

姓名：张雅玮

性别：女

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：食品院 330

办公电话：84396558

电子邮箱：zhangyawei@njau.edu.cn

研究方向：畜产品加工与质量控制

个人简介：

2018年1月-至今 南京农业大学 食品科技学院 副教授

2015年3月-2017年12月 南京农业大学 食品科技学院 讲师

2009年9月-2014年9月 南京农业大学 食品科技学院 硕博连读

科研情况：

主持科研项目：

1. 国家自然科学基金

“咸味特征氨基酸对肌球蛋白理化特性及凝胶特性影响规律研究”(编号 31601491, 2017年-2019年);

2. 国家“十三五”重点研发计划子课题

“牦牛肉乳产品加工关键技术与标准应用示范”(编号 2018YFD0502306, 2018年-2020年);

3. 青海省重点研发与转化计划

“有机牦牛冷鲜肉加工与绿色制造技术转化与示范”(编号



2019-NK-C01, 2019 年-2021 年);

4. 中央高校基本业务

“低盐条件下咸味特征氨基酸对鱼肉肌球蛋白功能特性影响规律研究”
(编号 KYZ201656, 2016 年-2018 年);

5. 苏北科技发展计划科技富民强县项目

“传统烤羊肉绿色制造技术研发及新产品产业化”(编号 BN2016013,
2016 年-2018 年).

参加科研项目:

国家“十三五”重点研发计划

“传统干腌火腿快速成熟及绿色加工关键技术与装备研发” (项目编
号: 2016YFD0401502)

科研成果:

第一作者(或通讯作者)近五年发表论文:

1. **Zhang, Y.**, Guo, X., Liu, T. et al. (2018). Effect of substitution of NaCl with KCl, l-histidine, and l-lysine on instrumental quality attributes of cured and cooked pork loin. *CyTA-Journal of Food*. 16(1): 877-883.
2. **Zhang, Y.**, Wu, J., Jamali, M. A., Guo, X., & Peng, Z. (2017). Heat-induced gel properties of porcine myosin in a sodium chloride solution containing l -lysine and l-histidine. *LWT - Food Science and Technology*,85.
3. **Zhang, Y.**, Zhang, L., Hui, T., Guo, X. Y., & Peng, Z. Q. (2015). Influence of partial replacement of nacl by kcl, l -histidine and l -lysine on the lipase activity and lipid oxidation in dry-cured loin process. *LWT - Food Science and Technology*, 64(2), 966-973.
4. **Zhang, Y.**, Yang, F., Jamali, M. A., & Peng, Z. (2016). Antioxidant enzyme activities and lipid oxidation in rape (brassica campestris l.) bee pollen added to salami during processing. *Molecules*, 21(11), 1439.
5. **Zhang, Y.**, Xu, S., et al. (2015). Influence of selenium and methionine intake of the female chicken on lipid oxidation in the thigh muscles of progeny. *European food research and technology*.240(1):83-91.
6. **Zhang, Y.**, Wang, Z., et al. (2013). Distribution of fat droplets/particles and protein film components in batters of lean and back fat produced under controlled shear conditions. *CyTA-Journal of Food*. 11(4): 352-358
7. **Zhang, Y.**, Cheng, Q., et al. (2014). A preliminary study: saltiness and sodium content of

aqueous extracts from plants and marine animal shells. *European food research and technology*, 238(4): 565-571.

8、 Xu, M., Liu, W., **Zhang, Y***, Peng, Z., Guo, X., & Wang, F. (2017). Dynamic hydrolysis of polyphosphates in purified polyphosphatases and longissimus thoracis from beef. *Journal of Food Processing & Preservation*, 41(3).

9、 Wei, L., Cui, B., Jamali, M. A., Hui, T., Liu, S., & **Zhang, Y***. (2017). The mechanics of formation of heat-induced myofibrillar protein gel from rabbit psoas major. *Cyta Journal of Food*, 15(2), págs. 181-190.