



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	绿色富硒农产品资源评价与精深加工团队				
人才团队所在单位	武汉轻工大学				
人才团队的主要研究方向	(1)富硒原料资源筛选与新品种或品系培育; (2)富硒天然产物形态、代谢转化与分离提取; (3)富硒农产品(植物、动物)精深加工与贮藏。 (4)富硒农产品高效种养规程与精深加工产品标准构建。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	项目名称	经费来源	起止时间	项目经费(万)	项目负责人
	两个 WD40 转录因子对银杏类黄酮生物合成调控的研究	国家自然科学基金	2013.1-2016.12	86	程水源
	新型花色苷衍生物家族的分子结构与呈色的稳定性机制及其功效评价	国家自然科学基金	2014.1-2017.12	85	何静仁
	重要植物天然色素的稳定化新技术及应用开发合作	科技部国际合作专项	2014.4-2017.4	140	何静仁
	脉冲电场强化提取 - 膜分离耦合制备菊粉的规律及机理研究	国家自然科学基金	2016.1-2018.12	21	祝振洲
	基于实验动物和胃肠细胞模型研究荔枝原花青素的吸收、转运、排泄及构效关系	国家自然科学基金	2016.1-2018.12	19	李书艺
	红曲菌桔霉素 pksCT 基因前体 mRNA 的选择性剪接调控其生物合成的分子机制	国家自然科学基金	2018.1-2020.12	23	何毅
	基于 crosstalk 和蛋白互作揭示红曲菌中桔霉素和红曲色素生物合成相互影响的分子机理	国家自然科学基金	2021.1-2024.12	58	何毅
	中国刚果(布)高品质木薯粉产业化示范与推广 - 高品质木薯粉食品加工技术的研发	科技部常规性科技援助项目子课题	2020.9-2022.9	55	何毅
	外裹糊鱼块深度油炸过程中的传质与调控机制研究	国家自然科学基金	2015.1-2018.12	86	陈季旺
多糖电荷密度调控高压脉冲电场钝化 α -淀粉酶的规律及机理研究	国家自然科学基金	2019.1-2021.12	20	金伟平	



	带电多糖对油体蛋白有机溶剂诱导下疏水聚集的“保护-去保护”机制研究	国家自然科学基金	2021.1-2024.12	58	金伟平
	胶孢炭疽菌中 Dolastane 生物合成基因簇的激活及相关衍生物的靶向挖掘	国家自然科学基金	2020.1-2022.12	25	王璋倩
	银杏萜内酯合成关键酶基因启动子的功能解析	国家自然科学基金	2015.1-2017.12	24	程华
	板栗高雌突变体雌花分化的内源激素和分子调控机制	国家自然科学基金	2017.1-2019.12	20	李琳玲
人才团队取得的主要成果	<p>(1) 围绕硒食品与健康产业技术的研究与开发，成立了首个国内涉硒院士专家工作站，获批农业农村部国家富硒农产品加工技术研发专业中心，首建硒科学与工程学科。在银杏重要性状形成及调控的生理与分子研究领域积累了丰富的学术成果，首次证明硒具有提高银杏类黄酮含量的作用，从生理生化与分子生物学角度对该作用机制开展了相关研究，并研发推出了“硒萃”升级产品“硒肽”。已编辑完成正在由人民出版社出版《硒学导论》通识教材一部。</p> <p>(2) 开发了以物理场强化传质为核心的多酚、多糖高效提取技术，以膜分离为核心的功效成分绿色分离纯化技术，完善了多种功效成分的体内体外评价手段，并建立了基于功效成分间相互作用为基础的产品复配开发技术。</p> <p>(3) 通过构建稳定化纳米制备体系开发了功能化食品新材料，深度挖掘了其在生物活性成分缓释/控释、有害物富集与检测、食品活性包装材料等方面的高附加值综合利用。</p> <p>(4) 开发了系列营养健康型肉制品(低脂、低盐)的加工技术，阐明了低脂肉制品的减脂和调控机制，以及低盐肉制品的减盐机制；根据低温肉制品贮运过程中的品质劣变机制，开发了低温肉制品的保脆、减菌及包装技术。</p> <p>(5) 基于上述研究工作团队共承担省级及以上科研项目或横向重点科研项目二十余项，获省部级以上科技成果奖励 7 项、发明专利 5 项，发表 SCI/EI 论文百余篇。</p>				

学科带头人姓名 (职务、职称)	程水源(教授、校党委 副书记)		性别	男	
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	山东农业大学	毕业时间	2001.9
移动电话	13807103999	固定电话	02783955901	邮箱	430023
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域	作物学	研究方向	农产品栽培、育种与资源利用		



学科带头人
事迹简介
(附一张照片)



程水源,男,1965年5月出生,中共党员,研究生学历,博士,博士后,美国MBA,二级教授,园艺学、产业经济学、企业管理和学科教学·生物四个专业方向硕士研究生导师,果树学、林学、园艺植物资源与利用博士生导师。现任武汉轻工大学党委副书记(正校级)。“新世纪百千万人才工程”国家级人选,享受国务院政府特殊津贴专家,首批教育部新世纪优秀人才支持计划获得者,湖北省重大人才工程“高端人才引领培养计划”首批培养第一层次人选,湖北省新世纪高层次人才工程第一层次人选,湖北省有突出贡献的中青年专家;国家富硒农产品加工技术专业研发中心主任,全国第一个交叉学科《硒科学与工程》创始人、学科带头人,武汉轻工大学-恩施德源健康集团院士专家工作站首席科学家和负责人,恩施国家富硒产品质量监督检验中心学术委员会主任委员、首席专家;《湖北农业科学》副主任编委,《果树学报》、《湖北林业科技》编委;中国银杏研究会副理事长,湖北省林学会副理事长,湖北省植物生理学会副理事长,湖北省农村发展研究会顾问;湖北省政府咨询委员会特邀专家。主要从事特种植物次生代谢的分子生理学及资源评价与利用研究,在银杏黄酮、萜内酯合成机理及调控研究方面整体达到国际先进水平,部分居国际领先地位。现围绕精加工富硒产品标准化和硒与大健康的应用为主题,开展了对硒资源进行机理探索、产品开发、标准制定、基地建设、人才培养、科学普及、文化传播7个方面的产学研工作。同时跨学科从事区域经济组织与制度创新、行政管理与企业战略决策及高等教育管理的研究工作。主持国家自然科学基金等纵横向项目50多项,发表学术论文200余篇(包括47篇SCI、2篇EI、4篇ISTP),出版、主编、主审教材、科普丛书及专著17部。获梁希林业科技奖二等奖1项、三等奖2项,教育部高等学校科技进步二等奖1项、教育部高等学校人文社科三等奖1项,湖北省科技进步一等奖2项、二等奖5项,湖北省政府发展研究一等奖1项、三等奖3项,湖北省社会科学优秀成果二、三等奖各1项,湖北省高等学校人文社科二等奖1项,湖北省教学成果一、二等奖各1项,湖北省自然科学三等奖1项,湖北省优秀科普奖,选育良种3个,获发明专利和新产品5项,在Genbank上登录基因60个。已培养各类硕士研究生40名,博士生7名。



