

申请博士硕士专业学位授权点简况表

学位授予单位 (盖章)	名称: 中国农业科学院 代码: 82101
申请专业学位	名称及级别: 食品与营养硕士 代码: 0955
本专业学位类别 学位授权情况	<input checked="" type="checkbox"/> 硕士专业学位授权点 <input type="checkbox"/> 硕士特需项目 <input checked="" type="checkbox"/> 无学位授权点

省级学位委员会推荐排序: /

(手写、盖章)

国务院学位委员会办公室制表

2024年2月1日填

说 明

一、单位代码按照国务院学位委员会办公室编、北京大学出版社 2004 年 3 月出版的《高等学校和科研机构学位与研究生教育管理信息标准》中的代码填写。

二、专业学位类别名称及其代码按照国务院学位委员会、教育部 2022 年颁布的《研究生教育学科专业目录（2022 年）》填写。

三、除银龄教师或表中另有说明外，本表填写中涉及的人员均指人事关系隶属本单位的在编人员以及与本单位签署全职合同（截至 2022 年 12 月 31 日合同尚在有效期内）的专任教师，兼职人员不计在内；表中涉及的成果（论文、专著、译著、专利、科研奖项、教学成果等）均指署名第一单位获得的成果。

四、本表填入的银龄教师，是《高校银龄教师支援西部计划实施方案》中第一、第二、第三、第四批试点高校长期聘请的，非本单位达到法定退休年龄且办结退休手续的教师，应与本单位签署聘任合同（截至 2022 年 12 月 31 日合同尚在有效期内）。

五、本表中的专业学位领域（方向）参考《研究生教育学科专业简介及其学位基本要求》中相关专业学位类别的领域（方向）填写，填写数量由相关专业学位类别申请基本条件所要求的领域（方向）数量来确定。

六、除表中另有说明外，所填报各项与时间相关的内容均截至 2022 年 12 月 31 日，“近五年”的统计时间为 2018 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日。

七、本表中的科研经费应是本申请点实际获得并计入本单位财务账目的经费，不含配套经费。

八、本表不能填写任何涉密内容。涉密信息请按国家有关保密规定进行脱密，处理至可以公开后方可填写。

九、本表请用 A4 纸双面打印，左侧装订，页码依次顺序编排。封面及填表说明不编页码。本表复制时，必须保持原格式不变。本表封面之上，不得另加其他封面。

十、本专业学位类别获得学位授权后，本表将做为学位授权点专项核验的参考材料之一。

I 需求分析与专业学位简介

I-1-1 精准分析本申请点所服务的国家重大战略（行业）需求，以及在人才培养、科学研究、社会服务等方面的特色优势与不可替代性。（限 800 字，若已列入《急需学科专业引导发展清单（2022 年）》，请予注明。）

2022 年，我国规模以上食品工业企业实现营业收入达到 12 万亿，占国内 GDP 近 10%，食品加工业已成为我国现代工业体系中的首位产业和全球第一大食品产业。食品行业正步入以营养健康为导向的高质量发展阶段，对相关从业人员的职业素养、知识能力、专业化程度提出了更高要求，对融合多学科复合型人才的需求与日俱增。

中国农业科学院是我国综合性农业科学研究的最高学术机构，现有 20 个研究所涵盖农产品质量、安全、加工等研究领域，自 2007 年开展食品加工与安全的专业领域招生，拥有一支含国家高层次人才、全国农业科研杰出人才、农业农村部神农英才等在内的专职教师队伍。同时，拥有包括国家农产品加工技术研发中心、农业农村部农产品质量安全综合性重点实验室 20 余个省部级以上科研实践平台和包括 4 个国家支持科技小院在内的近 20 个实践基地，与国际原子能机构、荷兰瓦赫宁根大学等建有多项国际合作平台。

申请点坚持学科-项目-人才“三位一体”建设，近五年来，承担了国家重点研发计划项目、国家自然科学基金优秀青年项目、重点项目等国家及省部级以上项目 700 余项，到账科研经费 6.1 亿元。立足粮食安全、健康中国、大食物观等重大战略需求，申请点在相关领域的基础理论研究、关键技术研发、重大产品创制等方面取得了一批重要研究成果，为保障我国农产品生产安全、贸易安全和消费安全作出了重要贡献。依托科技小院、全国农产品质量安全科普示范基地等特色资源，鼓励并带动广大研究生投身科技帮扶及乡村振兴建设，累计培训基层专业技术人员 2 万余人。充分发挥智库作用，多篇报告获省部级以上领导批示，其中 3 篇报告获国家级领导批示，为农业农村部等政府部门制定相关政策提供技术支撑。

申请点建立“院所结合、两段式培养”的特色模式，充分发挥产教融合优势，将高质量科研资源优势转化为学科建设和人才培养资源，为研究生开展科研实践、培养创新能力提供了强大支撑。

I-1-2 简要介绍为服务上述需求在人才培养、师资队伍、科学研究、产教融合、社会服务、学生就业（招就处）等方面的具体做法和已取得的成效。（限 1500 字）

按照习近平总书记“四个面向”的总体要求，围绕关键核心技术突破和创新驱动产业发展两个着力点，申请点聚焦满足人民群众对安全、营养、健康食品的需求，实施健康中国战略和食品安全战略，为行业培养高端人才、为国家和区域培养创新人才的使命，科学研究涵盖从农产品原料、减损保鲜、贮藏加工到食品制造、质量安全控制全产业链，多学科交叉，特色鲜明，为培养解决实际问题能力强、专业优势特色突出的行业人才打下坚实基础。

在人才培养方面，坚持以立德树人为根本，秉承“明德格物、博学笃行”校训，依托农产品加工所、农业质量标准与检测技术研究所、食物与营养发展所等全院 20 个研究所，充分发挥科教融合/产教融合的突出作用，将高质量科研资源优势转化为学科建设和人才培养资源。突出的师生比、充足的奖助学金、丰富的国家农业图书馆馆藏，以及国家级农业科研平台和科研队伍为研究生完成课程教学、开展学术研究、参与课题实践、培养创新能力培养提供了卓越的办学优势。34 人获国家奖学金，8 人获中国农业科学院优秀硕士学位论文奖，23 人获北京市优秀毕业生荣誉称号。

在师资队伍建设方面，以师德师风第一标准立德树人，以德才兼备育人铸魂，努力建设一支科学家精神和教育家精神兼备的导师队伍。制定导师工作条例、实施“红十三条”等约束激励机制，严格准入机制、严肃考评机制、严控底线红线、严处失范行为；建立院所联动长效机制，将岗前培训和履职节点培训相结合，强化导师政治意识、纪律意识及教书育人第一责任人意识，持续提升导师指导能力和育人水平。在相关学科 199 名导师中，多人先后获得首都精神文明建设奖、全国优秀科技工作者、优秀教师、优秀导师和优秀共产党员等荣誉称号。

在科研创新方面，近些年来在农产品原料、减损保鲜、贮藏加工、质量安全控制等领域承担了国家重点研发计划项目、国家自然科学基金项目等在内的一批国家和省部级以上科研项目，在基础理论研究、关键技术研发、重大产品创制等方面取得了一批重要研究成果，获得包括国家技术发明奖等多项国家及省部级奖项。

在产教融合方面，坚持以提升产研融合能力为导向，通过聘任一线实践经验丰富的专家为行业教师参与专业学位研究生的培养指导，推进科研、教学与实践的相互结合与促进。利用与地方政府与企业的合作，积极创建科研实践基地，现拥有包括4个国家级支持的科技小院在内的近20个实践基地。依托行业教师与实践基地，将理论教学与实践训练、企业实习相结合，促进教育资源和产业资源的共享，通过协同创新，促进产业升级，提高人才培养与产业的适配度，提升就业竞争力。

在社会服务方面，在全力开展科技创新的同时，利用自身科技优势，通过开展国家农产品质量安全风险评估和监督抽查、参与奥运和国庆庆典等重大活动的食品安全保障工作、组织食品质量安全科普宣传等支撑农产品质量安全政府科学监管和为社会与行业发展提供科技服务。坚持“四个面向”，通过为农产品质量安全与加工领域解决一批卡脖子技术难题、服务农业和食品龙头企业促进产业转型升级助推乡村振兴、立足“三农”提供科技培训和技术服务等实现精准扶贫、制定战略规划和标准为政府决策与行业发展提供参考等，为促进农业农村与社会经济发展提供科技创新和人才支撑。

在学生就业方面，以培养解决实际问题能力强、专业能力突出的行业人才为目标，坚持专业特色，以产教融合为导向开展研究生培养，为相关行业培养了一批专业知识扎实、具有良好操作能力和一定实践经验的专业人才。近五年，毕业生平均就业率达92.9%。毕业生赴国内外高校继续深造，或投身科研院所开展科研，或在各级政府部门或相关事业单位从事相关管理服务，或进入行业龙头或相关领域企业进行研发等，工作能力受到用人单位的高度认可。

I-1-3 简要介绍本申请点的人才培养定位、目标及未来5年的工作思路，加强思想政治教育的考虑，以及与相关行业企业开展产教融合育人计划。（限600字）

人才培养定位：坚持“四个面向”，服务我国及地方区域相关产业体系、经营管理体系和服务体系，注重产教融合和行业协同，支撑行业和农业农村现代化发展。

人才培养目标：依托全院20个培养单位的强大科技力量、高水平师资队伍和国家级平台、基地，通过产学研结合，围绕国家、行业和区域需求，培养解决实际问题能力强、专业优势特色突出的高端行业人才。

未来五年工作思路：

一、坚持立德树人，强化思政教育。全面加强党对思想政治工作的领导，坚持三全育人。建立院所联动思政工作机制，构建“研究生院—培养单位—创新团队—导师”共同负责的思政教育工作体系。深入推进思政课程和课程思政建设，持续开展“农科院党组书记进课堂”等系列活动，加强农业科学家精神主题教育等育人体系建设；加强传统文化教育，增强研究生爱国情怀与文化自信。

二、坚持建章立制，强化人才培养体系建设。建立以质量为导向的专业学位研究生培养管理运行机制，完善培养方案，优化课程体系。加大专业学位研究生参与国际、行业交流支持力度，拓展国际视野、了解行业需求。保障研究生培养经费，大力支持专业学位研究生创新创业的激励性政策。

三、坚持产教融合，强化实践技能提升。推进与相关企业合作，将优势技术成果转化为生产力。遴选建设一批科研、后勤保障条件完善的产学研一体化综合性专业实践基地。加强行业教师管理，支持其全程参与培养工作。将人才培养与生产实践、社会需求、国家发展紧密结合，服务于农业农村现代化。

I-2 专业学位领域（方向）与特色（不分领域或方向的专业学位可不填）	
专业学位领域（方向）	主要研究领域（方向）的特色与优势（限 200 字）
食品加工工程	顺应农产品加工技术升级、附加值提升、产品特色差异化发展需求，围绕树立大农业观、大食物观，把农业建成现代化大产业的目标，研究粮油、果蔬、畜禽、水产和特色农产品加工与副产物综合利用的技术与工程问题，开展农产品加工特性、品质保持与危害物控制技术研究及加工技术装备研发和食品创制。该领域拥有以国家产业体系岗位专家为代表的师资队伍和国家农产品加工技术研发中心等 20 余个国家和省部级科研平台。
农产品与食品质量安全	聚焦农产品质量安全治理能力和绿色优质农产品供给能力提升的发展需求，针对农产品质量安全的问题和短板，研究农产品中品质、功能成分与污染物检测方法与技术，开展污染物等质量安全风险评估，解析品质指标、质量安全因子与人体健康之间的相互关系，研发相关产品、设备和标准，提出成套技术方案并集成示范应用。该领域获得国家技术发明奖 2 项，建有农业农村部农产品质量安全重点实验室等科研平台。该领域研究水平居国内领先地位。
食品营养与健康	围绕健康中国、大食物观等战略需求，研究食品营养成分变化及其健康影响，开展营养成分制备、保持与活性提升、营养强化与改造、功能活性成分开发与利用、特殊需求营养成分开发、天然产物与功能食品开发、营养信息应用与营养干预等方法、技术及工程应用研究，研究食品资源营养大数据构建及战略政策。该领域拥有以国家高层次人才、岗位体系专家为代表的科研力量，建有农业农村部食物资源监测与营养评价重点实验室等省部级科研平台。

注：专业学位领域（方向）按照各专业学位类别申请基本条件的要求填写。

II 师资队伍

II-1 专任教师基本情况											
专业技术职务	人数合计	35岁以下	35至39岁	40至44岁	45至49岁	50至54岁	55至59岁	60岁及以上	博士学位教师	硕士学位教师	实践经验教师
正高级	77	1	10	18	20	20	8	0	62	13	77
副高级	121	15	49	39	14	4	0	0	86	31	121
中级	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总计	199	17	59	57	34	24	8	0	149	44	199
获外单位博士学位人数（比例）		获外单位硕士学位人数（比例）			导师人数（比例）			博导人数（比例）		有境外经历教师人数（比例）	
123人（83%）		29人（66%）			199人（100%）			58人（29%）		48人（24%）	

注：1.“实践经验”是指具有职业资格证或具有相应行业工作经验。

2.“导师/博导人数”仅统计具有导师/博导资格，且截至2022年12月31日仍在指导研究生的导师，含在外单位兼职担任导师/博导人员。

3. 对于同时获得外单位硕士、博士学位的教师，仅统计最高学位。

4.“境外经历”是指在境外机构获得学位，或从事教学、科研工作连续超过6个月。

II-2 银龄教师基本情况									
正高级人数		副高级人数		其他专业技术职务人数		导师人数		博导人数	

II-3 行业教师基本情况											
专业技术职务	人数合计	35岁以下	35至39岁	40至44岁	45至49岁	50至54岁	55至59岁	60岁及以上	博士学位教师	硕士学位教师	
正高级	21	0	1	9	3	8	0	0	12	7	
副高级	20	0	4	5	6	3	2	0	6	10	
中级	4	0	2	1	0	1	0	0	0	4	
其他	4	2	2	0	0	0	0	0	0	3	
总计	49	2	9	15	9	12	2	0	18	24	

注：“行业教师”是指在企业、机构一线从事与本专业学位相关的实际工作，并与本单位签署兼职合同、实质性地参与到教

学培养工作中的教师。

II-4 各专业学位领域(方向)骨干教师												
领域(方向) 名称一		食品加工 工程	专任教师 人数		46	正高级职称 人数	22			副高级职称 人数		23
			银龄教师 人数		无	正高级职称 人数	无			副高级职称 人数		无
序号	姓名	出生 年月	最高 学位	专业技 术职 务	国内外 主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生			
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数	
1	彭文君	197001	博士	研究员	国家蜂产业技术体系首席科学家、中国养蜂学会理事长	3	0	0	4	3	3	
2	田文礼	198007	博士	研究员	《Food Science of Animal Products》副主编、国家特种经济动物科技创新联盟副理事长	1	0	0	4	3	3	
3	尹军峰	196802	博士	研究员	中国茶叶学会深加工专业委员会副主任、浙江省茶叶学会深加工专业委员会主任	5	2	2	2	2	2	
4	毕金峰	197006	博士	研究员	中国食品科学技术学会休闲食品加工技术分会副理事长兼秘书长、国家林业和草原局冻干果品产业国家创新联盟理事长兼秘书长	5	3	3	11	7	5	
5	郭波莉	197404	博士	研究员	中国食品科学技术学会全谷物分会理事、中国食品科学技术学会面制品分会理事	2	0	0	13	9	5	
6	胡宏海	197509	博士	研究员	中国作物学会马铃薯专业委员会理事、中国农业绿色发展研究会杂交马铃薯绿色技术产业化分会副主任	1	0	0	9	6	4	
7	张良晓	198111	博士	研究员	国际油菜咨询委员会理事、中国农学会农产品质量安全分会副秘书长、《BMC Chemistry》编委	1	0	0	6	4	4	
8	孙印石	198002	博士	研究员	中国中药协会人参属药用植物研究发展专	0	0	0	22	14	5	

					业委员会副主任委员、吉林省梅花鹿产业协会副会长						
9	郑金铠	198212	博士	研究员	《Foods》编委、国家食物与营养委员会专业委员	6	3	3	12	8	5
10	郑明明	198311	博士	研究员	美国油脂化学家协会(AOCS)咨询专家、湖北省食品科技协会副秘书长	0	0	0	3	3	3
11	夏伊宁	198410	博士	副研究员	北京市蔬菜产地减损与保鲜技术岗位专家、农业农村部农产品加工标准化技术委员会委员	0	0	0	3	1	2
领域(方向) 名称二		农产品与食品质量安全	专任教师人数	122	正高级职称人数	38		副高级职称人数	84		
			银龄教师人数	无	正高级职称人数	无		副高级职称人数	无		
序号	姓名	出生年月	最高学位	专业技术职务	国内外主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生		
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数
1	钱永忠	196512	博士	研究员	中国农学会农产品质量安全分会副理事长、国家农产品质量安全风险评估专家委员会副秘书长	6	7	5	6	6	5
2	秦玉昌	196310	博士	研究员	中国饲料工业协会副会长、中国畜牧兽医学学会副理事长	4	2	2	8	4	4
3	金芬	197806	博士	研究员	中国分析测试协会青委会副主任委员、农业部农产品营养标准专家委员会委员	4	1	1	7	4	4
4	吴黎明	197306	博士	研究员	中国农学会农产品质量安全分会常务委员、《食品科学》编委	5	3	3	6	3	3
5	张兆威	197911	博士	研究员	武汉市 3551“产业教授”、《Foods》编辑	3	1	1	5	2	2
6	邱静	197902	博士	研究员	食品安全国家标准审评委员会委员、北京农产品质量安全学会副理事长	5	1	1	6	5	5
7	陈爱亮	197509	博士	研究员	北京理化分析测试技术学会北京核酸适配体交叉技术分会副理事长、中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会理事	2	0	0	6	5	5

8	周金慧	197711	博士	研究员	国家兽药残留标准化委员会委员、ISO/TC34/SC19 国内技术对口工作组专家	1	1	1	3	3	3
9	郑楠	198011	博士	研究员	中国食品法典委员会(CAC)食品添加剂委员会委员、《Toxins》编委	0	0	0	8	5	3
10	陈铭学	197212	博士	研究员	浙江省实验室计量认证评审主任组长、浙江省食品安全委员会专家	0	0	0	7	5	5
11	金茂俊	198305	博士	研究员	全国农药登记评审委员会委员、《Frontiers in Nutrition》副主编	1	0	0	5	4	4
12	毛雪飞	198303	博士	研究员	中国检验检测学会测试装备分会副秘书长、《Atomic Spectroscopy》编委	0	0	0	4	1	1
领域(方向) 名称三		食品营养与健康	专任教师人数	31	正高级职称人数	17		副高级职称人数	14		
			银龄教师人数	无	正高级职称人数	无		副高级职称人数	无		
序号	姓名	出生年月	最高学位	专业技术职务	国内外主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生		
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数
1	张军民	197207	博士	研究员	全国饲料工业标准化技术委员会微生物及酶制剂标准化工作组组长、国家畜牧科技创新联盟秘书长	7	5	5	11	10	5
2	王凤忠	197204	博士	研究员	农业农村部农产品质量安全收贮运管控重点实验室主任、农业农村部农产品加工质量安全风险评估实验室(北京)主任	7	2	1	17	9	5
3	张德权	197201	博士	研究员	中国畜产品加工研究会副会长、中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程专业委员会副理事长	7	4	4	14	7	5
4	佟立涛	198211	博士	研究员	全国特质农产品专家委员会委员、国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟副秘书长	0	0	0	11	6	3

