

	基本信息	
	姓名	张娟
	职称	副教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85918307
	电子邮箱	zhangj@jiangnan.edu.cn
个人简介		
<p>长期从事基于系统生物学的微生物代谢工程改造和新型食品酶制剂的开发及其应用研究，主要承担江南大学卓越课程《发酵工程原理与技术》、《生化工程》的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文41篇，累计影响因子达87，他引92次，参与出版中文专著3部，英文专著1部；申请发明专利43项，授权发明专利35项，其中国际发明专利1项；主持包括国家自然科学基金面上项目、“863”、“973”、“十三五”国家重点研发计划项目子课题、江苏省产学研项目等在内的国家及省部级科研项目12项；获得江苏省科技进步一等奖1项（2010，6/8），中国商业联合会科技进步一等奖1项（2017，1/6），无锡市专利奖优秀奖1项（2017，1/8）等省市级奖励5项，指导学生获得江苏省本科优秀毕业论文三等奖，作为第一完成人获江南大学教学成果二等奖1项。现为《酵素》杂志编委，美国化学工程师协会(AIChE)会员，美国乳品科学学会(ADSA)会员，国家自然科学基金生命科学学部、化学部函评专家，Food Microbiology, Bioresource Technology, Current Opinion in Biotechnology等学术期刊审稿人。</p>		
学习工作经历（自本科填起）		
<p>1999.9-2003.6 江南大学生物工程学院，工学学士 2003.9-2008.9 江南大学生物工程学院，博士学位（硕博连读） 2008.11-至今 江南大学生物工程学院 副教授 2013.12-2014.12 美国系统生物学研究所 博士后</p>		
主要代表性成果：		
一、论文（论著）发表情况		
<p>1、Juan Zhang, Guocheng Du, Yanping Zhang, Xianyan Liao, Miao Wang, Yin Li, Jian Chen. Glutathione protects <i>Lactobacillus sanfranciscensis</i> against freeze-thawing, freeze-drying, and cold treatment. <i>Applied and Environmental Microbiology</i>, 2010, 76(9): 2989-2996.</p> <p>2、Zhen Fang, Juan Zhang*, Guocheng Du, Jian Chen. Improved catalytic efficiency, thermophilicity, anti-salt and detergent tolerance of keratinase KerSMD by partially truncation of PPC domain. <i>Scientific Reports</i>. 6: 27953.</p>		
二、专利情况		
<p>1、Jian Chen, Guocheng Du, Xinyao Lu, Song Liu, Juan Zhang. Method for improving thermal stability of enzymes, US 9,040,274 B2.</p> <p>2、Juan Zhang, Zhengming Zhu, Jian Chen, Guocheng Du. A <i>Lactococcus lactis</i> and its application, PCT/CN2016/108476.</p>		
三、承担教学科研项目情况		
<p>1、国家自然科学基金面上项目，31470160，“新型抗酸胁迫元器件的高效筛选及其普适性作用机制解析”，2015.1-2018.12，项目负责人。</p> <p>2、“十三五”国家重点研发计划项目，2017YFB0308401，“皮革关键酶制剂的研发及产业化示范”，2017.07-2021.06，子课题负责人。</p>		

四、获奖情况（含指导学生获奖）

- 1、张娟，陈坚，堵国成，刘松，康振，李江华. 微生物发酵法生产新型饲料酶关键技术，2017，中国商业联合会科技进步一等奖.
- 2、张娟，陈坚，顾磊，堵国成，沈伊娜，李婷，李梦洁，殷政. 一种发酵生产葡萄糖氧化酶的方法，2017，无锡市专利奖优秀奖.

以上资料更新时间截止：2017年12月