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	祝振洲	教授	武汉轻工大学	天然产物高效提取和分离
	何静仁	教授	武汉轻工大学	农产品加工与功能性食品
	陈季旺	教授	武汉轻工大学	农产品加工与贮藏
	王璋倩	副教授	武汉轻工大学	分子生物学
	李丽	副教授	武汉轻工大学	植物学
	王海滨	教授	武汉轻工大学	农产品加工与贮藏
	蔡杰	副教授	武汉轻工大学	农产品深加工新技术
	李书艺	副教授	武汉轻工大学	功效物质评价
	何毅	副教授	武汉轻工大学	微生物学
	李琳玲	副教授	武汉轻工大学	植物学
	程华	副教授	武汉轻工大学	经济林
	张绍鹏	副教授	武汉轻工大学	生物工程
	董静洲	副教授	武汉轻工大学	生物工程
	金伟平	副教授	武汉轻工大学	食品科学
	廖鄂	讲师	武汉轻工大学	农产品加工与贮藏
胡依黎	讲师	武汉轻工大学	分析化学	



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	饲料资源与加工创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学动物科学与营养工程学院
人才团队的主要研究方向	营养与肠道生理机能、营养生化与代谢调控、猪的营养与免疫、兽药残留检测、饲料资源开发与加工工艺
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基于 Panx-1/P2X7 与 P2Y6 靶点的黄芩苷抗副猪嗜血杆菌病血管内皮屏障损伤的研究, 国家自然科学基金面上项目(32072917) 2. AQP3 和 NHE3 基因甲基化在仔猪肠道水分转运中的作用及营养调控, 国家自然科学基金面上项目(32072762) 3. 断奶仔猪教槽料新型生产工艺和配制技术的研究, 国家重点研发计划子课题(2018YFD0500600) 4. 抗菌药物代谢转归及环境微生物生态风险评估, 国家重点研发计划子课题(2018YFD0500301) 5. 国家“万人计划”领军人才, 刘玉兰 6. RIP1/RIP3/MLKL 介导的细胞程序性坏死在免疫应激诱导的仔猪肠道损伤中的作用及其营养调控, 国家自然科学基金面上项目(31772615) 7. 纳米乳液佐剂的研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题(2017YFD0500603) 8. 消化道微生物调节仔猪肠道屏障与机体健康的机制, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题(2017YFD0500500) 9. 畜禽应激综合征防控技术研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子项目(2016YFD0501210) 10. 鸡维生素 A 或 K 缺乏的营养代谢病及防控技术研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题(2016YFD0501202-04) 11. 病原菌耐药性消减技术研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题(2016YFD0501307) 12. I型干扰素信号通路在 N-乙酰半胱氨酸抗仔猪流行性腹泻病毒感染中的作用研究, 国家自然科学基金面上项目(31572416) 13. NLRP3/caspase-1 和 HMGB1/RAGE 副猪嗜血杆菌病炎症中的作用及黄芩苷的干预效果, 国家自然科学基金面上项目(31572572) 14. 仔猪营养, 国家自然科学基金优秀青年科学基金项目(31422053) <p>肠道水转运通道在仔猪营养性腹泻形成中的作用及营养调控, 国家自然科学基金青年科学基金项目(31402084)</p>



人才团队取得的主要成果

专利:

1. 一种表达猪表皮生长因子的重组嗜酸乳杆菌的构建方法及用途, 国家发明专利(ZL201310038835.1)
2. 一种表达猪胰高血糖素样肽 -2 的重组嗜酸乳杆菌的构建方法及用途, 国家发明专利(ZL201310037473.4)
3. 一种增进畜禽肠道屏障功能的饲料添加剂及其应用, 国家发明专利(ZL201310037355.3)
4. 一种筛选益生菌的方法, 国家发明专利(ZL201310037320.X)
5. 一种复合型天然植物饲料添加剂与应用, 国家发明专利(ZL201310037416.6)
6. 三乳酸甘油酯作为饲料酸化剂的应用, 国家发明专利(ZL201310039966.1)
7. 乳酸丁酸甘油酯作为饲料添加剂的应用, 国家发明专利(ZL201310039695.X)
8. 一种筛选益生菌的方法, 国家发明专利(ZL201310037320.X)
9. 杏鲍菇菌糠发酵生产单胃动物饲料的方法, 国家发明专利(ZL201410631645.5)
10. 苏云金芽孢杆菌可分散油悬乳剂及其制备方法, 国家发明专利(ZL201510038944.2)
11. 针头分离收集装置, 实用新型专利(ZL 2014 2 0770456.1)
12. 一种辛酸乳酸甘油酯饲料添加剂的制备方法和应用, 国家发明专利(ZL201410771025.1)
13. 一种 N-乙酰-L-半胱氨酸在制备治疗或预防猪病毒感染药物中的应用, 国家发明专利(ZL 2014 1 0726587.4)
14. 棕榈油纳米乳液的制备方法, 国家发明专利(ZL 201410025948.2)
15. 一种副猪嗜血杆菌感染仔猪模型的构建方法, 国家发明专利(ZL 2015 1 0011558.4)
16. 一种抗菌饲料添加剂与应用, 国家发明专利(ZL201410538115.6)
17. 纳米氧化锌湿法研磨工艺条件的优化方法, 国家发明专利(ZL201610375110.5)
18. 熟化软颗粒教槽料的制备方法, 国家发明专利(ZL201610375166.0)
19. 分步降低棉籽粕中游离棉酚的脱除方法, 国家发明专利(ZL201610389827.5)
20. 用于饲料中添加的保加利亚乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510854943.5)
21. 用于饲料中添加的干酪乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510856158.3)
22. 乳铁蛋白 - 高甲氧基果胶速能饮品的制备方法, 国家发明专利(ZL201610815656.8)
23. 牛乳蛋白 - 阴离子多糖乳化稳定剂及其应用, 国家发明专利(ZL201610813621.0)



