

	<p>张振山，男，中共党员，河南工业大学副教授、硕士生导师，主要从事油脂加工技术及理论、新油料资源开发与利用、粮油安全储藏技术研究。主持国家自然科学基金项目 2 项，参与国家重点研发计划 1 项，国家自然科学基金项目 1 项，河南省重大科技专项 1 项，其他省部级及横向科研项目 16 项；获得河南省科技进步二等奖 1 项，河南省教育厅科学技术成果一等奖 3 项、中国粮油学会科学技术成果一等奖 1 项，二等奖 1 项；获授权国家发明专利 5 项；以第一作者或通讯作者发表学术论文 40 余篇，其中 SCI/EI 收录 20 余篇。</p> <p>通讯地址：河南省郑州市高新区莲花街 100 号 联系电话：18623717787 电子邮箱：zzsan010@126.com</p>
<h2>学术兼职</h2>	
<p>河南省核学会第六届理事会理事；《LWT-Food Science and Technology》，《Journal of Food Science》，《Journal of Food Composition and Analysis》，《Journal of Thermal Analysis and Calorimetry》，《现代食品科技》等期刊审稿人。</p>	
<h2>教育与工作经历</h2>	
<p>2001.9-2005.6，中国农业大学，农业工程专业，工学学士 2005.9-2010.6，中国农业大学，农业工程专业，工学博士 2010.6-至今，河南工业大学，粮油食品学院</p>	
<h2>研究领域与方向</h2>	
<p>油脂加工技术及理论、新油料资源开发与利用、粮油安全储藏技术。</p>	
<h2>教授课程</h2>	
<p>《物料输送》、《油脂工厂设计》、《油脂工厂课程设计》</p>	
<h2>研究成果</h2>	
<p>（一）主持的科研项目</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、国家自然科学基金面上项目，辐照植物油料中油脂氧化及辐照标志物迁移规律研究，2022.01-2025.12，主持. 2、国家自然科学基金青年基金项目，辐照对大豆中霉菌毒素降解及营养成分影响的研究，2012.01-2014.12，主持. 3、河南省重大科技专项子课题，油莎豆脱皮工艺技术研究，2021.11-2024.05，主持. 4、企业横向课题，腐竹专用复合添加剂研发，2021.07-2022.07，主持. 5、国家重点研发计划课题，油莎豆加工关键技术及装备、低蛋白日粮技术研发与示范，2019.05-2022.12，参与. <p>（二）代表著作与论文</p> <p>[1] Zhang Zhen-shan, Jia Hui-jie, Li Xiao-dan, Liu Yu-lan, Wei An-chi, and Zhu Wen-xue. Effect of drying methods on the quality of tiger nuts (<i>Cyperus Esculents</i> L.) and its oil. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 2022, 167:113866.</p>	

[2] **Zhang Zhen-shan**, Li Xiao-dan, Jia Hui-jie, and Liu Yu-lan. Moisture sorption isotherms and thermodynamic properties of tiger nuts: An oil-rich tuber. *LWT-Food Science and Technology* 2022, 167, 113827

[3] **Zhang Zhen-shan**, Wei Yunyi, Guan Ni, Li Bingzheng, and Wang Yong. Changes in chemical composition of flaxseed oil during thermal-induced oxidation and resultant effect on DSC thermal properties. *Molecules*, 2022, 27(20): 7135.

[4] **Zhang Zhen-shan**, Xie Qing-fang and Che Li-ming. Synergistic effects of ultrasound and extraction solvent on the bioactive compound in kenaf seed oil. *Journal of Food Science and Technology*, 2020, 57(6): 2118-2128.

[5] **Zhang Zhen-shan**, Wang Shuai, Liu Hui, Li Bing-zheng and Che Li-ming. Constituents and thermal properties of milk thistle seed oils extracted with three methods. *LWT-Food Science and Technology*, 2020, 126: 109282.

[6] Wang Shuai, **Zhang Zhen-shan**, Zhang Tian-feng and Wang Xue-de. Extraction and characterization of flaxseed oil obtained with subcritical n-butane. *Journal of Oleo Science*, 2020, 69(9): 1011-1020.

[7] **Zhang Zhen-shan**, Zhang Li-xia, Xie Qing-fang and Che Li-ming. Effect of accelerated storage on fatty acids, thermal properties and bioactive compounds of kenaf seed oil. *Journal of Food Science*, 2019, 84(8): 2121-2127.

[8] **Zhang Zhen-shan**, Kang Yuan-jie and Che Li-ming. Composition and thermal characteristics of seed oil obtained from Chinese amaranth. *LWT-Food Science and Technology*, 2019, 111: 39-45.

[9] **Zhang Zhen-shan**, Xie Qing-fang and Che Li-ming. Effects of gamma irradiation on aflatoxin B1 levels in soybean and on the properties of soybean and soybean oil. *Applied Radiation and Isotopes*, 2018, 139: 224-230.

[10] **Zhang Zhen-shan**, Liu Yu-lan and Che Li-ming. Optimization of supercritical carbon dioxide extraction of *Eucommia ulmoides* seed oil and quality evaluation of the oil. *Journal of Oleo Science*, 2018, 67(3): 255-263.

[11] **Zhang Zhen-shan**, Liu Yu-lan and Che Li-ming. Effects of different drying methods on the extraction rate and qualities of oils from demucilaged flaxseed. *Drying Technology*, 2018, 36(13): 1642-1652.

[12] **Zhang Zhen-shan**, Liu, Yu-lan and Che Li-ming. Characterization of a new α -linolenic acid-rich oil: *Eucommia ulmoides* seed oil. *Journal of Food Science*, 2018, 83(3): 617-623.

(三) 授权发明专利

[1] **张振山**、谢庆方、汪学德、纪俊敏，一种高稳定性风味型红麻籽油的加工方法，专利号：CN 201710986303.9。

[2] **张振山**、纪俊敏、刘玉兰，一种杜仲油基绿色环保油漆及其制备方法，专利号：CN 201710986304.3。

[3] **张振山**、纪俊敏、刘玉兰、汪学德，一种消除玉米油中真菌毒素的玉米胚预处理加工工艺，专利号：CN 201610386495.5。

[4] 纪俊敏、刘玉兰、汪学德、**张振山**、王动民，以文冠果壳为原料制备高效脱除多环芳烃的

磁性吸附剂，专利号：CN 201610870497.1。

[5] 刘玉兰、**张振山**、汪学德、李桂华、马宇翔、魏安池、钟雪玲，湿芝麻渣膨化结粒干燥浸出取油工艺，专利号：CN 201110215981.8。

奖励与荣誉

2021 年，获河南省科学技术进步二等奖 1 项，河南省人民政府。

2021 年，获中国粮油学会科学技术二等奖 1 项，中国粮油学会。

2019 年，获河南工业大学第八届教学大奖赛三等奖 1 项，河南工业大学。

2019 年，获金龙鱼青年教师奖 1 项，河南工业大学。

2016 年，获河南省教育厅科技成果一等奖 1 项，河南省教育厅。

2015 年，获河南省教育厅科技成果一等奖 2 项，河南省教育厅。

2015 年，获中国粮油学会科学技术一等奖 1 项，中国粮油学会。