5	余永新	197007	博士	研究员	中国作物学会大麦青稞营养健康与加工技术传播团队首席科学家、中国仪器仪表行业协会标准委员会评审专家	1	0	0	6	5	5
6	王靖	196709	硕士	研究员	中国食品科学技术学会植物基食品分会理事长、国家农产品营养品质科技创新联盟理事长	2	0	0	5	3	3
7	朱大洲	198110	博士	研究员	农业农村部农产品营养标准专家委员会副秘书长、全国特殊食品标委会委员	1	0	0	14	8	5
8	汤晓艳	197610	博士	研究员	中国畜产品加工研究会副秘书长、全国感官分析标准化技术委员会委员	0	0	0	4	3	3
9	汤超华	199005	博士	副研究员	中国饲料工业协会生物饲料技术委员会副秘书长、《Animal Research and One Health》编委	0	0	0	1	0	0

注：1.请按表1-2所填专业学位领域（方向）名称逐一填写。

2.一人有多项“国内外主要学术兼职”的，最多填写两项。

3.“教师培养博士生/硕士生数”是指除该教师在本单位培养的研究生人数外，还包含在外单位兼职培养的研究生人数，不含同等学力申请博士、硕士人员。

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	彭文君	性别	男	出生年月	197001	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院蜜蜂研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(江西农业大学, 特种经济动物饲养, 2015年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 二级研究员, 中国农业科学院蜜蜂研究所所长、党委副书记。现代农业(蜂)产业体系岗位科学家, 中国农业科学院科技创新工程首席科学家; 中国农业科学院C类领军人才。获得2017年度国家技术发明二等奖1项(第2完成人), 发表SCI论文15篇, 其中Nature Communications 1篇; 兼任中国养蜂学会理事长、农业农村部农产品加工标准化技术委员会特色产品专委会主任等。承担资源昆虫产品加工研究进展等课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	3	国家级	省部级					
			0	2	3	0			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Systems Biology Approaches for Understanding Metabolic Differences Using 'Multi-Omics' Profiling of Metabolites in Mice Fed with Honey and Mixed Sugars	NUTRIENTS, 14(16):3445, 引用6次		202209	通讯作者			
	论文	Division of Labor among Worker Bees Is Associated with the Lipidomic Plasticity in Their Brains	AGRICULTURE-BASEL, 12(7): 952, 引用1次		202208	通讯作者			
	论文	Research	中国农业科技导报, 23(2):		202210	通讯作者			

		Progress on the Effects of Honey on Wound Healing and Its Mechanism	123-133, 引用 3 次		
	专利	用于生产成熟蜂蜜的蜂箱以及生产成熟蜂蜜的方法	发明专利, ZL 202010495418.X	202108	第一发明人
	著作	选对吃好蜂产品	中国农业出版社, 1000 册	202105	第一作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	科技基础性工作专项, 科技部		传粉昆虫资源调查监测网建设	201901-202212	175
	现代农业产业技术体系项目, 农业农村部		国家蜂产业技术体系“深加工岗位	200801-202012	910
	中国农业科学院创新工程, 中国农业科学院		蜂产品加工与功能评价创新团队	202101-202512	500
	横向项目, 北京市密云区园林绿化局		密云区蜂业技术咨询	201801-201812	10
	横向项目, 北京市密云区园林绿化局		密云区实验蜂场共建	201801-201812	30
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202101-今	资源昆虫产品加工研究进展		4	硕、博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域 (方向) 名称			食品加工工程						
姓名	田文礼	性别	男	出生年月	198007	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院蜜蜂研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士 (中国农业大学, 生物化学与分子生物学, 2013 年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等 (限 300 字)</p> <p>博士生导师, “蜂产品加工与功能评价”创新团队首席, 北京中蜜科技发展有限公司副总经理, 主要从事蜂产品贮藏加工过程品质变化机制与控制、蜂产品活性成分提取与鉴定、蜂产品营养功能评价研究。获中华农业科技奖科研类成果二等奖 1 项, 全国农牧渔业丰收二等奖 1 项, 中国农业科学院科技成果二等奖 1 项, 鉴定成果 2 项, 成果评价 1 项, 授权发明专利 11 项, 主编和参编著作 5 部, 发表论文 20 余篇, 其中 SCI 收录 5 篇。承担蜂产品加工进展等课程内容讲授。</p>								
近五年	省部级及以上	省部级及以上	主持科研项目数			论文数	专著数		

教学科研情况	教学成果奖数	科研获奖数	国家级	省部级		
	0	0	3	0	7	0
近五年代表性成果 (限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况
	论文	Elevation of <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> to the species level as <i>Lactococcus cremoris</i> sp. nov. and transfer of <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>tractae</i> to <i>Lactococcus cremoris</i> as <i>Lactococcus cremoris</i> subsp. <i>tractae</i> comb. Nov.	International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 71(3): 004727, 引用 26 次		202101	通讯作者
	论文	Queen bee larva consumption improves sleep disorder and regulates gut microbiota in mice with PCPA-induced insomnia	Food Bioscience, 43: 101256, 引用 8 次		202110	通讯作者
	论文	Architecture of the native major royal jelly protein 1 oligomer	NATURE COMMUNICATIONS, 9:3373, 引用 45 次		201808	第一作者
	论文	Identification of Pigmented Substances in Black Honey from <i>Leucosceptrum canum</i> : Novel	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 70(11): 3521-3528, 引用 5 次		202204	通讯作者

	Quinonoids Contribute to Honey Color			
论文	Royal Jelly Protected against Dextran-Sulfate- Sodium-Induced Colitis by Improving the Colonic Mucosal Barrier and Gut Microbiota	Nutrients, 14(10): 2069, 引用 8次	202206	通讯作者
近五年主 持的行业 背景较强 代表性科 研项目 (限5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划课题, 科技部	中蜂产品高值利用关键技术 研发与新产品创制	202211-202610	149
	中国农业科学院创新工程, 中国农 业科学院	蜂产品加工与功能评价创新 团队	202101-202512	500
	国家自然科学基金面上项目, 国家 自然科学基金委员会	基于肠道微生态的蜂王浆主 蛋白免疫活性调节及其机制 研究	202001-202312	50
	国家自然科学基金面上项目, 国家 自然科学基金委员会	蜜蜂级型分化相关蛋白 MRJP1 的结构生物学研究	201601-201812	20
	横向项目, 延安市蜂业协会	延安洋槐蜜理化指标和特征 组分研究	202001-202012	10
近五年主 讲课程情 况(限5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	202203-今	蜂产品加工研究进展	4	硕、博士研 究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	尹军峰	性别	男	出生年月	196802	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院茶业研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业科学院,茶学,2011年)			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,中国农业科学院创新工程团队首席科学家,主要从事茶产品风味化学与加工利用技术研究,先后主持农业农村部重大专项、国家自然科学基金、浙江省杰出青年基金、浙江省重大科技攻关等项目20多项,获中国农业科学院杰出科技奖1项、省部级科技进步二等奖6项、专利奖2项,授权国家发明专利50余项,其中转让或许可近20项(合同金额超800万元),发表论文130余篇。先后入选了浙江省新世纪“151”人才第一层次和浙江省科技创新领军人才,获得浙江省有突出贡献中青年专家、浙江省农业科技先进工作者、浙江省自主创新青年标兵、全国优秀茶叶科技工作者、浙江省劳动模范等荣誉称号。承担茶学研究进展相关内容讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			2	2	23	2			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	夏秋茶高值化利用关键技术创新与应用	浙江省科技进步一等奖			202009	第一完成人		
	论文	我国速溶茶产业创新发展趋势与主要技术需求	中国茶叶加工,2019(4):10-13、49,引用8次			201912	第一作者		
	论文	Enhancing the proportion of gluconic acid with a microbial community reconstruction method to improve the taste quality of	LWT - Food Science and Technology, 155: 112937, 引用26次			202202	通讯作者		

		Kombucha			
	论文	Selenomethionine Ameliorates Cognitive Impairment, Decreases Hippocampal Oxidative Stress and Attenuates Dysbiosis in D-Galactose-Treated Mice	Antioxidants, 11(1): 111, 引用 4 次	202201	通讯作者
	论文	Effects of phenolic acids and quercetin-3-O-rutinoside on the bitterness and astringency of green tea infusion	NPJ Science of Food, 6(1): 8, 引用 16 次	202202	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金, 国家自然科学基金委员会		绿茶主要多酚类涩感物呈味效应与互作机制研究	201701-202012	60
	国家科技支撑计划, 科技部		现代茶制品贮藏品质控制关键技术研究与应	201707-202012	400
	浙江省重点科技计划, 浙江省科技厅		新式茶饮专用特色茶加工技术研究与应用	202201-202301	50
	浙江省重大科技计划, 浙江省科技厅		夏秋茶优势功能成分绿色提取与转化利用新技术及产品研发	201901-202112	250
	杭州市农业与社会发展科研重点项目课题, 杭州讷农业农村局		高保真原味茶粉加工技术研究与应用	202205-202312	20
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	茶学研究进展-茶叶深加工研究进展		5	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	毕金峰	性别	男	出生年月	197006	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(沈阳农业大学,作物栽培学与耕作学,2002年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,中国农业科学院领军人才,中国农业科学院农产品加工研究所果蔬加工与品质调控创新团队首席科学家,国家桃产业技术体系加工岗位科学家,从事果蔬加工技术研究。先后承担国家自然科学基金、现代桃产业技术体系专项、国家重点研发计划专项、国家公益性行业(农业)科研专项、国家科技支撑计划、农业行业标准制修订等国家、地方及企业横向项目60余项;发表文章400余篇,出版专著、译著或参编著作20余部;获得省部级及社会力量奖10余项;申请和授权国家发明专利80余件;制修订农业行业标准6项;已出站博士后、毕业博士和硕士研究生70余名,在读博士和硕士研究生40余名。承担回所课程硕士生专业Seminar讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级					
			1	3	98	1			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等		时间	署名情况			
	获奖	苹果品质综合评价与提质增效加工关键技术创新及应用	中国农业科学院杰出科技创新奖一等奖		202201	第一完成人			
	专利	改善真空冷冻干燥重组苹果脆片质构和色泽的方法	发明专利,ZL202011403583.4		202204	第一完成人			
	论文	Cell wall polysaccharides and mono-/disaccharides as chemical determinants for the texture and hygroscopicity of freeze-dried fruit and vegetable cubes	Food Chemistry, 395: 133574, 引用9次		202211	通讯作者			
	论文	Color enhancement mechanisms analysis of freeze-dried carrots treated by ultrasound-assisted osmosis (ascorbic acid-CaCl ₂) dehydration	Food Chemistry, 381: 132255, 引用6次		202207	通讯作者			
论文	Investigation on the rehydration mechanism of freeze-dried and hot-air dried shiitake	Food Chemistry, 383: 132360, 引用14次		202207	通讯作者				

		mushrooms from pores and cell wall fibrous material		
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限5项）	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	国家自然科学基金面上项目，国家自然科学基金委员会	基于固态模拟体系的苹果脆片美拉德反应褐变机制研究	201701-202012	62
	现代农业产业技术体系，农业农村部	桃产业技术体系加工岗位科学家	202101-202512	162.5
	兵团科技计划项目，新疆生产建设兵团	兵团特色果品冷链物流保鲜及精深加工关键技术研究新产品创制	201901-202112	94
	甘肃省科技重大研发项目，甘肃省科技厅	高原夏菜精深加工关键技术研究与新产品开发	202101-202512	35
	横向项目，深州市人民政府	中国河北（深州）营养健康果蔬食品产业创新平台建设产业化示范	202104-202408	50
近五年主讲课程情况（限5门）	时间	课程名称	学时	授课对象
	201801-今	硕士生专业 Seminar	18	硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	郭波莉	性别	女	出生年月	197404	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业科学院,农产品质量与食品安全,2007年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,中国农业科学院农产品加工研究所谷物加工与品质调控创新团队首席,农业农村部粮油加工综合利用技术集成实验室主任,任中国食品科学技术学会全谷物分会理事、中国食品科学技术学会面制品分会理事等社会兼职。先后主持或参加国家重点研发计划课题、国家自然科学基金项目、农业农村部农业财政项目、中国工程院科技咨询项目等20余项。发表学术论文160余篇,出版学术专著5部;授权发明专利20余项;获计算机软件著作权30余项。获中国食品科学技术学会科技进步一等奖1项,陕西省科技进步二等奖1项,中国农业科学院科学技术成果奖杰出科技创新奖1项。培养硕博研究生及外国留学生27人。承担回所课程博士生专业Seminar讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			2	2	29	3			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Wheat authentication: An overview on different techniques and chemometric methods	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 63(1): 33-56, 引用18次			202101	通讯作者		
	论文	Source identification and spatial distribution of arsenic and heavy metals in agricultural soil around Hunan industrial estate by positive matrix factorization model, principle components analysis and geo statistical analysis	Ecotoxicology and Environmental Safety, 159: 354-362, 引用147次			201809	通讯作者		

	论文	Authentication of the geographical origin of Maca (<i>Lepidium meyenii</i> Walp.) at different regional scales using the stable isotope ratio and mineral elemental fingerprints	Food Chemistry, 2020, 311: 126058, 引用 29 次	202005	通讯作者
	专利	一种鉴别牦牛肉产品真伪的方法	发明专利: ZL 201510303508.3	202005	第一完成人
	专利	快速预测鲜熟面品质的方法	发明专利, ZL 202110118446.4	202210	第一
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部		全谷物原/配料物理改造加工技术研究	202212-202512	60
	国家自然科学基金项目, 国家自然科学基金委员会		水煮加工中谷朊粉/淀粉体系稳定氢、氧同位素分馏效应及机理研究	202001-202312	69.6
	企业横向项目		小麦全产业链关键技术研发	202110-202309	160
	西藏自治区重点研发专项子课题, 西藏自治区科技厅		牦牛肉及藏系绵羊肉产地溯源技术研究与应用	201905-20215	30
	院士咨询项目, 中国工程院		跨境电商食品安全保障与监管措施战略研究	201903-202103	30
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	博士生专业 Seminar		18	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	胡宏海	性别	男	出生年月	197509	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(日本筑波大学, 生物工程, 2009年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限 300 字)</p> <p>博士生导师, 现任马铃薯加工与品质调控创新团队首席科学家, 国家现代马铃薯产业技术体系岗位科学家。长期从事农产品加工理论与技术研究工作, 在马铃薯加工适宜性、中式主食产品研发、营养功效评价等领域取得了创新性成果。先后主持“十三五”国家重点研发计划、“十四五”国家重点研发计划、国家现代马铃薯产业技术体系专项、北京市科技重点计划、公益性行业(农业)专项、横向合作等项目 20 余项。以第一作者和通讯作者发表学术论文 50 篇, 申报国家发明专利 60 项, 授权国家发明专利 40 余项; 获科技奖励 7 项, 其中省部级奖励一等奖 2 项、中国专利优秀奖 1 项。承担博士生专业 Seminar 等回所课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级			2	1	29
近五年代表性成果(限 5 项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Thermal, structural, rheological and morphological properties of potato starch-gluten model dough systems: Effect of degree of starch pre-gelatinization	Food Chemistry, 396: 133628, 引用 10 次			202207	通讯作者		
	论文	Dynamic changes of potato characteristics during traditional freeze-thaw dehydration processing	Food Chemistry, 389: 133069, 引用 1 次			202204	通讯作者		
	论文	Effects of particle size distribution of potato starch granules on rheological properties of model dough underwent multiple freezing-thawing cycles	Food Research International, 156: 111112, 引用 6 次			202203	通讯作者		
	专利	一种马铃薯浆及其调质加工方法	发明专利, ZL 201811542940.8			202204	第一发明人		
	标准	马铃薯面条加工技术规范	农业行业标准, NY/T 3521-2019			201912	第一制定人		
近五年主	项目类别与来源			项目名称		起讫时间	到账经费(万元)		

持的行业背景较强 代表性科研项目 (限5项)	现代农业产业技术体系, 农业农村部		国家马铃薯体系加工岗位	201801-202212	298.25
	创新工程院所重点任务课题, 中国农业科学院		马铃薯品质评价与应用	202007-202207	40
	国家重点研发项目, 科技部		个性化食品增材制造与智能化加工装备研制	202212-202612	41.28
	国家重点研发项目子课题, 科技部		大宗面制品适度加工关键技术装备研发与示范	201807-202012	67
	横向项目, 好丽友食品有限公司		马铃薯以及马铃薯雪花全粉的香味成分分析	202104-202304	200
近五年主讲课程情况(限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	博士生专业 Seminar		18	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	张良晓	性别	男	出生年月	198111	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院油料作物研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中南大学,分析化学,2011年)			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,国家花生产业体系质量安全与营养品质评价岗位科学家。入选国家青年拔尖人才、农业农村部农业科研杰出人才培养计划、中国农业科学院“农科英才”领军人才B类。兼任国际油菜咨询委员会理事、中国农学会农产品质量安全分会副秘书长、《BMC Chemistry》编委等学术兼职。主要从事油料质量与安全风险评估研究。第一、通讯或并列通讯作者发表论文92篇,SCI收录论文61篇,影响因子8.0以上16篇;第一发明人获授权发明专利8项。获湖北省技术发明一等奖(第二完成人)、中国农学会青年科技奖等奖励。承担现代农产品质量安全研究进展课程内容讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			3	5	46	0			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等		时间	署名情况			
	获奖	油料质量与安全风险评估	中国农学会青年科技奖		202102	第一完成人			
	论文	The wild allotetraploid sesame genome provides novel insights into evolution and lignan biosynthesis	Journal of Advanced Research, 50: 13-24, 引用4次		202210	通讯作者			
	论文	Quantitative analysis of metabolites in the aflatoxin biosynthesis pathway for early warning of aflatoxin contamination by UHPLC-HRMS combined with QAMS	Journal of Hazardous Materials, 2022, 431: 128531, 引用16次		202206	通讯作者			
	专利	NIR Spectroscopy method for fatty acid content of oilseeds	美国专利, 0123389.172US2		202104	第一			
	专利	近赤外分光計に基づく食	日本专利, JP 6942110 B2		202109	第一			

		用油の多元混入同定方法			
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目(限5项)	项目类别与来源	项目名称		起讫时间	到账经费(万元)
	国家重点研发计划, 科技部	特色粮油果蔬特质性成分高效挖掘与分析鉴定关键技术研究		202112-202611	1260
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	基于代谢组学的食用植物油真实性鉴别方法研究		201901-202212	60
	国家高层次人才特殊支持计划项目, 中组部	油料产品质量安全与风险评估		202009-202308	170
	农业农村部农业科研杰出人才培养计划, 农业农村部	油料质量安全与风险评估		202109-202608	10
	国家农产品质量安全风险评估重大专项, 农业农村部	油料作物营养品质评价及分等分级指标构建		202001-202112	20
近五年主讲课程情况(限5门)	时间	课程名称	学时	授课对象	
	202209-今	现代农产品质量安全研究进展	2	硕士研究生	

