

鍾恬 副教授(食品科學)

辦公室：擎天匯校區 PP-RR207e 電子信箱：tzhong@must.edu.mo

鍾恬博士現任澳門科技大學醫學院副教授。他先後在吉林大學獲得食品科學與工程學士學位及農業工程博士學位，並在上海交通大學化學化工學院完成博士後研究工作。他曾任吉林大學珠海學院食品科學系教授及系主任，並在此期間赴美國佛羅里達大學完成訪問學者項目。鍾恬博士的研究方向主要集中在生物材料與納米技術在食品安全和藥物遞送中的應用。目前已以第一或通訊作者身份在 Trends in Food Science & Technology、Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety、Carbohydrate Polymers、Food Chemistry、Food Hydrocolloids 等 SCI 期刊上發表論文 40 餘篇。同時，主持了包括國家自然科學基金與澳門科技發展基金聯合資助專案 (NSFC-FDCT) 在內的多個課題。鍾恬博士還兼任廣東省食品科學類專業教指委委員、“灣區標準”評審專家、“澳門監製”標誌評審專家、Scientific Reports 編委等職務。課題組歡迎具有食品科學、生物材料、藥物製劑等相關背景的同學加盟，並攻讀碩士或博士學位。

學歷

吉林大學農業生物環境與能源工程 博士

吉林大學食品科學與工程 學士

教學領域

食品化學與分析、食品研究與開發等。

研究領域

生物材料與納米技術在食品安全和藥物遞送中的應用

工作經歷

澳門科技大學醫學院副教授 (2024 年 7 月-至今);

澳門科技大學醫學院助理教授 (2020 年 9 月-2024 年 6 月);

佛羅里達大學食品與農業科學研究所訪問學者 (2018 年 8 月-2019 年 8 月);

吉林大學南方研究院碩士生導師 (2016 年 9 月-2020 年 8 月);

吉林大學珠海學院藥學院與食品科學學院副教授/教授/系主任(2015 年 9 月-2020 年 8 月);

上海交通大學化學化工學院博士後 (2013 年 7 月-2015 年 10 月)。

學術出版物 (精選)

11. Li Z., Dong Y., Wu T., Zhu W., Jing H., Jiang T., Liu Y., Yu X., Xiao Y., and **Zhong T.***, (2025). Pectin-coated liposomes for pectinase-triggered thymol release: A novel on-demand sterilization approach for orange preservation. *Food Hydrocolloids*, 111792. (Q1, IF: 12.4)
12. Dong Y., Jia X., Wu T., Zhu W., Zhang Z., Jiang T., Yu X., Xiao Y., Feng C., Huang X., and **Zhong T.*** (2025). Bacteria-triggered on-demand thymol release for salmon preservation: A self-destructive antibacterial strategy. *Food Chemistry*, 144563. (Q1, IF: 8.5)

13. Zhu W., Dong Y., Wu T., Jiang T., Xiao Y., Yu X., and **Zhong T.*** (2025). Synergies of Plant-derived Compounds in Controlling Foodborne Microorganisms: Antimicrobial Mechanisms, Determination Methods and Combined Effects. *Food Reviews International*, 2469594. (Q1, IF: 5.3)
14. Chen L., Jing H., Dong Y., Cao Y., Wu T., Zhu W., Dai F., Chen M., Liu Y., He N., Huang R., and **Zhong T.***, (2025). Sustained release of gaseous chlorine dioxide from alpha-cyclodextrin: An innovative method for strawberry preservation. *Food Chemistry*, 473, 143135. (Q1, IF: 8.5)
15. Cao Y., Dong Y., Wu T., Chen L., Zhu W., Jiang T., He N., Liu Y., Huang R., Yu X., Xiao Y., and Zhong T.* (2025). A carboxymethyl cellulose-based pH-responsive chlorine dioxide release film for strawberry preservation. *International Journal of Biological Macromolecules*, 294, 139457. (Q1, IF: 7.7)
16. Qiu J., Yang H., Zhang Y., Xiao Y., Wang L., Peng Y., Yu X., Huang X., and **Zhong T.*** (2024). Emerging trends in the application of riboflavin-mediated photodynamic inactivation for food preservation. *Trends in Food Science & Technology*, 143, 104295. (Q1, IF: 15.3)
17. Jiang T., Dong Y., Zhu W., Wu T., Chen L., Cao Y., Yu X., Peng Y., Wang L., Xiao Y., and **Zhong T.*** (2024). 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*, 64(31), 11543-11555. (Q1, IF: 10.2)
18. 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.***, (2023). A review of natural plant extracts in beverages: Extraction process, nutritional function, and safety evaluation. *Food Research International*, 172, 113185. (Q1, IF: 8.1)
19. 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.***, (2023). Generation, mechanisms, kinetics, and effects of gaseous chlorine dioxide in food preservation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 22(4), 3105-3129. (Q1, IF: 15.798)
20. Wang A., Feng X., He G., Xiao Y., **Zhong T.***, and Yu X.* (2023). Recent advances in digital microfluidic chips for food safety analysis: Preparation, mechanism and application. *Trends in Food Science & Technology*, 134, 136-148. (Q1, IF: 16.002)