

郑岚个人信息

姓名	郑岚	性别	女	
籍贯	日照	出生年月	1984.09	
职称	副研究员	政治面貌	预备党员	
专业	微生物学	职务	无	
导师类别	专职科研岗 (专硕、学硕)	学历、学位	研究生、博士	
课题组	分析生物化学研究室, 山东省生物传感器重点实验室			
工作信息	手机: 18769716820; 0531-82605742; 邮箱: zhlan8409@163.com; QQ: 366658728			
隶属单位	山东省科学院生物研究所			
通讯地点	济南市历城区经十东路 28789 号			
学习、工作简历: 学习、工作简历: 2003/09-2007/06, 齐鲁工业大学, 食品与生物工程学院, 生物技术, 学士; 2008/09-2011/06, 齐鲁工业大学, 食品与生物工程学院, 发酵工程, 硕士; 2012/09-2015/06, 山东农业大学, 生命科学学院, 微生物学, 博士; 2015/07-2019/12, 山东省科学院生物研究所, 助理研究员; 2020/01-今, 山东省科学院生物研究所, 副研究员。				
主要研究方向: 功能多糖的结构表征及生物学活性评价; 微生物学与发酵工程				
课题: 纵向课题: 1、干巴菌吸收转化锌元素的分子机制及锌多糖的构效关系研究, 国家自然科学基金(青年基金)项目, 2022.01-2024.01(主持) 2、干巴菌对锌元素的吸收机制及锌多糖的活性评价(ZR2017BC070), 山东省自然科学基金(博士基金)项目, 2017.08-2019.12(主持) 3、纳米生物传感器分子器件及在线分析技术的高价值专利培育, 2020年度济南市高价值专利培育项目, 2020.10-2021.10(主持) 4、干巴菌吸收转化锌元素形成锌多糖的分子机制研究(ESIBBC202012), 齐鲁工业大学生物学及生物化学ESI培育学科开放课题, 2020.10-2022.09(主持) 5、固定化葡萄糖氧化酶和过氧化氢酶生产葡萄糖酸关键技术研究(2019-CXY15), 山东省科学院—商河县产学研协同创新基金, 2020.01-2021.12(主持) 6、干巴菌吸收转化锌元素的规律及锌多糖结构、活性研究(2018QN0028), 山东省科学院青年科学基金, 2017.12-2019.12(主持) 7、优势农产品全资源高值化智能精深加工共性关键技术研究及产业化示范—玫瑰花高值综合利用技术创新及应用示范(2020KJC-ZD15), 科教产融合创新试点工程项目, 2020.01-2021.12(任务负责人) 8、病原微生物及疾病代谢标志物敏感元件关键技术及应用, 国家重点研发计划项目, 2022.01-2024.12(参与) 9、合成生物学关键技术体系研究及应用示范(2020CXGC010602), 山东省重点研发计划(重大科技				

创新工程)项目, 2020.12-2023.12 (参与)

10、氨基酸全产业链绿色设计平台建设, 2017年绿色制造系统集成项目, 2017.07-2019.12 (参与)

11、有机酸发酵过程关键参数在线检测与控制技术研究(2015AA021005), 国家高技术研究发展计划(863计划)子课题, 2015.01-2017.12 (参与)

12、植酸酶工程菌高密度发酵智能控制关键技术(2016ZDJS07A20), 山东省重点研发计划(重大关键技术), 2016.01-2018.12 (参与)

13、新型发酵产品的微生物制造关键技术(2014ZZCX02602), 山东省科技重大专项项目, 2015.01-2017.12 (参与)

横向课题:

1、多糖功能饮品核心配方的研制, 2020.9-2020.11 (主持)

2、火龙果苹果水果酵素分析测试技术服务, 2019.08-2020.08 (主持)

3、固定化葡萄糖氧化酶和过氧化氢酶生产葡萄糖酸关键技术研究, 2019.07-2021.12 (主持)