人才团队取得的主要成果

24. 一种猪干扰素诱生剂的筛选方法, 国家发明专利(ZL201711498133.6)
25. 一种猪肠道损伤的检测试剂盒及检测方法, 国家发明专利(ZL201711498150.X)
26. 葛根素在制备防治猪病毒感染的药物中的用途、防治猪病毒感染的药物及猪饲料添加剂, 国家发明专利(ZL201711498123.2)
27. 用于饲料中添加的双歧杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510856101.3)
28. 用于饲料中添加的嗜酸乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510860823.6)
29. 用于饲料中添加的屎肠球菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510854914.9)
30. 用于饲料中添加的粪肠球菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510860782.0)
31. 用于饲料中添加的植物乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利(ZL201510854975.5)
32. 熟化软颗粒教槽料的制备方法, 欧洲发明专利(CN1702011EP)
33. 一种用于治疗仔猪腹泻的黄芩苷铝干混悬剂, 国家发明专利(ZL201610924387.9)
34. 新生仔猪肠道正常健康功能菌群早期建立方法, 国家发明专利(ZL201711498054.5)

SCI 论文(近 3 年 SCI 代表论文):

- 1.Wu T, Lv Y, Li XN, Zhao D, Yi D, Wang L, Li P, Chen HB, Hou YQ*, Gong J, Wu G (2018) Establishment of a recombinant Escherichia coli-induced piglet diarrhea model. *Front Biosci (Landmark Ed)*. 23:1517-1534.
- 2.Yi D, Li B, Hou YQ*, Wang L, Zhao D, Chen H, Wu T, Zhou Y, Ding B, Wu G (2018) Dietary supplementation with an amino acid blend enhances intestinal function in piglets. *Amino Acids*. 50:1089-1100.
- 3.Yi D, Liu W, Hou YQ*, Wang L, Zhao D, Wu T, Ding B, Wu G (2018) Establishment of a porcine model of indomethacin-induced intestinal injury. *Front Biosci (Landmark Ed)*. 23: 2166-2176.
- 4.Hou YQ, Wu G (2018) L-Glutamate nutrition and metabolism in swine. *Amino Acids*. 50(11):1497-1510.
- 5.Wu T, Zhang Y, Lv Y, Li P, Yi D, Wang L, Zhao D, Chen HB, Gong J, Hou YQ* (2018) Beneficial impact and molecular mechanism of bacillus coagulans on piglets' intestine. *International Journal of Molecular Sciences*. 19(7): 2084-2100.



人才团队取得的主要成果

6.Hou YQ, Wu G (2018) Nutritionally essential amino acids. *Adv Nutr.* 9 (6):849-851.

7.Yi D, Fang QH, Hou YQ*, Wang L, Xu HW, Wu T, Gong J, Wu G (2018) Dietary supplementation with oleum cinnamomi improves intestinal functions in piglets. *International Journal of Molecular Science.* 19:1284-1297.

8.Wu T, Li K, Yi D, Wang L, Zhao D, Lv Y, Zhang L, Chen H, Ding B, Hou YQ*, Wu G (2018) Dietary supplementation with trihexanoin enhances intestinal function of weaned piglets. *International journal of molecular sciences* 19: 3277.

9.Zhang JM, He WL, Yi D, Zhao D, Song Z, Hou YQ*, Wu G (2019) Regulation of protein synthesis in porcine mammary epithelial cells by L-valine. *Amino Acids.* 51(4):717-726

10.Hou YQ, He W, Hu S, Wu G (2019) Composition of polyamines and amino acids in plant-source foods for human consumption. *Amino Acids.* 51 (8):1153-1165.

11.Zhang JM, Zhao D, Yi D, Wu MJ, Chen HB, Wu T, Zhou J, Li P, Hou YQ*, Wu G (2019) Microarray analysis reveals the inhibition of intestinal expression of nutrient transporters in piglets infected with porcine epidemic diarrhea virus. *Scientific Reports.* 9:19798

12.Wu T, Li K, Lyu Y, Yi D, Zhao D, Wang L, Ding BY, Hou YQ*, Wu G (2020) Trilactic glyceride regulates lipid metabolism and improves gut function in piglets. *Frontiers in Bioscience-Landmark.* 25: 1324-1336.

13.Wu MJ, Zhang Q, Yi D, Wu T, Chen HB, Guo SS, Li SY, Ji CZ, Wang L, Zhao D, Hou YQ*, Wu G (2020) Quantitative proteomic analysis reveals antiviral and anti-inflammatory effects of puerarin in piglets infected with porcine epidemic diarrhea virus. *Frontiers in Immunology.* 11: 169.

