

	基本信息	
	姓名	张溥博
	职称	副教授
	学历/学位	博士
	联系电话	
	电子邮箱	bobo Zhang@jiangnan.edu.cn
个人简介		
<p>张溥博，男，香港中文大学博士，江南大学生物工程学院副教授，硕士生导师。曾于欧洲科学院苏宝连院士(“千人计划”)课题组从事博士后研究，是欧盟FOTOBIOMAT项目研究员。主要从事食药两用真菌发酵生产功能食品/活性产物，生命复合材料的合成与应用，食品/农业废弃物的固态发酵生物综合利用等方面的研究。近5年发表论文近40篇，其中以第一作者和通讯作者发表SCI论文22篇，一区文章7篇，二区文章7篇。主持或参与了十三五国家重点研发计划项目，欧盟FOTOBIOMAT项目，863计划、十二五项目、国家自然科学基金、江苏省自然科学基金等纵向科研项目8项，企业横向科研项目4项。</p>		
研究领域		
<p>(1) 食药两用真菌发酵合成活性产物的研究：包括红曲天然(红、橙、黄)色素和活性产物(洛伐他汀类药物等)，牛樟芝中具有显著抗癌、护肝等活性的代谢产物的生物合成与发酵调控，桦褐孔菌、桑黄等药用真菌发酵，蘑菇活性多糖等方面的研究</p> <p>(2) 生命复合材料&生物催化：包括利用生命复合材料合成高价值代谢产物，微生物细胞催化在食品和医药中的应用</p> <p>(3) 食品/农业废弃物的生物综合利用：利用甘蔗渣、玉米芯、豆渣、麦糟、茶梗、低次烟叶等废弃物作为食药两用真菌固态发酵的基质，生产高附加值产品</p>		
学习工作经历(自本科填起)		
<p>2001/09 – 2005/07, 华南理工大学, 生物科学与工程, 学士</p> <p>2005/09 – 2008/07, 华南理工大学, 发酵工程, 硕士</p> <p>2008/08 – 2011/12, The Chinese University of Hong Kong, 食品科学及生物技术, 博士</p> <p>2012/01 – 至今 江南大学生物工程学院工作, 现任副教授, 硕士生导师</p> <p>其中:</p> <p>2012/06 – 2014/06 江南大学 微生物制造中心 中心秘书</p> <p>2014/06 – 2016/01 欧洲科学院苏宝连院士课题组, 博士后研究/项目研究员</p> <p>2017/06 – 至今 江苏康能生物工程股份有限公司, 挂职科技副总(江苏省“双创计划”)</p>		
主要代表性成果:		
一、论文(论著)发表情况		
<p>[1] Bo-Bo Zhang*, Li Wang, Valérie Charles, Joanna C. Rooke, Bao-Lian Su*, Robust and biocompatible hybrid matrix with controllable permeability for microalgae encapsulation, ACS Applied Materials & Interfaces, 2016, 8: 8939–8946. (1区杂志IF=8.097)</p> <p>[2] Li Wang, Xiao-Yu Yang*, Bo-Bo Zhang*, Gustaaf Van Tendelooce, Bao-Lian Su*, Polydopamine nanocoated whole-cell asymmetric biocatalyst. Chemical Communications, 2017, 53, 6617–6620. (1区杂志IF=6.290)</p> <p>[3] Bo-Bo Zhang, Peter C K Cheung*. A mechanistic study of the enhancing effect of Tween 80 on the mycelial growth and exopolysaccharide production by Pleurotus tuber-regium. Bioresource Technology, 2011, 102: 8323–8326. (1区杂志IF=5.807)</p> <p>[4] Bo-Bo Zhang*, Peng-Fei Hu, Jing Huang, Lei Chen, Gan-Rong Xu. Current advances on the structure, bioactivity, synthesis and metabolic regulation of novel ubiquinone derivatives in the edible and medicinal mushroom Antrodia cinnamomea. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2017, 65, 10395–10405. (1区杂志IF=3.412)</p> <p>[5] Jun Lv, Gao-Fei Qian, Lei Chen, Huan Liu, Hai-Xiao Xu, Gan-Rong Xu, Bo-Bo Zhang*, Chan Zhang*. Efficient biosynthesis of natural yellow pigments by Monascus purpureus in a novel integrated fermentation system. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2018, 66: 918–925. (1区杂志IF=3.412)</p> <p>[6] Bo-Bo Zhang, Peter C K Cheung*. Use of stimulatory agents to enhance the production of bioactive exopolysaccharide from Pleurotus tuber-regium by submerged fermentation. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2011, 59: 1210–1216. (1区杂志IF=3.412)</p> <p>[7] Bo-Bo Zhang, Lei Chen, Peter C K Cheung*. Two-dimensional gel electrophoresis analysis of mycelial cells treated with Tween 80: Differentially expressed protein related to enhanced metabolite production. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2012, 60: 10585–10591. (1区杂志IF=3.412)</p> <p>[8] Microbial Cell Factories, 2012, 11: 108–120. (2区杂志IF=3.831)</p> <p>[9] Journal of Functional Foods, 2016, 25: 70–79. (2区杂志IF=3.470)</p> <p>[10] Biochemical Engineering Journal, 2013, 80: 10–13. (2区杂志IF=3.226)</p> <p>[11] Biochemical Engineering Journal, 2013, 79: 194–199. (2区杂志IF=3.226)</p> <p>[12] Biochemical Engineering Journal, 2014, 91: 157–162. (2区杂志IF=3.226)</p>		

