文 | 食品安全质量检测学报,2014,5(07):2008-2014 |  |  | 通讯作者 |
| 28 | 热改性聚合乳清蛋白对酸豆奶发酵及贮藏稳定性的影响 | 论文 | 农产品加工(学刊),2014(10):19-22. |  |  | 通讯作者 |
| 29 | 林蛙油酶解条件优化及多肽口服液的研制 | 论文 | 农产品加工(学刊),2014(17):1-3+7 |  |  | 通讯作者 |
| 30 | Simultaneous determination of bisphenol A and its halogenated analogues in soil by fluorescence polarization assay.  | 论文 | Journal of Soils and Sediments 2018, 18(3): 845-851. |  | SCI3区IF=2.522 | 共同作者(第三) |
| 31 | Spectroscopic and molecular modeling approaches to investigate the interaction of bisphenol A, bisphenol F and their diglycidyl ethers with PPARα | 论文 |  Chemosphere, 2017, 180: 253-258.  |  | SCI2区IF4.208 | 共同作者（第二） |
| 32 | In vitro and in silico assessment of the structure-dependent binding of bisphenol analogues to glucocorticoid receptor | 论文 | Analytical and Bioanalytical Chemistry, 2017, 409(8): 2239-2246.  |  | SCI2区IF3.431 | 共同作者（第二） |
| 33 | Receptor-based fluorescence polarization assay to detect phthalate esters in Chinese spirits | 论文 |  Food Analytical Methods, 2017, 10(5): 1293-1300. |  | SCI2区IF2.038 | 共同作者(第三) |
| 34 | Microarray analysis of the transcriptome of the *Escherichia coli* (*E. coli*) regulated by cinnamaldehyde (CMA) | 论文 | Food and Agricultural Immunology，2017, 28(3): 500-515. |  | SCI3区IF1.392 | 共同作者(第三) |
| 35 | Microencapsulation of ginsenosides using polymerised whey protein (PWP) as wall material and its application in probiotic fermented milk | 论文 |  International Journal of Food Science & Technology, 2017, 52(4):1009-1017. |  | SCI3区IF1.640 | 共同作者（第四） |
| 36 | Fluorescence polarization assay for the simultaneous determination of bisphenol A, bisphenol F and their diglycidyl ethers in canned tuna | 论文 |  International Journal of Food Properties, 2017, 20(S2): 1920-1929.  |  | SCI4区IF1.427 | 共同作者（第三） |
| 37 | Microencapsulation of *Lactobacillus acidophilus* NCFM using polymerized whey proteins as wall material | 论文 | International Journal of Food Sciences and Nutrition，, 2016, 67(6): 670-677. |  | SCI4区IF1.444 | 共同作者（第三） |
| 38 | Effects of cinnamaldehyde on *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* membrane. | 论文 | Food Control, 2015, 47: 196-202. |  | SCI2区IF3.496 | 共同作者（第二） |
| 39 | Physiochemical, textural, sensory properties and probiotic survivability of Chinese Laosuan Nai (protein-fortified set yoghurt) using polymerised whey protein as a co-thickening agent | 论文 | International journal of dairy technology, 2015, 68(2): 261-269. |  | SCI4区IF0.813 | 共同作者（第三） |
| 40 | 益生菌复合微生态制剂冻干保护剂的优化及活菌变化研究 | 论文 | 中国乳品工业,2015,43(06):16-19. |  |  | 共同作者（第五） |
| 41 | 保健食品学（十三五国家规划教材） | 教材 | 2016.5 |  | 中国轻工业出版社 | 副主编 |

十、主要业绩简述（限500字）

|  |
| --- |
| 近五来先后主持和参加了国家科技部"十二五”科技支撑计划、“十三五”重点研发任务，国家自然科学基金、吉林省科技厅重点攻关项目等科研项目10余项，获得科研经费支持777万元，获得授权国家发明专利12项，其中专利转让4项，在人参、益生菌微生态食品方面为企业开发新产品40多种，为企业创造直接经济效益2700多万元。发表论文40篇，其中第一作者或通讯作者SCI收录论文11篇，EI收录论文8篇。获得吉林省教学成果三等奖1项（排名第三），吉林省科学技术成果奖2项（排名分别为第二和第四），副主编十三五国家规划教材1部。热心公益事业，兼任吉林省饮食文化研究会副会长、吉林省食品学会常务理事、食品工业科技和食品研究与开发编委等。关心学生成长成才，2014年指导学生参加全国“创青春”创新创业大赛，荣获全国金奖，2016年作为指导教师指导本科生侯萍萍等参加大学生康师傅杯创新大赛，获得中国食品科技协会颁发的二等奖，并获得最佳设计创意奖。2017年荣获吉林大学第五届师德先进个人等荣誉称号。 |
| 所在单位意见 |
|  盖 章 年 月 日 |
| 推荐单位意见 |
|  盖 章 年 月 日 |