14.Xu X , Chen SK , Wang HB , Tu ZX, Wang SH, Wang XY, Zhu HL, Wang CW, Zhu JD, Liu YL*. Medium-chain TAG improve intestinal integrity by suppressing toll-like receptor 4, nucleotide-binding oligomerisation domain proteins and necroptosis signalling in weanling piglets challenged with lipopolysaccharide. *British Journal of Nutrition,* 2018, 119(9):1019-1028.

15.Zhu HL , Wang HB , Wang SH, Tu ZX, Zhang L, Wang XY, Hou YQ, Wang CW, Chen J, Liu YL*. Flaxseed oil attenuates intestinal damage and inflammation by regulating necroptosis and TLR4/NOD signaling pathways following lipopolysaccharide challenge in a piglet model. *Molecular Nutrition & Food Research,* 2018:1700814.

16.Wang LM, Tu ZX, Wang HB, Wang SH, Wang XY, Zhu HL, Hu CA, Liu YL*. Flaxseed oil improves liver injury and inhibits necroptotic and inflammatory signaling pathways following lipopolysaccharide challenge in a piglet model. *Journal of Functional Foods,* 2018, 46:482-489.



人才团队取得的主要成果

16.Wang LM, Tu ZX, Wang HB, Wang SH, Wang XY, Zhu HL, Hu CA, Liu YL*. Flaxseed oil improves liver injury and inhibits necroptotic and inflammatory signaling pathways following lipopolysaccharide challenge in a piglet model. *Journal of Functional Foods*, 2018, 46:482-489.

17.Xu X, Wang XY, Wu HT, Zhu HL, Liu CC, Hou YQ, Dai B, Liu XT, Liu YL*. Glycine relieves intestinal injury by maintaining mtor signaling and suppressing AMPK, TLR4, and NOD signaling in weaned piglets after lipopolysaccharide challenge. *International Journal of Molecular Sciences*, 2018, 19 (7):1980.

18.Qin Q, Xu X, Wang XY, Wu HT, Zhu HL, Hou YQ, Dai B, Liu XT, Liu YL*. Glutamate alleviates intestinal injury, maintains mTOR and suppresses TLR4 and NOD signaling pathways in weanling pigs challenged with lipopolysaccharide. *Scientific Reports*, 2018, 8(1):15124.

19.Zhang L, Wang XY, Chen SK, Wang SH, Tu ZX, Zhang GL, Zhu HL, Li XG, Xiong JL, Liu YL*. Medium-Chain triglycerides attenuate liver injury in lipopolysaccharide-challenged pigs by inhibiting necroptotic and inflammatory signaling pathways. *Int J Mol Sci*. 2018, 19(11): 3697.

20.Zhang J, Xu X, Zhu HL, Wang Y, Hou YQ, Liu YL*. Dietary fish oil supplementation alters liver gene expressions to protect against LPS-induced liver injury in weanling piglets. *Innate Immun*. 2019, 25(1):60-72.

21.Wang XY, Wang WJ, Wang LM, Yu C, Zhang GL, Zhu HL, Wang CW, Zhao SJ, Hu CA, Liu YL*. Lentinan modulates intestinal microbiota and enhances barrier integrity in a piglet model challenged with lipopolysaccharide [J]. *Food & Function*, 2019, 10: 479-489

22.Zhang J, Xu X, Huang X, Zhu H, Chen H, Wang W, Liu YL*. Analysis of microRNA expression profiles in porcine PBMCs after LPS stimulation. *Innate Immun*. 2020, 26(5):435-446.

23. Xiao K, Liu CC, Qin Q, Zhang Y, Wang XY, Zhang J, Odle J, Lin X, Hu CA, Liu YL*. EPA and DHA attenuate mycotoxin-induced intestinal porcine epithelial cell injury and protect barrier function integrity by inhibiting necroptosis signaling pathway. *FASEB Journal*. 2020,34:2483-2496

24.Xiao K, Liu C, Tu Z, Xu Q, Chen S, Zhang Y, Wang X, Zhang J, Hu CA, Liu YL*. Activation of the NF- κ B and MAPK signaling pathways contributes to the inflammatory responses, but not cell injury, in IPEC-1 cells challenged with hydrogen peroxide. *Oxid Med Cell Longev*. 2020,2020:5803639.

25.Xiao K, Xu Q, Liu C, He P, Qin Q, Zhu H, Zhang J, Gin A, Zhang G, Liu YL*. Docosahexaenoic acid alleviates cell injury and improves barrier function by suppressing necroptosis signalling in TNF- α -challenged porcine intestinal epithelial cells. *Innate Immun*. 2020, 26(8):653-665.



人才团队取得的主要成果

26. Xu X, Hua H, Wang L, He P, Zhang L, Qin Q, Yu C, Wang X, Zhang G, Liu YL*. Holly polyphenols alleviate intestinal inflammation and alter microbiota composition in lipopolysaccharide-challenged pigs. *Br J Nutr.* 2020,123(8):881-891.

27. Fu S, Zhuang F, Guo L, Qiu Y*, Xiong J, Ye C, Liu Y, Wu Z, Hou Y, Hu CA. Effect of baicalin-aluminum complexes on fecal microbiome in piglets. *Int J Mol Sci.* 2019, 20(10):2390.

28. Ye C, Li R, Xu L, Qiu Y*, Fu S, Liu Y, Wu Z, Hou Y, Hu CA. Effects of baicalin on piglet monocytes involving PKC-MAPK signaling pathways induced by haemophilus parasuis. *BMC Vet Res.* 2019, 15(1):98.

29. Liu Y, Zhao W, Xu J, Yu X, Ye C, Fu S, Qiu Y*. Pharmacokinetics of sodium baicalin following intravenous and intramuscular administration to piglets. *J Vet Pharmacol Ther.* 2019, 42(5):580-584.

30. Fu S, Liu J, Xu J, Zuo S, Zhang Y, Guo L, Qiu Y*, Ye C, Liu Y, Wu Z, Hou Y, Hu CA. The effect of baicalin on microRNA expression profiles in porcine aortic vascular endothelial cells infected by Haemophilus parasuis. *Mol Cell Biochem.* 2020, 472(1-2):45-56.