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	孙印石	性别	男	出生年月	198002	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院特产研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(山东农业大学, 植物资源学, 2014年)			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, “特种动植物加工科技创新团队”首席科学家, 吉林省拔尖创新人才, 吉林省C类人才。中国中药协会人参属药用植物研究发展专业委员会副主任委员, 国家食药同源产业科技创新联盟常务理事, 中国农学会特产分会常务委员, 中国畜牧业协会鹿业分会常务理事, 吉林省梅花鹿产业协会副会长。承担国家自然科学基金等15项省部级以上课题。开发30余种食品和保健食品。发表论文167篇, 其中SCI收录论文60篇, 累计影响因子237。授权发明专利13项。主编著作4部。牵头制定国家标准3项。指导硕士研究生25人, 多名研究生考取美国北达科他州立大学、澳门科技大学、江南大学著名大学博士研究生。承担多门研究生课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			1	2	103	2			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Sediment formation and analysis of the main chemical components of aqueous extracts from different parts of ginseng roots	Food Chemistry, 379: 132146, 引用6次		202203	通讯作者			
	论文	Effects of ginseng soluble dietary fiber on serum antioxidant status, immune	Food Chemistry, 365: 130641, 引用24次		202109	通讯作者			

		factor levels and cecal health in healthy rats			
	论文	Structure, physicochemical properties and adsorption function of insoluble dietary fiber from ginseng residue: A potential functional ingredient	Food Chemistry, 286: 522-529, 引用 131 次	201910	通讯作者
	专利	一种降低尿酸、 缓解痛风的复合 葵花盘组合物及 其制备方法与应用	发明专利, ZL 201910280780.2	202106	第一发明人
	专著	鹿茸营养成分及 功能因子	吉林科学技术出版社, 200 册	201912	主编
近五年主 持的行业 背景较强 代表性科 研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	重点科技研发项目, 吉林省科技厅		梅花鹿即食产品的关键技术 研究及应用	201801-202012	100
	国家重点研发计划子任务, 科技部		鹿茸外源污染物的减控技术 研究	201812-202112	20
	山东省科技型中小企业创新能力提 升工程项目, 山东省科学技术厅		基于红枣活性物质富集技术 的功能性特需食品创制及产 业化	202211-202411	20
	横向项目, 吉林特研药业有限公司		保健食品人参片研制	201801-201912	125
	横向项目, 吉林省东鳌鹿业科技开 发有限公司		鹿茸即食片研制	201903-202003	51
近五年主 讲课程情 况(限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202105-今	硕士生经济植物栽培学		32	硕士研究生
	202105-今	硕士生专业外语		18	硕士研究生
	202105-今	硕士生专业 seminar		18	硕士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	郑金铠	性别	男	出生年月	198212	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国海洋大学, 药物化学, 2010年)			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 植物化学组分与组学研究创新团队首席科学家, 2015年入选中国农业科学院“青年英才”; 2021年入选“国家高层次人才特殊支持计划(万人计划)”和中国农业科学院“领军人才”。长期专注植物农产品高值化利用研究, 先后承担国家重点研发专项、国家自然科学基金重点项目、国家农业创新工程等纵向课题16项, 雀巢、无限极、晨光等龙头企业横向课题10项, 主持经费2600万元以上; 发表论文116篇; 以第一发明人申请国家专利44项, 已授权20项, 主编著作1部; 开发新型高值化产品23件。承担研究生回所课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级					
			2	0	56	0			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	专利	一种含有多甲氧基黄酮的柑橘风味添加剂及其制备方法	发明专利, ZL 201811584224.6			202203	第一发明人		
	专利	一种具有肠道益生功能的柑橘果胶的制备方法	发明专利, ZL 202010041951.9			202111	第一发明人		
	论文	Upper digestion fate of citrus pectin-stabilized emulsion: An interfacial behavior perspective	Carbohydrate Polymers, 264: 118040, 引用19次			202107	通讯作者		
	论文	Orange pectins with compact conformation effectively alleviates acute colitis in mice	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 70(5): 1704-1714, 引用9次			202202	通讯作者		
	论文	Four citrus flavanones exert atherosclerosis alleviation effects in ApoE ^{-/-} mice via different metabolic and signaling pathways	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 69(17): 5226-5237, 引用23次			202105	通讯作者		
近五年主持的行业背景较强代表性	项目类别与来源		项目名称			起讫时间	到账经费(万元)		
	国家高层次人才特殊支持计划, 中组部		柑橘功效组分高值化利用			202201-202412	140		
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金		柑橘内源果胶-精油-黄酮组装体系			202101-	58		

科研项目 目（限 5项）	学基金委员会	的体内消化规律与靶向递送机制	202412	
	横向项目：晨光生物科技集团股份有 限公司	柑橘副产物精深加工	201810- 201909	50
	横向课题，雀巢集团有限公司	陈皮功能成分的标准检测方法和质 量标准建立	202001- 202212	50
	横向课题，湖南熙可食品有限公司	NFC 橙汁技术开发	201901- 202101	40
近五年 主讲课 程情况 （限5 门）	时间	课程名称	学时	授课对象
	201801-今	博士生专业 Seminar	18	博士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	郑明明	性别	男	出生年月	1983 11	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院油料作物研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业大学, 生物化学与分子生物学, 2013年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家高层次人才特殊支持计划科技创新领军人才, 国家农业科技创新工程油料品质化学与加工利用创新团队执行首席, 美国油脂化学家协会咨询专家, 湖北省楚天英才创新团队负责人, 先后赴美国加州大学河滨分校、丹麦奥胡斯大学等合作研究。长期从事油料油脂提质加工和生物制造技术研究, 是本领域国际知名专家。主持“十四五”国家重点研发计划课题、国家自然科学基金等国家级项目/课题10余项。获国家进步二等奖、湖北省科技进步一等奖, 中华农业科技一等奖等国家和省部级奖励3项。以第一和通讯作者发表学术论文65篇, 获得授权中、美、加发明专利32项。培养硕博硕士研究生11人。承担农产品加工综合利用理论与技术课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			3	1	26	0			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Green and efficient synthesis of highly liposoluble antioxidant L-ascorbyl esters by immobilized lipases	Journal of Cleaner Production, 379(2): 134772, 引用6次		202212	通讯作者			
	论文	pH-Switchable Pickering Interfacial Biocatalysis: One-Pot Enzymatic Synthesis of	ACS Sustainable Chemistry & Engineering, 10(21): 6963, 引用9次		202205	通讯作者			

	Phytosterol Esters with Low-Value Rice Bran Oil			
论文	Preparation of Immobilized Lipase Based on Hollow Mesoporous Silica Spheres and Its Application in Ester Synthesis	Molecules, 24(3): 24030395, 引用 23 次	201902	通讯作者
专利	一种固定化酶皮克林乳液酶反应体系及其应用	发明专利, ZL 201910105333.3	202203	第一发明人
专利	一种富含酚酸结构酯的功能油脂的制备方法	发明专利, ZL 201610563494.3	201808	第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部	功能性脂质分子修饰与改性关键技术研发与示范	202112-202611	160
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	油脂连续流酶法脱酸与功能酯的同步生成机制研究	202001-202312	58
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	微环境可控的脂肪酶介孔微阵列构筑及其定向酯化机制研究	201701-202012	60
	武汉市应用基础前沿专项, 武汉市科技局	基于连续流反应器的油脂酶法脱酸与组成、品质变化规律研究	201907-202112	50
	湖北省中试基地绩效奖补项目, 湖北省科技厅	油料提质加工与高值化利用中试基地	202206-202506	100
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	201909-今	农产品加工综合利用理论与技术	18	硕士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		食品加工工程							
姓名	夏伊宁	性别	男	出生年月	198410	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(美国密歇根州立大学, 包装, 2014年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>硕士生导师, 国家农业科技创新工程农产品保鲜与物流创新团队首席, 农业农村部农产品质量安全收贮运管控重点实验室副主任, 现代农业产业技术体系北京市蔬菜产地减损与保鲜技术岗位专家。从事绿色保鲜材料创制及功能性评价工作。主持国家自然科学基金项目、国家重点研发计划课题、政府间国际科技创新合作项目等。发表论文20余篇, 授权发明专利5项, 参编著作2部, 参与制定国家标准3项, 获部院级科技一等奖2项, 行业协会一等奖1项。兼任全国专业标准化技术委员会委员、农业农村部农产品加工标准化技术委员会委员、中国农学会食物与营养专业委员会委员等。培养硕士研究生1名, 在读硕士研究生6名(含客座)。承担研究生回所课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级			10	0	
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Migration testing of metallized polypropylene films treated with ionizing radiation	Food Packaging and Shelf Life, 31: 100799, 引用6次		202112	通讯作者			
	论文	Migration of polymer additives and radiolysis products from irradiated PET/PE films into a food simulant	Food Control, 124: 107886, 引用10次		202101	通讯作者			
	论文	Heavy metal release from irradiated LDPE/nanometal composite films into food simulants	Food Packaging and Shelf Life, 26: 100571, 引用6次		202010	通讯作者			
	专利	一种阳离子碳点及其制备方法与在纳米银检测中的应用	发明专利, ZL 201910962181.9		202203	第一发明人			
	专利	一种抗紫外改性的可降解微胶囊材料及其制备方法与应用	发明专利, ZL 201811518026.X		202012	第一发明人			
近五年主持的行业背景较强	项目类别与来源		项目名称		起讫时间	到账经费(万元)			
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员		罐头食品中聚酯低聚物的暴露分析与危害评估		202201-202512	46.4			

代表性科研项目 (限5项)	会			
	国家自然科学基金青年基金, 国家自然科学基金委员会	高分子载体特性和阿维菌素微胶囊降解行为之间的相关性研究	201901-202112	23.5
	国家重点研发计划课题, 科技部	进口食品接触材料经辐照后危害物的检测技术及迁移研究	201901-202112	453
	国家农业重大科技项目子课题, 农业农村部	生物基土壤改良剂构建及对盐碱耕地土壤提升技术研究	202211-202612	31.5
	横向项目, 中国农业科学院农业环境与可持续发展研究所	生物降解地膜中风险物的筛查识别与定量检测	202209-202212	8
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	201801-今	硕士生专业英语	18	硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	钱永忠	性别	男	出生年月	1965 12	专业技术 职 务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士(中国人民大学, 人口、资源与环境经济学, 2008年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 全国农业科研杰出人才, 中国农业科学院农科英才领军人才, 国家特色蔬菜产业技术体系加工研究室主任兼岗位科学家。从事农业标准化与农产品质量安全管理、农产品质量安全风险监测和评估关键技术、农产品混合污染物联合毒性效应、农产品特征营养成分评价等研究。主持国家重点研发计划、国家社会科学基金等项目30余项。主编《农产品质量安全学概论》、《农产品质量风险评估建模与应用》等著作10余部; 发表学术论文70余篇; 获发明专利授权31项; 第一完成人起草国家或行业标准6项。获神农中华农业科技一等奖等省部级奖励8项。主讲农产品质量安全学课程。培养研究生30余人, 多次获中国农业科学院研究生院优秀教师称号。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			1	3	55	0			
近五年代 表性成果 (限5 项)	成果类型(获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	农产品中主要危害因子高效识别与风险评估关键技术与应用	中华农业科技奖一等奖			202110	第一完成人		
	论文	A national-scale cumulative exposure assessment of organophosphorus pesticides through dietary vegetable consumption in China	Food Control, 104: 34-41, 引用22次			201910	通讯作者		

	论文	Simulation guided intramolecular orthogonal reporters for dissecting cellular oxidative stress and response	Nano Today, 46: 101573, 引用 9 次	202210	通讯作者
	专利	一种动物组织全谱代谢组学分析方法	发明专利, ZL 202110083858.9	202210	第一发明人
	教材	农产品质量安全学概论	中国农业出版社, 1000 册	201812	主编
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部		生鲜食品中混合污染物联合毒性效应及风险评估技术研究	201812-202112	497
	现代农业产业技术体系, 农业农村部		国家特色蔬菜产业技术体系—质量安全与营养品质评价	201706-至今	427.75
	IAEA 协作研究项目, 国际原子能机构		Stable Isotopic and Complementary Analytical Techniques for Mixed Contaminants and Residues in Eggs	201801-202212	20
	农产品质量安全风险评估, 农业农村部		典型农产品中多菌灵残留风险评估	202004-202112	80
	农产品质量安全风险评估, 农业农村部		猪肉中典型药物残留风险评估	201901-202012	104
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201809-今	农产品质量安全研究进展		32	201809-今
	201801-今	博士生专业 Seminar		20	201801-今
	201801-今	经典文献阅读		18	201801-今

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	秦玉昌	性别	男	出生年月	1963 10	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院北京畜牧兽医研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士(中国农业科学院研究生院, 信息管理, 2010年)			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 畜禽营养与饲养全国重点实验室主任、中国饲料工业协会副会长、中国畜牧兽医学会副理事长、中国农业科学院第八届学术委员会常务委员、国家畜牧科技创新联盟理事长等。长期从事农产品质量与食品安全研究, 是本领域国际知名专家。主持国家科技攻关、科技支撑、公益性行业(农业)科研专项、国家自然科学基金、重点研发专项、国家现代农业产业技术体系、农业农村部专项等省部级以上科研项目20余项; 制修订标准/规范3项; 发表论文80余篇; 获授权发明专利10项; 获软件著作权11部; 获得国家科学技术进步奖二等奖等省部级科技奖励4项。培养博士后、硕博硕士研究生及外国留学生30余人。承担多门研究生课程内容讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	4	国家级	省部级					
			1	3	0	0			
近五年代 表性成果 (限5 项)	成果类型(获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	畜禽饲料质量安全控制关键技术创建与应用	国家科技进步二等奖			202109	第一完成人		
	获奖	饲料质量安全与高效加工关键技术研究与应用	中华农业科技奖一等奖			201912	第一完成人		
	获奖	饲料质量安全与高效加工关键技术研究与应用	中国农业科学院科学技术成果奖一等奖			201808	第一完成人		
	论文	Application of isotopic and elemental fingerprints in identifying the	Food Chemistry, 277: 448-454, 引用36次			201903	通讯作者		

		geographical origin of goat milk in China			
	论文	Lipidomics analysis for identifying the geographical origin and lactation stage of goat milk	Food Chemistry, 309: 125765, 引用 45 次	202003	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限 5 项）	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	现代农业产业技术体系，农业农村部		北京市家禽创新团队	201801-202512	350
	国家重点研发计划项目，科技部		畜禽饲料饲草精细化加工技术研究	202112-202611	5000
	北京市科技计划课题任务首都食品质量安全保障，北京市		富含 ω -3 功能性鸡蛋关键技术研究与应用	201801-201912	220
	科技创新工程协同创新任务，中国农业科学院		营养价值评价与	201901-201912	238
	农产品质量安全监管专项，农业农村部		新型饲料添加剂推广	201901-201912	100
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	现代农产品质量安全学		18	博士研究生
	201801-今	专业 Seminar		3	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	金芬	性别	女	出生年月	197806	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士(中国科学院环境研究中心,环境科学,2006年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,国家高层次人才特殊计划领军人才,农产品质量安全检测技术团队首席,中国农业科学院农科英才领军人才B类。兼任中国仪器仪表学会分析仪器分会青年工作者委员会主任委员、中国分析测试协会青委会副主任委员、农业部农产品营养标准专家委员会、海峡两岸医药卫生交流会营养健康与食品安全分会常务委员等。从事农产品质量安全检测技术、化学污染物环境行为、园艺和化学防治技术对农产品品质营养影响等研究。承担国家重点研发计划项目、国家自然科学基金等多项科研项目。发表文章40余篇,先后获中国农业科学院杰出科技创新奖,北京市科技进步一等奖,天津市科技进步一等奖和国家技术发明二等奖等多个奖项。承担多门研究生课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级			4	0	
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	QuEChERS技术结合超高效液相-串联质谱同时测定薄皮甜瓜中七种葫芦素	食品科学,43(04),P144-149,引用4次			202106	通讯作者		
	论文	Occurrence and Distribution of Phthalate Esters and Their Major Metabolites in Porcine Tissues	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 68(25): 6910-6918, 引用10次			202006	通讯作者		
论文	Different dissipation potential and	Frontiers in Nutrition, 9:1061195, 引用2次			202211	通讯作者			

		dietary risk assessment of tristyrylphenol ethoxylates in cowpea ecosystem in China		
	专利	一种鉴别氯吡脞施用后薄皮甜瓜果实质量差异的方法	发明专利, ZL 202010788195.6	202106 第一发明人
	专利	一种果蔬中酸性农药的检测方法	发明专利, ZL 202210063462.2	202201 第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间 到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部		果蔬产品质量安全保障技术应用示范	201912-202212 279.1
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会		氯吡脞残留的时空分布规律及对甜瓜风味品质影响机制的研究	201901-202212 60
	国家重点研发计划子课题, 科技部		基于质谱碎裂特征的食品化学危害因子非定向筛查技术研究	201801-202112 100
	国家高层次人才特殊支持计划, 中组部		国家高层次人才特殊支持计划项目	202112-202412 80
	中国农业科学院科技创新工程项目, 中国农业科学院		创新工程项目	202112-202512 300
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时 授课对象
	202001-今	硕士生专业 Seminar		18 202001-今
	202001-今	硕士生专业外语		18 202001-今
	202101-今	博士生专业 Seminar		20 202101-今
	202101-今	经典文献阅读		18 202101-今
	202101-今	现代农产品质量安全学		18 202101-今

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	吴黎明	性别	男	出生年月	1973 06	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院蜜蜂研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(浙江大学, 特种经济动物饲养, 2008年)			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 主要从事蜂产品质量与风险评估、优质蜂产品安全高效生产、品质评价与营养功能等研究和应用工作。国家级科技创新领军人才, 科技部中青年科技创新领军人才, 中国农业科学院农科英才领军人才(B类), 农业农村部蜂产品质量安全过程控制重点实验室主任, 中国农业科学院科技创新工程“蜂产品质量与风险评估”团队首席科学家, 国家蜂产业技术体系岗位科学家, 中国养蜂学会蜂业标准化工作组组长。以第1完成人获2017年度国家技术发明二等奖1项(优质蜂产品安全生产加工与质量控制技术)以及省部级科技成果奖励一等奖2项。承担蜂产品质量安全研究进展讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级					
			2	0	5	0			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Natural plant toxins in honey: An ignored threat to human health	Journal of Hazardous Materials, 424: 127682, 引用15次		202201	通讯作者			
	论文	Identification of Pigmented Substances in Black Honey from Leucosceptrum canum: Novel Quinonoids Contribute to Honey Color	Journal of agricultural and food chemistry, 70(11): 3521-3528, 引用5次		202204	通讯作者			
	论文	Short- and medium-chain chlorinated	Environmental Pollution, 308: 119695, 引用3次		202207	通讯作者			

		paraffins in honey from China: Distribution, source analysis, and risk assessment.		
论文		Unifloral Camellia sinensis L. Pollen Collected by Apis mellifera L. Honeybees Exerted Inhibitory Effects on Glucose Uptake and Transport by Interacting with Glucose Transporters in Human Intestinal Cells	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 69(6): 1877-1887, 引用 5 次	202103 通讯作者
论文		Detection of acacia honey adulteration with high fructose corn syrup through determination of targeted alpha-Dicarbonyl compound using ion mobility-mass spectrometry coupled with UHPLC-MS/MS	Food Chemistry, 352:129312, 引用 22 次	202104 通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	蜂蜜中二羰基化合物形成机制及在成熟蜂蜜鉴别中的应用研究	202001-202312	50
	中国农业科学院创新工程, 中国农业科学院	蜂产品质量与风险评估创新团队	202101-202512	500