<p>二、专利情况</p> <p>申请发明专利近10项，其中5项已获授权。代表性专利如下： 一种不含桔霉素的红曲红色素提取纯化生产工艺，ZL201210409242.7 一种偶联原位萃取发酵红曲黄色素的双液相发酵方法，ZL201410116854.6 一种促进樟芝液态发酵生物合成安卓奎诺尔的方法，CN201310739681.9</p>
<p>三、承担教学科研项目情况</p> <p>承担科研项目情况：</p> <p>[1] 红曲黄色素的工业化生产及稳态化技术研究，十三五国家重点研发计划“食品添加剂与配料绿色制造关键技术”（Grant No. 2016YFD0400802子课题主持，136万） [2] 樟芝菌丝体安卓奎诺尔生物合成的调控机理研究，国家自然科学基金（Grant No. 21306065，主持，25万） [3] 基于蛋白质组学的樟芝液态发酵活性代谢产物的生物合成机制研究，江苏省自然科学基金（Grant No. BK20130134，主持，20万） [4] 樟芝特有活性物质Antroquinonol的分子合成及调控应答机制研究，江苏省自然科学基金（Grant No. BK20181348，主持，10万） [5] 红曲天然黄色素的绿色制造，北京市食品添加剂工程技术研究中心开放课题（主持，5万） [6] 红曲黄色素提取精制技术的研究开发，横向-企业合作项目（主持，30万） [7] 樟芝活性产物的检测、分析和纯品制备技术，横向-企业合作项目（主持，30万） [8] 液态发酵樟芝菌丝体高产活性多糖的研究，中央高校基本科研专项资金（Grant No. JUSRP11219，主持，8万） [9] FOTOBIO-MAT欧盟项目（主要完成者/Coordinator） [10] 固体发酵过程控制及智能化装备技术，863项目（参与）</p> <p>承担教学情况：</p> <p>主要承担《发酵工程原理与技术》和《食品发酵技术》两门课程的教学 在读硕士生6人；已毕业：博士生2人（协助指导），硕士生4人。 其中2位学生获得国家奖学金奖励，1位学生获得江苏省优秀硕士论文称号</p>
<p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p> <p>[1] 广东省优秀硕士论文获得者（省级；2010年） [2] 美国食品科学学会（IFT）研究论文竞赛第二名（美国IFT协会；2010年） [3] 第六届青年学术论坛优秀论文奖（TOP 10%；江南大学；2012年） [4] “至善青年学者”（TOP 10%，40岁以下教师；江南大学；2013年） [5] 欧盟FOTOBIO-MAT项目优秀完成者（比利时，2016年） [6] 扬州市“绿扬金凤计划”优秀博士资助对象（江苏省扬州市，2017年） [7] 江苏省“双创计划”科技副总项目入选对象（江苏省，2018年）</p>

以上资料更新时间截止：2018年10月