获奖:

1. 仔猪肠道健康调控关键技术及其在饲料产业化中的应用, 国家科技进步奖, 二等奖, 2010, 印遇龙、侯永清、林映才、李铁军、黄瑞林、廖峰、邓近平、孔祥峰、卢向阳、谭支良

2. 基于猪肠道功能靶标的饲料添加剂研制与应用, 湖北省人民政府, 省技术发明奖, 一等奖, 2017, 侯永清、丁斌鹰、易丹、吴涛、王蕾、赵迪

3. 畜禽肠道功能调控关键技术推广应用, 科学技术成果推广奖, 二等奖, 2020, 丁斌鹰、易丹、吴涛、郭双双、张卫元、邱银生、王蕾、赵迪、胡群兵

4. 仔猪生理机能营养调控与饲料产业化关键技术, 湖北省科技进步奖, 一等奖, 2011, 侯永清、刘玉兰、丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生、吴灵英、李建文、王蕾、陈俊海、杨瑞生、胡奇伟、梅漫雪、刘辉宇、李智勇

5. 家禽消化道生理机能的调控技术与产品开发, 湖北省科技进步奖, 二等奖, 2012, 丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生、易丹、詹志春、严念东、王蕾、周樱、胡玲玲、王聪、孙丹凤

6. 动物学专业“卓越饲料工程师”培养的研究与实践, 湖北省高等学校教学成果一等奖, 2018, 侯永清、吴灵英、蒋思文、邱银生、繆文、李建文、丁斌鹰、王春维



人才团队取得的主要成果	<p>鉴定成果:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鉴定成果: 侯永清, 丁斌鹰, 易丹, 吴涛, 王蕾, 赵迪, 陈洪波, 陈俊海, 胡群兵. 基于猪肠道功能靶标的饲料添加剂研制. 科学技术成果鉴定. 国际领先. 2016 2. 鉴定成果: 侯永清, 易丹, 丁斌鹰, 吴涛, 王蕾, 赵迪, 陈洪波, 陈俊海, 胡群兵. 仔猪安全环保饲料关键技术研究及应用. 科学技术成果鉴定. 国际先进. 2016 3. 鉴定成果: 丁斌鹰, 侯永清, 易丹, 郭双双, 王蕾, 赵迪, 杨玲. 肉鸡功能性饲料添加剂的研发与应用. 科学技术成果鉴定. 国际先进. 2016 4. 中国农学会成果评价: 侯永清, 刘玉兰, 易丹, 姚康, 朱金林, 丁斌鹰, 吴涛, 邱银生, 王学东, 陈俊海. 仔猪生理功能营养调控关键技术与应用. 科学技术成果评价. 国际先进. 2019 5. 科技成果评价: 仔猪无抗生素饲料关键技术创新及应用. 侯永清、丁斌鹰、印遇龙、黄瑞林、易丹、吴涛、郭双双、张倩、王蕾、赵迪、胡群兵、张卫元. 国际先进. 2020 6. 科技成果评价: 丁斌鹰、侯永清、郭双双、易丹、张正帆、吴涛、王蕾、赵迪. 维生素 A 和 K 调控鸡生理机能关键技术研究. 国际先进. 2020
-------------	---

学科带头人姓名 (职务、职称)	侯永清(副校长、教授)		性别	男	
学科带头人最高学历	博士		毕业院校	中国农业大学	毕业时间 1999.07
移动电话	13907131717	固定电话	027-83956227	邮箱	houyq@aliyun.com
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区常青花园学府南路68号 武汉轻工大学			邮编	430023
研究领域	动物营养	研究方向	营养与肠道生理机能		

<p>学科带头人 事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>侯永清, 博士, 教授(二级), 博士生导师。现任武汉轻工大学党委常委、副校长。国家“万人计划”百千万工程领军人才, “新世纪百千万人才工程”国家级人选, 全国农业科研杰出人才, 享受国务院特殊津贴专家, 湖北省高端人才引领培养计划第一层次人选。</p> <p>长期潜心于动物营养与饲料科学领域的研究, 尤其是在仔猪营养与饲料添加剂领域的研究工作在国内学术界与饲料行业具有较大影响。深入研究了动物胃肠健康的营养与生物学机制及调控技术, 建立了几种肠道损伤模型和仔猪肠道功能的营养调控方法, 发明了系列肠道功能调节剂。这些研究工作走在国际前列, 取得重要学术影响 (H 指数 40, RG Score 41)。开发了系列安全环保型饲料添加剂, 提高了畜禽生产性能和抗病力、减少抗生素的使用及养殖污染物排放。通过集成创新开发出优质仔猪教槽断奶饲料与保育料, 在多家企业实现了产业化, 打破了外资企业的垄断格局, 产生了较大的经济和社会效益。</p>
---	---



主持建设了教育部农副产品蛋白质饲料资源工程研究中心、农业部饲料资源与加工科学观测实验站、湖北省动物营养与肠道健康国际科技合作基地、动物营养与饲料科学湖北省重点实验室、湖北省饲料工程技术研究中心和动物营养与饲料科学湖北省重点学科，主持组建了动物营养与饲料安全湖北省协同创新中心。主持了国家及省部级纵向科研项目 70 余项；获国家科技进步奖二等奖 1 项，湖北省技术发明奖 1 项，湖北省和湖南省科技进步奖一等奖各 1 项，湖北省科技进步奖二等奖 3 项和三等奖 2 项，湖北省高校教学成果一等奖 2 项；在国内外学术期刊及会议上发表论文 260 余篇，其中 SCI 收录论文 140 余篇；主编著作 2 部，参编 7 部；担任了中国畜牧杂志、动物营养学报、Journal of Animal Science and Biotechnology 和 Journal of Nutritional Biochemistry 等杂志编委；获国家发明专利 35 项，完成省级鉴定成果 10 项，中国农学会成果评价 1 项。其领导的科研团队具有良好的创新能力，曾入选“湖北省自然科学基金计划创新群体”、“湖北省高等学校优秀中青年科技创新团队”和“全国农业科研创新团队”。