项)	国家重点研发计划项目, 科技部	中华蜜蜂产业关键技术研究 与应用示范	202211-202610	300
	横向项目, 山东华康蜂业有限公司	蜂产品精深加工与安全生产 全程控制体系建设及应用	201901-201912	20
	横向项目, 惠州市采健蜂业有限公司	蜂胶原料目录合作研发	201901-201912	15
近五年主 讲课程情 况(限5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	202204-今	蜂产品质量安全研究进展	4	硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		农产品与食品质量安全							
姓名	张兆威	性别	男	出生年月	1979 11	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院油料作物研究所
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（华中科技大学，生物医学工程，2010年）			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>博士生导师，研究员，入选国家级青年人才项目和中国农业科学院“农科英才”领军人才，武汉市 3551“产业教授”。美国斯坦福大学、新加坡南洋理工大学访问学者。主持国家自然科学基金项目、国家公益性行业（农业/粮食）科技专项课题、国家外国专家项目、国家重点研发项目子课题、省级项目等。在 <i>Matter</i>、<i>Advanced Materials</i>、<i>Biosensors & Bioelectronics</i>、<i>ACS Sensors</i>、<i>Analytical Chemistry</i> 等杂志发表 SCI 论文 50 篇。担任 <i>Journal of Pharmaceutical Analysis</i>、<i>Biosensors</i>、<i>Foods</i> 等期刊编委。出版中英文专著 6 部（章）。获授权美日欧等发达国家发明专利 15 件，中国发明专利 50 余件，获中国专利优秀奖。研制行业标准 6 项。相关技术在上市公司、国家高新技术企业实现转化。培养硕博硕士研究生 12 人。承担研究生回所课程内容讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			2	2	51	6			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Intelligent point-of-care test via smartphone-enabled microarray for multiple targets: mycotoxins in food	Sensors and Actuators B: Chemical, 360:131648, 引用 5 次			202202	通讯作者		
	论文	Advanced Point-of-Care Testing Technologies for Human Acute Respiratory Virus Detection	Advanced Materials, 34:2103646, 引用 110 次			202112	通讯作者		
	论文	AI Egens enabled ultrasensitive	Biosensors & Bioelectronics, 113188, 引用 114 次			202106	通讯作者		

	point-of-care test for multiple targets of food safety: Aflatoxin B1 and cyclopiazonic acid as an example			
专利	净化伏马毒素 B1、黄曲霉毒素 B1 等五种真菌毒素免疫吸附剂及复合亲和柱	发明专利, ZL 201710134052.1	201812	第一完成人
专利	同步检测二乙酸镰草镰刀菌烯醇、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、T-2 毒素胶体金免疫层析试纸条	发明专利, ZL 201911122589.1	202109	第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	基于 DNA 折纸术辅助 CRISPR 的粮油黄曲霉有害代谢物现场多组分可视化检测方法研究	202101-202412	58
	湖北省国际合作项目, 湖北省科学技术厅	粮油真菌毒素高灵敏高通量智能检测及应用研究	202201-202412	30
	国家外国专家项目, 科技部	粮油典型风险因子智能检测与预警技术	202201-202312	30
	国家重点研发项目子课题, 科技部	重要致病微生物及核素危害物大科学数据库构建和检测靶标及特征指纹挖掘	201812-202112	80
	农科英才领军人才项目, 中国农业科学院	农产品质量安全	201708-202212	500
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	201901-今	博士生专业 Seminar	32	博士研究生
	202101-今	现代农产品质量安全研究进展	2	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	邱静	性别	男	出生年月	197902	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士(中国农业大学, 农药学, 2007年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限 300 字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院“青年英才”。从事农产品质量安全风险评估研究, 重点针对农产品中的农兽药等化学污染物开展风险筛查技术、残留行为及安全性评估研究。具体负责组织实施国家农产品质量安全例行监测和风险评估等工作, 为农产品质量安全监管提供重要技术支撑。先后主持包括国家自然科学基金、国家重点研发计划项目在内的项目/课题 26 项。发表论文 67 篇, 其中 SCI 收录 51 篇; 研制国家/行业标准 9 项, 主参编著作 3 本。获“全国农牧渔业丰收奖”一等奖、“神农中华农业科技奖”一等奖、中国农业科学院“科学技术成果奖”等奖励 5 项。培养博士后、硕博士研究生 18 人。承担多门研究生课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	2	国家级	省部级					
			4	3	31	0			
近五年代表性成果(限 5 项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	畜禽产品重点危害因子快速精准检测关键技术及应用	全国农牧渔业丰收奖一等奖			202209	第一完成人		
	专利	一种用于分析 PCB95 及其代谢物在鸡肝微粒体中代谢行为的方法	发明专利, ZL 202110393679.5			202210	第一发明人		
	专利	一种基于 UHPLC-Q/TrapMS 检测斑马鱼脑组织中鞘脂的方法	发明专利, ZL 201810651329.2			202107	第一发明人		
	论文	Bisphenol F	Environmenta l Science &			202203	通讯作者		

	Impaired Zebrafish Cognitive Ability through Inducing Neural Cell Heterogeneous Responses	Technology, 56(12):8528-8540, 引用 12 次		
论文	Bisphenol analogues induced metabolic effects through eliciting intestinal cell heterogeneous response	Environment International, 165:107287, 引用 10 次	202207	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划项目, 科技部	地理标志产品特色品质控制技术研究与应	202210-202609	972
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	手性多氯联苯在蛋鸡体内的迁移转化行为及代谢组研究	201901-202212	65
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会	手性多氯联苯在斑马鱼中的选择性蓄积及毒性差异研究	201501-201812	83
	国家重点研发计划子课题, 科技部	基于模式生物 (斑马鱼) 的复合污染物毒性评价	201801-202112	50.8
	农业农村部国家农产品质量安全风险评估项目, 农业农村部	畜禽水产品中典型持久性有机污染物风险评估	201911-202012	98.5
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	202001-今	现代农产品质量安全学	18	博士研究生
	202001-今	博士生专业 Seminar	32	博士研究生
	202001-今	经典文献阅读	18	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	陈爱亮	性别	男	出生年月	1975 09	专业技术 职 务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士(清华大学,生物物理学,2008年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,国家农业科技创新工程畜产品质量安全控制与溯源创新团队首席科学家,2019-2020年赴哈佛医学院进行访学。现任《Frontiers in Microbiology》、《ES Food & Agroforestry》、《食品安全质量检测学报》等期刊编委。长期从事食品安全检测与食品真实性鉴别技术研究。先后主持国家重点研发计划项目、科技部基础性工作专项等项目/课题10余项。获中国农科院杰出创新奖、全国农牧渔业丰收奖等省部级奖励3项。以第一和通讯作者发表学术论文98篇,获得授权专利25项,制定农业行业标准及国家食品安全快速检测方法4项。培养博士后、硕博研究生20余人。承担研究生回所课程讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级					
			3	0	41	1			
近五年代 表性成果 (限5 项)	成果类型(获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	特色优质畜产品精准鉴别与溯源关键技术创建与应用	中国农业科学院杰出创新奖			202201	第一完成人		
	论文	Quantitative determination of mutton adulteration by single-copy nuclear genes based real time PCR	Food Chemistry, 344: 128622, 引用23次			202105	通讯作者		
	论文	Multiple authentications of high-value	Food Chemistry, 351: 129348, 引用22次			202107	通讯作者		

		milk by centrifugal microfluidic chip-based real-time fluorescent LAMP		
	专利	一种快速鉴别牦牛奶是否掺假的试剂盒	发明专利, ZL 201910140525.8	202204 第一发明人
	专利	一种使用荧光法试纸条的快速鉴别是否含有羊肉的方法	发明专利, ZL 201810533879.4	202205 第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间 到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部		有毒生物 DNA 条形码鉴定技术研究	201912-202212 496.56
	国家重点研发计划子课题, 科技部		特色高值乳制品及阿胶真实性鉴别技术研究	201801-202112 80
	国家重点研发计划子课题, 科技部		优质粮食基因判别仪研发	202012-202612 30
	横向项目, 新羿生物有限公司		农业核酸检测试剂盒研发	202109-202409 240
	横向项目, 内蒙古国家乳业技术创新中心		基于多组学的乳品品质评价技术研究	202109-202309 35
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时 授课对象
	201901-今	硕士生专业 Seminar		18 硕士研究生
	201901-今	硕士生专业外语		18 硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	周金慧	性别	男	出生年月	197711	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业大学, 基础兽医学, 2011年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家兽药残留标准化委员会委员, 绿色食品评审专家, ISO/TC34/SC19国内技术对口工作组专家, 先后赴美国、加拿大、澳大利亚和比利时等国家开展合作研究。长期从事农产品/食品真实性溯源、污染物安全控制、功能成分分析等研究工作。主持国家自然科学基金项目、农产品质量安全风险评估重大专项、农业部风险评估实验室开放交流项目重大平台推进计划以及多项兽药残留检测方法的国家标准等课题15项。发表文章60余篇, 累计影响因子超过200。制定国家和农业行业标准10项; 以第一完成人获授权发明专利13项; 参与北京市科学技术奖二等奖1项。承担英文文献阅读与写作讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级			1	3	16
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Analytical Strategies for LC-MS Based Untargeted and Targeted Metabolomics Approaches Reveal the Entomological Origins of Honey	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 70(4): 1358-1366, 引用13次			202202	通讯作者		
	论文	Systematic Review of the Characteristic Markers in Honey of Various Botanical, Geographic, and Entomological Origins	ACS Food Science & Technology, 2(2): 206-220, 引用12次			202202	通讯作者		
	论文	A novel calibration strategy based on isotopic distribution for high-throughput quantitative analysis of pesticides and veterinary drugs using LC-HRMS	Journal of Hazardous Materials, 430: 128413, 引用5次			202205	通讯作者		
	论文	Simultaneous determination of five antiviral drug residues and stability studies in	Journal of Chromatography A, 1638: 461890, 引用10次			202102	通讯作者		

	honey using a two-step fraction capture coupled to liquid chromatography tandem mass spectrometry			
论文	Occurrence of Neonicotinoids in Chinese Apiculture and a Corresponding Risk Exposure Assessment	Environmental Science & Technology, 54(8): 5021–5030, 引用 37 次	202004	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限 5 项）	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	国家自然科学基金委项目，国家自然科学基金委员会	基于肠道免疫调节活性的中蜂蜜真实性特征标志物识别研究	202201-202512	74.5
	农产品质量安全风险评估专项，农业农村部	蜂蜜中典型药物污染来源及其安全性风险评估	201901-202112	120
	农产品质量安全风险评估专项，农业农村部	蜂产品质量安全风险隐患排查与关键控制点评估	201801-201812	120
	农业行业标准项目，农业农村部	蜂产品中抗病毒类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	201801-201802	20
	中国农业科学院：基本科研业务费	我国蜂蜜中新烟碱类农药摸底排查与风险评估研究	201801-201812	30
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间	课程名称	学时	授课对象
	201805-202108	英文文献阅读及写作	3	硕、博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	郑楠	性别	女	出生年月	1980 11	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院北京畜牧兽医研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业大学, 营养与食品安全专业, 2009年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>硕士生导师, 英国萨里大学食品安全专业联合培养博士生, 哈佛医学院/麻省总院儿科营养中心访问学者。兼任农业农村部奶及奶制品质量检验检测中心(北京)常务副主任、农业农村部奶产品质量安全风险评估实验室(北京)副主任、农业农村部奶及奶制品质量安全控制重点实验室副主任、国家奶业科技创新联盟副理事长等。主要从事奶产品质量安全风险评估与营养功能评价的研究。主持重点研发专项项目等十余项。获新疆维吾尔自治区科技进步奖一等奖、长城食品安全科学技术奖励一等奖; 发表论文98篇; 主编著作21部; 获得发明专利授权10项、制修订农业行业标准8项; 培养专业硕士2名。承担研究生专业 Seminar 课程内容讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			3	2	52	10			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	获奖	生鲜乳及液态奶制品质量安全控制关键技术及应用	新疆维吾尔自治区科学技术进步奖二等奖		201903	第一完成人			
	论文	Whole transcriptome-based ceRNA network analysis revealed ochratoxin A-induced compromised intestinal tight junction proteins through WNT/Ca ²⁺ signaling	Ecotoxicology and Environmental Safety, 224: 112637, 引用6次		202111	通讯作者			

		pathway			
	专著	牛奶对健康的双重营养功能——婴幼儿	中国农业科学出版社, 1200册	202207	主编
	专著	奶产品霉菌毒素风险评估理论与实践	中国农业科学出版社, 500册	202012	第一完成人
	专利	检测黄曲霉毒素M1的核酸适配体、传感器、试剂盒及应用	发明专利, ZL201710383877.7	201904	第一完成人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目(限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费(万元)
	国家重点研发计划, 科技部		特色畜奶、禽蛋特征品质分析与特征标准研究	202211-202710	571
	国家自然科学基金青年项目, 国家自然科学基金委员会		AFM1与OTA、ZEA交互作用对肠屏障功能的损伤及其机理研究	201601-201812	27.78
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委员会		AFM1与OTA对小肠紧密连接蛋白损伤调控机制的研究	202001-202312	58
	农产品质量安全风险评估专项, 农业农村部		国家奶产品质量安全风险评估专项	201801-202112	598
	农产品质量安全风险评估专项, 农业农村部		国家奶产品质量安全风险评估专项	202201-202312	50
近五年主讲课程情况(限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	风险评估与营养功能评价专题 Seminar		4	硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		农产品与食品质量安全							
姓名	陈铭学	性别	男	出生年月	1972 12	专业技术职务	研究员	所在院系	中国水稻研究所
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（浙江大学，作物栽培学与耕作学，2019年）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>博士生导师，国家水稻产业技术体系质量安全与营养品质评价岗位科学家，中国农业科学院科技创新工程稻米质量安全评估团队首席科学家。长期从事稻米质量安全和营养品质评价，稻米中污染物的分布、积累和代谢规律，稻米标准体系研究，是本领域知名专家。主持国家农产品质量安全风险评估重大专项、国家重点研发计划课题、农业行业标准、浙江省科技计划重点项目 25 项。中国农业科学院科学技术成果二等奖，浙江省科学技术三等奖各 1 项。以第一和通讯作者发表学术论文 38 篇，获得授权专利 3 项，制定农业行业标准 7 项。培养博士后、硕士研究生 15 人。承担硕士生专业 Seminar 讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	2	国家级	省部级					
			0	5	38	2			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Development of Certified Reference Materials for the Determination of Apparent Amylose Content in Rice	Molecules, 27(14): 4647-4659, 引用 1 次		202207	通讯作者			
	论文	Water management affects arsenic uptake and translocation by regulating arsenic bioavailability, transporter expression and thiol metabolism	Ecotoxicology and Environmental Safety, 206: 111208, 引用 20 次		202011	通讯作者			

		in rice (<i>Oryza sativa</i> L.)			
	论文	Absolute Quantification of Allergen Glb33 in Rice by Liquid Chromatography-Mass Spectrometry using Two Isotope-Labeled Standard Peptides.	Journal of agricultural and food chemistry, 67(17): 5026-5032, 引用 7 次	201904	第一作者
	论文	Gene identification and transcriptome analysis of low cadmium accumulation rice mutant (lcd1) in response to cadmium stress using MutMap and RNA-seq.	BMC Plant Biology, 19(1):250, 引用 36 次	201906	通讯作者
	专利	一种水稻镉低积累突变体 lcd1 及其应用	发明专利, ZL 201810525073.0	201805	第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家农业产业技术体系项目, 农业农村部		国家水稻产业技术体系质量安全与营养品质评价	202201-202212	59.5
	国家农产品质量安全风险评估重大专项, 农业部		农产品质量安全风险评估 (粮油关键风险因子排查及其风险因子评估)	202103-202112	30
	政府购买服务, 农业农村部		农田氮磷流失与农业废弃物监测评价	202207-202212	291.68
	现代农业产业技术体系, 农业农村部		国家水稻产业技术体系岗位科学家	202201-202212	59.5
	政府购买服务, 农业农村部		稻米重金属污染分布与控制技术风险评估	201901-202012	104
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	硕士生专业 Seminar		16	硕士研究生

II-5 骨干教师简况

领域（方向）名称		农产品与食品质量安全							
姓名	金茂俊	性别	男	出生年月	198305	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士(浙江大学, 农药学, 2009年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限 300 字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院农科英才领军人才, 农业农村部农业农村标准技术审评专家、国家市场监督管理总局快速检测及补充检验方法标准审评专家。美国加州大学戴维斯分校 Bruce D. Hammock 院士实验室访学 1 年。主持国家自然科学基金项目、国家重点研发计划课题、国家重大科学仪器设备开发专项课题、国家/农业行业标准制修订项目等近 30 项; 发表论文 70 余篇; 主编著作 2 部; 以第一完成人获国家发明专利授权 6 项; 以第一完成人制订食品安全国家标准农药最大残留限量 65 项; 获国家技术发明奖二等奖、北京市科学技术奖一等奖等 6 项。培养博士后、硕博士研究生 10 人。承担食品检测技术课程讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			3	2	34	2			
近五年代 表性成果 (限 5 项)	成果类型(获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	A sensitive bio-barcode immunoassay based on bimetallic Au@Pt nanozyme for detection of organophosphate pesticides in various agro-products	Food Chemistry, 362, 130118, 引用 30 次			202111	通讯作者		
	论文	Fluorescence immunoassay for	Food Chemistry, 326, 126813, 引用 55 次			202010	通讯作者		

	multiplex detection of organophosphate pesticides in agro-products based on signal amplification of gold nanoparticles and oligonucleotides			
论文	Competitive Bio-Barcode Immunoassay for Highly Sensitive Detection of Parathion Based on Bimetallic Nanozyme Catalysis	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 68(2): 660-668, 引用 44 次	202001	通讯作者
论文	A simple and sensitive competitive bio-barcode immunoassay for triazophos based on multi-modified gold nanoparticles and fluorescent signal amplification	Analytica Chimica Acta, 999: 123-131, 引用 41 次	201801	通讯作者
专利	一种基于数字 PCR 的有机磷农药残留生物条形码免疫分析试剂盒及其应用	发明专利, ZL 201810835965.0	202211	第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划课题, 科技部	农药及助剂在食品原料中迁移转化及控制原理	2021912-02212	639
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金委	基于焦磷酸测序的农药多残留生物条形码免疫分析方法研究	201701-202012	60
	国家重点研发计划子课题, 科技部	跨境食品潜在、新发有害物及其代谢物多元识别技术研究及数据库构建	201605-202012	98.28

