

姓名：张正科																													
博士，研究员，博士生导师 海南省“领军人才”																													
教育经历 <table><tr><td>2006.9-2011.6</td><td>西北农林科技大学</td><td>果树学</td><td>农学博士</td></tr><tr><td>2003.9-2006.6</td><td>甘肃农业大学</td><td>果树学</td><td>农学硕士</td></tr><tr><td>1997.9-2001.7</td><td>甘肃农业大学</td><td>食品科学与工程</td><td>工学学士</td></tr></table> 工作及访学经历 <table><tr><td>2015.4-今</td><td colspan="3">海南大学食品科学与工程学院</td></tr><tr><td>2011.7-2015.3</td><td colspan="3">中国热带农业科学院环境与植物保护研究所</td></tr><tr><td>2012.8-2017.9</td><td colspan="3">中国科学院华南植物园生物学博士后流动站 博士后</td></tr><tr><td>2007.9-2010.3</td><td>佛罗里达大学园艺科学系</td><td colspan="2">联合培养博士生</td></tr></table> 研究领域及方向 热带果蔬采后生物学与贮运保鲜技术 主要讲授课程 《农产品贮运技术》、《果蔬采后生物学》、《食品工程进展》等		2006.9-2011.6	西北农林科技大学	果树学	农学博士	2003.9-2006.6	甘肃农业大学	果树学	农学硕士	1997.9-2001.7	甘肃农业大学	食品科学与工程	工学学士	2015.4-今	海南大学食品科学与工程学院			2011.7-2015.3	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所			2012.8-2017.9	中国科学院华南植物园生物学博士后流动站 博士后			2007.9-2010.3	佛罗里达大学园艺科学系	联合培养博士生	
2006.9-2011.6	西北农林科技大学	果树学	农学博士																										
2003.9-2006.6	甘肃农业大学	果树学	农学硕士																										
1997.9-2001.7	甘肃农业大学	食品科学与工程	工学学士																										
2015.4-今	海南大学食品科学与工程学院																												
2011.7-2015.3	中国热带农业科学院环境与植物保护研究所																												
2012.8-2017.9	中国科学院华南植物园生物学博士后流动站 博士后																												
2007.9-2010.3	佛罗里达大学园艺科学系	联合培养博士生																											

主持科研项目

目前承担的科研项目:

1. β -氨基丁酸诱导芒果果实抗采后炭疽病的priming机制研究, 国家自然科学基金, 主持
2. 苹果多酚对采后荔枝霜疫霉菌的抑制作用机理研究, 国家自然科学基金, 主持
3. BABA 诱导芒果果实抗病的机制研究, 海南大学科研启动基金项目, 主持
4. 荔枝冷藏保鲜技术的优化与应用, 天津大学-海南大学协同创新基金联合项目, 主持

近 5 年代表性研究论文 (*代表通讯作者)

- Wang, T., Hu, M.J., Yuan, D.B., Yun, Z., Gao, Z.Y., Su, Z.H., **Zhang, Z.K***, 2020. Melatonin alleviates pericarp browning in litchi fruit by regulating membrane lipid and energy metabolisms. *Postharvest Biology and Technology* 160, 111066.
- Su, Z.H., Hu, M.J., Gao, Z.Y., Li, M., Yun, Z., Pan, Y., **Zhang, Z.K***, Jiang, Y.M., 2019. Apple polyphenols delay senescence and maintain edible quality in litchi fruit during storage. *Postharvest Biology and Technology* 157, 110976.
- Hu, M.J., Zhu, Y.Y., Liu, G.S., Gao, Z.Y., Li, M., Su, Z.H., **Zhang, Z.K***, 2019. Inhibition on anthracnose and induction of defense response by nitric oxide in papaya fruit. *Scientia Horticulturae*, 245, 224-230.
- Li, T.T., Fan, P., Yun, Z., Jiang, G.X., **Zhang, Z.K***, Jiang, Y.M., 2019. β -Aminobutyric acid priming acquisition and defense response of mango fruit to *Colletotrichum gloeosporioides* infection based on quantitative proteomics. *Cells-Basel* 8, 1029.
- Pan, Y.G., Zhang, S.Y., Yuan, M.Q., Song, H.L., Wang, T., Zhang, W.M., **Zhang, Z.K***, 2019. Effect of glycine betaine on chilling injury in relation to energy metabolism in papaya fruit during cold storage. *Food Science and Nutrition* 7, 1123-1130.
- Li T.T., Yun Z., Wu Q.Q., **Zhang Z.K***, Liu S.M., Shi X.Q., Duan X.W., Jiang Y.M., 2018. Proteomic profiling of 24-epibrassinolide-induced chilling tolerance in harvested banana fruit. *Journal of Proteomics* 187, 1-12.
- Zhang Y.Y., Huber D.J., Hu M.J., Jiang G.X., Gao Z.Y., Xu X.B., Jiang Y.M., **Zhang Z.K***, 2018. Delay of postharvest browning in litchi fruit by melatonin via the enhancing of antioxidative processes and

oxidation repair. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 66, 7475-7484.

Fan P.H., Huber D.J., Su Z.H., Hu M.J., Gao Z.Y., Li M., Shi X.Q., **Zhang Z.K***. 2018. Effect of postharvest spray of apple polyphenols on the quality of fresh-cut red pitaya fruit during shelf life. *Food Chemistry* 243, 19-25.

Zhang Z.K., Hu M.J., Yun Z., Wang J.B., Feng G., Gao Z.Y*, Shi X.Q*, Jiang Y.M. 2017. Effect of tea seed oil treatment on browning of litchi fruit in relation to energy status and metabolism *Postharvest Biology and Technology* 132, 97-104.

Zhang Z.K., Zhu Q.G., Hu M.J., Gao Z.Y., An F., Li M*, Jiang Y., 2017. Low-temperature conditioning induces chilling tolerance in stored mango fruit. *Food Chemistry* 219, 76-84.

Zhang Z.K., Huber D.J., Qu H.X., Yun Z., Wang H., Huang Z.H., Huang H., Jiang Y.M*. 2015. Enzymatic browning and antioxidant activities in harvested litchi fruit as influenced by apple polyphenols. *Food Chemistry* 171, 191-199.

Deng J., Bi Y*, **Zhang Z.K***, Xie D.F., Ge Y.H., Li W.H., Wang J.J., Wang Y., 2015. Postharvest oxalic acid treatment induces resistance against pink rot by priming in muskmelon (*Cucumis melo* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 106, 53-61.

申请专利

屈红霞, 蒋跃明, 云泽, 张正科, 黄梓辉, 王慧, 李月标, 张丹丹. 一种用表没食子儿茶素没食子酸酯保鲜荔枝的方法

胡美姣, 张正科, 高兆银, 李敏. 一种水果保鲜用双层包装纸袋

胡美姣, 张正科, 高兆银, 李敏. 一种自立式缓释气调水果保鲜袋

出版专著

张正科. 农产品加工贮藏技术研究. 长春: 吉林大学出版社, 2017

高兆银, 胡美姣, 李敏, 张正科. 芒果采后生物学与贮运保鲜技术. 北京: 中国农业出版社, 2014.

联系方式

zhangzhengke@hainanu.edu.cn