

	<b>基本信息</b>	
	姓名	张薄博
	职称	副教授
	学历/学位	博士
	联系电话	
	电子邮箱	bobo Zhang@jiangnan.edu.cn
<b>个人简介</b>		
<p>张薄博，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20篇，一区文章8篇，二区文章5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7项，企业横向科研项目4项。</p>		
<b>研究领域</b>		
<p>(1) 食药真菌发酵合成活性产物的研究：包括红曲天然色素和功能性代谢产物，珍稀食药真菌牛樟芝中具有抗癌保肝等活性的代谢产物合成与调控，菇类活性多糖等方面的研究</p> <p>(2) 生命复合材料&amp;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、茶梗、低次烟叶等废弃物作为固态发酵的基质，生产高附加值产品</p>		
<b>学习工作经历（自本科填起）</b>		
<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>		
<b>主要代表性成果:</b>		
一、论文(论著)发表情况		

- [1] Bo-Bo Zhang\*, Li Wang, Val érie 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=7.504)
- [2] Li Wang, Zhi-Yi Hu, Xiao-Yu Yang\*, Bo-Bo Zhang\*, Wei Geng, Gustaaf Van Tendelooce, Bao-Lian Su\*, Polydopamine nanocoated whole-cell asymmetric biocatalyst. *Chemical Communications*, 2017, 53, 6617–6620. (1区杂志IF=6.319)
- [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=5.651)
- [4] Bo-Bo Zhang\*, Peng-Fei Hu, Yong-Dan Hu, 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, Review, DOI: 10.1021/acs.jafc.7b04206, in press. (1区杂志IF=3.154)
- [5] Yong-Dan Hu, Bo-Bo Zhang\*, Gan-Rong Xu, Xiang-Ru Liao\*, Peter C.K. Cheung, A mechanistic study on the biosynthetic regulation of bioactive metabolite Antroquinonol from edible and medicinal mushroom *Antrodia camphorata*. *Journal of Functional Foods*, 2016, 25: 70–79. (1区杂志IF=3.144)
- [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=3.154)
- [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=3.154)
- [8] Bo-Bo Zhang, Jing Cheng, Wen-Yong Lou, Pan Wang, Min-Hua Zong\*. Efficient anti-Prelog enantioselective reduction of acetyltrimethylsilane to (R)-1-trimethylsilylethanol by immobilized *Candida parapsilosis* CCTCC M203011 cells in ionic liquid-based biphasic systems. *Microbial Cell Factories*, 2012, 11: 108–120. (1区杂志IF=3.681)
- [9] Bo-Bo Zhang, Li-Ping Lu, Gan-Rong Xu\*. Why solid-state fermentation is more advantageous over submerged fermentation for converting high concentration of glycerol into Monacolin K by *Monascus purpureus* 9901: A mechanistic study. *Journal of Biotechnology*, 2015, 206, 60–65. (2区杂志IF=2.599)

## 二、专利情况

申请发明专利近10项，其中3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

一种偶联原位萃取樟芝活性产物antrodin C的双液相发酵方法，ZL201210330253.6

一种从樟芝菌固态发酵粉中制备高含量安卓奎诺尔产品的方法，ZL201410323967.3

### 三、承担教学科研项目情况

2012年以来，主持或参与十三五国家重点研发计划项目，欧盟FOTOBIO-MAT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7项，企业横向科研项目4项。代表性的科研项目如下：

[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] 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）

[5] 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）

[6] 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）

[7] 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）

[8] FOTOBIO-MAT欧盟项目（主要完成者/Coordinator）

[9] 固体发酵过程控制及智能化装备技术，863项目（参与）

### 四、获奖情况（含指导学生获奖）

[1] 广东省优秀硕士论文获得者（省级；2010年）

[2] “至善青年学者”（江南大学；2013年）

[3] 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）

[4] 第六届青年学术论坛优秀论文奖（江南大学；2012年）

[5] 欧盟FOTOBIO-MAT项目优秀完成者（比利时，2016年）

以上资料更新时间截止：2017年12月