

# 个人简历

## 基本信息



名字 张慧恩

职称 高级工程师

专业 食品科学

E-mail [zhanghuien@zwu.edu.cn](mailto:zhanghuien@zwu.edu.cn)

Tel. +86-574-88222238

Fax. +86-574-88222238

## 工作经历及教育背景

12/2018 - 至今	高级工程师，浙江万里学院
09/2010 - 11/2018	讲师，浙江万里学院
09/2007 - 08/2010	助教，浙江万里学院
09/2004 - 06/2007	硕士，营养与食品卫生，江南大学，无锡
09/2000 - 06/2004	本科，食品科学与工程，安徽工程大学，芜湖

## 教学经历

### ◆ 浙江万里学院

硕士课程： 现代分析技术（2015-至今）

本科课程： 1F15985 食品分析(2016- 至今)

1F11115 仪器分析(2012 - 至今)

1F12425 饮料工艺学（2012-至今）

1F13147 化学工程实验技术（2007-至今）

1F15567 物理化学及实验 (2007 - 至今)

## 科研方向

- ◆ **食品化学及天然产物化学**：探索研究天然产物中的活性成分及其在食品中的应用。
- ◆ **食品分析**：食品中功能成分及有毒有害成分的分析方法研究开发。

## 部分论文及著作(2011–2019)

1. Meng, X. , Li, T. , Song, T. , Chen, C. , & **Zhang, H\***. . (2019). Solubility, structural properties, and immunomodulatory activities of rice dreg protein modified with sodium alginate under microwave heating. *Food Science & Nutrition*(2), 1-9.
2. De-Ying Gao,Xiao-Bao Sun,Ming-Qi Liu,Yan-Ni Liu,**Hui-En Zhang**,Xin-Lei Shi,Yang-Nan Li, Jia-Kun Wang,Shang-Jun Yin,and Qian Wang,(2019). Characterization of thermostable and chimeric enzymes via isopeptide bond-mediated molecular cyclization. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67(24), 6837-6846.
3. Hua, Y. , **Huien, Z.** , Yan, Z. X. , Da, C. S. , Lijun, L. , & Daodong, P. . (2017). Determination of tributyltin in seafood based on magnetic molecularly imprinted polymers coupled with high-performance liquid chromatography-inductively coupled plasma mass spectrometry. *Journal of Food Quality*, 2017, 1-11.
4. Yang, H. , Gao, Y. , **Zhang, H.** , Qi, X. , & Pan, D. . (2015). Effects of high hydrostatic pressure treatment on the qualities of cultured large yellow croaker (*Lar, p*, *r*, *seudosciaena crocea**r*, ) during cold storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), 1692-1701.
5. Li, Y. , **Zhang, H.** , Shoemaker, C. F. , Xu, Z. , Zhu, S. , & Zhong, F. . (2013). Effect of dry heat treatment with xanthan on waxy rice starch. *Carbohydrate polymers*, 92(2), 1647-1652.
6. **张慧恩**,王彩霞,杨华.亲水性色谱检测水产品中 6 种 ATP 关联化合物[J].中国食品学报,2019,19(04):266-271.
7. **张慧恩**,金依楠,季成子,朱碧云.近红外光谱法快速测定海产品处理过程中牛磺酸含量的研究[J].农产品加工,2016(02):26-28.
8. **张慧恩**,王家宁,王江强,陈佳焯.花蛤酶解液的美拉德反应及抗氧化活性研究[J].食品工业科技,2013,34(06):140-143.
9. **张慧恩**,金祥,王江强.花蛤酶解工艺的研究[J].农产品加工(学刊),2012(10):37-38+46.
10. **张慧恩**,张飞强,王彩霞,刘青梅.响应面法优化超临界流体萃取枇杷叶中熊果酸的研究[J].中药材,2011,34(10):1600-1604.

11. 冯玉和,孙小宝,陈书昕,张慧恩,施鑫磊,周叶波,钱国英,尹尚军,王谦.米曲霉裂解性多糖单加氧酶的异源表达与性质分析[J/OL].微生物学报:1-18[2019-11-28].<https://doi.org/10.13343/j.cnki.wsxb.20190134>.
12. 张登科,张慧恩,朱艳杰,杨巨鹏,雷叶斯,杨华,娄永江.超高压处理对养殖大黄鱼肌原纤维蛋白结构的影响[J].食品科学,2019,40(09):61-67.
13. 雷叶斯,陈娇,张登科,朱艳杰,张慧恩,杨华.超高压处理对养殖大黄鱼肉肌原纤维蛋白理化特性的影响[J].食品安全质量检测学报,2018,9(08):1750-1758.
14. 孟祥勇,张慧恩\*,宋腾,张燕萍.响应面法优化微波辅助米渣蛋白糖基化改性工艺[J].食品工业科技,2018,39(01):156-161+166.
15. 杨华,刘丽君,朱艳杰,戚向阳,张慧恩,潘道东.基于 HPLC-ICP-MS 联用技术检测海产品中的三丁基锡[J].中国食品学报,2017,17(03):268-275.

## 专利

序号	专利名称	发明人	专利类型	申请号（授权号）
1	一种贝母花提取物的制备方法	张慧恩	发明专利（已授权）	201510443153.8
2	一种抗氧化肽的制备方法	张慧恩, 杨华	发明专利（已授权）	201210414641.2
3	海产品处理过程中牛磺酸含量的快速检测方法	金依楠, 张慧恩, 季成子	发明专利	201510296264.0
4	用于水产品短途冷链配送的物流箱	杨华, 朱艳杰, 张慧恩, 马天祥	实用新型	201520564949.4
5	起吊式水产品液氮冻藏装置	杨华, 张慧恩, 杨巨鹏, 张登科, 李国才	实用新型	201720862084.9

## 社会活动及学术兼职

1. 宁波市科技特派员（2013年-至今）；
2. 宁波市分析测试学会会员（2018年-至今）。