积极投身于生产实践，将科研成果转化为生产力，获得了显著经济效益和社会效益，先进事迹多次被科技日报、人民网、湖北日报、长江日报所报道。

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	侯永清	教授	武汉轻工大学	营养与肠道生理机能
	丁斌鹰	教授	武汉轻工大学	营养生化与代谢调控、饲料资源开发与新型饲料添加剂
	刘玉兰	教授	武汉轻工大学	猪的营养与免疫
	邱银生	教授	武汉轻工大学	新型饲料添加剂研究开发、兽药残留检测
	王春维	教授	武汉轻工大学	饲料资源开发与加工工艺
	吴涛	副教授	武汉轻工大学	动物微生物分子生物学与免疫学
	易丹	副教授	武汉轻工大学	肠道细胞营养与调控
	陈洪波	副教授	武汉轻工大学	分子生物学与动物繁育
	郭双双	讲师	武汉轻工大学	家禽肠道健康及其调控
	王蕾	实验师	武汉轻工大学	营养与肠道生理机能
赵迪	实验员	武汉轻工大学	营养与肠道生理机能	



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	谷物资源加工与利用创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	1、谷物原料理化性质研究; 2、谷物食品加工工艺研究; 3、谷物资源的深加工研究; 4、谷物制品的质量安全研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家粮食局粮食公益性行业科研专项——营养主食再生米制粒工艺及设备研究 国家粮食局粮食公益性行业科研专项——粮油储藏品质保持减损新技术研究 国家粮食局粮食公益性行业科研专项子课题——常温无菌方便米饭全自动装备研究与示范 “十三五”国家重点研发计划重点专项子课题——粮仓空调控温应用工艺研究 “十三五”国家重点研发计划重点专项子课题——稻谷等储存粮堆霉变综合防控关键技术研究 “十三五”国家重点研发计划重点专项子课题——低盐面制旅游休闲食品制造关键技术研究及新产品创制 “十三五”国家重点研发计划重点专项课题——全麦粉加工与品质改良关键技术装备研究 “十三五”国家重点研发计划重点专项课题——糙米米线加工关键技术及装备研发
人才团队取得的主要成果	稻米内源性营养制品加工关键技术及装备——湖北省技术发明二等奖 “稻米深加工、增值转化技术及设备推广应用”——湖北省科技成果推广奖二等奖 “营养米制品关键技术与设备集成应用”——武汉市科技进步一等奖 “臭氧加速新麦后熟关键技术研究”——中国粮油学会科技进步三等奖 低糊化度主食再生米及其加工工艺——发明专利 Inhibition of cyclodextrins on α -galactosidase, Food chemistry, ISSN 0308-8146, 2017, 217(2), SCI 收录 (IF4.025) Effects of ozone treatment on medium hard wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.) flour quality and performance in steamed bread making, CYTA - JOURNAL OF FOOD, 2016, VOL(14), NO.3, 449-456, 1.(SCI IF: 1.40) Effect of wet ball milling on physicochemical properties and crosslinking reaction performance of corn starch [J]. Starch-Starke, 2015, 67: 958-963



人才团队取得的主要成果	<p>Effect of wet ball milling on physicochemical properties and crosslinking reaction performance of corn starch [J]. Starch-Starke, 2015, 67: 958-963</p> <p>Effect of ozone treatment on physicochemical properties of waxy rice flour and waxy rice starch, International Journal of Food Science and Technology 2015(3), 50(3), 744-749. (SCI IF: 1.38)</p>
-------------	---

学科带头人姓名 (职务、职称)	周坚(副校长, 教授)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	2003.6
移动电话	18971693001	固定电话	027-83955560	邮箱	zhoujian1960@126.com
通讯地址	武汉市东西湖区常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域	粮食工程	研究方向	稻米精深加工与资源利用		

学科带头人 事迹简介 (附一张照片) 	<p>武汉轻工大学副校长, 教授, 江南大学特聘博导。国务院政府特殊津贴专家。先后主持国家十二五科技支撑计划项目、863 项目、国家粮食局公益性行业(粮食)科研专项等国家级项目 7 项, 湖北省重大科研项目 3 项, 其它省、部级项目 6 项。“粮食保质干燥与储运减损增效技术开发”获国家科技进步二等奖; “稻米深加工、增值转化关键技术研究及产业化”获湖北省科技进步一等奖; 稻米内源性营养制品加工关键技术及装备——湖北省技术发明二等奖; “稻米深加工、增值转化技术及设备推广应用”获湖北省科技成果推广奖二等奖; “营养米制品关键技术与设备集成应用”获武汉市科技进步一等奖。先后发表论文 50 多篇, 出版著作 5 部。</p>
---	--

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	丁文平	院长、教授	武汉轻工大学食品学院	谷物科学与工程以及食品资源开发
	王学东	副院长、教授	武汉轻工大学食品学院	面制品开发及粮食副产物综合利用
	沈汪洋	副主任、教授	武汉轻工大学食品学院	谷物食品及副产物高值化利用
	吕庆云	副教授	武汉轻工大学食品学院	谷物食品开发与精深加工
	张威	副教授	武汉轻工大学食品学院	谷物储藏与加工技术
	李芳	讲师	武汉轻工大学食品学院	植物蛋白质综合利用
	王平坪	讲师	武汉轻工大学食品学院	谷物品质检验与储藏技术



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	油脂及植物蛋白科技创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	油脂及植物蛋白品质与安全控制、开发利用, 微生物油脂
人才团队近5年承担的国家计划项目	(1) 国家重点研发项目子课题“油料油脂适度加工技术规范制定与实施”, 2016YFD0401400 (2) 国家重点研发项目子课题“微藻食用油制备及藻渣利用关键技术研发”, 2018YFD0401100
人才团队取得的主要成果	创新团队致力于油脂工程、植物蛋白多肽、油料油脂标准等方面的研究并取得了创新性成就。近五年来获得省部级科技一等奖 5 项。授权发明专利 11 项、实用新型专利 4 项, 另有 30 余项发明专利受理中。发表论文 47 篇, SCI 5 篇。出版专著 4 部。培养硕、博士研究生 40 余名。主持和参与起草国家及行业标准 10 余项。主持横纵向项目 15 项, 累计金额约 500 万元。

