

# 申请博士学位授权 一级学科点简况表

学位授予单位  
(盖章)

名称:中国农业科学院

---

代码:82101

申请一级学科

名称:食品科学与工程

---

代码:0832

本一级学科  
学位授权情况

二级博士点

一级硕士点       二级硕士点

博士特需项目

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、学科门类名称、一级学科名称及其代码、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、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、本表中的二级学科参考《研究生教育学科专业简介及其学位基本要求》中本学科的二级学科填写，填写数量根据本一级学科点申请基本条件所要求的二级学科数量确定。

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学科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、本学科获得学位授权后，本表将做为学位授权点专项核验的参考材料之一。

## I 需求分析与学科简介

**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。）

食品工业作为我国国民经济第一大产业，是实现“健康中国”战略目标的坚实保障。2022 年，我国规模以上食品工业企业实现营收突破 12 万亿，占国内 GDP 近 10%，我国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。食品科学与工程学科作为以培养食品领域高级工程技术人才为目标的一级学科，已列入《急需学科专业引导发展清单（2022 年）》。

本申请点中国农业科学院，是中央级农业科研机构、全国综合性农业科学研究的最高学术机构，也是我国国家级科研机构举办研究生教育的先行院所之一。本申请点于 2011 年获批食品科学与工程一级学科硕士学位授权点，拥有食品科学、粮食油脂及植物蛋白工程和农产品加工及贮藏工程三个硕士学位授权二级学科，学科评估结果为 A-，成功进入国内 A 类学科行列。

**本申请点科研实力雄厚**，是农业农村部农产品加工学科群、农产品质量安全学科群的群主单位以及国家农产品加工技术研发体系、农产品加工标准化技术委员会秘书处所在单位，建有中国—阿根廷食品科学技术中心、农业农村部农产品加工与贮藏重点实验室等国家级、省部级科研平台 28 个，近五年共主持国家重点研发计划项目、国家自然科学基金重点项目等国家及省部级以上项目 516 项，到账经费总计 3.56 亿元。**师资力量强劲**，拥有中国工程院院士 1 人，国际食品科学院院士 1 人，国务院特殊津贴专家 5 人，国家百千万人才工程、国家优秀青年科学基金获得者、全国农业科研杰出人才、农业农村部神农英才等高层次人才 17 人，5 人入选全球前 2% 顶尖科学家“终身科学影响力榜单”。**社会服务效益显著**，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主动投身科技扶贫及乡村振兴建设，累计培训基层农业专业技术人员 2 万余人。充分发挥智库作用，3 篇智库报告获国家领导人肯定性批示，为农业农村部等政府部门制定全国农业相关政策提供技术支撑。

**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、社会服务、学生就业等方面的具体做法和已取得的成效。（限 1500 字）

我院食品科学与工程学位点依托全院 16 个研究所开展研究生教育工作，充分发挥科教融合和产教融合的突出作用，将高质量科研资源优势转化为人才培养和学科建设资源，走出了一条科研院所举办研究生教育的特色之路。具体做法与成效如下。

**一是聚焦国家战略需求，瞄准重大科学问题开展科研选题。**本申请点作为中央级农业科研机构，担负着全国农业重大基础与应用基础研究和高新技术研究的任务。在读研究生深度参与国家重点研发计划项目、国家自然科学基金重点项目等国家及省部级大型科研项目，学位论文选题充分瞄准食品领域重大科学问题及卡脖子关键技术，受到省部级以上科研项目资助的比例达 80.2%，5 年来累计发表 IF>8 的高水平学术文章 200 余篇。

**二是依托雄厚的师资力量，全面提升研究生培养质量。**本申请点师资力量雄厚，拥有博士生导师 65 人，硕士生导师 141 人，其他专职教学及管理人员 54 人，其中具有博士学位的教师占比 70.8%，具有海外经历的占比 28.5%。本学位点在读研究生 238 人，生师比约为 0.9: 1，远低于“双一流”高校平均水平。低生师比也使导师倾注更多精力在每一位研究生的培养环节，成就高质量人才培养。硕士毕业生人均以第一作者发表学术文章 2.4 篇以上，34 人获国家奖学金及大北农卓越奖学金资助，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。

**三是拓宽科技创新国际视野，培养全球化高层次科研人才。**本申请点国际学术氛围浓厚，年均举办行业国际学术会议 5 场，与荷兰瓦赫宁根大学、比利时列日大学、爱尔兰都柏林大学等 26 所本领域国际知名高校签订合作协议，拥有来自巴基斯坦、津巴布韦、尼日利亚等 20 余个国家的国际留学生 46 人。近 5

年来，研究生在读期间参加国际学术交流活动并做报告 103 人次，84 名在读研究生受国家留学基金委建设高水平大学公派研究生项目、乡村振兴专项等资助，赴合作高校进行 1-2 年联合培养，18 名硕士生申请出国深造攻读博士学位。

**四是依托特色基地资源，推动服务乡村振兴。**本申请点充分发挥国家级农业科研机构优势，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，在社会服务中发挥排头兵作用。鼓励并带动广大研究生主动投身乡村振兴建设，在读研究生 80%以上参与科技小院及乡村振兴帮扶小组调研工作。同时，积极组织农科讲堂、农科开放日等科普活动，以及农民专业技术培训，累计培训人员 2 万余人。

**五是畅通研究生就业渠道，多措并举汇聚优质就业资源。**积极拓展就业渠道，组建农科专场招聘会 20 余场，为用人单位和毕业生搭建平台，同时积极面向全国农业农村系统相关单位推荐毕业生就业。与益海嘉里、中化农业、大北农、好丽友等百余家企业签署科企合作协议，通过科企服务促进研究生就业。相关学科专业毕业生就业去向较好，毕业生满意度高，5 年来升学及就业率达 90%以上，其中赴国内外高校继续深造的研究生（读博、博士后入站）占比超 20%，到国家知识产权局、中国储备粮管理集团有限公司、益海嘉里集团、玛氏全球食品安全中心等机关、企事业单位就业的研究生占比超 60%。

**I-1-3 简要介绍本申请点的人才培养定位、目标、未来 5 年的工作思路，以及加强思想政治教育的考虑。（限 600 字）**

**人才培养定位和目标：**结合学科发展和行业需求，立足“四个面向”，坚持以“立德树人”为人才培养的基本原则，秉承“明德格物、博学笃行”校训，对标新工科、新农科建设要求，培养符合社会主义核心价值观的、具有国际视野的、引领现代食品科技发展及服务区域产业发展的多维度创新型人才。

**未来五年的人才培养思路：**

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。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”“研究生院书记、院长进课堂”系列活动，加强农业科学家精神主题教育、耕读教育等育人体系建设，突出“三农情怀”培养；加强中国传统文化教育，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学术型博士研究生培养管理运行机制。完善培养方案，优化课程体系，制修订学位论文基本要求和规范。加大研究生国际交流支持，拓展国际视野。保障研究生培养经费充足，为研究生提供良好的服务。大力支持毕业生创新创业的激励性政策。

三、发挥科研和产业优势，强化科教融合和产教融合。以创新型人才培养为主体，充分发挥国家级农业科研机构学科优势，立足国家战略需求，培养国家所需、科技所向的高精尖人才。同时积极发挥实践教学对食品学科人才的培育作用，以及食品企业及基地优势，培养符合国家发展战略且适合区域农业产业发展需求的创新型人才。

I-2 二级学科与特色	
二级学科名称	主要研究领域、特色与优势（限 200 字）
农产品加工及贮藏工程	重点开展农产品贮藏与加工特性、农产品加工过程品质保持与危害物控制、农产品梯次加工利用的理论与技术、农产品贮藏设施与加工装备研究等；结合现代生物学、营养学、人工智能的新进展，开展智能制造、绿色加工技术装备研发和营养健康食品创制研究，为乡村产业振兴提供科技支撑。该领域建有国家级技术研发中心 1 个，省部级重点实验室 2 个，制定行业标准 10 余项，研究成果获湖北省专利奖金奖 1 项，学科总体水平处于国内领先地位。
食品科学	重点开展食品化学、食品微生物学与营养基础理论、新方法及新技术研究，食品原料特性及加工过程品质形成机理与调控机制研究，发酵食品、新资源食品研发与食品生物技术理论及应用研究，食品工程原理、食品装备研发与应用等。该领域建有国家级国际合作实验室 1 个，省部级重点实验室 1 个，研究成果获国家科技进步奖二等奖 1 项，神农中华农业科技奖一等奖 1 项，授权专利 30 余项，研究成果在国内外农业企业广泛应用，新增产值超百亿元。
粮食、油脂及植物蛋白工程	重点开展粮油作物中淀粉、油脂及植物蛋白等核心组分结构、功能及其与原料加工特性关系、制品加工与品质调控理论研究及粮油加工技术装备研发等。为粮油资源适度加工与高效利用、粮油加工副产物综合利用、植物蛋白高值化利用、传统粮油工业化加工技术装备研发与现代高新技术应用提供理论与技术支撑。该领域有国际食品科学院院士 1 人，研究成果获神农中华农业科技奖一等奖 1 项，在稻米、油脂及植物蛋白加工领域研究处于国内领先水平。
食品安全	重点开展农产品和食品中有毒有害物快速检测、全景筛查与确证检测、风险预警与全程控制、真实性鉴别以及标准物质与标准化的基础理论和共性应用技术前沿研究，并集成示范应用，为保障食品安全提供理论指导及关键技术支撑。该领域有中国工程院院士 1 人，省部级重点实验室 2 个，国际联合实验室 5 个，研究成果获国家技术发明奖二等奖 1 项，神农中华农业科技奖一等奖 1 项，自主研发食品安全检测技术专利 30 余项，专利转让经费 1000 余万元。
食品营养	重点开展食品营养强化、食品资源营养大数据构建、营养成分稳态化、营养食品个性化设计与智能制造技术研究，为营养功能性食品生产提供理论指导和技术支撑。该领域建有省部级重点实验室 1 个，国际联合实验室 3 个，研究成果获国家科技进步奖二等奖 1 项，多项研究成果和智库报告获领导批示，其中《2022 年中国食物与营养发展报告》内容获得习近平总书记发表在《求是》杂志的撰文引用，对我国食品营养学科发展起到推动作用。

注：二级学科按照各学科申请基本条件的要求填写。

I-3 支撑学科情况					
I-3-1 本一级学科现有学位点情况					
学位点名称	授权级别类型	获批时间	学位点名称	授权级别类型	获批时间
食品科学与工程	硕士一级	2011 年			
I-3-2 与本学科相关的学位点情况（含专业学位授权点）					
学位点名称	授权级别类型	获批时间	学位点名称	授权级别类型	获批时间
生物学	博士一级学科	2011 年			
农产品质量与食物安全	博士二级学科	2003 年			
农产品加工利用	博士二级学科	2011 年			
农业	硕士专业学位	2002 年			
生物与医药	硕士专业学位	2018 年			

## II 师资队伍

II-1 专职人员基本情况										
II-1-1 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	境外经历教师
正高级	96	0	6	25	18	19	27	1	77	27
副高级	108	7	50	27	18	5	1	0	81	23
其他	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2
总计	206	9	56	52	36	24	28	1	160	52
获外单位硕士及以上学位人数（比例）		导师人数（比例）			博导人数（比例）			具有本学科相近学科背景人数（比例）		
160人（78%）		206人（100%）			65人（32%）			206人（100%）		

注：1. “境外经历”是指在境外机构获得学位，或从事教学、科研工作时间连续超过6个月。

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

3. 对于同时获得外单位硕士、博士学位的教师，统计“获外单位硕士及以上学位”时以最高学位为准。

II-1-2 银龄教师基本情况									
正高级人数	0	副高级人数	0	其他专业技术职务人数	0	导师人数	0	博导人数	0

II-1-3 其他专职人员基本情况										
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	境外经历教师
正高级	6	0	1	1	2	2	0	0	3	0
副高级	19	3	6	5	4	1	0	0	11	6
其他	29	15	7	3	2	2	0	0	13	12
总计	54	18	14	9	8	5	0	0	27	18

注：其他专职人员包含专职实验技术人员、专职研究人员、专职教学管理人员等。

II-2 省部级及以上教学、科研团队（限填5个）					
序号	团队类别	团队名称	带头人姓名	资助时间	所属学科
1	创新人才推进计划重点领域创新团队	油料品质化学与加工利用创新团队	黄凤洪	2016-2020	农产品加工及贮藏工程
2	神农中华农业科技奖优秀创新团队	肉品科学与营养工程创新团队	张德权	2019-2023	食品科学
3	农业科研杰出人才及其创新团队	植物蛋白结构与功能调控创新团队	王 强	2016-2020	粮食、油脂及植物蛋白工程
4	农业科研杰出人才及其创新团队	油料质量安全与风险评估研究创新团队	李培武	2016-2020	食品安全
5	中国农业科学院科技创新工程创新团队	食物营养与功能性食品创新团队	王凤忠	2019-2023	食品营养

注：“资助时间”不限于近5年内，可依据实际资助情况填写历次资助时间。



II-3 各二级学科学科带头人与学术骨干												
二级学科名称一		农产品加工及贮藏工程		专任教师人数		37	正高级职称人数		16	副高级职称人数		21
				银龄教师人数		0	正高级职称人数		0	副高级职称人数		0
序号	教师类型	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	学科带头人	黄凤洪	196504	博士	研究员	国家健康油脂产业科技创新联盟理事长、国家食药同源产业科技创新联盟副理事长	7	6	5	7	7	5
2	学术骨干	张春晖	197110	博士	研究员	中国畜产品加工研究会生化及综合利用专业委员会秘书长、国家农产品加工产业科技创新联盟预制菜专委会主任委员	7	3	3	14	8	5
3	学术骨干	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
4	学术骨干	木泰华	196403	博士	研究员	中国淀粉工业协会甘薯淀粉分会会长、内蒙古自治区马铃薯标准委员会主任委员	4	3	3	10	5	5
5	学术骨干	吕加平	196312	博士	研究员	中国畜产品加工研究会常务理事及乳品专业委员会副主任、中国奶业协会乳品专业委员会副主任	3	3	3	9	7	5
6	学术骨干	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/企业联谊部副主任、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	学术骨干	王振宇	198104	博士	研究员	国家肉类加工产业科技创新联盟秘书长、全国肉禽蛋制品标委会委员	2	0	0	10	7	5
8	学术骨干	逢晓阳	198002	博士	研究员	国家奶牛产业技术体系加工岗位科学家	1	0	0	6	3	3
9	学术骨干	侯春生	197812	博士	研究员	Environmental Pollution 审稿人、BMC Genomics 审稿人	4	1	1	4	2	2

10	学术骨干	谭志坚	198509	博士	研究员	Frontier in Chemistry 副主编、Frontier in Materials 副主编	1	0	0	3	1	1	
二级学科名称二		食品科学		专任教师人数		53	正高级职称人数		23		副高级职称人数		30
				银龄教师人数		0	正高级职称人数		0		副高级职称人数		0
序号	教师类型	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	学科带头人	张德权	197201	博士	研究员	国家肉羊产业技术体系加工研究室主任、国家肉类加工产业科技创新联盟理事长	7	4	4	14	7	5	
2	学术骨干	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	
3	学术骨干	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、国家蜂产业技术体系岗位科学家	5	3	3	6	3	3	
4	学术骨干	郑金铠	198212	博士	研究员	国家“万人计划”青年拔尖人才	6	3	3	12	8	5	
5	学术骨干	张洪博	197607	博士	研究员	青岛市生物工程学会理事长	7	2	2	8	5	5	
6	学术骨干	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	
7	学术骨干	孙红男	198303	博士	研究员	中国粮油学会常务理事、中国粮油学会薯类分会会长	0	0	0	4	1	1	
8	学术骨干	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	
9	学术骨干	余永新	197007	博士	研究员	国家大麦青稞产业技术体系加工研究室主任、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	0	0	0	3	3	3	
10	学术骨干	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	5	3	3	

二级学科名称三		粮食、油脂及植物蛋白工程		专任教师人数	28	正高级职称人数	12	副高级职称人数	15			
				银龄教师人数	0	正高级职称人数	0	副高级职称人数	0			
序号	教师类型	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	学科带头人	王强	1965 03	博士	研究员	国际食品科学院院士、国家花生产业技术体系加工研究室主任	9	5	5	12	5	5
2	学术骨干	郭波莉	1974 04	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
3	学术骨干	张波	1978 04	博士	研究员	国家小麦产业技术体系质量安全与营养品质评价岗位科学家、《中国粮油学报》编委	1	0	0	10	6	5
4	学术骨干	邓乾春	1979 10	博士	研究员	国家特色油料产业技术体系岗位科学家、湖北省食品科学技术学会副理事长	2	0	0	5	5	5
5	学术骨干	佟立涛	1982 11	博士	研究员	全国特质农产品专家委员会专家委员、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
6	学术骨干	张良晓	1981 11	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	1	0	0	6	4	4
7	学术骨干	张兆威	1979 11	博士	研究员	武汉市 3551“产业教授”、Foods 编辑	3	1	1	5	2	2
8	学术骨干	郑明明	1983 11	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
二级学科名称四		食品安全		专任教师人数	55	正高级职称人数	28	副高级职称人数	27			
				银龄教师人数	0	正高级职称人数	0	副高级职称人数	0			
序号	教师类型	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	学科带头人	李培武	1961 11	博士	院士/研究员	世卫组织和联合国粮农组织食品添加剂联合专家委员会专家组	13	13	5	11	11	5