	农业标准制定项目，农业农村部	评估转化亚胺硫磷在动物源性食品中 2 项最大残留限量标准	202001-202012	11
	农业标准制定项目，农业农村部	评估转化二硫代氨基甲酸盐在植物源食品中 9 项最大残留限量标准	201801-201812	10
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间	课程名称	学时	授课对象
	201809-今	食品检测技术	8	硕士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		农产品与食品质量安全							
姓名	毛雪飞	性别	男	出生年月	198303	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士(中国农业科学院,农产品质量与食品安全,2015年)				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,中国检验检测学会测试装备分会副秘书长、全国原子光谱应用与技术专业委员会秘书长,入选农业农村部“农业科研杰出人才”培养计划、中国农业科学院“青年英才”。兼任《Atomic Spectroscopy》和《中国无机分析化学》编委、《分析测试学报》和《生态环境学报》青年编委。主持国家自然科学基金、国家重点研发计划项目、课题等10余项。发表论文47篇,最高影响因子14.908。获国家专利授权15项;第一起草人制定国家/行业标准8项,参与制定国家和行业标准25项;主编或参编著作5部。获中国农业科学院科学技术成果奖、广东省科学技术进步奖二等奖等4项。承担研究生回所课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	0	1	4	6	63	3			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	农产品中重金属直接进样检测技术研发及应用	中国农业科学院科学技术成果奖青年科技创新奖			202201	第一完成人		
	论文	In situ dielectric barrier discharge trap for ultrasensitive arsenic determination by atomic fluorescence spectrometry	Analytical Chemistry, 90(10):332-6338, 引用36次			201804	通讯作者		
论文	Novel dielectric barrier discharge trap for arsenic introduced by electrothermal	Analytical Chemistry, 93(45):15063-15071, 引用8次			202111	通讯作者			

		vaporization possible mechanism and its application		
	论文	Ultratrace mercury speciation analysis in rice by in-line solid phase extraction - liquid chromatography - atomic fluorescence spectrometry	Food Chemistry, 379:132116, 引用 7 次	202206 通讯作者
	专利	一种电感耦合等离子体质谱仪联用接口装置及分析方法	发明专利, ZL 2015102751391	201805 第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间 到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部		土壤信息传感器与智能监测设备创制	202112-202511 315
	国家重点研发计划, 科技部		农业面源和重金属污染检测技术设备研发及标准研制	201707-202012 138
	国家重点研发计划, 科技部		新型原子荧光光谱仪器开发及产业化	201607-202106 95
	国家自然科学基金面上项目, 国家自然科学基金		基于电磁电热固体进样-微等离子体原理的食品重金属快速检测机理研究	202101-202412 58
	农业行业标准制定项目, 农业农村部		土壤重金属快速检测技术评价规范	201801-202212 10
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时 授课对象
	202101-今	硕士生专业 Seminar		20 硕士研究生
	202101-今	硕士生专业外语		18 硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品营养与健康							
姓名	张军民	性别	男	出生年月	197207	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院北京畜牧兽医研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农科院研究生院, 动物营养与饲料学, 2000年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限 300 字)</p> <p>博士生导师, 国家高层次人才特殊支持计划科技创新领军人才, 国家现代蛋鸡产业技术体系岗位科学家, 全国动物营养指导委员会委员, 全国饲料评审委员会委员, 国家畜牧科技创新联盟秘书长, 《中国畜牧兽医》编委等。长期从事动物营养与畜禽产品质量安全研究, 是本领域国际知名专家。主持国家科技攻关、科技支撑、公益性行业(农业)科研专项、国家自然科学基金、重点研发专项、国家现代农业产业技术体系、农业农村部专项等科研项目 20 余项; 制修订标准/规范 5 项; 发表论文 71 篇; 获发明专利授权 5 项、软件著作权 3 项; 主编著作 7 部; 获国家科学技术进步奖二等奖等省部级科技奖励 6 项。培养博士后、硕博研究生及留学生 37 人。承担多门课程内容讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		国家级	省部级	论文数	专著数	
	0	6	1	2					71
近五年代表性成果(限 5 项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	奶牛绿色提质增效技术集成生产模式研究与示范推广	全国农牧渔业丰收奖一等奖			201912	第一完成人		
	论文	Integrated lipidomics and targeted metabolomics analyses reveal changes in flavor precursors in psoas major muscle of castrated lambs	Food Chemistry, 333:127451, 引用 70 次			202012	通讯作者		
	论文	A naphthimide	Food Chemistry, 373(B):			202203	通讯作者		

		fluorescent probe for the detection of selenols in selenium-enriched Tan sheep	131647, 引用 2 次		
	专利	硒醇反应型茶酰亚胺荧光探针及其制备方法和在食品检测中的应用	发明专利, ZL 202110611402.5	202106	第一完成人
	标准	ω -3 多不饱和脂肪酸强化鸡蛋生产技术规范	农业行业标准, NY/T 4070-2021	202112	第一完成人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	现代农业产业技术体系, 农业农村部		饲料配制技术岗位	202101-202512	275
	科技创新工程协同创新任务, 中国农业科学院		畜牧业绿色养殖技术集成创新	201701-202012	4000
	农业科技工程, 中国农业科学院		优质功能畜产品研发	201901-今	706
	饲料质量安全监管项目, 农业农村部		常规饲料原料质量评价与利用效率分析、药食同源植物原料及相关产品质量安全状况分析评价	202001-202212	200
	国家自然科学基金项目, 国家自然科学基金委员会		棉酚旋光异构体在泌乳奶牛体内转移规律及其代谢组研究	201501-201812	88
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	现代农产品质量安全研究进展		2	博士研究生
	201801-今	博士生专业 seminar		32	博士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		食品营养与健康							
姓名	王凤忠	性别	男	出生年月	197204	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业科学院、农产品质量与食品安全、2011年)				是否银龄教师			否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写,包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师,农业农村部农产品质量安全收贮运管控重点实验室主任、农业农村部农产品加工质量安全风险评估实验室(北京)主任、国家大豆产业技术体系加工岗位专家。从事食物营养与功能性食品研究。主持国家自然科学基金、国家重点研发专项、农业农村部大豆产业技术体系岗位科学家等省部级项目10余项,发表论文100余篇(JCR一区论文30余篇,IF>10三篇),获国家发明专利70余项,第一完成人获得省部级奖励2项,转化服务企业30余家,为西藏、青海、新疆、甘肃等地脱贫攻坚和产业振兴做出重要贡献,被评为中组部优秀援藏干部、中国农业科学院“转化英才”“扶贫先进个人”。培养硕、博士研究生、留学生50余名。承担研究生回所课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级					
			1	4	158	3			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级,发表刊物、卷(期)、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号,获得批示情况等		时间	署名情况			
	获奖	西藏优势农产品产业化加工关键技术及新产品创制	西藏自治区科学技术奖二等奖		202107	第一完成人			
	论文	Soy isoflavones protects against cognitive deficits induced by chronic sleep deprivation via alleviating oxidative stress and suppressing neuroinflammation	Phytotherapy Research, 36(5): 2072-2080 引用7次		202205	通讯作者			
	论文	Analysis of Endophytic Bacterial Diversity From Different Dendrobium Stems and Discovery of an Endophyte Produced Dendrobine-Type Sesquiterpenoid Alkaloids	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, 12: 775665, 引用4次		202201	通讯作者			
译著	食品及补充剂中潜在有毒植物纲要	中国农业科学技术出版		202112	第一完成人				

		社, 200 册		
专利	一种砖红链霉菌 A001 及其应用	发明专利, ZL 202110723247.6	202109	第一完成人
近五年主 持的行业 背景较强 代表性科 研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划, 科技部	特色粮油果蔬作物特征品质分 析与特征标准研究	202112-202611	957.6
	国家产业技术体系, 农业农村部	大豆质量与安全营养评价	201801-202312	165
	山东省重点研发计划, 山东省 科学技术厅	大豆蛋白加工关键技 术研究及新产品创制	202202-202502	273.93
	青海省重点研发计划, 青海省 科技厅	青稞提质增效关键技术研究 与示范	202101-202512	250
	国家大豆产业技术体系岗位科 学家, 农业农村部	大豆质量与安全营养品质评价	201801-今	350
近五年主 讲课程情 况(限 5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	201801-今	硕士生专业 Seminar	32	硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	张德权	性别	男	出生年月	197201	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（中国农业大学，农产品加工与贮藏工程，2000年）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限300字）</p> <p>博士生导师，全国创新争先奖获得者，入选国家高层次人才特殊支持计划及农业农村部人才计划、全国农业科研杰出人才、科技部中青年科技创新领军人才、国家农业科技创新工程肉品加工创新团队首席科学家、国家肉羊产业技术体系加工研究室主任兼岗位科学家、国家肉类加工产业科技创新联盟理事长。长期从事肉品科学与加工技术研究，主持国家重点研发计划、国家自然科学基金重点项目等17项，以第1完成人获国家科技进步二等奖1项、省部级一等奖3项，发表论文189篇，授权发明专利62项，主编著作5部，制定国际/国家/农业行业标准23项，累计培养博士后、硕博研究生及留学生169人。承担硕士必修课高级食品化学课程。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	0	4	4	4	84	2			
近五年代表性成果（限5项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称		获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等		时间	署名情况		
	获奖	羊肉梯次加工关键技术及产业化		国家科技进步二等奖		201812	第一完成人		
	获奖	生鲜肉精准保鲜数字物流关键技术及产业化		神农中华农业科技一等奖		202110	第一完成人		
	论文	Proteomics discovery of protein biomarkers linked to meat quality traits in postmortem muscles: Current trends and future prospects: A review		Trends in Food Science & Technology, 105: 416-432, 引用70次		202009	通讯作者		
	专利	智能化肉品质在线检测方法和检测系统		发明专利，ZL 202010074482.0		202103	第一发明人		
专利	Method for Chilling of Livestock Carcass		荷兰发明专利，2023634		202005	第一发明人			
近五年主持的行业背景较强	项目类别与来源		项目名称			起讫时间	到账经费（万元）		
	国家重点研发计划项目，科技部		肉类品质数字识别与精准减损技术研发及装备创制			202211-202710	460		
	国家重点研发计划课题，科技部		熏烧烤肉制品绿色制造关键技			201607-202106	254		

代表性科	术与装备研发及示范			
研项目 (限5 项)	现代农业产业技术体系, 农业农 村部	国家肉羊产业体系加工岗位	201601 至今	497.75
	国家自然科学基金重点项目, 国家自 然自然科学基金委员会	能量代谢与蛋白质翻译后修饰 关联调控肉品质的分子机制	202101-202512	297
	国家自然科学基金面上项目, 国家自 然自然科学基金委员会	蛋白质磷酸化调控宰后肌肉糖 原磷酸化酶同工酶活性机理	201801-202112	60
近五年主 讲课程情 况(限5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	201801-202212	高级食品化学	36	硕士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		食品营养与健康							
姓名	佟立涛	性别	男	出生年月	198211	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(日本九州大学, 生物机能科学, 2012年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 入选“国家神农英才计划”青年人才、新疆维吾尔自治区“天山英才”青年人才、中国农业科学院“杰出青年英才”、青海省“三区”科技人才、佳木斯市“三江英才”、农产品加工所珠峰计划“A类人才”。主持国家自然科学基金、农业部公益性行业(农业)科研专项课题、农业行业标准、教育部留学回国基金20余项。主持企业横向合作项目23项, 包括柳州螺蛳粉产业化开发、遵义湄潭米粉、低GI主食、五谷米等。成果“稻米半干法磨粉技术”入选农业农村部粮油生产主推技术、获得中国农业科学院青年科技创新奖。第一或通讯SCI论文65篇、EI论文7篇, 主持农业行业标准2项, 参与3项; 主编著作2部、副主编4部。承担经典文献阅读讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		国家级	省部级	论文数	专著数	
	0	3	3	1					
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	主推技术	稻米半干法磨粉技术	农业农村部粮油生产主推技术		202208	第一完成人			
	获奖	米粉绿色高效加工关键技术及应用	中国农业科学院青年科技创新奖		202201	第一完成人			
	论文	Electrostatic separation technology for obtaining plant protein concentrates: A review; Trends in Food Science & Technology	Trends in Food Science & Technology, 113: 66-76, 引用23次		202107	通讯作者			
	论文	Composition and foam properties of whole wheat dough liquor as affected by xylanase and glucose oxidase	Food Hydrocolloids, 108: 106050, 引用8次		202011	通讯作者			
论文	Effect of thermosonication pre-treatment on mung bean (Vigna radiata) and white kidney bean	Ultrasonics Sonochemistry, 66: 105121, 引用33次		202009	通讯作者				

		(Phaseolus vulgaris) proteins: Enzymatic hydrolysis, cholesterol lowering activity and structural characterization			
近五年主 持的行业 背景较强 代表性科 研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时 间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金面上项目, 国家 自然科学基金委员会		基于半干法磨粉过程中水分 动态变化的大米粉品质调控 机制	201901- 202312	58
	国家重点研发计划子课题, 科技部		新兴糙米米粉(线)加工关键 技术与应用	201706- 202012	82
	国家重点研发计划子课题, 科技部		青稞功能性组分的绿色高效 制备关键技术研究	202112- 202611	50
	中国农业科学院人才项目, 中国农 业科学院		中国农业科学院“青年英才” 人才专项经费	202201- 202212	42
	农业行业标准项目, 农业农村部		大米半干法磨粉技术规程	202005- 202212	7
近五年主 讲课程情 况(限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	经典文献阅读		18	201801-今

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		农产品与食品质量安全							
姓名	余永新	性别	男	出生年月	1970 07	专业技术 职 务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士（中国农业科学院，农产品质量与食品安全，2010年）				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限300字）</p> <p>博士生导师，任国家大麦青稞产业技术体系功能研究室主任、质量与安全营养评价岗位科学家，担任国家重点研发项目评审专家、国家自然科学基金函评专家、全国博士后工作基金评审专家、国家农产品地理标志评审专家等。长期从事农产品质量安全与营养品质检测技术及应用研究，主持国家重点研发项目课题、国家重大专项、国家自然科学基金、国家现代产业技术体系项目/课题多项，发表论文73篇，参编专著5本，获2019年国家科学技术发明奖二等奖（排名第四）、2020年中国专利优秀奖（排名第二）等12项国家及省部级科技奖。培养博士硕士研究生23名。承担研究生回所课程讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			4	1	32	2			
近五年代 表性成果 (限5 项)	成果类型（获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	三唑类农药分子印迹聚合物微球，固相萃取柱及其应用	中国农业科学院成果转化奖			2021	第一完成人		
	论文	A disposable molecularly imprinted sensor based on Graphe@AuNPs modified screen-printed electrode for highly selective and sensitive detection of	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL, 284:13-22, 引用9次			201904	通讯作者		

		cyhexatin in pear samples			
	论文	Preparation of molecularly imprinted polymer with class-specific recognition for determination of 29 sulfonylurea herbicides in agro-products	JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY, 1647:462143, 引用 12 次	202106	通讯作者
	专利	基于 SERS 技术检测阿特拉津、毒死蜱、三唑酮的方法和试剂盒专利	发明专利, ZL 201811332977.8	202102	第一发明人
	专利	一种 Au-Ag 纳米链复合材料 SERS 基底及其制备方法和应用	发明专利, ZL 202010485256.1	202211	第一发明人
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划课题, 科技部		特色粮油果蔬全产业链品质评价标准体系构建及集成示范	202112-202611	613.9
	国家转基因生物新品种培育重大专项, 科技部		转基因作物多点鉴定与综合评价 (调增)	202104-202204	47.87
	国家产业技术体系, 农业部		国家大麦青稞产业技术体系	201801-202512	250
	国家自然科学基金面上项目, 科技部		基于分子特异性双识别的手性农药 SERS 传感与信号增敏研究	202201-202512	58
	国家自然科学基金面上项目, 科技部		基于印迹纳米杂化膜及增敏探针双识别作用的 SPR-SERS 农药多残留研究	201801-202112	60
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-今	硕士生专业 Seminar		18	硕士研究生
	201801-今	硕士生专业外语		18	硕士研究生

II-5 骨干教师简介									
领域(方向)名称		食品营养与健康							
姓名	王 靖	性别	男	出生年月	1967 09	专业技术职务	研究员	所在院系	农业农村部食物与营养发展研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		硕士, 中国农业科学院研究生院, 农业经济与食物营养, 1997年			是否银龄教师			否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 现任食物营养所国家食物与营养监测评价中心主任, 农业农村部食物资源监测与营养评价重点实验室主任, 中国农科院食物资源监测与营养健康评价创新团队首席科学家; 中国农业科学院双蛋白工程技术研究中心主任; 中国食品科学技术学会植物基食品分会理事长; 国家农产品营养品质科技创新联盟理事长; 国家肉类加工产业科技创新联盟副理事长; 国家食物营养健康专家委员会食物营养健康产业专业委员会委员; 中国营养学会公共营养分会委员; 担任《中国食品学报》《Foods》编委。在《Nutrition》《Food & Function》等发表论文100余篇, 作为主编出版《食品安全管理丛书》等多部学术著作。培养博士后、硕博士生11名。承担现代农产品质量安全研究进展课程内容讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			0	5	27	2			
近五年代 表性成果 (限5 项)	成果类型(获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	获奖	双蛋白食物创制及在血液病临床营养干预中的应用	2020年度中国食品科学技术学会科技创新技术进步奖		202010	第一完成人			
	论文	Protein Nutritional Support: The Classical and Potential New Mechanisms in the Prevention and Therapy of Sarcopenia	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 68(14): 4098-4018, 引用19次		202004	通讯作者			
	专利	SOYBEAN-SILKWORM PUPA DUAL-	发明专利, LU500660		202203	第一发明人			

		PROTEIN FERMENTED HAM SAUSAGE			
	论文	双蛋白营养干预促进肠-肝-脾轴免疫互作	中国食品学报, 20(09): 1-9, 引用次数7次	202009	第一作者
	论文	Soy-whey dual-protein alleviates osteoporosis of ovariectomized rats via regulating bone fat metabolism through gut-liver-bone axis	Nutrition, 103-104: 111723, 引用6次	202208	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目(限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费(万元)
	保健食品原料目录研究专项课题, 国家市场监督管理总局		保健食品原料研究: 大豆蛋白、乳清蛋白、蚕蛹水解氨基酸、酪蛋白磷酸肽+钙原料和产品研究	201812-202003	130
	首都食品质量安全保障专项重点项目, 北京市科委		昆虫双蛋白食物功能开发与产业集成示范	201812-202112	270
	政府购买服务项目, 国家卫生健康委员会		双蛋白食物临床营养干预指南和优质乳营养品质评价标准研究示范	202206-202306	15
	政府购买服务项目, 农业农村部		农产品营养品质分等分级制度体系建设	202203-202212	30
	国家农产品质量安全风险评估项目, 农业农村部		鲜乳原料风险评估和营养品质评价	201901-202112	282
近五年主讲课程情况(限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202101-今	现代农产品质量安全研究进展		2	博士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品营养与健康							
姓名	朱大洲	性别	男	出生年月	1981 10	专业技术 职 务	研究员	所在院系	农业农村部 食物与营养 发展研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士(中国农业大学, 食品科学, 2009年)				是否银龄教师		否	
骨干教师 简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>博士生导师, 主要研究方向为农产品营养品质检测评价、营养健康信息化。近年来参与构建了我国农产品营养标准框架体系, 建立了系列农产品、食品营养成分检测方法标准, 研发了系列无损测量仪器和营养健康信息化管理系统, 初步建立了营养品质评价鉴定支撑农产品品牌培育的技术模式。作为特约编辑组稿《中国农业科学》“营养导向型农业”专刊。获中国轻工业联合会科技奖三等奖、长城食品安全科技奖特等奖、中国烹饪协会科技奖一等奖、大北农业科技奖创意奖各1项。发表论文40余篇。出版专著5部, 获发明专利授权5项、软件著作权登记11项。入选北京市科技新星计划、北京市优秀人才培养资助、中国农业科学院青年英才计划。承担多门课程讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	1	国家级	省部级					
			1	2	9	1			
近五年代 表性成果 (限5 项)	成果类型(获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊 物、卷(期)、页码及引用次 数, 出版单位及总印数, 专 利类型及专利号, 获得批示 情况等			时间	署名情况		
	获奖	食用农产品光学 特征与营养安全 品质快检技术	中国轻工业联合会科技进 步奖三等奖			201802	第一完成人		
	获奖	我国农产品营养 标准体系构建	农业农村部农产品质量安 全中心“十三五”时期农产 品质量安全优质化与品质营 养健康领域科研技术创新重 要亮点成果			202111	第二完成人		
	论文	A New Technique for Determining Micronutrient Nutritional Quality in Fruits and Vegetables Based on the	Foods, 11(23): 3844, 引用3 次			202212	通讯作者		

	Entropy Weight Method and Fuzzy Recognition Method			
论文	风险获益评估模型在食物营养与安全评估中的研究进展	中国食品学报, 21(3): 375-383, 引用 1 次	202103	通讯作者
论文	Studying the evaluation model of the nutritional quality of edible vegetable oil based on dietary nutrient referenc intake	ACS Omega, 6(10): 6691-6698, 引用 21 次	202103	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研究研发计划项目子课题, 科技部	传统生鲜蛋表面杀菌营养化改造技术及配套装备研究	201701-202012	65
	北京市科技计划重点项目子课题, 科技部	猪肉营养品质分析评价及数据库构建研究	201701-201906	25
	农业农村部监管司政府购买服务项目, 科技部	全产业链标准特征品质制标构建	202201-202212	20
	中国农业科学院科技创新工程青年英才专项, 中国农业科学院	农产品营养品质评价方法与模型研究	202201-202212	33.6
	山东省东营市市校企合作资金重点项目, 山东省东营市	黄河口农产品独特营养品质分析评价研究	202211-202312	50
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称	学时	授课对象
	201905-201911	农产品快速检测技术	8	硕士研究生
	202005-202011	农产品营养标准	12	硕士研究生
	202105-202111	营养导向型农业	12	硕士研究生
	202205-202211	食物营养评价	10	硕士研究生