学科带头人姓名(职务、职称)	郑竟成	性别	男		
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	江南大学	毕业时间	1982年1月
移动电话	13907128261	固定电话		邮箱	jingchengzheng@163.com
通讯地址	武汉市汉口常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域	油脂工程	研究方向	油料油脂开发利用		

<p>学科带头人 事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>郑竟成, 男, 汉族, 湖北公安人, 1963 年生, 江南大学硕士。现任武汉轻工大学教授, 硕士生导师, 图书馆馆长, 湖北省信息学会理事、中国油脂分会理事。长期从事农产品精深加工及食品科学与工程的教学、科研以及科技情报、科技基础条件平台建设等领域的应用研究工作。主持和参加省部级科技项目多项, 其中“稻米油关键技术创新及产业化”项目获湖北省 2018 年科技进步一等奖; “微生物油脂加工关键技术与产业化应用”获湖北省 2014 年科技进步一等奖等表学术论文 40 多篇; 主编或参编著作《油料资源综合利用》、《浓香花生油的制备》、《油脂工厂设计手册》三部; 主持或参与食品工业企业设计和技术改造 20 多项并具有良好的社会效益和经济效益。</p>
---	---



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	何东平	教授	食品科学与工程学院	油脂工程
	胡传荣	教授	食品科学与工程学院	油脂工程
	张四红	副教授	食品科学与工程学院	油脂工程
	雷芬芬	讲师	食品科学与工程学院	食品科学
	高盼	讲师	食品科学与工程学院	油脂工程
	张立伟	讲师	食品科学与工程学院	发酵工程
	张寒俊	副教授	食品科学与工程学院	油脂及植物蛋白工程
	杨国燕	高级实验师	食品科学与工程学院	生物工程
	许芳	实验师	食品科学与工程学院	生物化学与分子生物学



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	油料科学与工程创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	油料资源的高值化全利用技术开发; 脂质纳米技术的研究与应用; 脂质营养评价方法及其组学研究; 油料及油脂品质检测新技术
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担了国家自然科学基金4项; 粮食行业公益专项课题1项。
人才团队取得的主要成果	获得湖北省科技进步一等奖1项; 武汉市科技进步三等奖1项; 获得国家发明专利授权7项、实用新型专利3项; 发表SCI/EI论文12篇。

学科带头人姓名(职务、职称)	张维农教授	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	武汉大学	毕业时间	2004年
移动电话	13377898180	固定电话		邮箱	zhangweinong@163.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域		研究方向	油料资源综合开发; 油料加工过程中危害物的检测及控制		

学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>一直致力于油料资源综合利用的研究和成果转化推广, 组织主持国家自然科学基金、国家“863”项目子课题、国家粮食行业公益专项、湖北省重大科技专项等项目, 突破粮油资源的高值化加工利用技术及产业化中存在的瓶颈难题, 实现了粮油加工副产物的高值化利用, 成功地进行了产业化, 取得了显著的社会经济效益。以第一完成人获2015年湖北省科技进步一等奖和2014年武汉市科技进步三等奖一项; 获授权国家专利10项, 其中国家发明专利7项; 完成成果鉴定12项; 在J chromatogr. A、J Agric. Food Chem、Food Chem、Talanta等SCI/EI学术期刊上发表论文40余篇; 培养研究生30多名, 其中2名获得湖北省优秀硕士学位论文。</p>
--------------------------	--





团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	齐玉堂	主任、教授	食品科学与工程学院	油料加工
	贺军波	讲师	食品科学与工程学院	油脂化学、脂质纳米技术
	韩立娟	讲师	食品科学与工程学院	油脂精深加工
	胡志雄	副教授	食品科学与工程学院	检测新技术
	张燕鹏	副教授	食品科学与工程学院	油料蛋白开发利用
	王琦	副教授	食品科学与工程学院	功能性脂质开发
	林红	助教	食品科学与工程学院	脂质组学
	赵秀举	副教授	食品科学与工程学院	脂质营养



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	粮油储检与流通技术创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	(1)开展稻谷保质储藏新技术研究; (2)储粮害虫防治新技术的研究; (3)粮油品质检测技术研究; (4)粮食储藏流通技术的研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	(1)粳稻和优质籼稻保质减损绿色储藏工艺优化与示范. 国家重点研发计划课题 (2)长江中游稻谷粮堆霉菌区系演替规律及预测模型研究. 国家重点研发计划子课题 (3)优质稻储藏结露结块过程中品质变化研究. 国家重点研发计划子课题 (4)粮仓空调控温应用工艺研究. 国家重点研发计划子课题
人才团队取得的主要成果	<p>发表论文:</p> <p>(1) Inhibition of cyclodextrins on the activity of α-amylase. Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry, 2018, 90(3-4): 351-356</p> <p>(2) Rapid detection and separation of olive oil and Camellia oil based on ion mobility spectrometry fingerprints and chemometric models. European Journal of Lipid Science and Technology, 2018, 120(5),1700471</p> <p>(3) Enhanced cross-category models for predicting the total polyphenols, caffeine and free amino acids contents in Chinese tea using NIR spectroscopy. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2018, 96: 90-97</p> <p>(4) Online determination of quality parameters of dried soybean protein-lipid films (Fuzhu) by NIR spectroscopy combined with chemometrics. JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2018, 12(3): 1473-1484</p> <p>(5) Key Variables Screening of Near-Infrared Models for Simultaneous Determination of Quality Parameters in Traditional Chinese Food "Fuzhu". JOURNAL OF FOOD QUALITY, 2018, Article Number: 3136516</p> <p>(6) Development of multi-cultivar models for predicting the soluble solid content and firmness of European pear (<i>Pyrus communis</i> L.) using portable vis-NIR spectroscopy. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, 2017, 129: 143-151</p>



