

鍾 恬

職 稱 副教授
學 院 醫學院
郵 箱 tzhong@must.edu.mo
電 話 (853) 8897 1717
地 址 澳門石排灣馬路擎天匯 R207e 室



興趣領域

課題組在生物材料與納米技術、食品安全綠色控制技術、天然植物提取物的功能活性等領域開展工作。歡迎具有食品科學、生物材料、藥物制剂等相关背景的同学加盟攻读硕士或博士学位。

教育經歷

2008.09-2013.06 吉林大學 農業生物環境與能源工程專業 博士（碩博連讀）
2001.09-2005.07 吉林大學 食品科學與工程專業 學士

工作經歷

2024.07-至今 澳門科技大學 醫學院 副教授
2020.09-2024.06 澳門科技大學 醫學院 助理教授
2018.08-2019.08 佛羅里達大學 食品與農業科學研究所 訪問學者
2016.09-2020.08 吉林大學 南方研究院 研究生導師（兼）
2015.09-2020.08 吉林大學珠海學院 藥學與食品科學學院 副教授、教授
2013.07-2015.09 上海交通大學 化學化工學院 博士後

學術及社會兼職

國際期刊 *Scientific Reports* 編輯
灣區標準評審委員會 評委
“澳門監造”標志評審委員會 評委
廣東省本科高校食品科學類專業教學指導委員會 委員
珠海市第五屆食品安全專家委員會 委員

研究項目

1. 國家自然科學基金與澳門科技發展基金聯合項目 (NSFC-FDCT): 給體-受體型共軛聚合物納米纖維及其多模式抗菌材料, 2023-2026, 澳門幣 205 萬元, PI
2. 澳門科技發展基金 (FDCT) 面上項目: 多糖基溫濕雙響應智能控釋食品保鮮複合塗膜的開發與應用研究, 2022-2025, 澳門幣 166.3 萬元, PI
3. 澳門科技發展基金 (FDCT) 科技創新提升計劃項目: 基於低濃度二氧化氯的新型氣調保鮮包裝的應用研究, 2022-2023, 澳門幣 31.7 萬元, PI
4. 澳門科技大學研究基金 (FRG) 一般項目: 氣態二氧化氯控釋熏蒸對草莓采後食品安全與品質指標的控制作用研究, 2021-2022, 澳門幣 10 萬元, PI
5. 廣東省國際科技合作項目: 二氧化氯納米緩釋抑菌材料的研發及其對熱帶水果采後保鮮機制的研究, 2024-2026, 人民幣 50 萬元, co-I
6. 廣東省國際科技合作項目: 細胞程式性死亡傳遞下多源深度信息對菠蘿黑心病的早期診斷方法研究, 2024-2026, 人民幣 50 萬元, co-I
7. 澳門科技發展基金 (FDCT) 面上項目: 基於納米封裝技術的植物基肉關鍵風味物質與營養素的穩定負載與熱致控釋, 2022-2024, 澳門幣 60.5 萬元, co-I
8. 珠海市產學研合作項目: 納米晶在改良型抗癌藥物中的研發及運用, 2022-2025, 人民幣 100 萬元, co-I

近期代表論文

1. Dong Y., Wu T., Jiang T., Zhu W., Chen L., Cao Y., Xiao Y., Peng Y., Wang L., Yu X., and **Zhong T.***, Chitosan-coated liposome with lysozyme-responsive properties for on-demand release of levofloxacin. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2024. 269: p. 132271. (Q1, IF: 8.2)
2. Qiu J., Yang H., Zhang Y., Xiao Y., Wang L., Peng Y., Yu X., Huang X., and **Zhong T.***, Emerging trends in the application of riboflavin-mediated photodynamic inactivation for food preservation. *Trends in Food Science & Technology*, 2024. 143: p. 104295. (Q1, IF: 15.3)
3. Dong Y., Jiang T., Wu T., Wang W., Xie Z., Yu X., Peng Y., Wang L., Xiao Y., and **Zhong T.***, Enzyme-responsive controlled-release materials for food preservation and crop protection - A review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2024. 254: p. 128051. (Q1, IF: 8.2)
4. Jiang T., Dong Y., Zhu W., Wu T., Chen L., Cao Y., Yu X., Peng Y., Wang L., Xiao Y., and **Zhong T.***, Underlying mechanisms and molecular targets of genistein in the management of type 2 diabetes mellitus and related complications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2023: p. 1-13. (Q1, IF: 10.2)

5. Wu T., Zhu W., Chen L., Jiang T., Dong Y., Wang L., Tong X., Zhou H., Yu X., Peng Y., Wang L., Xiao Y., and **Zhong T.***, A review of natural plant extracts in beverages: Extraction process, nutritional function, and safety evaluation. *Food Research International*, 2023. 172: p. 113185. (Q1, IF: 8.1)
6. Zhang Y., Qiu J., Yang K., Lu Y., Xu Z., Yang H., Xu Y., Wang L., Lin Y., Tong X., He J., Xiao Y., Sun X., Huang R., Yu X.*, and **Zhong T.***, Generation, mechanisms, kinetics, and effects of gaseous chlorine dioxide in food preservation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2023. 22(4): p. 3105-3129. (Q1, IF: 15.798)
7. Wang A., Feng X., He G., Xiao Y., **Zhong T.***, and Yu X.*, Recent advances in digital microfluidic chips for food safety analysis: Preparation, mechanism and application. *Trends in Food Science & Technology*, 2023. 134: p. 136-148. (Q1, IF: 16.002)
8. Peng Y., Gu T., **Zhong T.***, Xiao Y., and Sun Q.*, Endoplasmic reticulum stress in metabolic disorders: opposite roles of phytochemicals and food contaminants. *Current Opinion in Food Science*, 2022. 48: p. 100913. (Q1, IF: 9.8)
9. Lin Y., Huang R., Sun X., Yu X., Xiao Y., Wang L., Hu W., and **Zhong T.***, The p-Anisaldehyde/ β -cyclodextrin inclusion complexes as a sustained release agent: Characterization, storage stability, antibacterial and antioxidant activity. *Food Control*, 2022. 132: p. 108561. (Q1, IF: 6.652)
10. Yu X., **Zhong T.***, Zhang Y., Zhao X., Xiao Y.*, Wang L., Liu X., and Zhang X., Design, Preparation, and Application of Magnetic Nanoparticles for Food Safety Analysis: A Review of Recent Advances. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2022. 70(1): p. 46-62. (Q1, IF: 5.895)