						成员、国际油菜咨询委员会常务理事						
2	学术骨干	钱永忠	1965 12	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	6	5	6	3	3
3	学术骨干	王静	1963 10	博士	研究员	食品安全国家标准审评委员会委员、农业农村部农产品质量安全专家组专家	7	7	5	3	3	3
4	学术骨干	张军民	1972 07	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
5	学术骨干	张奇	1975 02	博士	研究员	国家绿色优质农产品产业联盟副理事长，Food Safety 编委	5	3	3	5	5	5
6	学术骨干	金芬	1978 06	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	2	2	2
7	学术骨干	邱静	1979 02	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	4	1	1	4	4	4
8	学术骨干	周金慧	1977 11	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	学术骨干	毛雪飞	1983 03	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
10	学术骨干	毛劲	1983 10	博士	研究员	湖北省食品科学技术学会理事、中国油料作物学报青年编委	1	0	0	5	1	1
二级学科名称五		食品营养		专任教师人数	33	正高级职称人数	17			副高级职称人数	15	
				银龄教师人数	0	正高级职称人数	0			副高级职称人数	0	
序号	教师类型	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	学科带头人	王凤忠	1972 04	博士	研究员	国家大豆产业技术体系加工岗位专家、全国食品与营养专业学位研究生教育指导委员会委员	7	2	1	17	9	5

2	学术骨干	秦玉昌	1963 10	博士	研究员	中国饲料工业协会副会长、中国畜牧兽医学会副理事长	4	2	2	8	4	4
3	学术骨干	范蓓	1981 05	博士	研究员	农业农村部农产品加工标准化技术委员会副主任委员兼秘书长、全国农产品质量安全与营养健康科学知识传播及公众交流学科岗位专家	1	0	0	16	9	5
4	学术骨干	王琼	1975 06	博士	研究员	中国营养学会食药同源产业发展分会副主任、中国抗衰老促进会功效营养分会副主任	4	0	0	6	5	5
5	学术骨干	王靖	1967 09	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
6	学术骨干	朱大洲	1981 10	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
7	学术骨干	高飞	1980 08	博士	研究员	中国遗传学会表观遗传专业委员会委员、中国实验动物学会无菌动物学会委员	2	1	1	9	2	2
8	学术骨干	田文礼	1980 07	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
9	学术骨干	郑楠	1980 11	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

注：1.请按表 I-2 所填二级学科名称逐一填写。

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”除包含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-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	黄凤洪	性别	男	出生年月	196504	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 华中农业大学, 农产品贮藏与加工, 2006年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院油料作物研究所油料品质化学与营养创新团队首席科学家, 国家油菜工程技术研究中心副主任、农业部油料加工重点实验室主任、油料油脂加工技术国家地方联合工程实验室主任, 长期从事油料高效加工与营养学研究。以第一完成人获国家科技进步二等奖2项、省部级一等奖8项、中国专利优秀奖2项。先后获得全国农业先进工作者、全国农业科研杰出人才、中国青年科技奖、新世纪百千万人才工程国家级专家等荣誉称号。以第一和通讯作者发表学术论文281篇, 以第一完成人授权中、美专利59项, 制定国家、农业行业和团体标准7项, 主编著作3部。培养博士后、硕博研究生39人。承担农产品加工综合利用理论与技术课程教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
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、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		一种基于物理场的油料细胞破壁膨化制油的方法		湖北省专利金奖		202107	第一完成人
		专利		一种高品质植物油的生产方法		发明专利, ZL201710573965.3		202102	第一发明人
		专利		一种油的加工分离方法及其应用		发明专利, ZL201710041086.6		202011	第一发明人
		论文		Controlled Nutrient Delivery through a pH-Responsive Wood Vehicle		ACS Nano, P2198-2208, 引用11次		202204	通讯作者
		论文		Melatonin alleviates cognition impairment by antagonizing brain insulin resistance in aged rats fed a high-fat diet		Journal of Pineal Research, P1-14, 引用52次		201908	通讯作者

近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	中国农业科学院：科技创新工程	中国农业科学院创新工程项目	201801-202212	2400
	中央组织部	国家万人计划科技创新领军人才	201801-202212	120
	农业农村部：现代农业产业技术体系	国家油菜体系加工岗位	201801-202212	350
	湖北省科技厅：湖北省重点研发计划	油料基健康食品创制与品质提升关键技术及应用	202007-202212	400
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金联合基金	油菜籽特异组分营养健康效应和调控机制	202201-202512	260
近五年主讲课程情况（限5门）	时间		课程名称	学时
	200409-今		农产品加工综合利用理论与技术	16

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况											
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程									
姓名	张春晖	性别	男	出生年月	197110	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		
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否			
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 西北农林科技大学, 食品科学, 2001年							
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家高层次人才特殊支持计划入选者, 科技部中青年科技创新领军人才, 国家农业科技创新工程中式食品加工与装备团队首席科学家, 中国农业科学院农科英才, 享受国务院特殊津贴专家。长期从事肉品科学与加工技术研究, 是本领域国际知名专家。主持国家重点研发计划、国家自然科学基金等国家级项目 30 余项。获国家科技进步奖、新疆自治区科学技术奖、中国农业科学院杰出科技创新奖等省部级奖励 9 项。以第一和通讯作者发表学术论文 80 篇, 获得授权专利 48 项, 制定农业行业标准 5 项, 主编《泰和乌鸡》。培养博士后、硕博研究生及外国留学生 47 人。承担硕士必修课高级食品化学等课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
	0		9		项目数	到账经费数(万元)					
				5		1334.8		80		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、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		中式食品加工与装备创新团队		中国农业科学院成果转化优秀团队奖		202011		第一完成人		
	获奖		酱卤肉制品加工关键技术创新与应用		中国农科院杰出科技创新奖		201912		第一完成人		
	论文		Discrimination of geographical origin and species of China's cattle bones based on multi-element analyses by inductively coupled plasma mass spectrometry		Food Chemistry 356 (2021) 129619, 引用 13 次		202103		通讯作者		
	专著		泰和乌鸡		科学出版社, 300 册		201903		主编		
	专利		肉制品定量卤制生产线		发明专利, ZL201610135860.5		201906		第一完成人		
近五年主持	项目来源与项目类别		项目名称		起讫时间		到账经费				



的主要科研项目（限5项）				（万元）
	科技部：国家重点研发计划课题	西式培根绿色制造关键技术与装备开发及示范	201807-202106	377
	科技部：国家重点研发计划子课题	猪肉鸡肉加工物质基础	201607-202106	100
	国家自然科学基金委员会：国家自然科学基金面上项目	牦牛骨胶原蛋白肽促成骨细胞增殖的分子机制	202101-202412	58
	内蒙古科技厅：内蒙古自治区“揭榜挂帅”项目	骨肽乳酸菌口服液开发及产业化	202201-202501	499.8
	新疆科技厅：乌昌石国家自主创新示范区科技发展计划	优质畜产品产业集群黄羽肉鸡产业提质增效关键技术研究及集成示范	202212-202512	300
近五年主讲课程情况（限5门）	时间		课程名称	学时
	201409-今		高级食品化学	36
	202109-202209		食品科学技术研究进展	34

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况													
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程											
姓名	毕金峰	性别	男	出生年月	197804	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				
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否					
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									
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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, 长期从事果蔬加工技术研究。先后主持或参加国家自然科学基金、现代桃产业技术体系专项、国家重点研发计划、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; 以第一或通讯作者发表文章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。承担博士生专业Seminar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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数				
		0		0		项目数	到账经费数(万元)						
						4		353.5		130		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、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			
		发明专利		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10次		202211		通讯作者			

	论文	Color enhancement mechanisms analysis of freeze-dried carrots treated by ultrasound-assisted osmosis (ascorbic acid-CaCl <sub>2</sub> ) dehydration	Food Chemistry, 381,132255, 引用 7 次	202207	通讯作者
	论文	Investigation on the rehydration mechanism of freeze-dried and hot-air dried shiitake mushrooms from pores and cell wall fibrous material	Food Chemistry, 383,132360, 引用 15 次	202202	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	农业农村部: 现代农业产业技术体系	桃产业技术体系加工岗位科学家	202101-202512	162.5	
	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 with 新产品创制	201901-202112	94	
	甘肃省科技厅	高原夏菜精深加工关键技术研究 with 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 with 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	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	木泰华	性别	男	出生年月	196403	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 日本东京农工大学, 生物工程学, 1998年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院二级岗位杰出人才, 国家甘薯产业技术体系岗位科学家。兼任中国淀粉工业协会副理事长、中国淀粉工业协会甘薯淀粉分会会长、中国淀粉工业协会绿色制造分会副会长、内蒙古自治区马铃薯标准委员会主任委员、《Foods》特刊客座主编等职务。长期从事薯类食品科学与技术研究, 主持“863”、国家重点研发计划、国家自然科学基金等项目70余项。鉴定或评价科技成果9项; 获神农中华农业科技奖、中国农科院杰出科技创新奖、中国专利优秀奖等省部级及社会力量奖20项; 授权专利59项; 发表论文274篇; 制修订标准7项。培养硕博硕士研究生85名。承担食品科学技术研究进展课程教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		5		项目数	到账经费数(万元)		
						5		1371.12	
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、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		发酵主食品质改良剂精准设计及其系列产品创制		中国农科院科技成果奖-杰出科技创新奖		202201	第一完成人
		论文		Evaluation of texture, retrogradation enthalpy, water mobility, and anti-staling effects of enzymes and hydrocolloids in potato steamed bread		Food Chemistry, 2022, 368: 130686, 引用23次		202201	通讯作者
		论文		Nutritional composition, antioxidant activity, volatile compounds, and stability properties of sweet potato residues fermented		Food Chemistry, 2022, 374: 131500, 引用15次		202204	通讯作者

		with selected lactic acid bacteria and bifidobacteria			
	论文	Identification of saprophytic microorganisms and analysis of changes in sensory, physicochemical, and nutritional characteristics of potato and wheat steamed bread during different storage periods	Food Chemistry, 2021, 348: 128927, 引用 15 次	202106	通讯作者
	专利	A novel multi-strain composite starter for flour products and use thereof	国际发明专利（法国），EP3785546	202209	第一发明人
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	农业农村部：现代农业产业技术体系	国家甘薯体系副产物综合利用岗位	201801-202112	265	
	农业农村部：公益性行业科研专项	马铃薯主粮化关键技术体系研究与示范	201801-201912	387.12	
	科技部：国家重点研发计划政府间国际科技创新合作重点专项	薯类淀粉加工副产物的综合利用	201710-202110	420	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	基于多糖/蛋白共混体系多尺度高水分淀粉凝胶高拉伸强度结构的形成及机制研究	202201-202512	58	
	农业农村部：亚洲合作资金项目	澜沧江-湄公河薯类加工技术与装备研发平台建设	202001-202212	241	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	201801-今		食品科学技术研究进展	34	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	吕加平	性别	男	出生年月	196312	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 东北农业大学, 畜产品加工, 1997年					
学科带头人(学术骨干)简介		对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字) 博士生导师。长期从事乳品科学与加工技术研究, 是本领域国际知名专家。主持“十三五”国家重点研发计划课题(2项)、国家自然科学基金等国家级项目30余项。获北京市科技进步二等奖、全国商业联合会科技进步奖等省部级奖励3项。以第一和通讯作者发表学术论文100余篇, 获得授权专利41项。培养博士后、硕博研究生及外国留学生32人。承担硕士必修课食品微生物学课程。							
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	主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
			项目数	到账经费数(万元)					
	0	0	4	870	100	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、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	液态乳品质提升及质量控制关键技术研究与应用	北京市科技进步二等奖		202008	第一完成人			
	论文	Ultrasound pretreatment prior to spray drying improve the flowability and water sorption properties of micellar casein concentrate	Ultrasonics Sonochemistry, 2022, 87, 106049, 引用6次		202205	通讯作者			
论文	Analysis of the non-volatile components and volatile compounds of hydrolysates derived from unmatured cheese curd hydrolysis by different enzymes	LWT, 2022, 168, 113896. 引用5次		202208	通讯作者				

	论文	Absolute quantification of twelve oligosaccharides in human milk using a targeted mass spectrometry-based approach	Carbohydrate Polymers, 219,328-333, 引用 30 次	201909	通讯作者
	论文	Effect of high intensity ultrasound pretreatment on functional and structural properties of micellar casein concentrates	Ultrasonics Sonochemistry, 47,10-16, 引用 83 次	201810	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 国家重点研发计划课题	热加工副产物形成规律及低热加工技术研究与应用	201812-202112	340	
	科技部: 国家重点研发计划课题	功能性乳基配料加工关键技术研究及产品创新开发	201908-202107	80	
	科技部: 国家重点研发计划子课题	鲜奶级功能乳蛋白分离关键技术研究及产品开发	202112-202411	150	
	北京市农业农村局: 北京市现代农业产业体系项目	奶牛产业技术体系北京市创新团队	201101-202112	300	
	企业横向项目	中国母乳营养组分析及婴幼儿配方奶粉开发	201605-201810	200	
近五年主讲课程情况(限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201901-今		食品微生物学	36	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况											
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程									
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		
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否			
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							
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
	0		0		项目数	到账经费数(万元)					
				9		778.44		29		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、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 (2022) 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 (2022) 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 (2022) 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, ZL201811542940.8	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	农业农村部: 现代农业产业技术体系	国家马铃薯体系加工岗位	201801-202212	298.25	
	中国农业科学院: 创新工程院所重点任务课题	马铃薯品质评价与应用	202007-202207	40	
	科技部: 国家重点研发计划子课题	个性化食品增材制造与智能化加工装备研制	202212-202612	41.28	
	科技部: 国家重点研发计划子课题	大宗面制品适度加工关键技术装备研发与示范	201807-202012	67	
	北京市科委: 北京市科技计划重点项目课题	马铃薯主食加工装备研究及特膳食品开发	201701-201906	180	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	王振宇	性别	男	出生年月	197804	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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, 农产品加工及贮藏工程, 2011年					
学科带头人(学术骨干)简介		对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字) 博士生导师, 入选国家高层次人才支持计划、现代农业产业技术体系北京家禽创新团队品质评价与产品加工研究室主任兼岗位专家, 长期从事肉加工与营养科学研究, 主持“十三五”国家重点研发计划、国家自然科学基金等国家级项目10余项, 获国家科技进步二等奖(第3)。发表学术论文22篇, 获授权专利6件, 参与制定农业行业标准3项, 主编《熏炸烤食品加工与安全控制》, 培养硕博硕士研究生及外国留学生21人。承担高级食品化学课程教学。							
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	主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
			项目数	到账经费数(万元)					
	0	2	5	2070	22	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、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	Quantitative phosphoproteomics analysis of actomyosin dissociation affected by specific site phosphorylation of myofibrillar protein	LWT - Food Science and Technology, 2020,126.引用10次		202005	通讯作者			
	论文	The effect of age on the myosin thermal stability and gel quality of beijing duck breast	Food Science of Animal Resources, 2020, 40(4):588-600, 引用4次		202008	通讯作者			
	论文	Phosphorylation of myosin regulatory light chain at Ser17 regulates actomyosin dissociation	Food Chemistry, 356, 2021, 129655, 引用12次		202109	通讯作者			
论文	Characterization of Key Aroma	JOURNAL OF AGRICULTURAL LAND		201905	第一作者				

