



教师姓名 张维农

政治面貌

中共党员

所在系部 油脂及植物蛋白工程系

职称/职务

教授/主任

电子邮箱 zhangweinong@163.com

硕/博导

博士生导师

讲授课程 《油料深加工工艺学》

个人简介

张维农，博士，二级教授，享受国务院特殊津贴人员，中国粮油学会油脂分会理事，湖北省油脂精细化工工程技术研发中心主任，“油料科学与工程科技创新团队”负责人。先后主持了“十三五”国家重点研发计划课题、国家自然科学基金面上项目、粮食行业公益性专项、湖北省重大科技专项等国家及省部级项目。实现了茶籽全程低温加工技术、功能性米糠油精炼新技术、油脂中氯丙醇检测技术等多项成果的转化。以第一完成人获得湖北省科技进步一等奖和武汉市科技进步三等奖各1项。已获授权专利13项；完成鉴定成果12项；在国内外学术期刊上发表论文60余篇。培养的硕士研究生中有2篇学位论文被评为湖北省优秀硕士论文。

教育经历

1987.09-1991.06: 武汉粮食工业学院，油脂工程专业，本科

1994.09-1997.06: 武汉食品工业学院，油脂及植物蛋白工程专业，硕士研究生

2001.09-2004.06: 武汉大学，分析化学专业，博士研究生

2004.09-2007.08: 中国科学院武汉物理与数学研究所，博士后

工作经历

1991.07-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

2007.09-2009.01: 美国田纳西大学食品学院，访问学者

研究方向

- [1] 油料资源的高值化全利用技术开发
- [2] 油料加工过程中危害物的形成机理、检测技术及控制
- [3] 油脂的精深加工及新产品创制
- [4] 脂质改性及功能性脂质开发

主持的代表性科研项目

- [1] “十三五”国家重点研发计划课题：油料及其制品加工链条安全控制技术集成与示范
- [2] 国家自然科学基金面上项目：油脂加工过程中氯丙醇形成机理及控制技术研究
- [3] 国家自然科学基金面上项目：LC-NMR 联用技术进行白血病人代谢标志物的筛选研究
- [4] 湖北省重大科技专项：米糠综合开发技术集成研究及产业化示范
- [5] 湖北省粮食科技成果创新项目：干预高脂血症的功能性稻米油产品开发

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Shuangshuang Huang, Junbo He*, Lei Cao, Hong Lin, Weinong Zhang*, Qixin Zhong. Improved physicochemical properties of curcumin-loaded solid lipid nanoparticles stabilized by sodium caseinate-lactose Maillard conjugate. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 68 (2020) 7072-7081.
- [2] Zhixiong Hu, Peng Cheng, Mingli Guo, Weinong Zhang*, Yutang Qi. A novel approach of periodate oxidation coupling with HPLC-FLD for the quantitative determination of 3-chloro-1, 2-propanediol in water and vegetable oil, *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 61 (2013) 6614-6621.
- [3] Weinong Zhang , Qixin zhong, Microemulsions as nanoreactors to produce whey protein nanoparticles with enhanced heat stability by thermal pretreatment, *Food Chemistry*, 119 (2010) 1318-1325.

代表性发明专利(第一发明人)

- [1] 一种分离纯化二亚油酰磷脂酰胆碱的方法及二亚油酰磷脂酰胆碱产品 (202110225153.6)
- [2] 油脂压榨饼中残油的提取方法 (201610316872.8)
- [3] 冷榨生产脱酚棉籽蛋白方法 (201510049737.7)
- [4] 3-氯-1, 2-丙二醇的高效液相色谱-荧光检测方法 (201510020204.6)
- [5] 一种精制富含谷维素米糠油的工艺 (201110303529.7)
- [6] 低温制备茶籽油的方法及用于该方法的活化稻壳灰的制备 (201210006801.X)
- [7] 3-氯-1,2-丙二醇及其脂肪酸酯含量的检测方法 (201210001681.4)
- [8] 一种三聚氰胺键合色谱固定相及其制备方法和金属离子改性三聚氰胺键合色谱固定相 (201810040093.9)
- [9] 一种从微生物制备雄烯二酮下脚料中回收油脂和固形物的方法 (201811078819.4)

奖励（第一完成人）

- [1] 2015年，稻谷加工副产物及油料皮壳高值化利用技术及应用，湖北省科技进步一等奖
- [2] 2014年，高谷维生素米糠油精炼新技术，武汉市科技进步三等奖

学术及社会兼职

- [1] 中国粮油学会油脂分会理事
- [2] 《中国油料作物》、《食品安全质量检测学报》期刊编委

代表性成果评价（鉴定）

- [1] 低温米糠粕中蛋白质提取新技术
- [2] 稻壳灰制备微球形硅胶及胆固醇键合硅胶色谱填料技术
- [3] 棉籽整籽冷榨与亚临界萃取加工技术
- [4] 高谷维生素含量米糠油精炼新技术
- [5] 油脚制取高纯卵磷脂吸附与柱色谱分离关键工艺技术
- [6] 米糠蜡综合脱脂精制工艺及乳化蜡产品生产
- [7] 聚甘油非均相催化制备技术
- [8] 低温米糠粕膳食纤维提取关键技术