II-5 骨干教师简况

领域（方向）名称		农产品与食品质量安全							
姓名	汤晓艳	性别	女	出生年月	1976 10	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士（南京农业大学，食品科学，2004年）				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>博士生导师，国家生猪产业技术体系肉品质量安全与营养评价岗位科学家。兼任中国畜产品加工研究会副秘书长、科技部肉类加工产业技术创新战略联盟专家委员、全国感官分析标准化技术委员会（TC566）专家委员、全国特殊食品标准化技术委员会（TC466）专家委员、全国屠宰加工标准化技术委员会（TC516）、全国畜牧业标准技术委员会猪业标准化工作组专家等。从事肉品品质安全检测与营养评价及标准化质量控制等研究。承担国家自然科学基金、国家重点研发计划、国家科技支撑、农业行业标准制修订等项目/课题 40 余项；发表论文 70 多篇；编著 8 部；制定国家标准（国家标准样品）、行业标准 20 余项；获省部级奖项 2 项。承担农产品质量安全学相关专题讲授。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	0	国家级	省部级			4	6	13
近五年代 表性成果 (限 5 项)	成果类型（获 奖、论文、专 著、学术译著、 教材、专利、咨 询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	标准样品	猪肉冻干粉中肌苷酸含量标准样品	国家标准样品，GSB 11-3738-2020			202008	第一完成人		
	标准样品	鸡肉冻干粉中肌苷酸含量标准样品	国家标准样品，GSB 11-3737-2020			202008	第一完成人		
	标准	瘦肉型猪肉质量分级	国家标准，GB/T42069-2022			202210	第一完成人		
	论文	Characterization and identification of pork flavor compounds and their precursors	Food Chemistry, 385:132543, 引用 30 次			202208	通讯作者		

		in Chinese indigenous pig breeds by volatile profiling and multivariate analysis.			
		Screening out important substances for distinguishing Chinese indigenous pork and hybrid pork and identifying different pork muscles by analyzing the fatty acid and nucleotide contents.	Food Chemistry, 350:129219, 引用 23 次	202107	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限5项）	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	国家自然科学基金面上项目，国家自然科学基金委		基于多组学技术的地方品种猪肉脂质氧化来源特征风味形成机制研究	202201-202512	58
	国家重点研发计划子课题，科技部		宣威生猪产业提质增效关键技术集成与示范	202210-202503	180
	国家产业技术体系，农业农村部		国家生猪产业技术体系	201701-202312	428
	国家重点研发计划子课题，科技部		动物源食品农药残留限量及检测方法再评估	201912-202212	146
	国家重点研发计划子课题，科技部		优势畜禽产品分级与真伪鉴别标准样品研制	201607-202006	76
近五年主讲课程情况（限5门）	时间	课程名称		学时	授课对象
	201809-今	农产品品质评价研究进展		4	硕士研究生

II-5 骨干教师简况									
领域(方向)名称		食品营养与健康							
姓名	汤超华	性别	男	出生年月	199005	专业技术职务	副研究员	所在院系	中国农业科学院北京畜牧兽医研究所
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)		博士(中国农业科学院, 动物营养与饲料科学, 2017年)				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等(限300字)</p> <p>硕士生导师, 主要从事畜禽肉蛋品质形成机制及优质产品生产技术研究, 北京市家禽创新团队岗位专家。主持农业科技重大项目课题、国家自然科学基金、国家重点研发计划子课题等项目12项, 在 Food Chemistry、Journal of Agricultural and Food Chemistry 等发表论文20余篇, 获发明专利2项, 制定农业行业标准3项, 获国家科技进步二等奖等省部级以上奖励3项。入选“全国农业科研杰出人才培养计划”, 任中国饲料工业协会生物饲料技术委员会副秘书长, 英文期刊 Animal Research and One Health 编委, 培养研究生10余人。承担研究生专业 Seminar 课程讲授。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
	0	3	国家级	省部级					
			2	2	23	1			
近五年代表性成果(限5项)	成果类型(获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等)	成果名称	获奖类别及等级, 发表刊物、卷(期)、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Multi-Omics Profiling Reveals Se Deficiency Induced Redox Imbalance, Metabolic Reprogramming, and Inflammation in Pig Muscle	The Journal of Nutrition, 152(5): 1207-1219, 引用6次		202205	通讯作者			
	论文	Selenium Deficiency Induces Pathological Cardiac Lipid	Molecular Nutrition & Food Research, 66(6): 2100644, 引用5次		202203	第一作者			

	Metabolic Remodeling and Inflammation			
论文	Selenium deficiency-induced redox imbalance leads to metabolic reprogramming and inflammation in the liver	Redox Biology, 36: 101519, 引用 67 次	202009	第一作者
论文	Selenium deficiency induced necroptosis, Th1/Th2 imbalance, and inflammatory responses in swine ileum	Journal of Cellular Physiology, 236(1): 222-234, 引用 18 次	202101	通讯作者
论文	Effect of slaughter weight on carcass characteristics, meat quality, and lipidomics profiling in longissimus thoracis of finishing pigs	LWT Food Science and Technology, 140:1110705, 引用 17 次	202104	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	农业重大科技项目课题, 农业农村部	中国特色牛肉品质评价体系构建	202211-202610	1125
	国家自然科学基金青年基金, 国家自然科学基金委员会	硒调控蛋白质半胱氨酸巯基修饰介导的猪心肌氧化还原信号传导机制	201901-202112	30
	青年创新项目, 中国农业科学院	硒对公猪生殖铁死亡损伤的保护机制研究	202201-202412	150
	国家重点研发计划子课题, 科技部	辣椒粕在蛋鸡低蛋白日粮中的应用研究	202211-202612	34
	农业科研杰出人才培养计划, 农业农村部	农业科研杰出人才培养计划	202109-202609	50
近五年主	时间	课程名称	学时	授课对象

讲课程情况（限5门）	202101-今	研究生学术 Seminar	18	硕士研究生
------------	----------	---------------	----	-------

II-6 代表性行业教师							
序号	姓名	出生年月	培养领域(方向)	专业技术职务	工作单位及职务	工作年限(年)	主要情况简介 (教师基本情况、从业经历、代表性行业成果、拟承担培养任务等, 限填 200 字)
1	石聚领	196807	食品加工工程	教授级高级工程师	好想你健康食品股份有限公司教育中心总经理	20	曾获农业部劳动模范、河南省青年双创工作先进个人奖, 荣获“河南省五一劳动奖章”、“郑州市劳动模范”、“郑州市拔尖人才”、“第五届河南省非公有制经济人士优秀中国特色社会主义事业建设者”。拟承担食品加工工程方向研究生的实践环节指导工作。
2	段盛林	196808	食品加工工程	教授级高级工程师	中国食品发酵工业研究院副院长	29	近五年来, 承担国家和地方政府科技项目 15 项, 发表论文 38 篇, 申请发明专利 46 件, 获得中国发明授权 8 件、美国和日本国际发明专利 2 件, 获得省部级科技进步一等奖 3 项、二等奖 3 项。拟承担食品加工工程方向研究生的实践环节指导工作。
3	杨富华	197107	食品加工工程	教授级高级工程师	冰山冷热科技股份有限公司副总经理	30	参与多项国家课题研究, 主持设计多个重大项目, 个人及团队撰写论文 10 余篇, 国家授权实用新型专利 10 项, 发明专利 1 项。参与编撰书籍 1 本, 参与编撰关于本行业国家标准 1 项。拟承担食品加工工程方向研究生的实践环节指导工作。
4	李江阔	197412	食品加工工程	研究员	天津市农业科学院农产品保鲜与加工技术研究所室主任	18	主要从事农产品安全及果蔬贮运保鲜理论、新技术及新产品的研制、开发与推广工作。果蔬生理调节剂(1-MCP)、天然生物保鲜剂和果蔬微环境气调方面的研究成果已在产业上规模化应用, 开发的果蔬微环境气调保鲜是我国目前第三代气调保鲜技术, 已在难贮易腐果蔬(蓝莓、杨梅等)大量推广应用。近 5 年来主持国家科技支撑计划子课题 2 项、省部级项目 3 项、横向项目 5 项。获省部级一等奖 1 项、二等奖 3 项。获得授权专利

							9项，主/参编书3部。在国外相关学术期刊和国内核心期刊上以第一作者或通讯作者身份发表研究论文100余篇，其中SCI收录4篇，EI收录12篇。拟承担食品加工工程方向研究生的实践环节指导工作。
5	柴艳兵	197606	农产品与食品质量安全	正高级工程师	君乐宝乳业集团有限公司副总裁	18	荣获河北省首届十大杰出首席质量官，河北省政府质量奖个人奖，石家庄市政府质量奖（个人）奖。拟承担农产品与食品质量安全方向研究生的实践环节指导工作。
6	张凤枰	197211	农产品与食品质量安全	正高级工程师	四川威尔检测技术股份有限公司副总经理	27	主持或参与国家科技支撑计划项目、科技部公益性行业（农业）科研专项、国家发展改革委企业技术中心创新能力建设项目、四川省科技支撑计划项目等共20余项；已授权发明专利9项，发表论文80余篇，其中第一作者或通信作者45篇。拟承担农产品与食品质量安全方向研究生的实践环节指导工作。
7	张志刚	196812	农产品与食品质量安全	研究员	厦门银祥集团有限公司技术总监	31	《猪肉及其制品安全生产的质量控制技术研究》获2010年福建省科技进步二等奖；《猪肉及制品中兽药和违禁添加剂等有害污染物检测技术研究》获2013年福建省科技进步三等奖；《肉食品（猪肉）质量安全检测与控制关键技术及设备的研发应用》获2017年福建省科技进步三等奖；《肉制品加工过程质量提升及化学危害控制关键技术》获2019年福建省科学技术进步三等奖。拟承担农产品与食品质量安全方向研究生的实践环节指导工作。
8	陈历俊	196703	食品营养与健康	正高级工程师	北京三元食品股份有限公司	24	国家母婴乳品健康工程技术研究中心主任、国家乳品健康科技创新联盟理事长、中国食品科学技术学会常务理事；在乳品食品安全保障、母婴乳品研制、干酪国产化及乳品新领域市场开拓等方面开展工作，主持国家863计划等项目30余项，制修订国标70余项，核心成果获国家科技进步奖等；获发明专利授权33项，发表论文160余篇，出版论著12部。拟承担食品营养与健康方向

							研究生的实践环节指导工作。
9	杜松明	197003	食品营养与健康	研究员	中国营养学会	29	有近 10 年的营养与食品卫生学教学经验，参与“中国居民营养与健康状况监测”、国家科技支撑计划重点项目“以膳食营养为主的儿童肥胖综合防控技术的研究”等 10 多项研究工作。发表文章 100 余篇，参与编写《中国儿童少年营养与健康报告》系列报告、《中国居民膳食指南（2016）》。获中华医学科技奖、中华预防医学会科学技术奖以及中国营养学会科技奖等多个奖项。拟承担食品营养与健康方向研究生的实践环节指导工作。
9	李家鹏	197911	食品营养与健康	正高级工程师	中国肉类食品综合研究中心院长助理	15	基于 RT-PCR 测定混合肉制品中特定肉类成分含量的方法。发明专利，授权号：ZL102296111A；A novel duplex SYBR green real-time PCR with melting curve analysis method for beef adulteration detection. Food Chemistry, 2020, 338。拟承担食品营养与健康方向研究生的实践环节指导工作。

注：1.本表限填本单位正式聘任的、与本专业学位相关的行业教师。

2.除申请基本条件有专门要求外，限填 10 人。

III 人才培养

III-1 相关学科专业基本情况（限填 5 项）											
学科专业名称 (级别类型)	批准时间	2018		2019		2020		2021		2022	
		授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率
食品科学 (硕士二级)	2011	16	100%	18	100%	22	91%	25	100%	34	91%
农产品加工及贮藏工程 (硕士二级)	2011	10	100%	8	100%	4	100%	3	100%	4	100%
农产品质量与食品安全 (博士二级)	2003	9	100%	14	100%	14	92%	15	100%	16	93%
农产品加工利用 (博士二级)	2011	5	80%	18	100%	19	100%	7	100%	12	100%
食品加工与安全 (专硕领域)	2007	40	100%	40	83%	61	91%	76	91%	58	86%

III-2 现有相关学科专业建设情况
<p>相关学科专业基本情况、建设成效等（限 500 字）</p> <p>中国农业科学院于 2002 年获得农业推广硕士专业学位招生资格，2007 年增加食品加工与安全领域，2011 年获得食品科学与工程硕士授权一级学科。依托农产品加工研究所、质量标准与检测技术研究所等 20 个研究所雄厚的科研能力和师资队伍，开展研究生培养工作，近五年，累计授予硕士学位 461 人。</p> <p>中国农业科学院始终坚持社会主义办学方向，全面落实立德树人的根本任务，坚定不移地走内涵式发展道路，充分发挥院所结合两段式培养的优势，依托全院资源办研究生教育。本申请点拥有一支以中青年骨干为主、创新能力强的导师队伍，其中研究员 77 名、副研究员 121 名，包括国家百千万人才 3 人、全国农业科研杰出人才 6 人、国务院特聘专家 5 人、重点基金获得者 2 人。导师队伍年龄、学历和职称结构合理，45 岁以下导师占 67%，具有博士学位的占 75%。行业教师 49 人，具有高级职称的占 84%。拥有国家重点领域创新团队、农业农村部创新团队以及 10 多个省部级重点实验室及工程中心等。学科评估农业硕士评估结果为 A，食品科学与工程为 A-。</p>

注：1.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2.申请专业学位博士点的须填写对应专业学位硕士点基本情况，工程类专业学位类别可按照原有工程领域授权点和调整后的工程类专业学位授权点分别填写。

3.“学位授予人数”填写在本单位授予学位的各类研究生数（含全日制、非全日制研究生及留学研究生）。专业学位授权点的学位授予人数包括全国 GCT 考试录取的在职攻读硕士专业学位研究生。

4.“就业率”指当年协议和合同就业（含博士后）、自主创业、灵活就业和升学的学生总数与毕业生总数的比值，统计时均不含同等学力申请博士和硕士人员。

III-3 近五年相关学科专业毕业生质量简介（限 600 字）

请对照申请基本条件，简要介绍相关学科专业毕业生就业、毕业生满意度、相关资格证书及培训考试等情况。

申请点相关学科专业毕业生从事的行业与专业契合度较高。用人单位普遍评价，我院毕业生动手能力、自我学习能力比较强，专业基础知识扎实、沟通交流和团队合作能力比较强。近五年平均就业率为 92.9%。**从就业去向来说**，签署三方协议和合同就业（含博士后）339 人，出国 35 人，读博士 57 人；**从单位性质来说**，机关占比 4.6%，高等教育单位占比 11.2%、国有企业占比 10.7%、科研设计单位占比 19.6%、中初教育单位占比 1.4%，三资企业占比 1.4%，其他事业单位占比 10.1%、其他企业占比 40.7%，部队占比 0.3%；**从就业单位来说**，毕业生就业人数较多的单位为中国农业科学院、中国科学院、中国热带农业科学院、中国水产科学研究院、北京市市场监督管理局、国家粮食和物资储备局科学研究院、兰州工业研究院、中国储备粮管理集团有限公司、青岛清原化合物有限公司等单位，毕业生平均年收入为 11 万元—15 万元；**从毕业生满意度来说**，毕业生对就业指导课满意度为 92.7%，对双选会满意度为 91.8%，对宣讲会满意度为 92.0%，对就业指导手册满意度为 98.4%，对薪资满意度为 89.8%。据不完全统计，120 名同学考取了注册营养师、评茶师、教师资格证书等；多名同学参加了农产品质量安全与营养健康科普员、农产品全程质量控制技术体系质管员、农业质检机构内审员等培训考核。通过参加学习培训、职业生涯规划、就业指导讲座，在校生的职业技能得到了明显提升，得到用人单位的普遍欢迎。

注：1.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2.培训考试指住院医师规范化培训考试等。

III -4 目前开设的与本专业学位相关的特色课程（限填 10 门）

序号	课程名称	课程类型	主讲教师	授课方式	学分	课程特色简介 (介绍本课程师资配置、特色亮点及授课效果等情况, 限 100 字)	备注
1	高级食品化学	专业必修课	李欣	课程讲授、模拟训练	2	介绍食品化学研究的现状、进展及发展趋势, 水结构与食品加工的关系、碳水化合物的结构与功能活性和分离提取检测方法、脂肪氧化与抗氧化的机制、功能性油脂化学和检测方法等。主讲教师曾获评农科院优秀教师。	
2	农产品加工与食品科学专题	专业必修课	王强	专题讲座、专题研讨	2	从宏观层面介绍国家农产品加工产业发展战略与政策, 本领域国内外最新发展方向、趋势与重点, 以及农产品加工与食品科学的基本理论、基础知识、实验技能, 培养应用能力。主讲教师曾获评农科院优秀教师。	
3	现代食品工程原理	专业必修课	朱秋锋	课程讲授	2	通过本课程的学习, 使学生熟悉现代农产品加工与食品制造业中物理方法的各种单元操作原理与装备, 掌握在实验室研究及工业技术开发中相应方法的研究与实现方法的途径与特点。	
4	农产品贮藏专题	专业必修课	张学杰	课程讲授、案例分析	2	介绍农产品如粮食、果蔬、畜产品等贮藏保鲜的理论、技术及国内外研究进展与趋势、产业动态。通过案例学习, 培养从事农产品贮藏研究的科学思维与专业能力。主讲教师曾获评农科院优秀教师。	
5	农产品质量安全研究进展	专业必修课	钱永忠	专题讲座、专题研讨	2	介绍农产品质量安全在检测技术、标准物质、风险监测与评估、品质评价、环境污染物等主要研究领域研究动态和发展前景, 提高文献综述与分析能力, 为农产品质量安全研究奠定理论基础。主讲教师曾获评农科院优秀教师。	
6	食品安全案例	专业必修课	陈松	课程讲授、案例分析	2	通过研究分析国内外典型食品及农产品质量安全案例, 培养学生自主探究能力以及解决问题的全球视野, 训练学生应对食品及农产品质量安全问题和解读食品安全问题的专业素质能力。主讲教师曾获评农科院优秀教师。	

7	食品微生物学	专业选修课	吕加平	课程讲授、专题研讨	2	介绍食品微生物学基本理论、发展动态、前沿技术及常见食品微生物的生物学特性、分类地位及在食品加工、保藏、流通、食品卫生等领域的应用，解决食品和农产品加工、流通等环节中问题。主讲教师曾获评农科院优秀教师。
8	食品检测技术	专业选修课	王静	课程讲授、专题研讨	2	介绍食品营养、质量与安全检测技术知识体系，掌握食品营养物质、添加剂及有毒有害物质等的现代分析技术的理论、方法。该课程将为今后的专题研究、研究生毕业论文设计与实施奠定基础。主讲教师曾获评农科院教学名师。
9	食品安全管理体系	专业选修课	陈松	课程讲授、专题研讨	1	介绍农产品和食品安全管理的重要意义，风险评估、风险管理等基本概念，农产品和食品安全管理治理体系、政策法规、技术支撑和风险交流等措施，国内外农产品和食品安全管理的发展趋势。主讲教师曾获评农科院优秀教师。
10	食品营养组学与生物制造	专业选修课	辛凤姣	课程讲授、专题研讨	2	食品营养组学与生物制造是食品研究领域前沿的新兴交叉学科，组学概念的引入和新兴生物技术的运用，推动了食品科学研究进程和食品生物制造发展，为实现食品安全、精准营养奠定了基础。主讲教师曾获评农科院教学名师。

注：1.“课程类型”填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课，可多填。

2.“授课方式”限填写“课程讲授、专题讲座、专题研讨、案例分析、在线课程、现场调研、团队学习、模拟训练、其他（自主填写）”，同一课程使用多种教学方式时，填报不超过2项。

III-5 相关学科专业近五年获得的省部级及以上教学成果奖					
序号	获奖类别	获奖等级	获奖成果名称	主要完成人	获奖年度
1					
2					

3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
...					