		Compounds in Beijing Roasted Duck by Gas Chromatography-Olfactometry-Mass Spectrometry, Odor Activity Values, and Aroma-Recombination Experiments	FOOD CHEMISTRY, 67:5847-5856, 引用 128 次		
	论文	Generation of key aroma compounds in Beijing roasted duck induced via Maillard reaction and lipid pyrolysis reaction	Food Research International,136(2020)109 328,引用 44 次	202010	第一作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部:国家重点研发计划项目	传统熏炸烤食品加工过程安全控制技术集成示范	201912-202212	1740	
	国家自然科学基金委:国家自然科学基金面上项目	腌制过程钠离子抑制环腺苷酸依赖蛋白激酶活性机理	202101-202412	65	
	北京市农业农村局:北京市现代农业产业体系项目	家禽创新团队产品加工岗位专家	202201-202712	100	
	国家自然科学基金委:国家自然科学基金面上项目	肌球蛋白调节轻链去磷酸化调控宰后肌动球蛋白解离机理	201701-202012	65	
	中国农业科学院农产品加工研究所:基本科研业务费	中式肉制品绿色制造技术推广应用	201901-202012	100	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	201801-202212		高级食品化学	36	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程								
姓名	逢晓阳	性别	男	出生年月	198002	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 吉林大学, 兽医学, 2009年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家农业科技创新工程乳品加工创新团队首席科学家, 国家现代奶牛产业技术体系加工岗位科学家, 《Food Science of Animal Products》、《乳品科学与技术》等期刊编委。主持国家自然科学基金课题面上项目、重点研发计划子课题、中国博士后科学基金面上项目、乳业生物技术国家重点实验室开放基金、北京食品营养与人类健康高精尖创新中心开放课题等项目 10 余项。以第一作者和通讯作者发表学术论文 50 余篇; 申请国家发明专利 30 余项, 授权 15 项; 参编英文专著 1 部, 获得北京市科技进步奖及中国商业联合会科技进步奖等 4 项, 主要讲授食品微生物学等研究生课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数(万元)			
						10		800		
		30		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、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		In vitro modulation of glucagon-like peptide release by DPP-IV inhibitory polyphenol-polysaccharide conjugates of sprouted quinoa yoghurt		Food Chemistry 2020, 324: 126857, 引用 14 次		202009		通讯作者
		论文		$\alpha$ -Glucosidase and ACE dual inhibitory protein hydrolysates and peptide fractions of sprouted quinoa yoghurt beverages inoculated with Lactobacillus casei		Food Chemistry 2019, 299: 124985, 引用 60 次		201911		通讯作者
		专利		CRISPR/LpCas9 基因编辑系统及		发明专利, ZL202010531552.0		202010		第一完成人

		其应用			
	论文	Whole-genome sequencing and genomic-based acid tolerance mechanisms of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> LJJ	Appl Microbiol Biotechnol 2020, 104(17): 7631-7642, 引用 13 次	202009	通讯作者
	论文	The hyperglycemic regulatory effect of sprouted quinoa yoghurt in high-fat-diet and streptozotocin-induced type 2 diabetic mice via glucose and lipid homeostasis	Food Funct 2020, 11(9): 8354-8368, 引用 24 次	202009	通讯作者
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	农业农村部：现代农业产业技术体系	国家奶牛产业体系加工岗位	202201-202512	180	
	中国农业科学院：科技创新工程	乳品加工与品质调控	202201-202312	150	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	副干酪乳杆菌 CRISPR/IpCas9 基因编辑系统的开发与评价	202201-202512	58	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	sRNA 与群体感应系统相互作用调控保加利亚乳杆菌自溶的分子机制	201901-202212	60	
	科技部：国家重点研发计划项目子课题	绿色抗霉菌活性物质的筛选及抗菌机制研究	201801-202112	58	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	201901-今		食品微生物学	36	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程								
姓名	侯春生	性别	男	出生年月	197812	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院麻类研究所	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 华南农业大学, 食品科学技术, 2012年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农科院青年英才, 功能因子利用与生物合成创新团队首席科学家, 先后赴以色列国家农业研究组织、英国埃克塞特大学、法国图尔大学等合作研究。长期从事天然产物功能因子利用与生物合成研究。主持国家重点研发计划、国家自然科学基金等国家级项目20余项。获辽宁省农业科技贡献奖1等奖1项。以第一和通讯作者发表学术论文50余篇, 获得授权专利6项, 制定FAO标准2项, 主编英文专著1部。培养博士、硕士研究生及外国留学生16人。承担功能成分评价与创新利用专题课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		0		项目数	到账经费数(万元)			
						7		360		
		20		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、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		Rapid, accurate and simply-operated determination of laboratory-made adulteration of quinoa flour with rice flour and wheat flour by headspace gas chromatography-ion mobility spectrometry		LWT-Food Science and Technology, 2022, 113814. 引用2次		202209		共同通讯
		论文		Analysis and Identification of Bioactive Compounds of Cannabinoids In Silico for Inhibition of SARS-CoV-2		Biomolecules, 2022, 12, 1729. 引用1次		202212		共同通讯

		and SARS-CoV			
	论文	Microplastic Polystyrene Ingestion Promotes the Susceptibility of Honeybee to Viral Infection	Environ Sci Technol, 2021, 55(17):11680-11692. 引用 33 次	202109	通讯作者
	论文	Enhancement of chronic bee paralysis virus levels in honeybees acute exposed to imidacloprid: A Chinese case study	Science of the Total Environment, 2018,630: 487-494, 引用 24 次	201802	共同通讯
	专利	一种抗蜜蜂麻痹病毒提取物及其制备方法	发明专利, ZL201910966087.0	202107	第一完成人
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	以色列急性麻痹病毒非结构蛋白特性及感染机制研究	201601-201912	78	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	蜜蜂病毒于两种环境下在蜜蜂与胡蜂间的传播与进化研究	201801-202012	13.8	
	英国BBSRC项目	Emerging bee pathogens and the development of pollination as a sustainable ecosystem service in China	201704-202004	20	
	中国农业科学院: 科技创新工程	国家农业科技创新工程项目	202108-202212	150	
	湖南省科技厅: 湖南省自然科学基金面上项目	环境中微塑料加剧小鼠慢阻肺病进程及黄麻叶多糖对其缓解作用	202201-202412	5	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	202205-今		功能成分评价与创新利用专题	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程								
姓名	谭志坚	性别	男	出生年月	198509	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院麻类研究所	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 中南大学, 应用化学, 2013年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师。现任国家现代农业产业技术体系麻纤维膜生产岗位科学家, 中国农业科学院科技创新工程“可降解材料开发与利用”团队首席科学家。入选中国农业科学院“青年英才”、湖南省“湖湘青年英才”、长沙市“杰出创新青年”培养计划。主持国家麻类产业技术体系岗位科学家项目、国家自然科学基金面上项目等项目 10 余项。近 5 年, 以通讯作者(或共同通讯作者)发表 SCI 论文 52 篇, 其中 IF&gt;10 论文 8 篇, JCR 1 区论文 46 篇; 引用次数 1870 余次, H 指数 28 (2024 年 1 月 Scopus 数据库)。以第一完成人授权发明专利 17 项; 以第一完成人获得湖南省自然科学奖三等奖 1 项。培养 1 名硕士生获得 2023 年度中国农业科学院优秀硕士论文。承担硕士生专业 Seminar 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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数(万元)			
						5		741		
		52		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、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		环境友好型双水相体系萃取分离生物活性物质的研究		湖南省自然科学奖三等奖		201902		第一完成人
		论文		Effects of residual pectin composition and content on the properties of cellulose nanofibrils from ramie fibers		Carbohydrate Polymers, 2022, 298, 120112, 引用 4 次		202208		通讯作者
		论文		Deep eutectic solvents-based three-phase partitioning for tomato peroxidase purification: A promising method for substituting t-		Food Chemistry, 2022, 393, 133379, 引用 6 次		202206		通讯作者



		butanol			
	论文	Temperature-responsive deep eutectic solvents as green and recyclable media for the efficient extraction of polysaccharides from Ganoderma lucidum	Journal of Cleaner Production, 2020, 274, 123047, 引用 71 次	202008	通讯作者
	论文	Extraction and preliminary purification of polysaccharides from Camellia oleifera Abel. seed cake using a thermoseparating aqueous two-phase system based on EOPO copolymer and deep eutectic solvents	Food Chemistry, 2020, 313, 126164, 引用 53 次	202009	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	农业农村部: 现代农业产业技术体系	国家麻类体系麻纤维膜生产岗位	202101-202512	174	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	环境响应型双水相体系拆分手性药物对映体的性能及机理研究	201901-202212	62	
	湖南省科技厅: 湖南省自然科学基金	环境友好型离子液体/低共熔溶剂萃取大麻二酚的研究	201901-202112	5	
	湖南省科技厅: 湖南省科技创新人才计划	湖湘青年科技创新人才项目	202109-202409	50	
	中国农业科学院: 科技创新工程	可降解材料开发与利用团队	202201-202512	450	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	202005-今		硕士生专业 Seminar	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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。长期从事肉品科学与加工技术研究, 在畜禽肉梯次加工、生鲜肉保鲜减损、副产品多元利用方面取得系列创新性成果。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, 以第一和通讯作者发表高质量论文189篇, 授权发明专利62件, 主编著作5部, 牵头或参与制定国际/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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		4		项目数	到账经费数(万元)		
						11		2395.45	
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、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
		专著		Protein Phosphorylation and Meat Quality		Springer 出版社, 1200册		202012	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(1063):416-432, 引用70次		202009	通讯作者

	专利	Method for Chilling of Livestock Carcass	荷兰发明专利, 2023634	202005	第一发明人
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 国家重点研发计划项目	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	
	科技部: 国家重点研发计划课题	熏烧烤肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范	201607-202106	254	
	农业农村部: 现代农业产业技术体系	国家肉羊产业体系加工岗位	201601-今	497.75	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金重点项目	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	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	201801-202212		高级食品化学	36	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况													
二级学科名称		食品科学											
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				
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否					
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									
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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 Communications1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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数				
						项目数	到账经费数(万元)						
		0		3		3		1585		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、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		蜂蜜对创伤愈合的作用及机理研究进展		中国农业科技导报, 2021, 23(2)123-133, 引用3次			202210		通讯作者		
		著作		选对吃好蜂产品		中国农业出版社, 200册, ISBN9787109280113			202105		主编		

	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， ZL202010495418.X	202108	第一发明人
近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 （万元）	
	科技部：科技基础性工作专项	传粉昆虫资源调查监测网建设	201901-202212	175	
	农业农村部：现代农业产业技术体系	国家蜂产业技术体系蜂产品深加工岗位	200801-202012	910	
	中国农业科学院：科技创新工程	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	
	202104-今		资源昆虫产品加工研究进展	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品科学								
姓名	吴黎明	性别	男	出生年月	197306	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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
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						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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。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。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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数		
	0		0		项目数	到账经费数(万元)				
				3		850		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、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: D, 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 paraffins in honey from China: Distribution, source analysis, and risk		Environmental Pollution, 308, 119695, 引用3次		202207		通讯作者	

		assessment.			
	论文	Unifloral <i>Camellia sinensis</i> L. Pollen Collected by <i>Apis mellifera</i> 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
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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: 科技创新工程	蜂产品质量与风险评估创新团队	202101-202512	500	
	科技部: 国家重点研发计划	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	
	202204-今		蜂产品质量安全研究进展	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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植物化学组分与组学研究创新团队首席科学家, “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; 在本领域国际顶级期刊发表高水平SCI论文116篇, 累计影响因子832, 引用4200余次, H-因子39, 其中JCR一区论文91篇, 10分以上论文36篇, 权威综述9篇, ESI高被引6篇; 以第一发明人申请国家专利44项, 已授权20项, 主编书籍1部; 开发新型高值化产品23件。承担农产品加工与食品科学专题课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		0		项目数	到账经费数(万元)		
						2		198	
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、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 <sup>-/-</sup> mice via different metabolic and signaling pathways.	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 69 (17): 5226-5237, 引用 23 次	202104	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	柑橘内源果胶-精油-黄酮组装体系的体内消化规律与靶向递送机制	202101-202412	58	
	中国农业科学院农产品加工研究所: 基本科研业务费	柑橘精准营养机制研究	201901-202112	110	
	国家高层次人才计划	国家高层次人才计划	202201-202412	140	
	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	
	横向项目: 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	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	201601-今		农产品加工与食品科学专题	36	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品科学								
姓名	张洪博	性别	男	出生年月	197607	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院烟草研究所	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
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, 2005年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院“青年英才计划”A类人才、“农科英才”, 全国可饲用中草药产业科技联盟理事, 《中国烟草科学》杂志编委委员, 主要从事烟草次生代谢调控、功能基因及生物合成相关研究工作, 在植物次生代谢调控、碳水化合物代谢调控及功能基因研究方面取得多项创新性研究成果, 先后于 Plant Physiology, Molecular Plant, Journal of Experimental Botany, Trends in Food Science &amp; Technology 等国际知名期刊发表多篇研究论文, 其中, SCI 一区通讯作者和第一作者论文 20 余篇, SCI 数据库他引近千次。承担科技部、教育部、农业部等资助的研究课题 20 余项; 获得省部级科技进步奖 1 项, 授权专利 8 项; 指导培养研究生 10 余名。承担硕博士专业 Seminar 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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		0		项目数	到账经费数(万元)			
						2		360		
		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、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		<i>De novo synthesis of astaxanthin: From organisms to genes</i>		Trends in Food Science & Technology, 92:162-171, 引用 58 次		201910		通讯作者
		论文		NtMYB305a binds to the jasmonate-responsive GAG region of NtPMT1a promoter to regulate nicotine biosynthesis		PLANT PHYSIOLOGY, 188 (1): 151-166, 引用 4 次		202201		通讯作者
		论文		Insights into Gene Regulation of Jasmonate-Induced Whole-Plant Senescence of Tobacco under Non-Starvation Conditions		Plant & cell physiology, 63(1): 45-56, 引用 5 次		202201		通讯作者

	专利	一种鲜烟叶的烟碱提取方法及烟碱含量测定方法	发明专利， ZL 202110808875.4	202107	第一发明人
	专利	西柏烷二萜的微生物生产方法	发明专利， ZL 202011479981.4	202012	第一发明人
近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	中国农业科学院：人才项目	中国农业科学院“青年英才计划”人才项目	201707-202206	300	
	中国农业科学院：基本科研业务费	烟草MYB305/bHLH8复合体调控花药壁淀粉代谢的机制研究	201701-201912	60	
	横向项目：中国烟草总公司四川省公司	低烟碱烟草育种材料创制及多元利用研究	202001-202212	160	
	横向项目：云南省烟草农业科学研究院	烟碱组织特异性合成的分子机理研究	202201-202512	100	
	横向项目：安徽皖南烟叶有限责任公司	太子参脱毒示范种植及深加工研究	201911-202112	50	
近五年主讲课程情况（限5门）	时间		课程名称	学时	
	201905-今		博士生专业 Seminar	32	
	201905-今		硕士生专业 Seminar	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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	中国农业科学院茶叶研究所
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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, 主要从事茶产品风味化学与加工利用技术研究。先后主持农业部重大专项、国家自然科学基金、浙江省杰出青年基金、科技部成果转化项目、浙江省重大科技攻关等项目 20 多项, 在高品质速溶茶、茶浓缩汁、食品工业用茶等精深加工技术上取得突破, 形成了一整套食品(饮料)工业用高值化的茶产品, 多数产品技术达到国际领先水平, 获得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, 其中 SCI 论文 30 余篇。承担茶叶深加工研究进展课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
						6		842	
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、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
		编著		Tea as a Food Ingredient Properties, Processing, and Health Aspects		Routledge and CRC Press, 1000		2022	第一完成人
		论文		Enhancing the proportion of gluconic acid with a microbial community reconstruction method to improve the taste quality of Kombucha		LWT - Food Science and Technology, 2(155):112937, 引用 26 次		202203	通讯作者
		论文		Selenomethionine Ameliorates		Antioxidants, 11(10):111, 引用 4 次		202211	通讯作者

