



教师姓名 张鹏 政治面貌 群众
所在系部 食品科学系 职称/职务 讲师
电子邮箱 zp2022@whpu.edu.cn 硕/博导
讲授课程 《食品工厂设计原理》、《食品化学与营养》

个人简介

博士、讲师，现任武汉轻工大学食品科学与工程学院专人教师，武汉轻工大学畜禽水产制品加工与质量控制研究科技创新团队成员。主要从事畜禽水产品副产物高值化利用、食品功能因子开发、质量控制及机械化加工方面的研究工作。

教育经历

2009.09-2013.06: 沈阳农业大学，农业机械化及自动化专业，本科

2013.09-2016.06: 内蒙古农业大学，农业机械化工程专业，硕士研究生

2016.09-2022.06: 中国农业大学，农产品加工及贮藏工程专业，博士研究生

工作经历

2022.07-至今：武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

1. 功能性肽高效制备及活性研究
2. 食品机械化加工
3. 食品加工过程质量控制

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

1. Identification of novel angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides from wheat gluten hydrolysate by the protease of *Pseudomonas aeruginosa*, Journal of Functional Foods, 2020. 二区, IF 5.223

2. Efficient enzymatic production of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides from three protein-rich materials by electrolyzed water pretreatment. LWT-Food Science and Technology, 2022. 一区, IF 6.056

3. Novel hemoglobin derived xanthine oxidase inhibitory peptides: enzymatic preparation and inhibition mechanisms, Journal of Functional Foods, 2023. 二区, IF 5.223

4. 4种薯类作物热风干燥特性的比较, 农机化研究, 2016.

授权的发明专利

1. 一种具有降血压活性的小麦蛋白肽及其制备方法, ZL201911058174.2, (第三发明人)