

姓 名	张鑫	
工作单位	海洋学院食品科学与工程系	
职 称	讲师	
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	传 真：0574-87609573 zhangxin@nbu.edu.cn; 13600625186@126.com	
个人简介	<p>1986 年出生，河南信阳人，食品科学与工程专业硕士生导师。2008 年毕业于南京农业大学食品科技学院食品质量与安全专业获工学学士学位，2013 年于南京农业大学食品科技学院食品科学专业获工学博士学位。2013 年 7 月就职于宁波大学海洋学院食品科学与工程专业。</p> <p>2013 年以来，主持承担国家级、省部级及市局级科研项目 5 项；发表研究论文 10 余篇（其中国际 SCI、EI 期刊论文 10 篇），合作编著 2 部。</p>	
获奖与荣誉称号	2015 年度海洋学院教科岗位优秀人员	
主要研究方向	①植物资源的高值化开发利用研究；②发酵功能食品研究；③植物活性成分与人体肠道微生物的相互作用及其益生元活性研究。	
承担主要课题 3-5 个	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金青年基金项目：乌龙茶儿茶素与肠道菌群互作效应及机制研究（31501473），主持。 2. 国家级星火计划项目：茭白干制产品加工关键技术与产业化示范（2015GA701048），主持。 3. 浙江省自然科学基金青年基金项目：紫薯花色苷与肠道菌群的相互作用及其在肠道中的代谢机制研究（LQ15C200003），主持。 4. 宁波市自然科学基金项目：葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的生成机理研究（2014A610189），主持。 5. 宁波市科技富民惠民项目：利用夏秋茶开发高附加值茶多酚与茶氨酸产品研究（2015C10061），主持。 	
代表性论文	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zhang Xin, Zhu Xiuling, Sun Yongkang, Hu Bing, Sun Yi*, Jabbar Saqib, Zeng Xiaoxiong*. 2013. Fermentation in vitro of EGCG, GCG and EGCG3''Me isolated from Oolong tea by human intestinal microbiota. Food Research International, 54(2): 1589-1595, 2013 (SCI, IF=3.182) 	

3-5 篇	<ol style="list-style-type: none"> 2. Zhang Xin*, Wu Zufang, Weng Peifang. Antioxidant and hepatoprotective effect of (-)-epigallocatechin 3-<i>O</i>-(3-<i>O</i>-methyl) gallate (EGCG3''Me) from Chinese oolong tea. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>. 62(41): 10046-10054, 2014 (SCI, IF=2.857) 3. Xin Zhang*, Yang Yang, Zufang Wu, Peifang Weng. The modulatory effect of anthocyanins from purple sweet potato on human intestinal microbiota in vitro. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 2016, 64(12), 2582-2590, 2016 (SCI, IF=2.857) 4. Zhang Xin*, Wu Zufang, Weng Peifang, Yang Yang. Analysis of tea catechins in vegetable oils by high performance liquid chromatography combined with liquid-liquid extraction, <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, 50: 885-891, 2015 (SCI, IF=1.504) 5. Yang Yang, Qiao Longliang, Zhang Xin*, Wu Zufang, Weng Peifang. Effect of methylated tea catechins from Chinese oolong tea on the proliferation and differentiation of 3T3-L1 preadipocyte. <i>Fitoterapia</i>, 104: 45-49, 2015 (SCI, IF=2.408)
授权发明专利 3-5 个	1. 曾晓雄, 张鑫, 续斐, 等, 一种从夏秋绿茶中制备茶多酚与茶氨酸的方法, 授权专利号: ZL201010607720.6
讲授课程	食品酶学、食品物性学等
所属学科及招生专业	食品学科, 招生专业: 食品科学与工程
学生工作经历	14 食工班主任
地方服务经历	