		Cognitive Impairment, Decreases Hippocampal Oxidative Stress and Attenuates Dysbiosis in D-Galactose-Treated Mice			
	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
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	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	绿茶主要多酚类涩感物呈味效应与互作机制研究	201701-202012	60	
	科技部: 国家科技支撑计划	现代茶制品贮藏品质控制关键技术研究与应用	201707-202012	400	
	浙江省科技厅: 浙江省重点科技计划	新式茶饮专用特色茶加工技术研究与应用	202201-202301	50	
	浙江省科技厅: 浙江省重大科技计划	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	
	杭州市农业农村局: 杭州市农业与社会发展科研重点项目课题	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	
	201401-今		茶学研究进展-茶叶深加工研究进展	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品科学								
姓名	孙红男	性别	女	出生年月	198303	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农产品加工研究所	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 北京林业大学, 植物学, 2011年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 现任国家甘薯产业技术体系副产物综合利用岗位科学家、中国农业科学院薯类食品科学与技术创新团队首席科学家, 兼任中国粮油学会常务理事、中国粮油学会薯类分会会长、中国农学会食物与营养专业委员会委员、中国食品科学技术学会果蔬加工技术分会第三届委员会委员、《核农学报》编委等职务。长期从事薯类加工与副产物综合利用领域的研究工作。主持国家重点研发计划、亚洲合作资金、国自然等科研项目 11 项, 参与项目 29 项。获省部级及社会力量奖 13 项; 以第一/通讯作者发表论文 50 余篇; 授权发明专利 47 件; 制定标准 6 项; 通过成果评价/鉴定 7 项; 出版著作 10 部。培养硕士研究生 4 名。承担食品科学技术研究进展课程教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		4		项目数	到账经费数(万元)			
						5		588		
		39		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、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		Preparation of cellulose nanocrystals from purple sweet potato peels by ultrasound-assisted maleic acid hydrolysis		Food Chemistry, 2022,134496, 引用 8 次		202209		通讯作者
		论文		Functionalization of sweet potato leaf polyphenols by nanostructured composite $\beta$ -lactoglobulin particles from molecular level complexations: A review		Food Chemistry, 2022, 372: 131304, 引用 6 次		202203		通讯作者
		论文		Physicochemical		Food Chemistry, 2021, 347:		202106		通讯作者

		properties, antioxidant activities, and binding behavior of 3,5-di-O-caffeoylquinic acid with beta-lactoglobulin colloidal particles	129084, 引用 13 次		
	论文	Sweet potato ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) leaf polyphenols ameliorate hyperglycemia in type 2 diabetes mellitus mice	Food & Function, 2021, 12: 4117-4131, 引用 13 次	202103	通讯作者
	专利	一种甘薯茎叶晒后修复面膜及其制备方法	发明专利, ZL202011616007.8	202207	第一发明人
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	农业农村部: 现代农业产业技术体系	国家甘薯体系副产物综合利用岗位	202201-今	119	
	科技部: 国家重点研发计划-政府间国际科技创新合作重点专项	优质薯条及烤薯加工关键技术研发	201901-202112	85	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金青年项目	高静压改善 3,5-二咖啡酰奎宁酸与 $\beta$ -乳球蛋白复合物抗氧化活性的作用机制研究	201801-202012	24	
	科技部: 高端外国专家引进计划项目	马铃薯加工副产物高值化利用关键技术与集成应用	202201-202312	10	
	重庆市农业农村委员会: 重庆市与中国农业科学院战略合作项目	甘薯淀粉清洁化生产及多元化加工利用	202201-202612	350	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201901-今		食品科学技术研究进展	34	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
姓名	陈铭学	性别	男	出生年月	197212	专业技术职务	研究员	所在院系	中国水稻研究所
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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, 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 课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数		
	0	0		项目数	到账经费数(万元)			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、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), P4647-4659, 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 in rice (Oryza sativa L.)		Ecotoxicology and Environmental Safety, 206, P1208-1217, 引用20次		202011	通讯作者		
	论文	Absolute Quantification of Allergen G1b33 in		Journal of agricultural and food chemistry, 67		201904	第一作者		



		Rice by Liquid Chromatography-Mass Spectrometry using Two Isotope-Labeled Standard Peptides	(17), P5026-5032, 引用 7 次		
	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, P1687-1700, 引用 36 次	2019011	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	农业农村部, 国家农业产业技术体系项目	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	
	农业农村部, 国家农产品质量安全风险评估重大专项	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	
	农业农村部: 国家现代农业产业技术体系	国家水稻产业技术体系岗位科学家	202201-202212	59.5	
	政府购买服务项目	农田氮磷流失与农业废弃物监测评价	202207-202212	291.68	
	政府购买服务项目	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	
	201801-今		硕士生专业 Seminar	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
姓名	余永新	性别	男	出生年月	197007	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 中国农科学院, 农产品质量与食品安全, 2010年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家大麦青稞产业技术体系功能研究室主任、质量安全与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、国家农产品地理标评审专家等。主要从事农产品质量安全与营养品质检测技术及应用研究, 近五年主持国家重点研发课题1项、国家重大专项转基因子课题1项、国家自然科学基金面上项目4项、国家现代产业技术体系等50多项, 授权发明专利76项, 成果转化1400万元, 发布国家标准56项, 以通讯作者发表SCI论文73篇, JCR一区23篇, 获2019年国家科学技术发明奖二等奖(4)、2020年中国专利优秀奖(2)等国家及省部级科技奖, 参编专著5本, 培养研究生23名。承担硕士生专业Seminar等课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
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、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		202112	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 cyhexatin in pear samples		SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL, 2019, 284, P13-22, 引用9次		201904	通讯作者
		论文		Preparation of molecularly		JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY		202106	通讯作者

		imprinted polymer with class-specific recognition for determination of 29 sulfonylurea herbicides in agro-products	A, 2021, 1647:462143, 引用 12 次		
	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 国家重点研发计划课题	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	
	科技部: 国家转基因生物新品种培育重大专项	转基因作物多点鉴定与综合评价 (调增)	202104-202204	47.87	
	农业农村部: 国家农业产业技术体系	国家大麦青稞产业技术体系	201801-202512	250	
	国家自然科学基金委员会: 国家自然科学基金面上项目	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	
	国家自然科学基金委员会: 国家自然科学基金面上项目	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	
	201801-今		硕士生专业 Seminar	16	
	201801-今		硕士生专业外语	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
姓名	陈爱亮	性别	男	出生年月	197509	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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 &amp; 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“十三五”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。承担硕士生专业 Seminar 及专业外语等课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		0		项目数	到账经费数(万元)		
						3		41	
		0		0		606.56		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、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, 2021, 344: 128622, 引用23次		202101	通讯作者
		论文		Multiple authentications of high-value milk by centrifugal microfluidic chip-based real-time		Food Chemistry, 2021, 351: 129348, 引用22次		202107	通讯作者

		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
近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	科技部：国家重点研发计划	有毒生物DNA条形码鉴定技术研究	201912-202212	496.56	
	科技部：国家重点研发计划子课题	特色高值乳制品及阿胶真实性鉴别技术研究	201801-202112	80	
	科技部：国家重点研发计划子课题	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	
	201901-今		硕士生专业 Seminar	16	
	201901-今		硕士生专业外语	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程							
姓名	王强	性别	男	出生年月	196503	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
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, 1998年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 全国农业科研杰出人才, 国家花生产业技术体系加工研究室主任, 入选国家“百千万人才工程”并获“有突出贡献中青年专家”荣誉称号, 享受国务院特殊津贴, 长期从事粮油加工与营养健康领域科学研究。主持国家重点研发计划、国家自然科学基金、863计划等国家级项目50多项, 以第一完成人获国家技术发明奖二等奖、中华农业科技奖一等奖、ICC最高学术奖、中国优秀专利奖等十余项。授权国际发明专利15项, 授权国家发明专利85项, 出版专著15部(英文3部), 制修订国家和行业标准8项, 团体标准2项, 发表学术论文390余篇(46篇IF&gt;10、3篇IF&gt;15, ESI全球前1%高被引论文9篇)。承担农产品加工与食品科学专题等课程, 多次荣获优秀教师称号。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		3		项目数	到账经费数(万元)		
						5		81	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、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		花生加工适宜性评价与提质增效关键技术产业化应用		神农中华农业科技奖一等奖		201912	第一完成人
		论文		High Internal Phase Pickering Emulsions Stabilized Solely by Peanut Protein Microgel Particles with Multiple Potential Applications		Angewandte Chemie International Edition, 57(30): 9274-9278. 引用265次		201906	通讯作者
		论文		High-moisture extruded protein fiber formation toward plant-based meat substitutes		Trends in Food Science & Technology, 128:202-216. 引用38次		202208	通讯作者

		applications: Science, technology, and prospect			
	论文	Protein-amylose/amylopectin in molecular interactions during high-moisture extruded texturization toward plant-based meat substitutes applications	Food Hydrocolloids, 127, 107559, 引用 45 次	202206	通讯作者
	重大产品	便携式花生品种速测仪	2019 中国农业农村十大新装备	201911	第一完成人
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 对发展中国家科技援助项目	中非花生品质评价与加工利用合作研究中心	202212-202411	200	
	农业农村部: 国家现代农业产业技术体系	花生加工副产物	202101-202512	174	
	国家自然科学基金委: 区域创新发展联合基金重点支持项目课题	花生油脂和蛋白的水酶法多相体系高效同步分离分子机理及调控	202201-202512	57.75	
	科技部: 国家重点研发计划课题	植物蛋白结构改良与品质调控	202107-202406	369	
	新疆建设兵团科技局: 新疆建设兵团科技攻关项目	新疆花生加工体质增效关键技术与产业化示范	201801-202012	289	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201501-今		农产品加工与食品科学专题	36	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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, 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、中国食品科学技术学会食品真实性与溯源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, 其中SCI论文51篇, 出版学术专著5部; 授权发明专利20余项; 获得计算机软件著作权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。培养硕博硕士研究生及外国留学生27人。承担经典文献阅读课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
						11	574.6	29	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、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		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
		论文		Wheat authentication: An overview on different techniques and chemometric methods		CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 63 (1), P 33-56, 引用18次		202101	通讯作者
		论文		Source identification and		Ecotoxicology and Environmental Safety,		201809	通讯作者



		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	159, P 354-362, 引用 149 次		
	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	第一完成人
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 国家重点研发计划	全谷物原/配料物理改造加工技术研究	202212-202512	60	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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: 安徽金沙河面业有限责任公司	小麦全产业链关键技术研发	202110-202309	160	
	西藏自治区科技厅: 西藏自治区重点研发专项子课题	牦牛肉及藏系绵羊肉产地溯源技术研究与应用	201905-20215	30	
	中国工程院: 院士咨询项目子课题	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	
	201801-今		经典文献阅读	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程							
姓名	张波	性别	男	出生年月	197804	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字) 博士生导师, 国家现代小麦产业技术体系岗位科学家, 澳大利亚联邦科学与联邦工业组织食品与营养研究所访问学者。长期从事小麦及植物蛋白加工研究。主持“十三五”国家重点研发计划课题、国家自然科学基金等国家级项目4项。获中华农业科技奖、优秀专利奖等省部级奖励2项。以第一和通讯作者发表学术论文23篇, 获得授权专利5项。培养硕博博士研究生8人。承担博士生专业Seminar等课程。							
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	主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
			项目数	到账经费数(万元)					
	0	0	4	699.75	23	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、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	Identifying changes in soybean protein properties during high-moisture extrusion processing using dead-stop operation	Food Chemistry, 2022, 395, 133599. 引用11次		202211	通讯作者			
	论文	The mesoscopic structure in wheat flour dough development	Journal of Cereal Science, 2020, 95: 103087, 引用4次		202009	通讯作者			
	论文	Physicochemical properties of protein from pearling fractions of wheat kernels	Cereal Chem. 2020;97:1084-1092. 引用5次		202009	通讯作者			
	专利	食品干燥方法	发明专利, ZL202110345637.4		202207	第一发明人			
	专利	和面装置	发明专利, ZL201621440445.2		202204	第一发明人			

近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	农业农村部：现代农业产业技术体系	国家小麦体系质量与安全营养品质评价岗位	201901-202312	287.75
	科技部：重点研发计划课题	重金属污染稻米综合处理与安全利用技术集成与示范	202012-202306	294
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	基于熵弹性大豆蛋白拉伸机理验证与研究	202201-202512	58
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	基于聚集途径的热剪切诱导大豆蛋白纤维化机制研究	201801-202112	60
	企业横向项目	挤压面制品研发	201910-202010	60
近五年主讲课程情况（限5门）	时间		课程名称	学时
	201801-今		博士生专业 Seminar	32

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程							
姓名	邓乾春	性别	男	出生年月	197910	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 华中农业大学, 农产品加工与贮藏工程, 2007年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家特色油料产业技术体系岗位科学家, 中国农业科学院油料作物研究所油料品质化学与加工利用创新团队常务执行首席。入选中组部“国家万人计划科技领军人才”、科技部“创新人才推进计划中青年科技创新领军人才”、神农青年英才。从事特色油料加工与营养学研究, 先后主持国家自然科学基金、国家重点研发计划和国家“863”计划课题子课题、新疆自治区重大科技专项、湖北省重点研发计划、产学研合作课题等28项, 获授权国家发明专利28件, 以第一作者、通讯作者在国内外期刊发表论文100余篇, 以第二完成人获得国家科技进步二等奖、省部级一等奖等科技奖励3项。承担农产品加工综合利用理论与技术课程教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
						4		378	
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、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		一种稳态高效调节免疫功能组合物及其制备和应用		发明专利, ZL202110221554.4		202205	第一发明人
		专利		一种无添加自稳定的亚麻籽鲜食植物乳的制备方法及应用		发明专利, ZL202111057262.8		202211	第一发明人
		论文		Effect of flaxseed polyphenols on physical stability and oxidative stability of flaxseed oil-in-water nanoemulsions		Food Chemistry, 301, 125207. 引用59次		201912	通讯作者
		论文		Reprogramming microorganisms for the biosynthesis		Progress in Lipid Research, 81, 101083. 引用36次		202101	通讯作者

		of astaxanthin via metabolic engineering			
	论文	Natural oil bodies from typical oilseeds: Structural characterization and their potentials as natural delivery system for curcumin	Food Hydrocolloids, 128, 107521. 引用 28 次	202205	通讯作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	亚麻木酚素多途径调控共纳米化乳液中 ALA 生物利用率的结构基础与作用机制	202101-202412	58	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	脂质伴随物对亚麻籽油纳米乳液稳定性及吸收代谢的影响和调控机制	201801-202112	60	
	湖北省科技厅: 湖北省重点研发计划	脂质功能食品质量安全控制关键技术与应用	202007-202212	200	
	科技部: 国家重点研发计划项目子课题	高 $\omega$ -3 PUFA 含量油脂载体体系构建和改善胰岛素抵抗效应研究	201707-202012	60	
	武汉市科技局: 武汉市科技计划项目应用基础前言	亚麻木酚素调控亚麻籽油脂体中 ALA 生物利用率的结构基础和作用机理	202008-202212	50	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201901-今		农产品加工综合利用理论与技术	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程							
姓名	佟立涛	性别	男	出生年月	197804	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, “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”、加工所珠峰计划人才。主持自然科学基金面上基金、青年基金、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(第1)、获得中国农业科学院青年科技创新奖(第1)。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。承担经典文献阅读课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		3		项目数	到账经费数(万元)		
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、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
		农业农村部主推技术		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
		论文		Effect of thermosonication pre-treatment on mung bean ( <i>Vigna radiata</i> ) and white kidney bean ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) proteins: Enzymatic hydrolysis, cholesterol lowering activity and structural characterization		Ultrasonics Sonochemistry, 2020, 66, 105121. 引用33次		202009	通讯作者
		论文		Composition and foam properties of whole wheat dough		Food Hydrocolloids, 2020, 108, 106050. 引用10次		202011	通讯作者

		liquor as affected by xylanase and glucose oxidase.			
	论文	Effects of slight milling combined with cellulase enzymatic treatment on the textural and nutritional properties of brown rice noodles	LWT-food science and technology, 2020,128, 109520.引用 44 次	202006	通讯作者
	论文	Optimization of the powder state to enhance the enrichment of functional mung bean protein concentrates obtained by dry separation	Powder Technology, 373 : 681-688.引用 15 次	202008	通讯作者
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	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	
	科技部：国家重点研发计划子课题	新兴糙米米粉(线)加工关键技术与应用	201706-202012	82	
	科技部：国家重点研发计划子课题	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“青年英才”人才专项经费	202201-202212	42	
	农业农村部：行业标准项目	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	
	201801-今		经典文献阅读	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况											
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程									
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		
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否			
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							
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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件。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教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
	0		1		项目数	到账经费数(万元)					
				5		1520		46		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、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		Adulteration detection of essence in sesame oil based on headspace gas chromatography-ion mobility spectrometry		Food Chemistry, 2022, 370, 131373.引用24次		202110		通讯作者		
论文		Quantitative analysis of metabolites in the aflatoxin biosynthesis pathway for early warning of aflatoxin		Journal of Hazardous Materials, 2022, 431, 128531.引用17次		202202		通讯作者			



		contamination by UHPLC-HRMS combined with QAMS.			
	专利	NIR Spectroscopy method for fatty acid content of oilseeds	美国专利, 0123389.172US2	202104	第一完成人
	专利	近赤外分光計に基づく食用油の多元混入同定方法	日本专利, JP 6942110 B2	202109	第一完成人
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 国家重点研发计划课题	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	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	基于代谢组学的食用植物油真实性鉴别方法研究	201901-202212	60	
	中组部: 国家高层次人才特殊支持计划项目	油料产品质量安全与风险评估	202009-202308	170	
	农业农村部: 农业农村部农业科研杰出人才培养计划	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	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	
	202209-今		现代农产品质量安全研究进展	2	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程							
姓名	张兆威	性别	男	出生年月	197911	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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。以第一或通讯作者(含共同)在 <i>Matter</i>、<i>Advanced Materials</i>、<i>Biosensors &amp; 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。培养硕博研究生12人。承担现代农产品质量安全研究进展等课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
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、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 point-of-care test for multiple targets of food safety:		Biosensors & Bioelectronics, 182:113188, 引用104次		202103	通讯作者

