

教师简介

姓名： 张齐
学历： 硕士
职称： 助教
职务： 无
研究方向： 食品营养与安全
通讯方式： 18255213932



个人学习经历：

2011-2015 安徽中医药大学，药学专业，学士
2015-2018 合肥工业大学，食品科学专业，硕士

个人工作经历：

2018-至今 安徽科技学院食品学院，助教

主讲课程：

《食品安全学》、《生物化学》、《粮食质量安全学》、《食品无损检测》

科研项目：

1、主持，安徽科技学院人才引进项目：银杏叶黄酮的提取及抗氧化活性研究，2019-2021，1万；2、主持，横向课题：风味水果罐头的加工工艺研究，2021-2023，2万；3、主持，横向课题：风味调理食品的加工工艺研究，2021-2023，2万。

科研成果：

1、Zhang Q , Zhang F , Thakur K , et al. Molecular mechanism of anti-cancerous potential of Morin extracted from mulberry in Hela cells, 2018, 112, 466-475.

(SCI, 第一作者)

2、张齐, 翟立公, 桑宏庆. 紫薯红豆泥面包制备工艺研究[J]. 安徽科技学院学报, 2019(6).

3、张齐;张圣煜;陈春旭. 基于抗氧化活性对贵州毛峰冲泡条件优化[J]. 安徽科技学院学报, 2022, 36 (02)

4. 张齐;李港回;彭钢. 黑芝麻糯米糕的加工工艺研究[J]. 兰州文理学院学报(自然科学版), 2022.36 (05)

获奖情况:

1、获三类知识产权 1 项; 软件著作权(食品抗氧化成分测量分析管理系统), 第 1, 2020.9

2、指导学生获 2020 年安徽省大学生食品设计创新大赛三等奖。