



教师姓名 张海龙 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 讲师
电子邮箱 zhanghailong@whpu.edu.cn 硕/博导 硕士生导师
讲授课程 《食品工厂设计原理》、《油脂制取工艺学》、《食工CAD》

个人简介

博士、讲师、硕士生导师。主要从事油脂加工与工程应用研究，以废弃油脂分相制备生物柴油项目获中国粮油学会科学技术奖三等奖等奖励。主持重点实验室开放课题、一种高水分米糠综合利用关键技术等项目，参与纵横向课题 3 项。发表 SCI 论文 9 余篇，授权发明专利 3 项。

教育经历

2005.09-2009.06：河南工业大学，粮油学院，食品科学与工程（油脂与植物蛋白工程方向），本科
2009.09-2012.06：武汉工业学院，食品科学与工程学院，粮食、油脂与植物蛋白工程，硕士研究生
2017.07-2020.06：广东海洋大学，食品科学与工程学院，食品科学，博士研究生

工作经历

2020.09-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院
2014.09-2020.09：怀化学院 生物与食品工程学院
2012.06-2014.09：国家粮食储备局武汉科学研究设计院

研究方向

- [1] 油脂加工与工程应用
- [2] 油脂化学
- [3] 功能性食品

主持的代表性科研项目

[1] 颐海（安徽）食品科技有限公司的动物油（火锅专用油）加工技术开发及工艺设计（15 吨/天动物油湿法熬油生产线设计，日产 30 吨动物油精炼工艺设计，80 吨/天动物油干法熬油和吸附脱胶生产线设计），经费：70 万。

[2]一种高水分米糠综合利用关键技术成果成功转让给麻城康华科技有限公司，经费：150万。

[3]湖北佳富实业有限公司年加工30万吨菜籽项目、贵州康星油脂（集团）有限公司年加工10万吨菜籽项目（接收车间、预榨车间、精炼车间、粕库车间、小包装车间）车间工艺设计、设备安装和车间调试。

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

[1] **Hai-long Zhang**, Change Yang, et al. Adsorption behaviors of zearalenone in corn oil by montmorillonite modified with quaternary ammonium salts, *Applied Surface Science*, 2024, 1,158744.

[2]**Hai-long Zhang**, Zhixian Wang, et a. Lipid concomitant γ -oryzanol decreased oil absorbency of French fries by changing the microstructure of French fries and physical properties of frying oil[J]. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2023.

[3] **Hai-long Zhang**, Zhixian Wang, et al. *Trichosanthes kirilowii* Maxim seed kernel oil: Ultrasound-assisted extraction and evaluation of its potential as a novel biodiesel feedstock. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 2023, 31, 100903.

[4] Jing Du, Meng-yao Lv, **Hai-long Zhang***, Shen-sheng Xiao, Shuang-yi Zheng, Xue-dong Wang*. Synergistic effect of endogenous gluten and oleic acid on wheat starch digestion by forming ordered starch-fatty acid-protein complexes during thermal processing, *Current Research in Food Science*, 2023, 6, 100422.

[5] **Hai-long Zhang**, Change Yang, et al. Efficient and safe adsorption removal of AFB1 from peanut oil by montmorillonoid modified with acid and histidine, *LWT - Food Science and Technology*, 2022, 170,114056.

[6] Jing Du; Ren-kang Yuan; Rui-xue Hu; **Hai-long Zhang***; Yu-tang Qi; Wei-nong Zhang; Biodiesel production from *Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng seed oil, *Fuel*, 2022, 314.

[7] **Hai-long Zhang**, Qing-xiao Wu, and Xiao-ming Qin*. Effect of *Camellia nitidissima* Chi flower extract on the inhibition of pancreatic lipase and pancreatic cholesterol esterase in vitro and in vivo. *Food bioscience* [J]. 2020,37: 100682.

[8] **Hai-long Zhang**, et al. *Camellia nitidissima* Chi flower extract alleviates obesity and related complications and modulates gut microbiota composition in high-fat diet-induced obese rats. *Journal of the Science of Food and Agriculture* [J]. 2020,100: 4378-4389.

[9] **Hai-long Zhang**, et al. *Camellia nitidissima* Chi flower extracts inhibit α -amylase and α -glucosidase: In vitro by analysis of optimization of addition methods, inhibitory kinetics and mechanisms. *Process biochemistry* [J]. 2019, (86): 177-185.

授权的发明专利(第一发明人)

- [1] 一种黄曲霉毒素脱毒剂制备方法和应用，专利号：ZL202210339162.2。
- [2] 一种同时脱除植物油及其饼中黄曲霉毒素的装置和方法，专利号：ZL202210429176.3。
- [3] 一种黄曲霉毒素脱毒剂及其制备方法和应用，专利号：ZL202110292367.5。