		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, ZL201911122589.1	202109 第一完成人
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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
	湖北省科学技术厅: 湖北省国际合作项目	粮油真菌毒素高灵敏高通量智能检测及应用研究	202201-202412	30
	科技部: 国家外国专家项目	粮油典型风险因子智能检测与预警技术	202201-202312	30
	科技部: 国家重点研发项目子课题	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
	中国农业科学院: 农科英才领军人才项目	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
	201901-今		博士生专业 Seminar	32
	202101-今		现代农产品质量安全研究进展	2

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		粮食、油脂及植物蛋白工程								
姓名	郑明明	性别	男	出生年月	198311	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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 武汉大学, 分析化学, 2010年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数(万元)			
						10		650		
		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、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		Preparation of Immobilized Lipase Based on Hollow Mesoporous Silica Spheres and Its Application in Ester Synthesis		Molecules, 2019, 24(3), 引用23次		201902		通讯作者
		论文		pH-Switchable Pickering Interfacial Biocatalysis: One-Pot Enzymatic Synthesis of Phytosterol Esters with Low-Value Rice Bran Oil		ACS Sustainable Chemistry & Engineering, 2022, 10, 21, 6963. (封面), 引用7次		202205		通讯作者
		论文		Carbon Nanoparticle-Stabilized		ACS Sustainable Chemistry & Engineering,		201907		通讯作者

		Pickering Emulsion as a Sustainable and High-Performance Interfacial Catalysis Platform for Enzymatic Esterification/Transesterification	2019, 7, 7619. 引用 75 次		
	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
	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, ZL201910105333.3	202203	第一发明人
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 国家重点研发计划	功能性脂质分子修饰与改性关键技术研发与示范	202112-202611	160	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	武汉市科技局: 武汉市应用基础前沿专项	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	
	湖北省科技厅: 湖北省中试基地绩效奖补项目	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	
	201909-今		农产品加工综合利用理论与技术	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
姓名	李培武	性别	男	出生年月	196111	专业技术职务	院士/研究员	所在院系	中国农业科学院油料作物研究所
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 华中农业大学, 蔬菜学, 2007年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国工程院院士。长期从事农产品质量安全研究, 在粮油生物毒素检测与控制方面取得重要成果, 为提高我国粮油质量安全监控水平、保障食品安全做出了重大贡献。主持完成各类科研项目30余项; 获授权中国发明专利70件, 欧美日等国际专利19件, 制定颁布国家和行业标准41项; 研制试剂盒29种、检测仪5种; 以第一、通讯和共同通讯作者发表论文324篇, 其中SCI收录155篇, 主、参编著16部; 以第一完成人获国家技术发明和国家科技进步二等奖3项, 湖北省发明一等奖1项, 2018年农业农村部授予中华农业英才奖, 带领的团队荣获中华农业科技优秀创新团队奖。承担现代农产品质量安全研究进展等课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		3		项目数	到账经费数(万元)		
						10		3970	
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、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		主要食用植物油料油脂特异品质检测技术及标准的研制与应用		湖北省技术发明一等奖		201812	第一完成人
		获奖		辣椒素类物质通用人工半抗原、人工完全抗原及其应用		湖北省高价值专利金奖		202112	第一完成人
		获奖		一种黄曲霉毒素纳米抗体免疫吸附剂、免疫亲和柱及其制备方法和应用		中国专利优秀奖		202106	第一完成人
		获奖		中华农业英才奖		中华农业英才奖		201812	第一完成人
		论文		Insights into photocatalytic		Applied Catalysis B-Environmental, 2019, 248,		201910	通讯作者

		inactivation mechanism of the hypertoxic site in aflatoxin B1 over clew-like WO3 decorated with CdS nanoparticles	477-486, 引用 60 次		
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	中国工程院：战略咨询项目	国家粮油质量与安全提升科技战略研究	202103-202203	50	
	中国工程科技发展战略湖北研究院：咨询研究重点项目	粮油安全科技创新战略研究	202101-202212	90	
	科技部：国家重点研发计划项目	农产品污染残留快速免疫检测新技术研究	201701-201912	241.2	
	农业农村部：农产品质量安全监管项目	农产品质量安全风险评估	201801-202212	350	
	武汉市重大成果转化项目	食用植物油主要危害物免疫快速检测技术研发与产业化示范应用	202001-202412	500	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	200401-今		现代农产品质量安全研究进展	2	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
姓名	钱永忠	性别	男	出生年月	196512	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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、农产品特征营养品质评价等研究。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。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。主讲农产品质量安全研究进展等课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
						6		1227.25	
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、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及应用		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, 2019, 104, P34-41, 引用 22 次		201910	通讯作者
		论文		Simulation guided intramolecular orthogonal reporters for dissecting cellular		Nano Today, 2022,46: 101573, 引用 9 次		202210	通讯作者



		oxidative stress and response			
	专利	一种动物组织全谱代谢组学分析方法	发明专利， ZL202110083858.9	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
近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	科技部：国家重点研发计划项目	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	
	农业农村部：现代农业产业技术体系	国家特色蔬菜产业技术体系—质量安全与营养品质评价	201706-今	427.75	
	国际原子能机构：IAEA 协作研究项目	Stable Isotopic and Complementary Analytical Techniques for Mixed Contaminants and Residues in Eggs	201801-202212	20	
	农业农村部：农产品质量安全风险评估项目	典型农产品中多菌灵残留风险评估	202004-202112	80	
	农业农村部：农产品质量安全风险评估项目	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	
	201809-今		现代农产品质量安全研究进展	2	
	201801-今		硕士生专业 Seminar	16	
	201801-今		硕士生专业外语	18	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	
	201801-今		经典文献阅读	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况											
二级学科名称		食品安全									
姓名	王静	性别	女	出生年月	196310	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		
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否			
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 东北农业大学, 食品科学, 2004年							
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 兼任食品安全国家标准审评委员会委员、农业农村部农产品质量安全专家组专家、国家农产品质量安全风险评估专家委员会委员等。主要从事食品安全与检测技术、生物活性物质提取与开发方面的科学研究及教学工作, 在污染物残留快速检测技术、快速样品前处理技术、未知物筛查技术基础研究和应用基础研究等方面取得较大进展。近年来主持和参加了国家自然科学基金、公益性行业科研专项等50余项科研项目; 获得国家科学技术发明二等奖、中国发明专利优秀奖、北京市科学技术一等奖等奖励10余项; 出版著作10部, 发表论文180余篇; 已培养食品安全与检测技术研究方向博士硕士研究生50名, 合作研究博士后4名。承担食品检测技术教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
	0		1		项目数	到账经费数(万元)					
				5		1183.9		27		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、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		农产品典型化学污染物精准识别与检测关键技术			国家技术发明奖二等奖		201912	第一完成人		
	获奖		三嗪类除草剂及其代谢物分子印迹聚合物微球、其制备方法及应用			中国专利优秀奖		202007	第一完成人		
	论文		Growth-inhibition of S180 residual-tumor by combination of cyclophosphamide and chitosan oligosaccharides in vivo			Life Sciences, 2018, 202, P21-27, 引用9次		201806	通讯作者		
论文		Natural product gelators and a			Nanoscale, 2018, 10, P3639-3643, 引用30次		201802	通讯作者			

		general method for obtaining them from organisms			
	论文	Carbon nanomaterial-enabled pesticide biosensors: design strategy, biosensing mechanism, and practical application	Trac-Trends in Analytical Chemistry, 2018, 106, P62-83, 引用 100 次	201809	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 科技基础性工作专项	农产品中高风险农药助剂残留调查、危害分析及助剂分类	201306-201805	970	
	广西省科技厅: 广西省科技计划项目	广西优势外向型蔬菜高风险农药检测技术和质量溯源体系的研发应用	201709-202012	81.9	
	云南省科技厅: 云南省科技计划项目	新型高风险农兽药残留高通量筛查确证方法研究与应用	201810-202012	50	
	中国农业科学院: 中国农业科学院科技创新工程重大任务	“农产品质量安全速测产品创制与示范应用”协同创新	201901-202212	682	
	科技部: 国家重点研发计划项目课题	多场景现场执法快检模块化配置与装置研发及应用	202212-202612	370	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	201809-202212		食品检测技术	12	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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, 动物营养与饲料学, 2000年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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, 中国饲料工业协会先进工作者, 国家现代蛋鸡产业技术体系岗位科学家。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、农业农村部专项等省部级以上科研项目20余项; 制修订标准/规范5项; 以通讯作者发表SCI论文71篇; 获授权发明专利5项; 获软件著作权3部; 主编著作7部; 获得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、硕博士研究生及外国留学生37人。承担现代农产品质量安全研究进展等课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		4		项目数	到账经费数(万元)		
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、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
		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
		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78次		202007	通讯作者
论文		Modified EMR-lipid method combined with		Food Chemistry, 2021,337:127767,		202102	通讯作者		

		HPLC-MS/MS to determine folates in egg yolks from laying hens supplemented with different amounts of folic acid.	引用 8 次		
	专利	硒醇反应型萘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， ZL202110611402.5	202106	第一完成人
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	农业农村部：现代农业产业技术体系	饲料配制技术岗位	202101-202512	275	
	中国农业科学院：科技创新工程协同创新任务	畜牧业绿色养殖技术集成创新	201701-202012	4000	
	中国农业科学院：科技创新工程	优质功能畜产品研发	201901-今	706	
	农业农村部：饲料质量安全监管项目	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	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	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	
	201801-今		现代农产品质量安全研究进展	2	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
姓名	张奇	性别	男	出生年月	197502	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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, 植物病理学, 2007年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院油料作物研究所质标室副主任, 兼任农业农村部生物毒素检测重点实验室主任。一直从事粮油质量安全检测和预警控制研究, 主持国家重点基金、重点研发、科技支撑、国际合作项目等各类课题 10 余项; 在农产品黄曲霉毒素高灵敏检测、分子预警与绿色阻控研究方面取得重要理论与技术突破, 获国家技术发明奖二等奖 1 项、其他省部级成果奖 3 项; 获授权中国发明专利 27 件、欧美日等国际专利 12 件, 核心专利技术已获转化与产业化应用, 获中国专利优秀奖 3 项、湖北省高价值专利金奖 1 项; 发表论文 100 余篇, 应邀出任中国油料作物学报和 Wily 期刊 Food Safety and Health 的副主编、MDPI 期刊 Toxins 与 Biosensors 的编委, 入选国家级科技创新领军人才。承担博士生专业 Seminar 教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		2		项目数	到账经费数(万元)		
						5		1448	
		20						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、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		一种用来鉴定评价黄曲霉毒素产毒菌株产毒力的方法		发明专利 ZL 2018 1 1491692.9		202012	第一完成人
		专利		杂交瘤细胞株 YTT-2 及其产生的抗环匹阿尼酸单克隆抗体		发明专利, ZL 2019 1 0361592.2		202108	第一完成人
		论文		农产品中黄曲霉毒素产毒菌标识性分子大容量反应体系提高 ELISA 灵敏度		中国农业科学, 2020,53(7): 1473-1481, 引用 1 次		202004	通讯作者
		论文		Worldwide aflatoxin contamination of agricultural products and		Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 20(3), P1541-P4337, 引用 82 次		202102	通讯作者

		foods: from occurrence to control			
	论文	Monitoring metabolite production of aflatoxin biosynthesis by orbitrap fusion mass spectrometry and a D-optimal mixture design method	Analytical Chemistry ,90 (24), P14331-P14338, 引用 19 次	201811	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金重点项目	花生黄曲霉毒素污染预警分子发掘与预警机理研究	202101-2025.2	298	
	科技部: 国家重点研发计划课题	食品中生物毒素特异性增敏检测与非靶向确证性技术研发	201812-202112	350	
	湖北省科技厅: 湖北省技术创新专项重大项目	油料作物产品质量检测与风险因子控制研究	201801-202112	200	
	湖北省科技厅: 湖北洪山实验室重大项目	粮油黄曲霉毒素绿色阻控与超级结瘤固氮耦合机理研究	202201-202412	200	
	中组部及中国农业科学院: 国家级人才计划及中国农业科学院科技创新工程配套资助	国家级人才计划及中国农业科学院科技创新工程配套资助	202006-202212	400	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	201601-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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。承担专业 Seminar 等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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
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、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, 2021, 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, 2020, 68(25): 6910-6918, 引用 10 次		202006	通讯作者
		论文		Different dissipation potential and dietary risk assessment of tristyrylphenol ethoxylates in		Frontiers in Nutrition, 2022, 9:1061195, 引用 2 次		202211	通讯作者



		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
近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	科技部：国家重点研发计划	果蔬产品质量安全保障技术应用示范	201912-202212	279.1	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	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	
	科技部：国家重点研发计划子课题	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	
	科技部：国家高层次人才项目	国家高层次人才项目	202112-202412	80	
	中国农业科学院：科技创新工程	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	
	202001-今		硕士生专业 Seminar	16	
	202001-今		硕士生专业外语	18	
	202101-今		博士生专业 Seminar	32	
	202101-今		经典文献阅读	18	
	202101-今		现代农产品质量安全研究进展	2	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院领军人才。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。承担现代农产品质量安全研究进展等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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		2		项目数	到账经费数(万元)		
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、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, ZL202110393679.5		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, ZL201810651329.2		202107	第一发明人
论文		Bisphenol F Impaired Zebrafish Cognitive Ability		Environmental Science & Technology, 2022, 56(12):8528-8540, 引用		202203		通讯作者	

		through Inducing Neural Cell Heterogeneous Responses	12 次		
	论文	Bisphenol analogues induced metabolic effects through eliciting intestinal cell heterogeneous response	Environment International, Volume 165, 2022, 165:107287, 引用 10 次	202207	通讯作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 国家重点研发计划	地理标志产品特色品质控制技术研究与应	202210-202609	55.4	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	科技部: 国家重点研发计划子课题	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	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	
	202001-今		现代农产品质量安全研究进展	2	
	202001-今		博士生专业 Seminar	32	
	202001-今		经典文献阅读	18	
	201801-今		硕士生专业 Seminar	16	
	201801-今		硕士生专业外语	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品安全								
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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
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						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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青年和面上项目、国家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, 其中以第一作者/通讯作者发表 SCI 文章 40 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。承担经典文献阅读教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		0		项目数	到账经费数(万元)			
						5		364.5		
		16		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、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 14 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, 206-220. 引用 12 次		202202		通讯作者
		论文		A novel calibration		Journal of Hazardous		202205		通讯作者

		strategy based on isotopic distribution for high-throughput quantitative analysis of pesticides and veterinary drugs using LC-HRMS	Materials, 2022, 430, 128413, 引用 5 次		
	论文	Simultaneous determination of five antiviral drug residues and stability studies in honey using a two-step fraction capture coupled to liquid chromatography tandem mass spectrometry	Journal of Chromatography A, 1638, 461890. 引用 10 次	202102	通讯作者
	论文	Occurrence of Neonicotinoids in Chinese Apiculture and a Corresponding Risk Exposure Assessment	Environmental Science & Technology, 54, 8, 5021-5030. 引用 41 次	202004	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	农业农村部: 国家农产品质量安全风险评估重大专项	蜂蜜中典型药物污染来源及其安全性风险评估	201901-202112	120	
	农业农村部: 国家农产品质量安全风险评估重大专项	蜂产品质量安全风险隐患排查与关键控制点评估	201801-201812	120	
	农业农村部: 农业行业标准项目	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	201801-201812	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	
	201805-今		经典文献阅读	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品安全								
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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科骨干			是否银龄教师			否		
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						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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SCI论文47篇, 最高影响因子14.908, 累计影响因子246.67。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(排名第一)、广东省科学技术进步奖二等奖(排名第二)等奖励4项。承担硕士生专业 Seminar、专业外语等课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数(万元)			
						5		616		
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、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, 2018, 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 vaporization		Analytical Chemistry, 2021,93(45):15063-15071, 引用8次		202111		通讯作者

