



张林尚，男，1987年7月，讲师，硕士研究生导师，博士毕业于华南理工大学。主要从事食品生物技术、微生物油脂、脂质化学与品质方面的研究工作。目前主持科研项目3项，参与“十四五”国家重点研发计划《食品工业专用油脂高值化新产品研发与示范》1项；近5年第一作者发表论文7篇，获得国家发明专利5项；参与多项横向科研项目。

通讯地址：河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号

联系电话：18623710723

电子邮箱：linshangzhang@qq.com, lszhang@haut.edu.cn

教育与工作经历

2020-09 至今，河南工业大学，粮油食品学院，讲师

2017-09 至 2020-08，华南理工大学，食品科学与工程，博士

2014-06 至 2017-05，丰益（上海）生物技术研发中心有限公司，研发工程师

2011-09 至 2014-06，河南工业大学，食品科学与工程，硕士

2007-09 至 2011-06，河南工业大学，食品科学与工程，学士

研究领域与方向

食品生物技术；微生物油脂；脂质化学与品质

教授课程

《油脂化学》；《油脂工厂设计》；《油脂品质分析实验》

研究成果

（一）主持的科研项目

- (1) 中华人民共和国科学技术部，国家重点研发计划，2021YFD2100304，食品工业专用油脂高值化新产品研发与示范，2021-12 至 2026-11，在研，参与
- (2) 河南省教育厅，河南省高等学校重点科研项目计划，23A550002，碳源调控解脂耶氏酵母合成类可可脂，2023-01 至 2024-12，在研，主持
- (3) 河南工业大学，河南工业大学高层次人才科研启动基金项目，2021BS015，浑浊红

球菌发酵制备 USU 型结构脂的研究, 2022-01 至 2024-12, 在研, 主持

(4) 生物转化"废弃"米糠毛油制备医药中间体雄烯二酮, 2023-01 至 2025 年 12 月, 郑州市 R&D 专项经费补助科研项目, 在研, 主持。

(二) 代表著作与论文

1. 论文

(1) **Linshang Zhang**; Kaibo Zhang; Hang Yang; Ke Yue; Ribin Liu; Yanlan Bi; Chuanguo Ma; Characterization of lard from different adipose tissues: Physicochemical properties, thermodynamics characteristics and crystallization behaviors[J]. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2023, 115: 105021.

(2) **Lin-Shang Zhang**; Mei-Yun Chu; Min-Hua Zong; Ji-Guo Yang; Wen-Yong Lou; Facile and green production of human milk fat substitute through *Rhodococcus opacus* fermentation, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2020, 68(35): 9368-9376

(3) **Lin-Shang Zhang**; Ri-Bin Liu; Min-Hua Zong; Ji-Guo Yang; Wen-Yong Lou; Yan-Lan Bi; A comparative study of human milk fat substitute from *Rhodococcus opacus* and plant-oil based commercial products, *Food Bioscience*, 2022, 50

(4) **Lin-Shang Zhang**; Mei-Yun Chu; Min-Hua Zong; Ji-Guo Yang; Wen-Yong Lou; Carbon source modify lipids composition of *Rhodococcus opacus* intended for infant formula, *Journal of Biotechnology*, 2020, 319: 8-14

(5) **Lin-Shang Zhang**; Mei-Yun Chu; Min-Hua Zong; Ji-Guo Yang; Wen-Yong Lou; Efficient production of 1,3-dioleoyl-2-palmitoylglycerol through *Rhodococcus opacus* fermentation, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 2020, 97(8): 851-860

(6) **Lin-Shang Zhang**; Pei Xu; Mei-Yun Chu; Min-Hua Zong; Ji-Guo Yang; Wen-Yong Lou; Using 1- propanol to significantly enhance the production of valuable odd-chain fatty acids by *Rhodococcus opacus* PD630, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2019, 35(11): 164-171

(7) **Lin-Shang Zhang**; Shan Liang; Min-Hua Zong; Ji-Guo Yang; Wen-Yong Lou; Microbial synthesis of functional odd-chain fatty acids: a review, *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2020, 36:1-9

2. 著作

参编《油脂化学》、《油脂深加工与制品》教材 2 部。

(三) 授权发明专利

(1) 张林尚; 邬娟; 郑妍; 一种抗渗油组合物, 2021-12-31, 中国, ZL 2016 1 1131781.3

(2) 娄文勇; 张林尚; 宗敏华; 倪子富; 杨继国; 一种使用微生物发酵生产特种油脂 OPO 的方法, 2019-5-25, 中国, ZL 2019 1 0442599.7

(3) 杨继国; 张林尚; 楚美云; 娄文勇; 一种利用微生物发酵制备 1-油酸-2-棕榈酸-3-亚油酸甘油三酯的方法, 2019-8-8, 中国, ZL 2019 1 0728364.4

(4) 张凌芷; 张林尚; 张虹; 一种低温抗冻高温稳定型巧克力酱, 2020-11-10, 中国, ZL 2015 1 0976714.0

(5) 张凌芷; 张虹; 沈琪; 邬娟; 陈芳芳; 张林尚; 一种油脂组合物及其制备方法, 2019-10-29, 中国, ZL 2014 1 0856287.8

(四) 其他成果

(1) 中国标准, 毕艳兰; 杨国龙; 马宇翔; 马素敏; 张林尚; 范璐; 付元元; 王月华; 王艳梅; 杨厚盘; 张榴萍; 高海军; 邬冰; 动植物油脂 矿物油的检测, GB/T 37514-2019, 国家市场监督管理总局; 中国国家标准化管理委员会, 2019-5-10

