|  |
| --- |
| **【基本信息】** |
| **姓名** | 张如玉 | **学历学位** | 博士研究生 |  |
| **职称** |  助教 | **E-mail** | zhangry@chzu.edu.cn |
| **讲授课程** | 食品加工原理等 |
| **【个人简介】** |
| 主要从事肉品加工与质量安全控制等方面的教学和科研工作。 |
| **【学习及工作经历】(最高学历及以后经历，请删除此句，本校读博归来人员包含读博前经历)** |
| 1、2018.9—2024.6，南京农业大学，食品科学与工程专业，工学博士（直博）。2、2023.2-2024.2，University of Auckland, Food Science, 联合培养。3、2024.9—至今，滁州学院，生物与食品工程学院，专任教师。 |
| **【研究成果】** |
| **参与的科研项目：**1、2018-2021年，参与“十三五”国家重点研发计划子课题（2018YFD0400101）； 2、2019-2021年，参与江苏省农业科技自主创新资金项目（CX(19)2018）；3、2021-2024年，参与国家自然科学基金（32372358）；“十四五”国家重点研发计划子课题（2022YFD2100501-4）。**科研成果：**1、**Zhang, R. Y.,** Xing, L. J., Kang, D. C., Zhou, L., Wang, L., & Zhang, W. G.\* Effects of ultrasound-assisted vacuum tumbling on the oxidation and physicochemical properties of pork myofibrillar proteins [J]. Ultrasonics Sonochemistry, 2021, 74, 105582.2、 **Zhang, R. Y.,** Zhang J., Zhou, L., Wang, L., & Zhang, W. G.\* Influence of ultrasound-assisted tumbling on NaCl transport and the quality of pork [J]. Ultrasonics Sonochemistry, 2021, 79, 105759. 3、 **Zhang, R. Y.,** Yuan, J. Y., Zhang, W. G.,\* & Zeng, X. M. Effects of ultrasound-assisted intermittent tumbling on the quality of cooked ham through modifying muscle structure and protein extraction [J]. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2024, 104,1030-1038. 4、**Zhang, R. Y.,** Zhou, L., & Zhang, W. G.\* (2024). Insight into the effects of ultrasound-assisted intermittent tumbling on the gelation properties of myofibrillar proteins: Conformational modifications, intermolecular interactions, rheological properties and microstructure [J]. Ultrasonics Sonochemistry, 2024, 110, 107059.**专利：**1、张万刚，**张如玉**，胡国华，周光宏。一种带有超声波辅助的控温滚揉机。发明专利，专利号：ZL201910999523.4。 |
| **【获奖情况】** |
| 1、2022年，国家建设高水平大学公派留学奖学金2、2018年，2019年，2021年博士研究生学业一等奖学金 |