		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, 2022, 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, ZL2015102751391	201805	第一发明人
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 国家重点研发计划	土壤信息传感器与智能监测设备创制	202112-202511	315	
	科技部: 国家重点研发计划	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	
	科技部: 国家重点研发计划	新型原子荧光光谱仪器开发及产业化	201607-202106	95	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	农业农村部: 农业行业标准制定项目	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	
	201801-今		硕士生专业 Seminar	16	
	201801-今		硕士生专业外语	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品安全								
姓名	毛劲	性别	男	出生年月	198310	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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科骨干			是否银龄教师			否		
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 武汉大学, 纳米科学与技术, 2013 年						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>博士生导师, 国家高层次青年人才、首批湖北省楚天英才-青年拔尖人才, 湖北洪山实验室固定研究员, 中国农业科学院“杰出青年英才”。长期食品农产品生物毒素绿色阻控理论与技术研究, 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(3 项)、国家高层次人才特殊支持计划、湖北省杰青等国家省部级项目 12 项。以第一或通讯作者发表 SCI 论文 20 篇, 累计 IF 196, 2 篇 IF&gt;20, 获得授权专利 7 项。培养硕博研究生 11 人。担任湖北省食品科学技术学会理事及中国油料作物学报, <i>Oil Crop Science</i>, <i>Toxins</i>, <i>Frontier in Microbiology</i> 等杂志青年编委或客座主编。承担现代农产品质量安全研究进展课程教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		0		项目数	到账经费数(万元)			
						5		840		
		13						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、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		Efficient Prevention of <i>Aspergillus flavus</i> Spores Spread in Air Using Plasmonic Ag-AgCl/ $\alpha$ -Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> under Visible Light Irradiation		ACS Applied Materials & Interfaces, 14 (24), P 28021-28032, 引用 7 次		202207		通讯作者
		论文		Strategies to control mycotoxins and toxigenic fungi contamination by nano-semiconductor in food and agro-food: a review		Critical Reviews in Food Science and Nutrition, P 12488-12512, 引用 10 次		202206		通讯作者
		论文		Insights into photocatalytic inactivation		Applied Catalysis B: Environmental, 248,		201901		第一作者



		mechanism of the hypertoxic site in aflatoxin B <sub>1</sub> over clew-like WO <sub>3</sub> decorated with CdS nanoparticles	P477-486, 引用 71 次		
	论文	Magnetic g-C <sub>3</sub> N <sub>4</sub> /NiFe <sub>2</sub> O <sub>4</sub> composite with enhanced activity on photocatalytic disinfection of <i>Aspergillus flavus</i>	Chemical Engineering Journal, 418, 129417, 引用 40 次	202103	通讯作者
	论文	Insight into the boosted ZEN degradation over defective Bi <sub>2</sub> WO <sub>6</sub> ultrathin layers: ROS-mediated mechanism and application in corn oil	Food Chemistry, 405: B,134895, 引用 4 次	202211	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 国家重点研发计划	预制调理食品生物危害物传播迁移与控制技术研究	202212-202612	390	
	中国农业科学院: 中国农业科学院青年英才	青年英才项目	202204-202604	300	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	可见光响应铁酸镍复合材料催化降解黄曲霉毒素毒性位点机理研究	201901-202201	60	
	湖北省组织部: 湖北省青年拔尖人才项目	人才项目	202212-202512	60	
	湖北省科技厅: 湖北省杰出青年项目	粮油黄曲霉菌光催化阻控机制研究	202209-202509	30	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	202101-至今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
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, 农产品质量与食品安全, 2011年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 全国食品与营养专业学位研究生教育指导委员会委员、国家大豆产业技术体系加工岗位专家, 长期从事食物营养与功能性食品方面的研究。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、山东省重点研发专项等国家级、省部级项目 10 余项, 发表学术论文 100 余篇(JCR 一区论文 30 余篇, IF&gt;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。承担博士生专业 Seminar 课程工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		0		项目数	到账经费数(万元)		
						5	1986.53	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、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, 2022, 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		FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, 2022, 12,775665, 引用 4 次		202201	通讯作者

		Dendrobine-Type Sesquiterpenoid Alkaloids			
	专利	一种砖红链霉菌 A001 及其应用	发明专利, ZL202110723247.6	202109	第一完成人
	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社, 200 册	202112	第一完成人
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 国家重点研发计划项目	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	
	农业农村部: 农业产业技术体系	大豆质量安全与营养评价	201801-202312	165	
	山东省科技厅: 山东省重点研发计划	大豆蛋白加工关键技术研究与新产品创制	202202-202502	273.93	
	青海省科技厅: 青海省重大科技专项	青稞提质增效关键技术研究与示范	202101-202512	250	
	农业农村部: 国家农产品质量安全风险评估专项	国家农产品产地收贮运环节质量安全风险评估重大专项	201801-201812	340	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	秦玉昌	性别	男	出生年月	196310	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(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, 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、硕博研究生及外国留学生30余人。承担现代农产品质量安全研究进展、博士生专业Seminar等课程教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		3		项目数	到账经费数(万元)		
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、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		国家科技进步奖二等奖		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		神农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 geographical origin of goat milk in China		Food Chemistry, 277, 448-454, 引用36次		201903	通讯作者
		论文		Lipidomics		Food Chemistry, 309,		202003	通讯作者

		analysis for identifying the geographical origin and lactation stage of goat milk	125765, 引用 42 次		
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	北京现代农业技术体系	北京市家禽创新团队	201801-202212	250	
	科技部: 国家重点研发计划项目	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	富含 $\omega$ -3 功能性鸡蛋关键技术研究与应用	201801-201912	220	
	中国农业科学院: 科技创新工程协同创新任务	营养价值评价与	201901-201912	238	
	农业农村部: 农产品质量安全监管专项	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	
	201801-今		现代农产品质量安全研究进展	2	
	201801-今		博士生专业 Seminar	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况											
二级学科名称		食品营养									
姓名	范蓓	性别	女	出生年月	198105	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		
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否			
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, 2008年							
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院“转化英才”, 农业农村部农产品加工质量安全风险评估实验室(北京)副主任, 农业农村部农产品加工标准化技术委员会秘书长, 全国农产品质量安全与营养健康科学知识传播及公众交流学科岗位专家。长期从事农产品品质评价与质量安全控制研究。主持、参加国家自然科学基金、北京市自然科学基金、公益性行业(农业)科研专项子课题、中国农业科学院基本科研业务费、国家重点研发专项、农业财政风险评估专项、农业行业标准制定项目等课题研究20余项。发表学术论文50余篇, 主编著作4部, 参编著作3部, 授权国家专利30余项, 培养研究生20余名。承担经典文献阅读教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数			
	0		3		项目数	到账经费数(万元)					
				8		1220.42		38		5	
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、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		The Light-Induced WD40-Repeat transcription factor DcTTG1 regulates anthocyanin biosynthesis in <i>Dendrobium candidum</i>			Frontiers in Plant Science, 2021.12:633333, 引用12次		202103	通讯作者		
	论文		Model prediction of herbicide residues in soybean oil: Relationship between physicochemical properties and processing factors			Food chemistry, 2021, 370:131363. 引用8次		202202	通讯作者		
	论文		Residues and enantioselective behavior of cyflumetofen from			Food Chemistry, 2020, 321:126687. 引用29次		202103	通讯作者		

		apple production.			
	论文	DcTT8, a bHLH transcription factor, regulates anthocyanin biosynthesis in <i>Dendrobium candidum</i>	Plant Physiology and Biochemistry, 2021, 162:603-612, 引用 25 次	202105	通讯作者
	论文	Diversity of culture-independent bacteria and antimicrobial activity of culturable endophytic bacteria isolated from different	Scientific Reports, 2019, 9:10389, 引用 70 次	201907	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	科技部: 国家重点研发计划课题	南药规范加工技术集成及技术示范	202211-202610	200	
	科技部: 国家重点研发计划子课题	老年人功能减退膳食干预系列产品开发	202111-202312	40	
	科技部: 国家重点研发计划子课题	食品中生物源危害物阻控技术及其安全性评价	201801-202112	90.34	
	农业农村部: 农业生态环境保护	农产品及环境重金属监测	201901-201912	642.08	
	农业农村部: 全国乡村特色产业监测分析	中药材产业监测	201901-202112	160	
近五年主讲课程情况(限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	201801-今		经典文献阅读	18	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	王琼	性别	女	出生年月	197506	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 清华大学北京协和医学院, 生药学, 2010年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 国家卫健委三新食品和食物质标准审评专家, 航天医学基础与应用全国重点实验室客座 PI。兼任国家中医药管理局中国-巴基斯坦中医药中心副主任, 米尼奥大学中葡药食植物资源研究中心联合主任/博导, 澳科大、瓦赫宁根大学、列日大学博导。长期从事中药神经精神药理及航天医学研究、中药新药临床前评价、功能性食品研发二十多年, 是本领域国际知名专家。主持国家级及省部级项目 10 多项, 参与 10 余项。与多个国家科研院所建立了长期稳定的合作关系。获得省部级科技进步二等奖 2 项, 国家发明专利 8 项, 参与制定发布行业标准 3 项, 专著 6 部, 在 SCI 或中文核心期刊发表文章 100 余篇, 培养硕、博士研究生 26 名, 外籍硕博硕士生 6 名。承担经典文献阅读教学。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
						7	161.9	23	8
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、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		Anti-inflammatory effects and Mechanisms of Dandelion in RAW 264.7 Macrophages and Zebrafish Larvae		Front Pharmacol . 2022:13:906927. 引用 4 次		202208	通讯作者
		论文		The cognitive-enhancing effects of Dendrobium nobile Lindl extract in sleep deprivation-induced amnesic mice		Frontiers in Psychiatry. 12, 596017, 引用 4 次		2022.1.19	通讯作者
		论文		Dammarane Sapogenins Improving Simulated Weightlessness-		Frontiers in Psychiatry. 2021,12:638328. 引用 7 次		2021.3.26	第一作者



		Induced Depressive-Like Behaviors and Cognitive Dysfunction in Rats		
论文		Jiawei Shengmai San Herbal Formula Ameliorates Diabetic Associate Cognitive Decline by Modulating AKT and CREB in Rats	Phytotherapy Research, 2020, 34 (12), 3249-3261, 引用 7 次	202007 通讯作者
论文		Effects of Levistilide A on Hemorheology and Endothelial Cell Injury in Rats with Blood Stasis	Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, 2021, 6595383, 引用 2 次	202112 通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)
	科技部: 国家重点研发计划	中药防治神经退行性疾病的合作研究	201704-202112	60
	科技部: 高端外国专家项目	中国-葡萄牙食药资源合作研究	202201-202312	21
	科技部: 国家外专人才项目	中国-葡语系国家和地区“一带一路”中医药防治神经精神性疾病国际合作研究	202001-202012	14
	四川省科技厅: 国际科技创新合作项目	石斛防治老年性痴呆中药新药国际合作研究	201901-202112	40
	中国航天员科研训练中心: 航天医学基础与应用国家重点实验室项目	金钗石斛对模拟航天环境小鼠认知能力影响的研究	201901-202212	12
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时
	202101-今		经典文献阅读	18

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品营养								
姓名	王靖	性别	男	出生年月	196709	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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否		
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						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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 &amp; Function》等期刊发表学术论文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教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数(万元)			
						17		1717		
		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、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应用		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),P4098-4018, 引用19次		202008		通讯作者
		专利		SOYBEAN-SILKWORM PUPA DUAL-PROTEIN FERMENTED HAM SAUSAGE		国际发明专利, LU500660		202203		第一发明人

	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, 104:111723, 引用6次	202208	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	国家市场监督管理总局: 保健食品原料目录研究专项课题	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	
	北京市科委: 首都食品质量安全保障专项重点项目	昆虫双蛋白食物功能开发与产业集成示范	201812-202112	270	
	国家卫健委: 政府购买服务项目	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	
	农业农村部: 政府购买服务项目	农产品营养品质分等分级制度体系建设	202203-202212	30	
	农业农村部: 国家农产品质量安全风险评估项目	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	
	202101-今		现代农产品质量安全研究进展	2	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	朱大洲	性别	男	出生年月	198110	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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。长期从事农产品营养品质检测评价、营养健康信息化方面的研究, 参与构建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、大北农科技奖创意奖各1项。第一/通讯作者发表论文40余篇(SCI13篇), 副主编专著5部, 获授权发明专利5项、软件著作权登记11个。承担农产品快速检测技术等课程教学工作。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
						5		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、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
		专利		一种农产品营养品质检测光谱仪		实用新型专利, ZL 201820086674.1.		201807	第一完成人
		论文		A New Technique for Determining Micronutrient Nutritional Quality in Fruits and Vegetables Based on the Entropy Weight Method and Fuzzy Recognition Method		Foods, 2022, 11, 3844, 引用3次		202212	通讯作者
		论文		风险获益评估模型在食物营养与安全评估中的研		中国食品学报. 2021, 21(3): 375-383, 引用1次		202103	通讯作者

		究进展			
	论文	Studying the evaluation model of the nutritional quality of edible vegetable oil based on dietary nutrient reference intake	ACS Omega, 2021, 6: 6691-6698, 引用 21 次	202106	通讯作者
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	科技部：国家重点研发计划子课题	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	
	北京市科委：北京市科技计划重点项目子课题	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：政府购买服务项目	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	农产品营养品质评价方法与模型研究	202201-202212,	33.6	
	山东省东营市市校合作资金重点项目	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	
	201905-201911		农产品快速检测技术	8	
	202005-202011		农产品营养标准	12	
	202105-202111		营养导向型农业	12	
	202205-202211		食物营养评价	10	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	高飞	性别	男	出生年月	198008	专业技术职务	研究员	所在院系	中国农业科学院农业基因组研究所
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士, 丹麦奥胡斯大学, 遗传学, 2010年					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农科院“青年英才”, 深圳市地方领军人才, 农业部农业基因数据分析重点实验室副主任。长期从事基因组学等多组学技术研究, 营养与菌群的表现遗传效应, 基于组学大数据的营养健康评估及功能营养与食品创制等研究。先后在 Nature, Nature Communications, Cell Research, Genome Biology, Clinical Translational Medicine 等高影响力 SCI 期刊发表 77 篇研究论文。主持国家重点研发计划项目、国家自然科学基金项目等多项国家、省部级科研项目。兼任中国遗传学会表现遗传专业委员会和中国实验动物学会无菌动物学会委员。获软件著作权 3 项, 获全球评选的 Open Data 奖 1 项、吉林省科技进步一等奖 1 项。培养博士后、硕博研究生 22 人。承担表现遗传学与表现基因组学课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		0		项目数	到账经费数(万元)		
						3		1284.63	
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、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
		软件著作权		基于营养健康评分的主食复配系统 V1.0		软件著作权, 2022SR1338004		202208	第一完成人
		论文		Coordinated transcriptional and post-transcriptional epigenetic regulation during skeletal muscle development and growth in pigs		Journal of Animal Science and Biotechnology, 3(1):146, 引用 1 次		202212	通讯作者
		论文		Longitudinal epitranscriptome profiling reveals the crucial role of N6-methyladenosine		Journal of Genetics and Genomics, 47(8):466-476, 引用 33 次		202008	通讯作者

		methylation in porcine prenatal skeletal muscle development			
	论文	Inter-correlated gut microbiota and SCFAs changes upon antibiotics exposure links with rapid body-mass gain in weaned piglet model	The Journal of Nutritional Biochemistry, 74:108246, 引用 29 次	201912	通讯作者
	论文	A 17 gene panel for non-small-cell lung cancer prognosis identified through integrative epigenomic-transcriptomic analyses of hypoxia-induced epithelial-mesenchymal transition	Molecular Oncology, 13(7):1490-1502, 引用 18 次	201907	通讯作者
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费(万元)	
	丹麦独立研究基金会(Danmarks Frie Forskningsfond)	Fecal microbiota transplantation to support gut colonization and to prevent infection and antimicrobial resistance in newborn pigs	201801-202112	838.4	
	中国农业科学院: 人才项目	中国农业科学院青年英才项目	201801-202012	300	
	中国农业科学院: 科技创新工程	动物表观基因组学	202001-202012	146.23	
	中国农业科学院深圳农业基因组研究所重大任务	肠道营养组学	202001-202412	1500	
	巴马瑶族自治县人民政府: 巴马县人才科技计划项目-广西大学巴马分院专项	动物肠道类器官培养	202104-202306	0	
近五年主讲课程情况(限5门)	时间		课程名称	学时	
	202201-202212		表观遗传学与表观基因组学	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况													
二级学科名称		食品营养											
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				
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否					
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									
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 中国农业科学院蜜蜂研究所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。承担蜂产品加工研究进展课程。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数				
		0		0		项目数	到账经费数(万元)						
						4		719		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、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	201812	第一作者
	论文	Identification of Pigmented Substances in Black Honey from <i>Leucosceptrum canum</i> : 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	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部: 国家重点研发计划课题	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: 科技创新工程	蜂产品加工与功能评价创新团队	202101-202512	500	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	国家自然科学基金委: 国家自然科学基金面上项目	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	
	202203-今		蜂产品加工研究进展	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	郑楠	性别	女	出生年月	198011	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>博士生导师, 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。主持十四五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; 以第一/通讯作者发表SCI论文98篇; 主编书籍21部; 以第一完成人获得发明专利10项、制修订农业行业标准8项; 培养专业硕士2名。承担风险评估与营养功能评价专题Seminar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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		1		项目数	到账经费数(万元)		
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、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 <sup>2+</sup> signaling pathway		Ecotoxicology and Environmental Safety, 224: 112637; 引用6次		202111	通讯作者
		编著		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
编著		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	主编		

