

姓 名	Cheong Ling-Zhi (张凌芷)	
工作单位	宁波大学海洋学院食品质量与安全系	
职 称	副教授	
通信地址	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
联系方式	cheonglingzhi@nbu.edu.cn	
个人简介	<p>Cheong Ling-Zhi 博士长期从事油脂领域的工作，具有学术和企业界经验。2008-2013 年在丹麦奥胡斯大学先后任博士后研究员、助理教授，2013-2015 年在全球 500 强新加坡丰益国际(上海)研发中心任高级研究员，研发经理，2015 年加盟宁波大学海洋学院，担任副教授。至目前为止，在国际学术期刊上发表论文 40 篇、申请发明专利 4 项、撰写专著章节 4 部。作为主编出版了油脂领域第一本关于离子液晶在油脂加工方面的英文专著。</p>	
获奖与荣誉称号	<ol style="list-style-type: none"> 2007 年：马来西亚研究创新展金奖 2008 年：马来西亚研究创新展金奖 2008 年：马来西亚科技展金奖 2014 年：丰益国际(上海)研发中心最佳项目管理奖 2015 年：国际项目管理专业人员认证。 2016 年：宁波大学教师宁波大学第六届青年教师教学技能竞赛一等奖 2016 年：浙江省青年教师教学技能竞赛优秀奖 	
主要研究方向	粮油加工工艺、食品酶学、油脂结晶	
承担主要课题 3-5 个	<ol style="list-style-type: none"> 宁波大学启动经费：The use of metal-organic framework for enzyme immobilization, 主持； 	

<p>代表性 论文 3-5 篇</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si, H., Cheong, L.Z., Huang, J. Wang X., Zhang, H. (2016) Physical Properties of Soybean Oleogels and Oil Migration Evaluation in Model Praline System. <i>J. Am. Oil Chem Soc.</i> (SCI, IF=1.505) 2. Falkeborg, M., Cheong, L.Z., Gianfico, C., Widzisc, K., Kristensen, K., Glasius, M., Xu X., Guo, Z. (2014) Alginate Oligosaccharides: Enzymatic Preparation and Antioxidant Property Evaluation. <i>Food Chemistry</i>. 164. 185-194. (SCI, IF=4.052) 3. Song, S., Cheong, L.Z., Falkeborg, M., Liu, L., Dong, M., Jensen, H.M., Bertelsen, K., Thorsen, M., Tan, T., Xu, X., Guo, Z. (2013) Facile Synthesis of Phosphatidyl Saccharides for Preparation of Anionic Nanoliposomes with Enhanced Stability. <i>Plos One</i>. 2013; 8(9): 73891 (SCI, IF=3.2). 4. Cheong, L.Z., Guo, Z., Yang, Z., Chua, S.C, and Xu, X. (2011) Extraction and Enrichment of n-3 Polyunsaturated Fatty Acids and Ethyl Esters through Reversible Pi-Pi complexation with Aromatic Rings Containing Ionic Liquids. <i>J. Agr. Food Chem.</i> 59: 8961-8967. (SCI, IF=2.857) 5. Cheong, L.Z., Zhang, H., Nersting, L., Jensen, K., Janus Anders Juul, H., and Xu, X. (2010) Physical and sensory properties of sausages produced from enzymatic modified blends of lard and rapeseed oil during storage. <i>Meat Sci.</i> 85: 691-699. (SCI, IF=2.801)
<p>授权发明 专利 3-5 个</p>	
<p>讲授课程</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品卫生学 2. 职场上的沟通艺术
<p>所属学科 及招生专 业</p>	<p>如：食品科学与工程，招生专业：食品科学与工程、食品安全与质量</p>
<p>学生工作 经历</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 14 年食品安全与质量班主任 2. 本科生论文指导 3. 硕士生论文指导
<p>地方服务 经历</p>	