注：1.同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

2.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

III-6 相关学科专业近五年在校生代表性成果 (限填 10 项)					
序号	成果名称	时间	学生姓名	学位级别 (学习方式/ 入学年月/学科专业)	成果简介 (限 100 字)
1	2019 年中国农业科学院优秀硕士学位论文	20200901	李婷婷	硕士 (全日制 /201609/食品加工与安全)	《基于 DNA 检测的羊肉掺假鉴别技术研究》获院优秀硕士学位论文; 在 Q1 区期刊《Food Chemistry》和《Sensors and Actuators B-Chemical》一作发表论文两篇, 分别被引 22 次、51 次。
2	2022 年度中国农业科学院研究生院大北农科学实践创新奖	202212	许灵媛	硕士 (全日制 /202009/食品加工与安全)	围绕莠去津、扑草净和噻嗪酮抗体制备及免疫分析方法开展研究, 以一作在《Journal of Phamaceutical Analysis》、《Journal of Agricultural and Food Chemsitry》、《Biosensor》、《Foods》等 Q1 区期刊发表 4 篇论文, 申请发明专利 4 项 (本人排名第二, 导师排名第一)。
3	Salicylic acid reduces cadmium(Cd) accumulation in rice (Oryza sativa L.) by regulating root cell wall composition via nitric oxide signaling	202111	潘九月	硕士 (全日制 /201809/食品加工与安全)	在《Science of the Total Environment》上发表研究论文, 揭示水杨酸降低水稻镉积累的作用机制及其信号分子, 为利用水杨酸阻控水稻镉污染提供了科学支撑。

4	Analysis of bronopol (2-bromo-2-nitropropan-1, 3-diol) residues in rice (<i>Oryza sativa</i> L.) by SPE using Bond Elut Plexa and liquid chromatography-tandem mass spectrometry	201801	柴爽爽	硕士（全日制/201509/农产品质量与食品安全）	在《Analytical and Bioanalytical Chemistry》上发表研究论文，方法通过构建亲水-亲脂固相萃取分离净化，结合特定的酸环境，提高了溴硝醇稳定性，有效分离干扰杂质，减少基质效应达 35%。该方法的建立为溴硝醇快速、准确检测提供了新思路和新方法。
5	A novel and controllable method for simultaneous preparation of human milk fat substitutes (OPL, OPO and LPL): two-step enzymatic ethanolysis-esterification strategy	202211	李雅丽	硕士（全日制/202009/食品加工与安全）	该文发表于一区《Food Research International》，提出基于两步醇解-酯化策略的方法，可同时可控地制备 1-油基-2-棕榈酰-3-亚油基甘油、1,3-二油基-2-棕榈酰甘油和 1,3-二油基-2-棕榈酰甘油，为开发人乳脂代用品提供了一种新颖有效的策略。
6	An efficient and robust continuous-flow bioreactor for the enzymatic preparation of phytosterol esters based on hollow lipase microarray	202203	徐刘佳	硕士（全日制/201909/食品加工与安全）	该文发表于《Food Chemistry》，被引 15 次。开发了连续流动的生物反应器，填充组织良好的脂肪酶微阵列，用于可持续合成功能性脂质-植物甾醇酯。该可持续、高转化率流程系统为食品加工领域 <i>pe</i> 的规模化生产提供了一条可行途径。

7	Mapping and functional analysis of high-copper accumulation mutant <i>oshc1</i> in rice	202201	张琬悦	硕士（全日制/202009/食品科学）	在《Journal of Hazardous Materials》发表题研究论文，研究了水稻籽粒高铜积累突变体 <i>hc1</i> 的形成机制，发现水稻高铜积累调控等位基因 <i>oshma4</i> ，揭示了 OsHMA4 通过调控水稻木质部铜装载促进籽粒铜积累的调控机制，为水稻铜元素的合理利用提供了理论基础。
8	Controlled Nutrient Delivery through a pH-Responsive Wood Vehicle	202204	栾倩	博士（全日制/201809/农产品加工利用）	论文发表于纳米领域的顶尖期刊 ACS Nano，影响因子 17.1。成功创建了 pH 响应性纤维素营养递送卷轴，并揭示了递送卷轴在模拟胃肠液环境下的保护和释放机制，为新型脂质资源的发掘与高值化利用提供了新策略。
9	中国农业科学院优秀硕士学位论文奖	202012	摆玉蔷	硕士（全日制/201709/食品加工与安全）	从能量代谢角度揭示了糖原磷酸化酶磷酸化通过糖酵解影响肉品质的机制，解析了磷酸化修饰后糖原磷酸化酶的空间结构，阐明了结构域变化对糖原磷酸化酶活性的调节机制，以第一作者在《Food Chemistry》等期刊上发表论文 3 篇。
10	中国农业科学院优秀博士学位论文奖	201912	张金闯	博士（全日制/201609/农产品加工利用）	首次从能量输入的角度明确了高水分挤压过程中，由挤压温度、物料水分及剪切方式组成的不同挤压能量输入组合带来的系统响应参数变化及对高水分花生拉丝蛋白的品质调控作用。以一作在《Food Hydrocolloid》等期刊发表论文 8 篇。

注：1.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2.限填本单位相关学科专业 2018 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日期间在校学生以第一作者（通讯作者）或除导师外本人排名第一取得的成果，如参加竞赛获奖、参加重要科研项目、取得重要科研成果、创新创业成果、获得科研奖励或其他荣誉称号等。对于在校生成在校期间投稿、参赛，但毕业后才得以发表、获奖且署名为本单位的成果也可填入。

3.“学位级别”填“博士、硕士、学士”，“学习方式”填“全日制、非全日制”。

4.“成果简介”限填写学生在成果中的具体贡献。团队成果完成人应填写团队负责人姓名，并在简介中说明团队情况。

IV 培养环境与条件

IV-1 相关学科专业近五年代表性成果转化或应用（限填 10 项）				
序号	成果名称	成果类型	主要完成人	转化或应用情况（限 100 字）
1	氯霉素分子印迹聚合物微球的制备方法等	发明专利	王静，余永新	2019 年 5 月 5 日，专利权转让北京普析通用仪器有限责任公司，合同金额 1000 万元。
2	辣椒素类物质通用人工半抗原、人工完全抗原及其应用	发明专利	李培武，杨青青，张奇，马飞，张良晓，张文，唐晓倩，丁晓霞	2020 年 1 月 2 日，转化武汉华美公司，合同金额 1000 万元。本专利提出了辣椒素类物质通用人工半抗原、人工完全抗原及其应用。
3	茶叶风味品质成分食品化定向制造技术集成系统及方法	发明专利	尹军峰，陈建新，许勇泉，袁海波，邓余良，陈根生，汪芳	2020 年排他许可给河源市万隆实业集团实施，合同金额为 300 万元。该发明系一种茶叶风味品质成分食品化定向制造技术集成系统及方法，可实现原料品质定向提升。
4	米粉绿色高效加工关键技术与产业应用	技术规范	佟立涛	技术成果相继在广西螺霸王食品科技、贵州茅贡米业、金健米业集团、广东蒙自源米粉、河南黄国粮业有限公司等 7 家企业推广应用，新建生产线 29 条，近三年为企业累计新增产值超 30 亿元，新增利润 4 亿多元。
5	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量（茶叶中啮氧菌酯最大残留限量）（GB2763-2021）	国家标准	张新忠、罗逢健、周利、刘光明、楼正云、陈宗懋	已于 2021 年 9 月 3 日实施。为我国茶叶生产提供了安全规范指导，保障了我国茶叶质量安全水平。
6	梅花鹿茸分等质量（GB/T 40943-2021）、马鹿茸分等质量（GB/T 40941-2021）、鹿茸加工技术规程（GB/T 41188-2021）	国家标准	孙印石	标准于 2022 年 6 月 1 日实施，可基本满足我国梅花鹿和马鹿从业者对鹿茸分等质量和加工技术的市场需求，规范了鹿茸产品的等级鉴定，填补了鹿茸行业国家标准空白，有利于我国梅花鹿和马鹿相关产业的健康发展。
7	茶叶中可可碱和茶碱含量的测定 高效液相色谱法（NY/T 3631-2020）	行业标准	刘新、蒋迎、周苏娟、汪庆华、马桂岑、陈利燕、张颖彬	已于 2021 年 1 月 1 日实施。为我国茶叶质量检测提供了技术方法，保障了我国茶叶质量安全水平。

8	《2022 年中国食物与营养发展报告》	智库报告	王靖、朱大洲	报告内容获得习近平总书记发表在《求是》杂志的撰文《加快建设农业强国 推进农业农村现代化》引用，并在社会上引起良好反响。
9	《农产品减损增效报告》	智库报告	王凤忠	2020 年 10 月获中央领导批示。
10	《双蛋白营养干预是脱贫攻坚一条新路》（判断与思考）	智库报告	王靖	2020 年获得国务院副总理孙春兰批示。

注： 1.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2.“成果类型”填写：专利、咨询报告、智库报告、标准制定、技术规范、行业标准、教学案例及其他原创性研究成果等。

IV-2 近五年代表性艺术创作与展演				
IV-2-1 艺术创作设计获奖（限填 5 项）				
序号	获奖作品/ 节目名称	所获奖项与等级	获奖 时间	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要获奖人及其贡献等）
1				
2				
3				
4				
5				
IV-2-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填 5 项）				
序号	展演作品/ 节目名称	展演名称	展演时间与 地点	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要参与人及其贡献等）
1				
2				
3				
4				
5				
IV-2-3 其他方面（反映本专业学位或相关学科专业创作、设计与展演水平，限 300 字）				

注：1.本表仅限申请音乐、舞蹈、戏剧与影视、戏曲与曲艺、美术与书法、设计专业学位授权点的单位填写。
2.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

IV-3 实践教学

IV-3-1 实践教学基地情况（限填 10 项）

序号	实践基地名称	合作单位	地点	建立年月	副高及以上专业技术人员数	年均接受学生数（人）	人均实践时长（月）	基地及专业实践内容简介 （限填 200 字）
1	中国农业科学院茶叶研究所嵊州综合实验基地	中国农业科学院茶叶研究所	浙江省绍兴市嵊州市茶园头村	201501	6	17	6	建成科研实验及辅助用房 3250 平米，包括实验楼 1 栋、宿舍食堂个 1 栋，实验用地 328 亩，建有大棚、中棚、旱棚、长期定位试验、喷灌等基础实验设施。可同时接纳 50 名科研人员开展试验，已开展茶树种质创新和新品种选育、茶树生态栽培技术及茶叶加工新工艺的研究。增进了学生对茶树新品种、茶园病虫害绿色防控、茶叶标准化生产、综合生产技术等方面的了解。
2	中国农业科学院茶叶研究杭州综合试验基地	杭州龙冠实业有限公司	浙江省杭州市西湖区	201211	5	16	6	基地总面积 361 亩，试验用地 251 亩，建筑用地 110 亩，工厂化育苗温室 594.92 平米、保存温棚 1506.3 平米、实验室和科研用房 24809.85 平米。可同时接纳 300 名科研人员开展试验。帮助学生深入掌握茶树种质资源、遗传育种、生态栽培、营养与养分管理、病虫害防控的知识，熟悉了茶叶精准加工、深加工与多元化利用等实践操作与规程。
3	果酒加工实践基地	洛阳君山红酒业有限公司	河南省洛阳市	201306	7	3	3	洛阳君山红酒业有限公司是以猕猴桃酒为主的果酒生产企业，拥有新品种红色猕猴桃研发基地 1300 亩，野生猕猴桃保护基地 5000 亩，建有标准化厂房 2400 平方米、年产 500 吨猕猴桃酒生产线一条，可为研究生提供果酒加工中试、生产试验与实践。学生了解了果酒加工产业中存在的主要问题，熟悉了果酒生产的主要操作

								环节，学习果品加工相关操作规范。
4	食物营养综合试验基地	廊坊国际农业高新技术产业园	廊坊	202209	1	3	1	在基地可为中小学生普及农产品品质、食物营养、人体健康相关知识；科普牛奶相关的营养健康知识，讲授演示如何合理搭配膳食、如何才能吃的健康。提升了学生灵活运用知识、开展科普的能力。
5	中国农业科学院金堂食用菌试验示范基地	金堂县食用菌管委会	四川省成都市金堂县	202105	1	6	2	基地共 8700 余平方米，内建集设施栽培、工厂化栽培、地栽等为一体的试验示范区，配有智能环控系统 15 套、工厂化栽培试验库房 12 间、工厂化栽培示范库房 3 间、500 多平方米地栽区等。此外，还建有 2000 平方米食用菌菌种生产、培养与产品初加工车间。培训了学生菌种生产、环境控制等实践操作，增进了学生对食用菌生产及加工环节、全流程生产管理标准和规范的了解和掌握。
6	农业部长白山野生生物资源重点野外科学观测试验站研究生实践教学基地	吉林中特农业科技有限公司	吉林省吉林市	200501	2	4	6	该试验站下设长白山野生浆果资源试验站、药用植物资源试验站、特种经济动物试验站。主要针对“特种经济动植物”相关专业开展学生实践应用，增进了学生对于相关专业知识的理解。
7	中国农业科学院金堂食用菌试验示范基地	金堂县食用菌管委会	四川省成都市金堂县	202105	1	6	2	基地共 8700 余平方米，建有集设施栽培、工厂化栽培、地栽等为一体的试验示范区，配有智能环控系统 15 套、工厂化栽培试验库房 12 间、工厂化栽培示范库房 3 间、500 多平方米地栽区等。此外，还建有 2000 平方米食用菌菌种生产、培养与产品初加工车间。提升了学生对于食用菌生产加工环节的了解，增加了学生的实践能力。

8	中国（潍坊）食品科学与加工技术研究院	潍坊国家农业开放发展综合试验区管委会（筹）、寒亭区人民政府、潍坊市市场监督管理局	山东省潍坊市寒亭区国际食品产业园	201911	9	20	6	基地拥有 6000 平方米科研用房，下设植物蛋白挤压与精准营养配餐创新中心、营养健康肉制品创新研究中心、果蔬食品制造与营养健康研究中心、特色功能性产品研发中心、预制菜科技研究中心、农产品加工质量安全研究中心，涵盖农产品质量安全、功能性食品、中央厨房预制菜、植物蛋白、肉品、果蔬等多个领域。增进了学生对于农副食品加工行业认知，增强了学生的实践能力。
9	中国农科院农产品加工与营养健康研究院（沧州）	沧州市政府	河北省沧州市	202109	8	20	6	基地围绕当地主导产业，开展平台建设、产业技术支持、科研成果孵化、产业人才培养、加工学科构建等。依托基地，建立科技小院 4 个，分别为河北沧县枣产业科技小院、河北献县肉鸭科技小院、河北泊头桑椹科技小院、河北黄骅早碱麦科技小院。实践帮助学生深入了解了相关产业情况，并对相应的生产有了直观的认知，提升了实践操作能力。
10	邢台金沙河面业有限责任公司实践基地	邢台金沙河面业有限责任公司	河北省邢台市	201801	5	10	12	实践基地主要开展营养强化面粉和面条的供给和消费发展，强化对主食产品的营养科学指导与农业经济管理方向的实践训练。学生到基地后，从熟悉生产流程开始学习，了解了生产中的实际问题，增加了对于企业生产、管理的实际了解，提升了社会适应能力。

注：1.限填 2022 年 12 月 31 日前已经与本单位签署合作协议的与本专业学位类别人才培养相关的实习、实训、实践基地。
2.“基地及专业实践内容简介”填写基地情况与条件，开展实践教学内容，实践指导教师配备情况等。
3.“副高及以上专业技术人员数”限填各基地参与本专业学位类别研究生全程指导的副高级及以上专业技术人员数量。

IV-3-2 近五年代表性专业实践活动与成果（限填 10 项）

序号	活动或成果名称	负责人	所属学科专业	活动或成果简介 (限 200 字)
1	北京市金御农民专业合作社农产品承诺达标合格证调研	陈松	食品加工与安全	围绕生鲜农产品标识应用及其影响因素的研究主题，带领团队科研助理、研究生在北京市金御农民专业合作社开展调研，观摩了解合格证的开具过程、与合作社农民进行座谈开展调查、走访相关农业企业等经营主体，从而从生产经营主体入手，了解承诺达标合格证在实际生产销售中的使用状况，探索发现其在实际应用中的问题及生产经营主体应用承诺达标合格证的内驱动力，以便承诺达标合格证在全国范围更好地推广应用。
2	通辽科尔沁肉牛品质分析培训	赵燕	食品加工与安全	先后带领科研助理和学生赴内蒙古通辽市农畜产品检测中心进行技术交流和培训 5 次，围绕科尔沁牛肉的样品采集、前处理、矿物元素脂肪酸分析等进行交流培训，参与项目的研究生共计 5 人次，近 3 年共为通辽培训技术人员 30 余人次。
3	农药施用对果蔬品质影响调查与实践活动	金芬	食品加工与安全	围绕农药施用对于果蔬品质可能产生的影响，组织并带领学生对甜瓜、草莓等农产品的栽培、施药进行调查，与中国农业科学院蔬菜花卉所、北京市昌平区植保站等开展合作，选取氯吡嘧、吡虫啉等代表性农药开展对比试验、采集样品并进行指标分析，探寻农药对于甜瓜、草莓的品质影响，提出安全合理的施用剂量，为相关产业的提质增效提供重要的科学基础数据。
4	果酒加工实践教学活动中	焦中高	食品科学	带领研究生赴洛阳君山红酒业有限公司了解加工生产果酒的实践工作环境，在果酒品质控制研究方面为研究生培养提供了对口的实践渠道。研究生可通过基地实践了解学习相关操作规范，提升专业技能。同时，也在实践中了解了生产中的实际问题，为进一步开展论文研究工作奠定了坚实基础。
5	“庆丰收 迎小康”主题活动	王靖	食品科学	组织研究生参与中国农业科学院第二届科普开放日，以“庆丰收 迎小康”为主题，围绕科学营养膳食开展了一系列科普实验，为中小學生、儿童及家长等解答在饮食中遇到的一些小问题。
6	食物营养综合试验研学实践活动	朱大洲	食品科学	组织研究生为中小學生普及农产品品质、食物营养、人体健康相关知识。科普牛奶相关的营养健康知识，及如何合理搭配膳食、如何才能吃得健康。

7	金堂县食用菌产业调研	甘炳成	食品科学	开展四川省成都市金堂县食用菌产业现状调研，实地走访金堂县多家食用菌生产基地及企业，了解其种植方式、种植规模、产量、加工方式以及生产销售中遇到的其他问题。带领4名硕士研究生、1名博士研究生深入现场、实地调研了解食用菌产业的现状，在生产一线发现科学问题，在实践中完成论文选题。
8	“从‘自然’到‘餐桌’的20年科技之旅”第四届“农科开放日”	王凤忠	食品科学	以科普讲座的形式对周边市民进行食物营养科普讲座。学生志愿者带着市民朋友们开展了“天然色素的奥妙”“食用香精的闻析辨识”“巧手自制葡萄酒”“凉皮灵魂—面筋制作”“果蔬酸碱知多少”“泡腾片之火山喷发”“蛋白质现‘真身’”等小实验，用通俗易懂、声情并茂的讲解向大家充分展示了农产品加工的无穷魅力。
9	植物蛋白挤压产品中试生产线实操练习	佟立涛	食品科学	通过让研究生参与植物蛋白挤压产品中试实验，实际操作练习从原料到产品各个生产环节的设备操作技能，锻炼了学生解决实际问题的能力，在车间一线检验科研成果，研制了藜麦营养配餐脆片、方便营养小米粥等新产品2个，申请发明专利1件，为高效开展科研工作积累了经验。
10	河北黄骅旱碱麦试验教学活动	郭波莉	食品科学	带领学生到当地深入了解了旱碱麦加工产业发展中存在的卡脖子问题，针对旱碱麦传统面制品（如面花等）的品质提升问题开展了相关研究。目前已派驻专业学位硕士7人参与本教学活动。

注：1.限填本单位组织或开展的专业实践活动，或本单位取得的专业实践成果。如：原创教学案例，自建案例库，创新实践教学形式，创业教育活动、职业能力培训、为国际组织和政府机构提供口译服务等。