	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， ZL 201710383877.7	201904	第一完成人
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部：国家重点研发计划	特色畜奶、禽蛋特征品质分析与特征标准研究	202211-202710	571	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金青年项目	AFM1 与 OTA、ZEA 交互作用对小肠屏障功能的损伤及其机理研究	201601-201812	27.78	
	国家自然科学基金委：国家自然科学基金面上项目	AFM1 与 OTA 对小肠紧密连接蛋白损伤调控机制的研究	202001-202312	58	
	农业农村部：农产品质量安全风险评估专项	国家奶产品质量安全风险评估专项	201801-202112	598	
	农业农村部：农产品质量安全风险评估专项	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	
	201501-今		风险评估与营养功能评价专题 Seminar	32	

注：1. 本表填写表 II-3 中所列人员的相关情况，每人限填一份，人员顺序与表 II-3 一致。本表可复制。

2.“近五年代表性成果”由科研获奖与教学成果奖获奖人、论文第一作者（第一发明人等）或通讯作者、专著与教材署名作者、专利发明人/设计人填写，署名单位不限。

3.“省部级及以上教学成果奖”包括国家级教学成果奖、中国学位与研究生教育学会研究生教育成果奖、省级教学成果奖，下同。“省部级及以上科研获奖”包括国家最高科学技术奖、国家自然科学奖、国家技术发明奖、国家科技进步奖、国际科学技术合作奖，国务院各部门科技进步奖及省、自治区、直辖市科技进步奖或国家社会科学基金项目优秀成果、国务院各部委社会科学优秀成果奖及省、自治区、直辖市哲学社会科学优秀成果奖，以及获奖证书上加盖有关部委“国徽章”的部委设奖，国防技术发明奖、国防科学技术进步奖、国防科技工业杰出人才奖、军队科技进步奖，何梁何利科技进步奖、华夏建设科学技术奖、梁希林业科学技术奖、孙冶方经济科学奖、中华医学科技奖、中华中医药学会科学技术奖等，下同。

4.同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

5.“近五年主讲课程情况”仅统计独立开设的课程，单位不限。

### III 人才培养

-1 研究生招生与学位授予情况

-1-1 博士研究生招生与学位授予情况

本学科

相近学科 学科名称：农产品加工利用、农产品质量与食品安全

联合培养

年度 人数	2018 年	2019 年	2020 年	2021 年	2022 年
招生人数	24	26	28	32	35
授予学位人数	14	32	33	22	28

-1-2 硕士研究生招生与学位授予情况

本学科

相近学科 学科名称：

联合培养

年度 人数/比例	2018 年	2019 年	2020 年	2021 年	2022 年
第一志愿报录比	8.65%	16.49%	21.57%	25.25%	20.72%
推免生录取比例	36.00%	17.95%	8.33%	27.78%	44.44%
招生人数	25	39	36	36	45
授予学位人数	26	26	26	28	38

注：1.有本学科授权并招生的，填本学科情况；本学科无学位授权的，填写相近学科情况；前两项都没有的，可填联合培养情况；三类中只能选填一类。

2.“研究生招生人数”填写纳入全国研究生招生计划录取的研究生人数，“博士/硕士授予学位人数”填写本单位授予博士/硕士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）。

3.“相近学科”不包括专业学位授权点。

□-2 课程与教学

□-2-1 目前开设的硕士研究生主要课程（不含全校公共课）

序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/学分	备注
			姓名	专业技术职务	所在院系		
1	高级食品化学	专业必修课	李欣	副研究员	加工所	36/2	
2	农产品加工与食品科学专题	专业必修课	王强	研究员	加工所	36/2	
3	现代食品工程原理	专业必修课	朱秋锋	副教授	▲北京工商大学	36/2	
4	食品营养组学与生物制造	专业必修课	辛凤姣	研究员	加工所	36/2	
5	现代农产品质量安全研究进展	专业必修课	钱永忠	研究员	质标所	36/2	
6	食品微生物学	专业必修课	吕加平	研究员	加工所	36/2	
7	农产品贮藏专题	专业必修课	张学杰	副研究员	蔬菜所	36/2	
8	食品检测技术	专业必修课	王静	教授	质标所	36/2	
9	食品安全管理体系	专业选修课	陈松	研究员	质标所	18/1	
10	电子显微镜技术	专业选修课	王盈	副研究员	加工所	40/1.5	
11	食品安全案例	专业选修课	陈松	研究员	质标所	32/2	

注：1.“课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。主讲教师仅填写主授课教师，其他情况在“备注”栏中注明；授课教师为外单位人员的，在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2.在本学科无硕士学位授权点的，填写相关学科课程开设情况。

□-2-2 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	无				
2					
3					
4					

注：同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

□-3 近五年在校生成代表性成果（限填 10 项）

序号	成果名称 (获奖、论文、专著、学术译著、专利、赛事名称、展演、创作设计等)	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, 参赛项目及名次, 创作设计获奖	时间	学生姓名	学位级别 (学习方式/入学年月/学科专业)
1	芝麻典型质量安全性状的分子基础与预警检测	中国农业科学院 2022 年度优秀博士学位论文奖	202212	王晓	博士(全日制/201709, 农产品质量与食品安全)
2	柑橘果胶稳定橘油混合乳液的消化机理研究	中国农业科学院 2021 年度优秀硕士学位论文奖	202112	魏汝君	硕士(全日制/201809/食品科学)
3	农产品典型真菌毒素生物识别材料与快速检测方法研究	中国农业科学院 2020 年度优秀博士学位论文奖	202012	唐晓倩	博士(全日制/201709, 农产品质量与食品安全)
4	Effects of protein phosphorylation on color stability of ground meat	Food Chemistry, 219: 304-310, 被引 44 次	201802	李蒙	硕士(全日制/201409/食品科学)
5	De novo synthesis of astaxanthin: From organisms to genes	Trends in Food Science & Technology 92: 162-171, 被引 54 次	201910	方宁	博士(全日制/201909/农产品质量与食品安全)
6	Untargeted and Targeted Discrimination of Honey Collected by Apis cerana and Apis mellifera Based on Volatiles Using HS-GC-IMS and HS-SPME-GC-MS	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 卷 67 期 43 页 12144-12152, 被引 89 次	202004	王欣然	博士(全日制/201909, 农产品质量与食品安全)
7	Pectins from fruits: Relationships between extraction methods, structural characteristics, and functional properties	Trends in Food Science & Technology 110 (2021) 39-54, 被引 100 次	202102	崔洁芬	博士(全日制/201809/农产品加工利用)
8	Contribution of ultrasound and slightly acid electrolytic water combination on inactivating Rhizopus stolonifer in sweet potato	Ultrasonics Sonochemistry 73:105528, 被引 10 次	202105	李露露	硕士(全日制/201809/食品科学)

9	Identification of volatile sulfur-containing compounds and the precursor of dimethyl sulfide in cold-pressed rapeseed oil by GC-SCD and UPLC-MS/MS	Food Chemistry, 36: 130741, 被引 25 次	202201	余沛	硕士（全日制/201909/农产品加工及贮藏工程）
10	一种利用花生粕制作花生豆腐的方法	日本发明专利特许第 6346365 号	201806	邓磊	硕士（全日制/201309/食品科学）

注：1.填写本单位 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。对于在校生在校期间投稿、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。

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

3.在本学科无学位授权点的，可填写相关学科在校生成果。

□-4 近五年毕业生情况							
□-4-1 就业情况统计							
学生类型	毕业生总数	就业情况					就业人数及就业率
		协议和合同就业（含博士后）	自主创业	灵活就业	升学		
					境内	境外	
学士	0	0	0	0	0	0	0
硕士	138	86	0	0	29	17	就业人数132人、就业率95.7%
博士	89	87	0	0	0	1	就业人数88人、就业率98.9%
□-4-2 近五年相关学科毕业生质量简介（限600字）							
<p>请对照申请基本条件，简要介绍相关学科毕业生就业情况、毕业生满意度、职业发展等情况。</p> <p>本申请点相关学科专业毕业生就业去向较好，毕业生所从事的行业契合度较高。用人单位普遍评价我院毕业生动手能力、自我学习能力较强，专业基础知识扎实、沟通交流和团队合作能力较强。本学位点及相关学科近五年就业率博士研究生为98.9%，硕士就业率为95.7%。<b>就业去向方面</b>，协议和合同就业（含博士后）173人，出境深造18人，境内读博士29人；<b>就业单位方面</b>，机关占比2.9%，高等教育单位占比20.7%、国有企业占比12.6%、科研设计单位占比24.1%、中初教育单位占比1.1%，三资企业占比1.1%，其他事业单位占比11.5%、其他企业占比25.4%，部队占比0.6%；毕业生就业人数较多的单位为中国农业科学院、广东省农业科学院、河南农业大学、南方科技大学、中国计量大学、山西农业大学、北京市农林科学院、国家粮食局科学研究院、北京大学医学部、北京市昌平区市场监督管理局、北京市禁毒科技中心等单位，毕业生平均年收入为12-16万元；<b>毕业生满意度方面</b>，毕业生对就业指导课满意度为93.1%，对双选会满意度为92.9%，对宣讲会满意度为98.6%，对就业指导手册满意度为94.7%，对薪资满意度为90.2%。</p>							

注：“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。



## □ 科学研究

□-1 科研项目数及经费情况									
类别 \ 计数	2018 年			2019 年			2020 年		
	新增项目数 (个)	结题项目数 (个)	到账经费数(万元)	新增项目数 (个)	结题项目数 (个)	到账经费数(万元)	新增项目数 (个)	结题项目数 (个)	到账经费数(万元)
国家级项目	51	34	6745.05	59	22	7814.25	24	24	4680.455
省部级项目	86	71	5106.33	90	60	6655.48	60	54	3052.385
其他政府项目	31	36	1093.5	29	30	1277	39	35	1909.5
非政府项目 (横向项目)	269	173	5668	340	220	7197.5	136	98	5673.18
合计	437	314	18612.88	518	332	22944.23	259	211	15315.52
类别 \ 计数	2021 年			2022 年					
	新增项目数 (个)	结题项目数 (个)	到账经费数(万元)	新增项目数 (个)	结题项目数 (个)	到账经费数(万元)			
国家级项目	40	52	3960.06	54	32	5769.89			
省部级项目	60	45	2496.24	75	58	3127.48			
其他政府项目	33	29	1921.86	49	34	2525.7			
非政府项目 (横向项目)	194	114	8900.14	106	81	7165.04			
合计	327	240	17278.3	284	205	18588.11			
近五年全部科研项目					近五年纵向科研项目				
总数(项)		到账总经费数(万元)			总数(项)		到账总经费数(万元)		
1118		64619.88			880		53200.93		
近五年国家级科研项目					近五年省部级科研项目数				
总数(项)		到账总经费数(万元)			总数(项)		到账总经费数(万元)		
220		19806.7			296		15840.5		
近五年在研科研项目					参与省部级及以上科研项目硕士生人数(比例)				
总数(项)		到账总经费数(万元)			人数		比例(%)		
582		34343.4			326		100%		

年师均科研项目数 (项)	1.08	年师均科研到账经费 数(万元)	62.74	年师均纵向到账科研经 费数(万元)	51.65
省部级及以上科研获奖数			24		
出版专著数	50		师均出版专著数	0.24	
近五年公开发表 学术论文总篇数	1967		师均公开发表 学术论文篇数	9.55	
对照学位授权点申请基本条件, 简要补充说明科学研究情况(限填 400 字)					
<p>本学科紧紧围绕影响国计民生的大宗谷物、油料、大宗畜禽产品、大宗果蔬产品、食药同源农产品和中药材, 聚焦加工与贮藏、质量与安全、营养与健康、智能与生物制造四大领域, 开展基础性和应用基础研究、关键技术装备研发、重大新产品创制、集成示范与转化应用, 整体学术水平和科研能力在国内居于前列, 科研成果显著。</p> <p>近五年, 主持国家重点研发计划、国家自然科学基金等省部级以上科研项目 516 项, 经费总计 3.56 亿元; 获国家科研奖励 4 项(国家技术发明二等奖 1 项、国家科技进步二等奖 2 项)、神农中华农业科技奖一等奖 3 项、以及其他省部级及以下科研奖励 60 余项; 授权国家发明专利 450 余件; 制修订国家及行业标准 1000 余项; 发表各类学术论文 2000 余篇。共授予本学科硕士学位 144 人, 相关学科博士学位 129 人, 其中学位论文选题来源为省部级以上科研项目的比例达 80.2%(其中来源于国家级科研项目的比例达 76.6%), 研究生培养质量在行业内处于领先水平。</p>					

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.“在研科研项目”是指 2022 年 12 月 31 日前仍未结题的科研项目。

3 “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。

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。

□-2 近五年获得的省部级及以上科研奖励

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
2	国家科技进步奖	二等奖	畜禽饲料质量安全控制关键技术创建与应用	秦玉昌等	2020	第一完成人
3	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
4	神农中华农业科技奖	一等奖	花生加工适宜性评价与提质增效关键技术产业化应用	王强等	2019	第一完成人
5	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
6	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
7	湖北专利奖	金奖	一种基于物理场的油料细胞破壁膨化制油的方法	黄凤洪等	2021	第一完成人
8	中国食品科学技术学会科技创新奖	一等奖	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
9	新疆维吾尔自治区科学技术进步奖	二等奖	生鲜乳及液态奶制品质量安全控制关键技术及应用	郑楠等	2018	第一完成人
10	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
11	湖南省自然科学奖	三等奖	环境友好型双水相体系萃取分离生物活性物质的研究	谭志坚等	2018	第一完成人
12	北京市农业技术推广奖	三等奖	天然成熟蜂蜜优质高产技术的研究与示范推广	赵亚周等	2019	第一完成人

注：同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

□-3 近五年发表（出版）的代表性学术论文、专著（限填 20 项）					
序号	名称	作者	时间	发表刊物/出版社	备注（限 100 字）
1	Controlled Nutrient Delivery through a pH-Responsive Wood Vehicle	黄凤洪	202204	ACS Nano	该论文发表在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，破解了营养因子递送靶向性差、生物利用率低等难题，为新型脂质资源的发掘与高值化利用提供了新策略。
2	Co-production of chondroitin sulfate and peptide from liquefied chicken sternal cartilage by hot-pressure	张春晖	201910	Carbohydrate Polymers	该研究基于工业化联产设计，采用膜分离技术高效获得 CS 和 II 型胶原蛋白肽，提高了畜禽屠宰骨副产物资源的附加值。论文发表在食品领域国际知名 Top 期刊 Carbohydrate Polymers 上，影响因子 11.2，被引 17 次。
3	Salicylic acid treatment mitigates chilling injury in peach fruit by regulation of sucrose metabolism and soluble sugar content	毕金峰	202110	Food Chemistry	该论文研究了水杨酸调控采后桃果实蔗糖代谢缓解冷害机制，为开发安全高效、经济环保的抗冷保鲜方法提供理论依据。被引 57 次。
4	Temperature-responsive deep eutectic solvents as green and recyclable media for the efficient extraction of polysaccharides from Ganoderma lucidum	谭志坚	202008	Journal of Cleaner Production	该论文发表在 Journal of Cleaner Production 期刊上，影响因子为 11.1。本工作采用温度响应型低共熔溶剂从灵芝中提取多糖，实现了多糖的绿色高效萃取，被引 71 次。
5	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	该论文被“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。
6	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。