4、黑蒜基础数据分析技术服务, 2017.12-2018.05 (主持)

5、黑蒜功能性保健饮品研发技术服务, 2017.12-2018.08 (主持)

论文:

[1] Jie Liang, Yonglei Zhao, Furui Yang, **Lan Zheng***, et al.. Preparation and structure-activity relationship of highly active black garlic polysaccharides[J]. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.08.115> (SCI, IF=8.025)

[2] **Lan Zheng***, Yaohong Ma*, Yunjuan Zhang, et al.. Increased antioxidant activity and improved structural characterization of sulfuric acid-treated stepwise degraded polysaccharides from *Pholiota nameko* PN-01[J]. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2021, 166: 1220-1229. (SCI, IF=8.025)

[3] **Lan Zheng***, Yaohong Ma*, Yunjuan Zhang, et al.. Distribution of zinc in mycelial cells and antioxidant and anti-inflammatory activities of mycelia zinc polysaccharides from *Thelephora ganbajun* TG-01[J]. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2020, 1-17. (SCI, IF=7.310)

[4] **Lan Zheng**, Heng Ma, Yaohong Ma*, et al.. Development and evaluation of a portable electrochemical biosensor for detecting uric acid in urine[J]. *International Journal of Electrochemical Science*, 2019, 14: 9573-9583. (SCI)

[5] **Lan Zheng**, Min Liu, Guoyin Zhai, et al. Antioxidant and anti-ageing activities of mycelia zinc polysaccharide from *Pholiota nameko* SW-03[J]. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2015, 95: 3117-3126. (二区 SCI, IF=4.125)

[6] **Lan Zheng**, Guoyin Zhai, Jianjun Zhang, et al. Antihyperlipidemic and hepatoprotective activities of mycelia zinc polysaccharide from *Pholiota nameko* SW-02[J]. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2014, 70: 523-529. (SCI, IF=8.025)

[7] **Lan Zheng**, Long Hao, Hua Ma, et al. Production and *in vivo* antioxidant activity of Zn, Ge, Se-enriched mycelia by *Cordyceps sinensis* SU-01. *Current Microbiology*, 2014, 69: 270-276. (SCI)

[8] 郑岚, 马耀宏*, 孟庆军, 等. 黑蒜多糖的斑马鱼体内抗氧化、抗炎症活性分析[J]. 中国食品学报, 2020, 20(8): 65-76. (EI)

[9] 郑岚, 马耀宏*, 孟庆军, 等. 干巴菌菌丝体多糖的制备及多糖水解特性[J]. 食品科学, 2019, 40(14): 312-322. (EI)

[10] 张云娟, 郑岚*, 杨俊慧, 等. 三种类型树脂固定化酶的制备及其在低 pH 值葡萄糖酸生产工艺中的应用[J]. 现代食品科技, 2022 (已录用)

[11] 郑岚, 梁洁, 赵永雷, 等. 独瓣、多瓣黑蒜发酵前后成分及抗氧化活性的分析[J]. 食品与发酵工业, 2022, DOI: 10.13995/j.cnki.11-1802/ts.030129.

[12] 郑岚, 马耀宏*, 杨俊慧, 等. 黑蒜多糖与鲜蒜多糖结构特征及抗氧化活性的比较研究[J]. 食品

科技, 2018, 43(4): 194-200.

[13] 马耀宏, 马润隆, 郑岚*, 等. 平阴玫瑰花托多糖的结构特征及抗氧化活性分析[J]. 食品工业科技, 2018, 39(8): 61-66.

[14] 郑岚, 马耀宏*, 马恒, 等. 黑曲霉发酵生产葡萄糖酸钠测定方法的研究[J]. 食品科技, 2016, 41(10): 253-258.

[15] 郑岚, 马耀宏, 杨俊慧, 等. 树舌产糖培养基的选择及树舌粗多糖的纯化[J]. 食品与发酵工业, 2011, 37(8): 112-116.

