

<b>姓 名</b>	张进杰	
<b>工作单位</b>	宁波大学海洋学院	
<b>职 称</b>	讲师	
<b>通信地址</b>	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
<b>联系方式</b>	zhangjinjie@nbu.edu.cn	
<b>个人简介</b>	张进杰，男，食品科学专业博士。主持或参与国家级、省部级及市厅级科研项目多项，发表学术论文 80 余篇，其中被 SCI 和 EI 收录 20 余篇。	
<b>获奖与荣誉称号</b>	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。	
<b>主要研究方向</b>	水产品加工、科学烹饪、可食性膜。	
<b>承担主要课题</b>  <b>3-5 个</b>	1. 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。 2. 青年科学基金项目：食品中基于美拉德反应的生物胺消减机理探究（31201284），主持。 3. 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。	
<b>代表性论文</b>  <b>3-5 篇</b>	1. Zhang, J., Li, X., Sun, J.*, Jin, S.* Nitric oxide foundations as a Signal in Ultraviolet-B-Induced Baicalin Accumulation in Scutellaria baicalensis Suspension Cultures. International Journal of Molecular Science, 2014, 15, 4733-4746. (SCI) 2. 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 ( <i>Carassius auratus</i> ) soup. Journal of Food Science and Technology, 2013, 50(3):542-548. (SCI)	

	<p>3. 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 (<i>ctenopharynyodon idellus</i>) fillet. <i>Journal of Food Biochemistry</i>, 2013, 37 (2): 212-219. . (SCI)</p> <p>4. Zhang, J., Fang, Z., Yumin Cao, Yuting Xu, Yaqin Hu, Ye, X., Yang, W. Effect of different drying processes on the Protein degradation and sensory quality of Layú: A Chinese dry-curing grass carp. <i>Drying Technology: An International Journal</i>, 2013, 31(13-14): 1715-1722. . (SCI)</p> <p>5. Zhang, J.J., Liu, Z.F., Hu, Y.Q., Fang, Z.X., Chen, J.C., Wu, D., Ye, X.Q.. Effect of sucrose on the generation of free amino acids and biogenic amines in Chinese traditional dry-cured fish during processing and storage. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 2011, 48(1): 69-75. (SCI)</p>
<b>授权发明专利</b>  <b>3-5 个</b>	<p>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, 授权专利号: ZL201410141805.8;</p> <p>2. 张进杰, 杨文鸽, 徐大伦等, 一种微波即食方便海鲜焗饭及其制备方法, 授权专利号: ZL201310500519.1;</p>
<b>讲授课程</b>	《食品感官评定》、《绿色食品概论》、《食品化学》、《转基因食品安全分析》、《水产品综合利用》
<b>所属学科及招生专业</b>	食品科学、水产品加工
<b>学生工作经历</b>	担任本科生班主任, 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 5 篇, 获得实用新型发明专利 20 项。
<b>地方服务经历</b>	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。