7	Physicochemical properties, antioxidant activities, and binding behavior of 3,5-di-O-caffeoylquinic acid with beta-lactoglobulin colloidal particles	孙红男	202101	Food Chemistry	该论文研究结果为 $\beta$ -乳球蛋白与 3,5-二-O-咖啡酰奎宁酸的键合机理提供了宝贵的见解,为食品、医药等领域所需的天然成分提供了新的潜在来源。被引 11 次。
8	Quantitative determination of mutton adulteration by single-copy nuclear genes based real time PCR	陈爱亮	202105	Food Chemistry	该论文发表在食品领域 TOP 5% 期刊 Food Chemistry。影响因子为 8.6,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 24 次。
9	High Internal Phase Pickering Emulsions Stabilized Solely by Peanut Protein Microgel Particles with Multiple Potential Applications	王强	201806	Angewandte Chemie International Edition	该论文得到了 Pickering 乳液领域高被引专家 Prof. McClements D. Julian、Prof. Chuanhe Tang、Prof. To Ngai 的正面引用,被评为中国农科院高水平论文奖,得到科技日报 2018 年 6 月 6 日头版头条进行了专题报道,被引 84 次。
10	Electrostatic separation technology for obtaining plant protein concentrates: A review	佟立涛	202107	Trends in Food Science & Technology	该论文聚焦基于植物组分具有不同带电特性而可以实现分离的静电分离技术,对静电分离的分离效率、能源消耗进行了分析,指出了提高植物蛋白分离效率的新路径。被引 23 次。
11	Insights into photocatalytic inactivation mechanism of the hypertoxic site in aflatoxin B1 over clew-like WO <sub>3</sub> decorated with CdS nanoparticles	李培武	201906	Applied Catalysis B: Environmental	该论文发表在 TOP 5% 期刊 Applied Catalysis B: Environmental, 影响因子为 16.683。研究揭示了羟基自由基靶向催化黄曲霉毒素强致癌位点失活机制,为毒素绿色消减提供了科学依据,被引 8 次。
12	Fluorescence immunoassay for multiplex detection of organophosphate pesticides in agro-products based on signal amplification of gold nanoparticles and oligonucleotides	王静	202010	Food Chemistry	该论文发表在食品领域 TOP 5% 期刊 Food Chemistry, 影响因子为 8.6,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。
13	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。

14	Architecture of the native major royal jelly protein 1 oligomer	田文礼	201812	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。
15	羊肉加工品质学	张德权	201812	中国轻工业出版社	本书凝聚了国家科研团队近二十年的创新性、前沿性研究成果,旨在为羊肉加工研发与应用提供参考和指导,为我国羊肉加工产业的健康快速发展提供技术支撑。
16	Protein Phosphorylation and Meat Quality	张德权	202103	Springer 出版社	本书全面阐述了蛋白质磷酸化修饰与畜禽肉品质之间的关系,为畜禽宰后肉品质形成机制的探索和减损提质技术的研发提供新思路。
17	泰和乌鸡	张春晖	201903	科学出版社	本书全面透彻地分析泰和乌鸡及蛋的营养成分,对其潜在的功效进行评价;对泰和乌鸡产业化发展现状、精深加工技术及市场发展前景进行分析,为泰和乌鸡产业化发展提供思路与对策。
18	孜然深加工技术	木泰华	201902	科学出版社	本书对孜然的特征性成分和功能性营养成分的结构、加工技术及其在食品、保健品和医药领域中的应用等方面进行了系统的介绍,对提高孜然附加值,促进孜然加工业的发展和产业结构优化升级具有重要推动作用。
19	粮油加工适宜性评价及风险监控	王强	201803	科学出版社	本书系统研究不同粮油品种的感官、理化和加工特性,构建了加工品质评价模型,建立了加工适宜性评价方法和标准,为我国粮油加工品质形成的物质基础、变化机理与调控技术的深入研究提供参考。
20	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：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。

□-4 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	高品质菜籽油产地绿色高效加工技术	发明专利	黄凤洪	我国油菜产业进入转型升级的关键时期，高品质功能型菜籽油产地加工技术对推动油菜加工从高品质向功能型转变，促进油菜产业新功能拓展和新业态创建、推进油菜全产业链融合发展具有重要意义，2018-2022 年转化应用 58 家企业。
2	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，氯霉素分子印迹聚合物微球的制备方法等 10 项专利权转让北京普析通用仪器有限责任公司，合同金额超 1000 万元。
3	预制菜肴工业化转换技术与产业应用	原创性研究成果	张春晖	技术成果相继在益海嘉里、西贝、海底捞、江苏卤江南等国内外 10 家企业推广应用，创制了即食、即热、即烹、即配（4R）中式预制菜肴新产品，建立了 20 条流程化加工生产线，近三年新增产值 150.58 亿元，新增利税 28.56 亿元。
4	畜禽骨全组分利用关键技术与装备	原创性研究成果	张春晖	该技术成果在山东海钰生物、呼伦贝尔牧原康肽等多家企业落地转化，先后建立生产线 20 余条，取得了良好的经济效益，满足了餐饮业、调理食品、方便食品及保健食品领域的需求，2020 年到 2021 年企业新增销售额 30 多亿元。
5	米粉绿色高效加工关键技术与产业应用	原创性研究成果	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。
6	双蛋白复合营养粉技术	原创性研究成果	王靖	自 2019 年起，与多家企业合作，开展双蛋白复合营养粉技术成果专项技术、双蛋白在特医食品中的应用等，实现双蛋白成果转化 1000 万元。
7	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	彭文君	2022 年 5 月-2025 年 4 月，贵州夫子蜂农业科技（集团）有限公司贵州省独占许可，10 万元。
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 月获国务院总理李克强肯定性批示。
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肯定性批示。

注：限填近五年完成并转化/应用的成果，包括：专利、咨询报告、智库报告、标准制定及其他原创性研究成果等。

□-5 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	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	2018-2021	钱永忠	497
2	传统熏炸烤食品加工过程安全控制技术集成示范 (2019YFC1606200)	科技部	国家重点研发计划项目	2019-2022	王振宇	1740
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	2019-2022	金芬	279.1
4	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	2021-2025	王凤忠	957.6
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	2022-2027	张德权	460
6	中华蜜蜂产业关键技术研究与应用示范 (2022YFD1600200)	科技部	国家重点研发计划项目	2022-2026	吴黎明	300
7	中非花生品质评价与加工利用合作研究中心 (KY202201003)	科技部	科技部对发展中国家援助项目	2022-2024	王强	200
8	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	2021-2025	张德权	297
9	油菜籽特异组分营养健康效应和调控机制 (U21A20274)	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金联合基金	2022-2025	黄凤洪	260
10	昆虫双蛋白食物功能开发与产业集成示范 (Z181100009318015)	北京市科委	首都食品质量安全保障专项重点项目	2018-2021	王靖	270

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。



<b>□-6 近五年代表性艺术创作与展演</b>				
<b>□-6-1 创意设计获奖（限填 5 项）</b>				
序号	获奖作品名称	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	无			
2				
3				
4				
5				
<b>□-6-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填 5 项）</b>				
序号	展演作品名称	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	无			
2				
3				
4				
5				
<b>□-6-3 其他方面（反映本学科创作、设计与展演水平的其他方面，限 300 字）</b>				
无				

注：本表仅限申请设计学一级学科学位授权点的单位填写。

## V 培养环境与条件

□-1 近五年国际国内学术交流情况								
项目 计数	主办、承办 国际或全国 性学术年会 (次)	参加境内重要学 术会议(人次)		参加境外重要学 术会议(人次)		邀请境外专 家讲座报告 (次)	与境内外机 构开展合作 的项目数	学校全额资助研究生 参加国内外学术交 流活动人次(比例)
		参会	作报告	参会	作报告			
累计	53	649	259	399	103	88	115	180 (100%)
年均	11	130	52	80	21	18	23	36 (100%)
□-1-1 近五年举办的主要国际国内学术会议(限填5项)								
会议名称		主办或承办 时间		参会人员				
				总人数	境外人员数			
首届全国农产品质量安全风险评估学术研讨会		201808		450	0			
第四届国际肉品质量与加工技术研讨会		202011		120	5			
第二届深圳国际食品谷创新论坛暨GFI2021首届全球食品 科技创新峰会		202110		500	40			
食药资源研究和应用国际研讨会		202112		120	16			
第六届国际脂质科学与健康研讨会		202211		150	9			
□-1-2 近五年在国内外重要学术会议上报告情况(限填10项)								
序号	报告名称	会议名称及地点		报告人	报告类型	报告时间		
1	Film-forming properties and structure characterization of edible bones collagen- chitosan blend film	The 64th International Congress of Meat Science and Technology, 澳大利亚 墨尔本		张德权	大会报告	201808		
2	Some thinking concerning the safety and quality of agro-products	农产品质量安全与营养国 际研讨会暨第二届中澳农 业与食品科学论坛, 江苏 南京		钱永忠	大会报告	201810		
3	花生产业与科技发展新趋 势	“一带一路”花生产业与科 技发展国际研讨会, 辽宁 沈阳		王强	大会报告	201910		
4	脂质营养科技助力健康中 国战略	第四届国际脂质科学与营 养健康研讨会, 湖北武汉		黄凤洪	大会报告	201911		
5	Recent developments in rapid multi-mycotoxin detection	第六届国际农科院院长高 层研讨会, 北京		李培武	大会报告	201911		

6	ARC Tech: A brand-new technology for aflatoxin green prevention coupled with induced super-nodulation and nitrogen fixation in peanut	2022 年国际真菌毒理学会会议	李培武	大会报告	202209
7	我国生鲜食品混合污染研究现状与展望	“一带一路”中欧科技发展国际论坛暨第一届环境食品安全与健康国际学术研讨会，北京	钱永忠	大会报告	202111
8	食品的未来 未来的食品	中荷建交 49 周年智慧农业专题活动--中荷未来食品论坛，线上	王凤忠	大会报告	202111
9	以科技创新推进粮食减损	国际粮食减损大会，山东济南	王凤忠	大会报告	202109
10	甘薯加工与综合利用关键技术研究与应用	澜沧江-湄公河薯类加工技术与装备高峰论坛，线上	木泰华	大会报告	202211

注：1. “国际学术会议”是指与会者来自 3 个或 3 个以上国家的年会、例会、论坛等会议。

2. “报告类型”填“大会报告”和“分会报告”。

<b>□-2 可用于本一级学科研究生培养的教学/科研支撑</b>						
<b>□-2-1 图书资料情况</b>						
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)
0.4083	0.4797	159	448	11	32	326
<b>□-2-2 代表性重点实验室、基地、中心、重点学科等平台(限填5项)</b>						
序号	类别	名称	批准部门	批准时间		
1	国家农产品加工技术研发中心	国家农产品加工技术研发中心	农业农村部	200710		
2	国家级国际合作平台	中国-阿根廷食品科学技术中心	科技部	201007		
3	省部级重点实验室	农业农村部农产品加工与贮藏重点实验室	农业农村部	201111		
4	省部级重点实验室	农业农村部农产品质量安全重点实验室	农业农村部	201110		
5	国家地方联合工程实验室	油料油脂加工技术国家地方联合工程实验室	国家发展改革委员会	201610		
<b>□-2-3 仪器设备情况</b>						
仪器设备总值 (万元)	43760.7	实验室总面积 (M <sup>2</sup> )	116230	最大实验室面积 (M <sup>2</sup> )	7544	
<b>□-2-4 其他支撑条件简述(按各学科申请基本条件填写,限200字)</b>						
<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。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。实施院-所-培养点三级管理体系,管理体系健全。制修订研究生教育管理各项规章制度68项。奖助学金最低标准4.7万元/人·年,生均培养经费11.43万元/人·年。</p>						

注:1.“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。

2.同一重点实验室/基地/中心有多种冠名的,不重复填写。

3.“批准部门”应与批文公章一致。

## VI 培养方案

### VI-1 培养目标（限 500 字）

结合办学定位，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、知识水平、科研能力、综合素质等方面。

培养适应新时代中国特色社会主义现代化建设需要，具有严谨求实的科学态度和国际化视野的食品科学与工程专业高层次创新人才。

#### （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

应具有本学科坚实宽广的基础理论和系统的专业知识、实验技能及工程化能力。熟悉本学科领域的发展现状、发展方向和国际学术研究前沿动态。至少熟练掌握一门外国语。

#### （三）基本能力

具备独立从事食品科学与工程领域创新性科学研究和（或）工程项目的的能力，具有良好的科技写作和国际学术交流能力。能够熟练地运用本学科理论、现代实验技术和先进仪器设备进行食品原材料和食品的物化特性、生物学性质，以及新技术、新产品、新装置和新方法等的研究、开发和（或）工程化实践。能够胜任高等学校、科研院所、大型企业及政府部门等食品领域教育教学、科学研究、技术开发、工程设计、生产管理等工作。

### VI-2 培养方式与学制（限 100 字）

（一）采取全日制方式。

（二）实行导师负责制，成立以导师为组长的指导小组，指导小组成员由 3-5 名本学科和相关学科具有高级职称的专家组成。

（三）博士研究生基本学制为 3 年，在学年限一般不超过 6 年（含休学）。

### VI-3 课程设置与学分要求

序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/学分	授课语言	备注
			姓名	专业技术职务	所在院系			
1	食品科学与工程进展	专业必修课	王凤忠	研究员	加工所	16/1	中文	
2	食品科学与工程博士 Seminar	专业必修课	郑金铠	研究员	加工所	32/2	中文	
3	食品科学与工程经典文献阅读	专业必修课	毕金峰	研究员	加工所	16/1	中文	
4	农产品贮藏专题	专业选修课	张学杰	副研究员	蔬菜所	36/2	中文	
5	农产品加工与食品科学专题	专业选修课	王强	研究员	加工所	36/2	中文	
6	工程伦理	专业选修课	刘彬	副教授	▲ 中国农业大学	16/1	中文	

7	现代食品工程原理	专业选修课	朱秋锋	副教授	▲北京工商大学	36/2	中文	
8	食品安全专题	专业选修课	陈松	副研究员	质标所	36/2	中文	
9	食品营养专题	专业选修课	朱大洲	研究员	营养所	36/2	中文	
10	食品加工新技术研究进展	专业选修课	张波	研究员	加工所	16/1	中文	
11	食品工厂设计与 管理	专业选修课	张春江	教授级 高级工程师	加工所	16/1	中文	
12	食品化学进展	专业选修课	李欣	研究员	加工所	16/1	中文	
13	食品生物技术进展	专业选修课	郑楠	研究员	牧医所	16/1	中文	
14	现代食品营养学	专业选修课	范蓓	研究员	加工所	16/1	中文	

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 14 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 6 学分。

#### VI-4 培养环节与要求（限 1000 字）

简要介绍本申请点学术活动、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）博士生资格考试（1 学分）

博士生资格考试是在博士学位论文研究工作开始前或初始阶段的一次学科综合型考试，通过后计 1 学分。博士生资格考试通过后，方可参加中期考核。具体要求按照中国农业科学院博士研究生资格考试管理有关办法以及培养单位有关办法执行。

##### （四）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。

##### （五）学术活动（2 学分）

博士生在中期考核前累计参加学术活动 15 次及以上，至少参加 2 次学术会议。培养单位审核《研究生学术活动汇总表》，通过后计 2 学分。具体要求按照中国农业科学院研究生学术活动管理有关办法执行。

##### （六）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。

### (七) 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》及学位授予标准执行。学位论文应是系统、完整、深入的科学研究成果的表述与总结，应具有较高的理论价值或较强的实践指导意义，在学科的某一方面有所突破和创新。研究成果应具有新颖性、先进性和系统性。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》。

### VI-5 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”。主讲教师仅填写主授课教师，其他情况在“备注”栏中注明；授课教师为外单位人员的，在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2. 核心课程可参照本学科《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。

## □ 2023 年建设进展

### □ 2023 年本一级学科建设进展情况补充。（限 800 字）

**（一）严格招生毕业审核，提升学位“含金量”。**严格落实教育部、北京市教委各项部署要求，充分发挥学位会及学科评议组作用，严把招生、毕业关，持续优化我院生源结构。2023 年本学科共招收硕士研究生 46 人，通过举办优秀大学生夏令营，提前录取 2024 年推荐免试研究生 18 人，授予学位 36 人，2 人获中国农业科学院优秀硕士学位论文奖，5 人获北京市优秀毕业生荣誉称号。

**（二）强化教材建设，教学改革迈向深水区。**新制订《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，强化课程及教材建设，加强关键环节质量监控，将科研和人才优势转化为人才培养优势，切实提升人才培养质量。2023 年度申请点开展了研究生规划教材建设工作，并对《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。

**（三）加大科技支撑力度，打造高质量教师队伍。**新增主持国家重点研发计划专项 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，同比增长 27.1%。落实国家、部、院人才政策，新遴选博士生导师 15 人，备案硕士生导师 34 人，新聘任校外导师 25 人。1 名教师获“国家卓越工程师”奖（农业领域唯一获得者），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 名教师及团队获得中国农业科学院优秀教师奖和优秀教师团队奖。

**（四）加强指导帮扶，多措并举促进高质量就业。**本申请点研究生 20 余人参与调研全国 120 余个市县，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。首次编印《就业指导手册》，帮助毕业生了解政策规定以及手续办理程序。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，同时积极引导和鼓励毕业生面向西部、面向基层就业。

注：本表可填入本一级学科 2023 年在人才培养、师资队伍、科学研究、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