



张海枝

政治面貌 中共党员

所在系部 食品科学系

职称/职务 副教授

电子邮箱 hzzhang@iccas.ac.cn

硕/博导 硕士生导师

讲授课程 《细胞生物学与微生物学》、《食品分析》

## 个人简介

博士，副教授，硕士生导师。主要从事食品科学及分析化学交叉领域内的相关研究，包括基于新型纳米材料构建食品中微量成分分析方法、食品营养素及药物在体内代谢研究等。主持国家自然科学基金青年项目 1 项，主持完成湖北省自然科学基金青年项目和湖北省教育厅重点项目各 1 项；参与国家重大专项子课题、天津市新药创制重大专项等项目 4 项。以第一作者或通讯作者发表 SCI 文章 12 篇，总计影响因子为 51.2；申请发明专利 5 项，其中 2 项已授权，参与 1 项专利获得第十八届中国专利优秀奖。获湖北省科技进步奖三等奖 1 项、全国商业科技进步奖一等奖 2 项及中国分析测试协会科学技术奖一等奖 1 项，入选 2017 年天津市 131 人才计划第二层次人才。担任 *Food Chem.*；*J. Arg. Food Chem.*；*J. Catal.* 等国际学术刊物审稿人。

## 教育经历

2003.09-2007.06：天津大学，药学专业，本科

2007.09-2012.06：中国科学院化学研究所，分析化学专业，博士（硕博连读）

## 工作经历

2012.08 至 2016.10：天津药物研究院，药物创新研究中心，助理研究员

2016.11 至 2018.11：天津药物研究院，药物创新研究中心，副研究员

2018.12-至今：武汉轻工大学，食品科学与工程学院，副教授

## 研究方向

- [1] 基于新型纳米材料构建生物传感器用于食品中微量成分分析研究
- [2] 微纳米乳液包埋营养素的释放规律及体内代谢研究

## 主持的代表性科研项目

- [1] 国家自然科学基金青年项目：基于固定化酶-纳米酶智能温控级联反应的有机磷农药高灵敏可视化分析方法研究（32302220）
- [2] 湖北省自然科学基金青年项目：基于 2D MOF 纳米酶参与信号放大的荧光适体传感器阵列对果蔬中有机磷农药的精准鉴别与检测机制研究（2020CFB237）
- [3] 湖北省教育厅科研计划重点项目：基于 2D MOF 的核酸适体传感器用于稻米中汞的荧光及可视化双重信号检测研究（D20201604）

## 发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] Amorphous iron-catecholates featuring efficient peroxidase-like activity for quick colorimetric detection of tannic acid. *LWT-Food Science and Technology*, 2024, 197, 115896. (1 区 TOP 期刊, IF 6.0)
- [2] Two dimensional iron metal-organic framework nanosheet with peroxidase-mimicking activity for colorimetric detection of hypoxanthine related to shrimp freshness. *Talanta*, 2023, 265, 124833. (1 区 TOP 期刊, IF 6.0)
- [3] Metalloporphyrin and gold nanoparticles modified hollow zeolite imidazole framework-8 with excellent peroxidase like activity for quick colorimetric determination of choline in infant formula milk powder, *Food Chemistry*, 2022, 384: 132552. (1 区 TOP 期刊, IF 9.231)
- [4] Ultrasmall Au nanoparticles modified 2D metalloporphyrinic metal-organic framework nanosheets with high peroxidase-like activity for colorimetric detection of organophosphorus pesticides, *Food Chemistry*, 2022, 376: 131906. (1 区 TOP 期刊, IF 9.231)
- [5] Colorimetric quantification of sodium benzoate in food by using D-amino acid oxidase and 2D metal organic framework nanosheets mediated cascade enzyme reactions, *Talanta*, 2022, 237: 122906. (1 区 TOP 期刊, IF 6.556)
- [6] Effect of interactions between glycosylated protein and tannic acid on the physicochemical stability of Pickering emulsions, *LWT-Food Science and Technology*, 2021, 152: 112383. (1 区 TOP 期刊, IF 4.952)

## 曾获奖励和荣誉

- [1] 2023 年, 获中国商业联合会科学技术奖——全国商业科技进步奖一等奖
- [2] 2022 年, 获武汉轻工大学金龙鱼青年教师奖
- [3] 2021 年, 获中国商业联合会科学技术奖——全国商业科技进步奖一等奖
- [4] 2020 年, 获中国商业联合会科学技术奖——全国商业科技进步奖一等奖
- [5] 2020 年, 获湖北省科技进步三等奖