授权专利:

郑岚, 马耀宏, 梁洁, 刘庆艾, 蔡雷, 唐华, 公维丽, 王丙莲, 孟庆军, 杨艳. 一种玫瑰多糖及其制备方法和应用, 中国, 专利号: ZL202111165399.5 (已授权)

郑岚, 马耀宏, 孟庆军, 马恒, 杨艳, 杨俊慧, 王丙莲. 一种葡萄糖脱氢酶电极及其制备方法和应用, 中国, 专利号: ZL202010681916.3 (已授权)

郑岚, 马恒, 马耀宏, 孟庆军, 王丙莲, 张云娟, 杨艳. 一种乳酸脱氢酶电极及其制备方法和应用, 中国, 专利号: ZL 202010682884.9 (已授权)

郑岚, 马耀宏, 孟庆军, 王丙莲, 杨艳, 杨俊慧, 蔡雷, 公维丽. 一种分析多糖结构中单糖残基分布规律的方法, 中国, 专利号: ZL201811189404.4 (已授权)

郑岚, 杨俊慧, 杨艳, 蔡雷, 马润隆, 刘庆艾. 一株干巴菌菌株及其发酵得到的干巴菌菌丝体多糖及应用, 中国, 专利号: ZL201611166884.3 (已授权)

郑岚, 马耀宏, 孟庆军, 公维丽, 王丙莲, 杨俊慧, 杨艳, 刘庆艾. 一种提高干巴菌菌丝体和多糖产量的方法及干巴菌多糖的应用, 中国, 专利号: ZL201910278531.X (已授权)

郑岚, 马耀宏, 孟庆军, 杨艳, 杨俊慧, 王丙莲. 一种发酵液中葡萄糖酸钠含量的检测装置, 中国, 专利号: ZL201821165950.X (已授权)

马耀宏, 郑岚, 马恒, 孟庆军, 王丙莲, 杨俊慧, 杨艳, 高广恒. 一种 NAD⁺-琼脂糖复合物及其制备方法和在葡萄糖酸生产中的应用, 中国, 专利号: ZL202010151112.2 (已授权)

马耀宏, 郑岚, 马恒, 孟庆军, 杨俊慧, 张云娟, 王丙莲, 杨艳. 一种辅酶因子复合物、酶电极、酶传感器, 中国, 专利号: ZL202010152125.1 (已授权)

马耀宏, 郑岚, 杨俊慧, 蔡雷, 高广恒, 史建国. 干巴菌菌丝体多糖及其制备方法和应用, 中国, 专利号: ZL201611167404.5 (已转化)

孟庆军, 郑岚, 杨艳, 蔡雷, 马耀宏, 刘庆艾. 干巴菌胞外多糖及其制备方法和应用, 中国, 专利号: ZL201611167402.6 (已授权)

获奖:

植酸酶发酵过程检测的生物传感器与智能控制系统, 中国发明协会, 发明创业奖·创新奖, 二等奖, 2020.10

氨基酸全产业链绿色设计平台建设项目, 山东省循环经济协会, 山东省循环经济科学技术奖, 一等奖, 2020.12

氨基酸全产业链绿色制造技术研发及应用, 山东省生物发酵产业协会, 科技进步二等奖, JB2021-2-3, 2021.04

瑰花精深加工关键技术及应用, 山东省科学院, 山东省科学院科技进步奖, 二等奖, 2015.12

人才称号和荣誉:

2021年, 山东省科学院生物研究所“博科科技创新奖”三等奖。

2019年, 第二届全国生物传感、生物芯片与纳米生物技术高端论坛墙报二等奖。

2016年、2018年、2019年: 优秀本科毕业论文指导教师。

2016 年，山东省科学院院嘉奖。

2015 年，山东省优秀毕业生（No: 201508953）。

社会兼职：

中国微生物学会 永久会员