2.“负责人”填写组织或开展专业实践活动的责任教师、行业专家，或取得专业实践成果的主要教师。

IV-4 近五年科研情况					
IV-4-1 科研项目数及经费情况					
在研科研项目		在研国家级科研项目		在研省部级科研项目	
总数(项)	到账总经费数(万元)	总数(项)	到账总经费数(万元)	总数(项)	到账总经费数(万元)
399	29698.21	159	8731.55	161	10369.59
国家级科研项目			省部级科研项目		
总(项)	到账总经费数(万元)	总数(项)	到账总经费数(万元)	总数(项)	到账总经费数(万元)
278	32416.21	451	28927.47		
纵向科研项目			横向科研项目		
总(项)	到账总经费数(万元)	总数(项)	到账总经费数(万元)	总数(项)	到账总经费数(万元)
957	71672.41	2146	36526.67		
年师均科研项目数(项)	2.97	年师均科研项目到账经费数(万元)	103.54	年师均纵向科研项目到账经费数(万元)	68.59
省部级及以上科研获奖数			42		
出版专著数	112	师均出版专著数	0.5		
公开发表学术论文总篇数	3219	师均公开发表学术论文篇数	15.4		

注：1.本表仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

2.“国家级科研项目”是指国家自然科学基金、国家科技重大专项(含军口)、国家重点研发计划、国家社会科学基金、国家艺术基金项目。

3.在研科研项目”是指2022年12月31日仍未结题的科研项目。

4.“年师均”是指近五年专任教师的平均值;“师均”是指专任教师的平均值。

IV-4-2 近五年获得的代表性科研奖励(限填10项)						
序号	奖励类别	获奖等级	获奖项目名称	获奖人	获奖年度	署名情况
1	国家技术发明奖	二等奖	农产品中典型化学污染物精准识别与检测关键技术	王静等	2019	第一完成人
2	国家科技进步奖	二等奖	羊肉梯次加工关键技术及产业化	张德权等	2018	第一完成人
3	神农中华农业科技奖	一等奖	农产品中主要危害因子高效识别与风险评估关键技术与应用	钱永忠等	2021	第一完成人
4	神农中华农业科技奖	一等奖	生鲜肉精准保鲜数字物流关键技术及产业化	张德权等	2021	第一完成人

5	中国食品科学技术学会科技创新奖	技术进步奖	双蛋白食物创制及在血液病临床营养干预中的应用	王靖等	2020	第一完成人
6	四川省科技进步奖	一等奖	羊肚菌驯化和新品种选育及产业化关键技术创新与应用	甘炳成等	2019	第一完成人
7	浙江省科技进步奖	一等奖	夏秋茶高值化利用关键技术创新与应用	尹军峰等	2021	第一完成人
8	西藏自治区科学技术奖	二等奖	西藏优势农产品产业化加工关键技术及新产品创制	王凤忠等	2020	第一完成人
9	全国农牧渔业丰收奖	一等奖	畜禽养殖中未知添加物筛查与控制新技术及推	杨曙明等	2019	第一完成人
10	全国农牧渔业丰收奖	一等奖	畜禽产品重点危害因子快速精准检测关键技术	邱静等	2022	第一完成人

注：本表限填省部级及以上科研奖项、全国专业学位教育指导委员会奖项或全国性行业科研奖励，同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

IV-4-3 近五年承担的代表性科研项目（限填 10 项）						
序号	名称 (下达编号)	来源	类别	起讫时间	负责人	本单位到账 经费 (万元)
1	主要畜禽产品中关键危害物迁移转化机制及安全控制机理研究 (2017YFC1600300)	科技部	国家重点研发计划项目	201801-202112	苏晓鸥	502
2	生鲜食品中混合污染物联合毒性效应及风险评估技术研究 (2018YFC1603000)	科技部	国家重点研发计划项目	201812-202112	钱永忠	497
3	果蔬产品质量安全保障技术应用示范 (2019YFC1605600)	科技部	国家重点研发计划项目	201912-202212	金芬	279.1
4	牛奶热伤害程度评价及其消减技术研发 (2022YFD130100401)	科技部	国家重点研发计划项目	202212-202712	唐振闯	100
5	肉类品质数字识别与精准减损技术研发及装备创制 (2022YFD2100500)	科技部	国家重点研发计划项目	202211-202710	张德权	460
6	地理标志产品特色品质控制技术研究与应 (2022YFF0606800)	科技部	国家重点研发计划项目	202210-202609	邱静	55.4
7	中华蜜蜂产业关键技术研究与应用示范 (2022YFD1600200)	科技部	国家重点研发计划	202211-202610	吴黎明	300
8	特色粮油果蔬作物特征品质分析与特征标准研究 (2021YFD1600100)	科技部	国家重点研发计划项目	202110-202512	王凤忠	957.6
9	能量代谢与蛋白质翻译后修饰关联调控肉品质的分子机制 (32030086)	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金重点项目	202101-202512	张德权	297
10	食品非热加工与品质控制 (32222067)	国家自然科学基金委员会	优青项目	202201-202512	徐贞贞	100

注：仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-4-4 近五年发表（出版）的代表性论文、专著、译著、实践类教材（限填 10 项）

序号	名 称	作 者	时 间	发表刊物/出版社	备 注（限 100 字）
1	Architecture of the native major royal jelly protein 1 oligomer	田文礼	201808	Nature Communications	成功解析了蜂王浆主要蛋白 MRJP1(Major Royal Jelly Protein 1) 的复合物晶体结构，成果在线发表在《自然·通讯》(Nature Communications)杂志，影响因子 11.878.
2	Characterization of key aroma compounds in Beijing roasted duck by gas chromatography-olfactometry-mass spectrometry, odor activity values and aroma recombination experiments	张德权	201905	Journal of Agricultural and Food Chemistry	被“科学私享”翻译，并位居最受读者关注的 10 篇文章之首，被引 128 次。
3	Dietary fibers from fruits and vegetables and their health benefits via modulation of gut microbiota	郑金铠	201909	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	该论文总结了来源果蔬的膳食纤维在类型和特性上面的最近进展，并讨论了加工方法对膳食纤维性质的影响，描述了膳食纤维对肠道微生物生态、体内生理状况和健康的作用。被引 113 次。
4	Gelsedine-type alkaloids: Discovery of natural neurotoxins presented in toxic honey	杨术鹏	202001	Journal of Hazardous Materials	该文发表于《Journal of Hazardous Materials》，研究揭示了有毒蜂蜜致人中毒的物质基础及其毒性作用机制，为有毒蜂蜜的风险管控和中毒人群的诊断与救治提供新的思路 and 手段。
5	De novo synthesis of astaxanthin: From organisms to genes	张洪博	201910	Trends in Food Science & Technology	论文发表在食品科学与技术领域 TOP5%期刊 Trends in Food Science & Technology，影响因子 15.3。揭示了原核生物与真核生物间虾青素合成方式差异的分子依据，为虾青素的分子合成机制研究和高效虾青素生物反应器开发提供了重要参考，被引 58 次。

6	Volatile compounds, affecting factors and evaluation methods for rice aroma: A review	胡贤巧	202003	Trends in Food Science & Technology	该论文发表 TOP5%期刊 Trends in Food Science & Technology, 影响因子为 12.563。研究归纳了稻米影响稻米香味的挥发性化合物、影响因素及评价方法, 被引 125 次, 自 2021 年以来一直是高被引文章。
7	Protective effects of Genistein on the cognitive deficits induced by chronic sleep deprivation	王凤忠	202004	Phytotherapy Research	该研究为深入挖掘大豆异黄酮这类功能因子的神经功效提供数据支持, 为大豆异黄酮用于益智健脑类功能产品开发奠定理论基础。被引 25 次。
8	Fluorescence immunoassay for multiplex detection of organophosphate pesticides in agro-products based on signal amplification of gold nanoparticles and oligonucleotides	张婵、金茂俊、王静	202010	Food Chemistry	论文发表在 Q1 期刊 Food Chemistry, 影响因子为 8.2, 创新性构建基于寡核苷酸链的农药多残留荧光免疫分析方法, 为实现其他小分子化合物高灵敏检测提供了新思路, 被引 55 次。
9	Quantitative determination of mutton adulteration by single-copy nuclear genes based real time PCR	李婷婷、陈爱亮	202105	Food Chemistry	该论文发表在食品领域 TOP5%期刊 Food Chemistry。影响因子为 8.8, 首次建立了基于染色体单拷贝内参基因的羊肉掺假定量检测方法, 确定不同肉类掺假的定量系数, 定量误差率缩小到 10%以内。被引 22 次。
10	农产品质量安全学概论	钱永忠、李培武	201812	中国农业出版社	全书系统阐述了农产品质量安全相关基本概念, 并介绍了农产品质量安全生产、评价和控制的基本理论及种植业、畜牧和水产品等的质量安全影响途径与控制技术, 可为该领域教学、科研、生产、管理等人员提供参考。

注：本表限填署名为本单位且作者是第一作者或通讯作者的论文、专著、译著或实践类教材。在“备注”栏中，可对相关成果的水平、影响力等进行简要补充说明。

IV-5 支撑条件						
IV-5-1 本专业学位点图书资料情况						
中文藏书 (万册)	外文藏书 (万册)	订阅国内专业 期刊(种)	订阅国外专业 期刊(种)	中文数据库数 (个)	外文数据库数 (个)	电子期刊 读物(种)
0.5023	0.5759	172	543	11	29	419
IV-5-2 其他支撑条件简况(限 600 字)						
<p>可介绍硬件设施、教学投入、学习保障、奖助学金、机构建设、制度建设、专职行政人员配置等方面。</p> <p>本申请点拥有国家级、省部级综合性重点实验室平台 28 个，及中阿、中荷、中美、中英、中德、中日等 26 个国际合作平台，2019 年获批国家引才引智示范基地，建立地方合作科普科教基地 210 个。申请点内共建有 1.1 万余平方米实验室，配备包括超高效液相色谱-轨道阱高分辨质谱、超高效液相色谱-四极杆飞行时间高分辨质谱等高精尖分析仪器在内的价值约 4.3 亿元仪器设备。依托国家农业图书馆，拥有全国最丰富的农业科技文献信息资源。上述科研实践平台为食品相关专业研究生课程学习、科研实践提供了一流的硬件条件。充足的科研经费、良好的科研平台、优秀的师资队伍、广泛的国内外交流，能够为研究生能力培养和实践教育提供坚实的平台支撑，打造具有中国农业科学院特色的食品学科专业学位教育。</p> <p>我院充分发挥“院所结合两段式培养”的优势，依托研究生院和相关研究所的研究生管理机构，建立完善了一系列培养、教学、思政教育以及日常管理的制度办法。大力推进精准资助和资助育人，构建起国家、学校、社会共同资助的多元化奖助体系，近年来资助标准大幅提高，学业奖学金实现在校生 100%全覆盖，设立勤学励志助学金、特困生补助项目精准资助贫困生，探索形成具有农科特色的“三助”津贴制度，使奖助工作成为思政教育的重要抓手，在校博士生人均获资助不低于 5.2 万元/年，硕士生人均获资助不低于 3 万元/年，深化资助育人成效，形成了“解困-育人-成才-回馈”的良性循环。</p>						

注：“中文藏书”“外文藏书”“订阅国内专业期刊”“订阅国外专业期刊”均为纸质书刊。

V 培养方案

V-1 培养目标（限 500 字）

结合办学定位与社会需求，简要介绍本申请点的人才培养目标，包括但不限于学生的政治素养、专业知识、实践能力、综合素质等方面。

食品与营养硕士应有良好的品德素质，具有学科领域基础理论、实践技能和业务管理能力，了解学科前沿进展，熟悉解决本领域产业问题的方法和技术手段，具备解决食品产业实际问题的能力。

（一）品德素质

坚持正确的政治方向，拥护党的领导和各项基本路线、方针、政策，热爱祖国，遵纪守法，品德高尚；崇尚科学，坚守学术道德，恪守学术规范；具有良好的职业道德、敬业精神和理论联系实际的工作作风；成为德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

（二）知识结构

掌握学科领域相关的数学、物理、化学、生化、生物学等方面的基本理论与基础知识。掌握食品化学、食品工程原理、食品加工工艺学、食品营养学、食品微生物学、食品安全与卫生学、食品机械制造、食品分析与检验等基本理论和操作。了解领域有关的方针、政策、法规、发展现状、趋势动态、新技术、新产品和新方法。

（三）基本能力

具有创新意识和现代食品加工与安全理念，能够独立承担本领域较高层次的专业技术和管理工作。能够综合运用所掌握的理论知识和技能开展实践工作，参与本领域产品研发、技术改造；能够对实际问题进行分析并提出解决方案。掌握一门外语，能熟练查阅相关领域专业文献，并具有一定听、说能力。

V-2 培养方式与学制（限 100 字）

（一）采取课程学习、实践训练、学位论文研究相结合的培养方式。实践训练形式不少于三种，时间不少于 6 个月。

（二）实行院内外双导师制，导师应具有丰富的实践经验并有高级技术职称。

（三）学习年限一般为 3 年。

V-3 课程设置与学分要求

序号	课程类别	课程名称	授课教师	学时/学分	开课学期	授课方式	考核方式	备注
1	专业必修课	农产品质量安全学	钱永忠	36/2	秋季学期	专题讲座、专题研讨	课程论文	
2	专业必修课	食品安全案例	陈松	32/2	春季学期	课程讲授、案例分析	课程论文	
3	专业必修课	农产品贮藏专题	张学杰	36/2	春季学期	课程讲授、案例分析	开卷考试	
4	专业必修课	农产品加工与食品科学专题	王强	36/2	春季学期	专题讲座、专题研讨	开卷考试	
5	专业选修课	高级食品化学	李欣	36/2	秋季学期	课程讲授、模拟训练	闭卷考试	

6	专业选修课	现代食品工程原理	朱秋锋	36/2	春季学期	课程讲授	开卷考试	
7	专业选修课	食品微生物学	吕加平	36/2	秋季学期	课程讲授、 专题研讨	课程论文与 课堂报告	
8	专业选修课	食品检测技术	王静	36/2	秋季学期	课程讲授、 专题研讨	课程论文	
9	专业选修课	食品安全管理体系	陈松	18/1	秋季学期	课程讲授、 专题研讨	课程论文	
10	专业选修课	食品组学与生物制造	辛凤姣	36/2	秋季学期	课程讲授、 专题研讨	课程论文与 课堂报告	
11	专业选修课	电子显微镜技术	王盈	40/1.5	春季学期	课程讲授、 模拟训练	实验报告与 实操	
12	专业选修课	农产品加工与贮藏方法学	张学杰	18/1	春季学期	课程讲授、 专题研讨	开卷考试	

学分要求（如课程学分设置标准、最低学分要求等）：

课程学分不少于 28 学分。课程 60 分及格，课程成绩及格方可获得学分。

培养环节学分 9 学分。

V-5 培养环节与要求（限 1000 字）

简要介绍本申请点专业实践、开题报告、中期考核、学位论文等培养环节与要求。

(一) 课程学习计划

由导师和领导小组根据培养方案指导研究生制订课程学习计划，研究生提交《课程学习计划表》，并由导师审核。

(二) 论文研究计划

由导师和领导小组根据学科领域培养方案指导研究生制订论文研究计划，研究生提交《论文研究计划表》，经导师和培养单位依次审核后，提交研究生院审定。

(三) 文献综述与开题报告(2 学分)

研究生根据个人论文研究计划，广泛查阅文献，深入调研(含预备试验和必要的调查工作)，在导师和领导小组的指导下确定论文选题，完成文献综述报告和论文开题报告。开题报告会由培养单位按培养点组织、公开举行。文献综述报告和论文开题报告应符合学位授予标准有关要求，经报告会考评通过后各计 1 学分。具体要求按中国农业科学院研究生开题报告有关规定以及培养单位有关办法执行。

(四) 实践训练(6 学分)

围绕实践训练大纲，硕士研究生必须从事不少于 6 个月的学科领域相关实践训练，完成 1 篇实践报告。导师根据研究生的实践综合表现进行考核。于第四学期中期考核前在“系统”提交《农业硕士研究生实践报告》，由导师、研究所、研究生院逐级审核，审核通过后计 6 学分。具体要求按中国农业科学院研究生实践训练有关规定以及培养单位有关办法执行。

(五) 中期考核(1 学分)

中期考核是对研究生入学以来的思想政治表现、课程学习、学术活动、科研记录和论文进展等情况进行的全面考核，由培养单位按培养点组织，公开举行。研究生完成并提交论文进展报告，中期考核小组考核通过后计 1 学分。具体要求按照中国农业科学院研究生中期考核有关规定以及培养单位有关办法执行。

(六) 学位论文

学位论文、学术成果要求按照《中国农业科学院研究生学位论文写作规范》及本学科学位授予标准执行。通过学位论文答辩、符合学位授予条件者，经中国农业科学院学位评定委员会审查通过，授予相应学位。通过学位论文答辩但未达到学位授予条件者，准予毕业。具体要求见《中国农业科学院学位授予工作实施细则》。

V-6 其他说明(限 500 字)

无

注：1.“课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课，可多填；授课教师为外单位人员的，在“备注”栏中填写其单位名称。

2.核心课程可参照本专业学位类别《研究生核心课程指南》填写、延伸类课程根据本申请点人才培养特色填写。

VI 2023 年建设进展

VI 2023 年本专业学位类别建设进展情况补充。(限 800 字)

强化课程体系与教材建设。制订《中国农业科学院博士研究生资格考试管理办法(试行)》《中国农业科学院研究生新开课程管理办法(试行)》等一系列制度,优化课程体系,调整培养方案,加强关键环节质量监控,开展研究生规划教材建设工作,对《食品检测技术》《电子显微镜技术实验指导》等教材编写给予立项支持。

培育打造科研创新教师队伍。将科研和人才优势转化为人才培养优势,提升培养质量。新增主持国家重点研发专项 6 项、欧盟地平线旗舰项目 1 项、政府间科技合作项目 4 项、国家自然科学基金项目 25 项。以第一/通讯作者在 JCR 学科排名第一或 $IF > 8$ 的期刊发表论文 175 篇。新遴选博士生导师 15 人,备案硕士生导师 34 人。1 名教师获“国家卓越工程师”奖,1 名教师获第三届全国创新争先奖,3 名教师入选“神农英才”,5 名教师及团队获中国农业科学院优秀教师奖和优秀教师团队奖。

推进科教产研融合培养模式建设。坚持产研融合的培养模式,发掘行业企业专家资源,新聘 25 名具有丰富实践经验的行业专家作为校外导师。与益海嘉里等多家企业签署科企合作协议,设立益海嘉里-金龙鱼创新基金,定向培养研究生,以企业“出题”、院所“答题”的合作模式解决产业发展面临的实际问题。

推动产学研进一步融合反哺社会。利用自身科技资源与优势服务社会,编写发布食物营养领域重要智库报告《2023 年中国食物与营养发展报告》,提出构建多元化食物供给体系、推广适度加工理念等政策建议;利用科技优势,提升甘肃临潭县、黑龙江桦川县等农产品质量安全和品质检测技术能力;帮扶舟曲、台江、墨江、大关、尼勒克等地挖掘资源优势,延长产业链条,提升产业附加值。

多措并举促进毕业生高质量就业。编印《就业指导手册》,帮助毕业生了解政策规定以及手续办理流程。开展系列就业创业指导讲座 22 场次;举办春季、秋季 4 场大型线下双选会,同时积极引导毕业生面向西部、面向基层就业鼓励毕业生到西部地区和基层建功立业。

注:本表可填入本专业学位类别 2023 年在人才培养、师资队伍、科学研究、产教融合、社会服务等方面的工作进展,仅作为补充内容,不作为条件测算依据。

学位授予单位学位评定委员会审核意见:

主席: (学位评定委员会章)

年 月 日

学位授予单位承诺:

本单位申报表中提供的材料和数据准确无误、真实可靠,不涉及国家秘密并可公开,同意上报。本单位愿意承担由此材料真实性所带来的一切后果和法律责任。

特此承诺。

法人代表: (单位公章)

年 月 日