

## 上海理工大学公利医院医疗技术学院硕/博士研究生指导教师简介表

姓名	张好	
职称	副高级	
导师资格	硕士研究生指导教师	
学科专业	医学技术/营养技术	
联系方式	电话：13713321595 E-mail: zyu20@usst.edu.cn	
<b>主要研究方向：</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品功能性成分的营养功能研究</li> <li>2. 食品功能因子对肠道内稳态的调控作用机制研究</li> </ol>		
<b>一、个人简介</b> <p>张好，副教授，硕士生导师。2019年博士毕业于浙江大学，获得食品科学博士学位。长期从事食品营养与功能、食品功能因子开发等研究工作，主持国家自然科学基金青年项目、国家重点研发计划子课题、上海市青年科技英才扬帆计划等国家及省部级项目，获得上海理工大学“思学学者”。以第一作者/共同一作/通讯作者于中科院一区、二区 TOP 期刊，如 Journal of Agricultural and Food Chemistry、Cancer Letters、Food Science and Human Wellness、Critical Reviews In Food Science and Nutrition 等发表学术论文 20 余篇，其中 ESI 高被引/热点论文 3 篇，获授权专利 5 项，担任 Nutrients、Food Frontiers 等期刊审稿人。</p>		
<b>二、主要学习与工作经历</b> <p><b>（一）学习经历</b></p> <p>2015.9-2019.3 浙江大学，食品科学，博士</p> <p>2016.10-2017.8 University of West Virginia，美国，访问学者</p> <p>2013.9-2014.11 香港中文大学，营养与食品科学，硕士</p> <p>2012.9-2013.6 University of Leeds，英国，食品科学与营养，交流项目</p> <p>2009.9-2013.6 中国计量大学，食品质量与安全，学士</p> <p><b>（二）工作经历</b></p> <p>2020.7-至今上海理工大学，健康科学与工程学院，讲师</p> <p>2019.6-2020.6 香港理工大学，应用生物及化学科学系，博士后</p>		
<b>三、主要科研工作与成绩</b> <p><b>（一）近年主要科研项目</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 国家自然科学基金青年项目，国家自然科学基金委，在研，主持</li> <li>2. 国家“十四五”重点研发计划子课题，在研，主持</li> <li>3. 上海市青年科技英才扬帆计划，上海市科委重点项目，在研，主持</li> <li>4. 上海市农业科技创新项目，在研，主持</li> </ol> <p><b>（二）近年代表性成果</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Yu Zhang</b>, Fan Li, Shutong Pan, Bing Bai, Kai Huang, Sen Li, Hongwei Cao, Tian Xie, Jian Xie, Xiao Guan*. Milling degree affects the fermentation properties of rice: perspectives from the composition of nutrients and gut microbiota via in vitro fermentation. Food Science &amp; Human Wellness, 2024, 13, 1578-1588.</li> <li>2. <b>Yu Zhang</b>, Ruojie Hao, Junda Chen, Sen Li, Kai Huang, Hongwei Cao, Mohamed A. Farag, Maurizio</li> </ol>		

Battino, Maria Daglia, Esra Capanoglu, Fan Zhang, Qiqi Sun, Jianbo Xiao\*, Zhenliang Sun\*, Xiao Guan\*. Health benefits of saponins and its mechanisms: perspectives from absorption, metabolism, and interaction with gut. *Critical Reviews In Food Science and Nutrition*, 2023, 1-22.

3. **Yu Zhang#**, Haibo Pan#, Xingqian Ye\*, Shiguo Chen\*. Proanthocyanidins from Chinese bayberry leaves reduced obesity and associated metabolic disorders in high-fat diet-induced obese mice through a combination of AMPK activation and an alteration in gut microbiota. *Food & Function*, 2022, 13, 2295-2305.

4. **Yu Zhang**, Bing Bai, Yu Yan, Juan Liang, Xiao Guan\*. Bound polyphenols from red quinoa prevailed over free polyphenols in reducing postprandial blood glucose rises by inhibiting  $\alpha$ -glucosidase activity and starch digestion. *Nutrients*, 2022, 14(4), 728-740.

5. **Yu Zhang#**, Fan Li#, Kai Huang, Sen Li, Hongwei Cao, Jian Xie, Xiao Guan\*. Structural changes of starch under different milling degrees affect the cooking and textural properties of rice. *Food Chemistry: X*, 2023, 17: 100627.

#### 四、主要社会学术团体兼职

中国粮油学会会员、国际食物营养与安全协会秘书

#### 五、联合培养单位或导师组成员单位

国家粮食和物资储备局科学研究院

#### 六、拟招收研究生本科生源专业名称

医学：营养学

工学：数据科学与大数据技术