人才团队取得的主要成果

(7) W/O Nano-Emulsions with Olive Leaf Phenolics Improved Oxidative Stability of Sacha Inchi Oil. European Journal of Lipid Science and Technology, 2018, 120(5),1700471

(8) Enhanced physicochemical properties of chitosan/whey protein isolate composite film by sodium laurate-modified TiO₂ nanoparticles. Carbohydrate Polymers, 2016, 138: 59~65

(9) 储藏稻谷中真菌的生长特性、监测及防控技术研究进展. 中国粮油学报, 2018, 37:133-140

(10) 菊粉对反式脂肪酸致小鼠胰岛素抵抗的影响. 食品科学, 2015(01): 201-204

(11) 玉米皮膳食纤维对反式脂肪酸致小鼠胰岛素抵抗的影响. 食品科学, 2014(23): 218-222

(12) 馒头粉高分子麦谷蛋白亚基组成及含量与面团流变性质的关系. 食品科学, 2014(19): 86-90

获得发明专利:

(1) 含烯丙基异硫氰酸酯的微胶囊制剂及制备方法与应用. ZL 201510071678.3

(2) 黄豆壳皮转化为膳食纤维的工艺方法. Z: 201410102747.8

鉴定成果:

(1) 低温米糠粕膳食纤维提取关键技术. 鉴定成果(国际先进)

(2) 采用气力压运长距离输送麦壳麦秸的关键技术. 鉴定成果(国内领先)

(3) 蔬菜杂粮系列营养面叶生产关键技术. 鉴定成果(国际先进)

编写教材:

(1) 食品卫生学. 教材(副主编), 2016.01

(2) 粮油储藏学. 教材(副主编), 20171

(3) 仓储工艺与设备. 教材(教材), 2017

结题项目:

(1) 高大平房仓粮食收出过程减损关键技术及装备的研发”, 湖北省技术创新专项重大项目“(2017-2018)



学科带头人姓名 (职务、职称)	肖安红		职务、职称	教授		性别	女
学科带头人 最高学历	硕士		毕业院校	河南工业大学		毕业时间	1993.1
移动电话	15972063920	固定电话	027-83924790	邮箱	430030		
通讯地址	武汉轻工大学			邮编	430030		
研究领域	粮油储藏技术 与装备	研究方向	粮食通风、粮食干燥、气力输送、粉尘控制、食品营养				

<p>学科带头人 事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>学科带头人肖安红, 教授, 粮食工程学士、硕士, 食品营养与卫生学博士。长期从事粮食储藏技术、储粮减损干燥及装备、储粮通风、储粮防尘、气力输送技术及装备、食品营养的研究。主持或参与完成国家和省部级课题多项。为中国机械工程学会管道学会副理事长。</p> <p>作为主要成员参加了国家公关项目“消化吸收小麦制粉技术测定”和“散粮通风除技术装备的研究开发”, 作为气力输送、通风除尘课题负责人对消化吸收面粉气力压送技术和装备、散粮通风除技术参数进行了深入研究, 并发表系列论文, 并获得部科技进步三等奖。主持完成湖北省技术创新专项重大项目“高大平房仓粮食收出过程减损关键技术及装备的研发”, 在高水分稻谷“高温快速恒速干燥阶段——缓苏冷却——低温慢速降速就仓干燥阶段”节能干燥技术(工艺及装备)取得突破。2017年在生产性研究的过程中, 及时为襄阳区域的农民干燥了因阴雨而造成的高水分(有的超过25%)稻谷约2196吨, 减少了粮食损失。</p> <p>长期开展粮油加工纤维性副产物的利用, 开展对利用膳食纤维的开发技术、改性和功能及纤维性纳米材料等研究, 发表系列论文, 并主编《功能性膳食纤维食品》专著。“营养麦麸膳食纤维”获得青岛市科技进步三等奖。</p>
--	---

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	舒在习	副教授	武汉轻工大学	稻谷保质储藏新技术研究
	王月慧	副教授	武汉轻工大学	粮食储藏流通技术的研究
	贺艳萍	副教授	武汉轻工大学	储粮害虫防治新技术的研究
	王加华	副教授	武汉轻工大学	粮食储藏流通技术的研究
	张威	副教授	武汉轻工大学	稻谷保质储藏新技术研究
	王平坪	讲师	武汉轻工大学	粮食储藏流通技术的研究
	戴煌	讲师	武汉轻工大学	粮食储藏流通技术的研究
	毕洁	讲师	武汉轻工大学	储粮害虫防治新技术的研究



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 武汉轻工大学

人才团队名称	农产品加工机械创新设计团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	应用机械设计制造及其自动化领域内的共性技术——数字化设计技术, 数控制造技术, 虚拟样机技术, 机电一体化使能技术, 进行大处理量粮油加工核心装备技术的研发, 确保装备的产能、功能和性能目标的实现, 着力解决大宗粮食油脂资源(稻谷与油料)的“高效优质低耗”加工, 以期实现资源最大化与最优化的利用与转化。
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、国家粮食公益性行业科研专项, 粮油加工技术与装备开发应用, 项目研发时间: 2013-2019。 国家自然科学基金项目, 闭式质子交换膜燃料电池两相流动机制与水热分布特性研究, 项目研发时间: 2015-2017。
人才团队取得的主要成果	主持各类纵向项目三十六项, 主持横向项目三十多项; 主编教材两部, 公开发表论文二百八十余篇, 其中 SCI/EI 收录七十多篇; 公开或者授权国家专利一百八十多件, 其中授权发明专利十几件; 培养的已毕业研究生七十名, 主持完成的科技鉴定成果十二项, 获省部级科技进步奖八项, 其中省科技进步一等奖一项。

学科带头人姓名(职务、职称)	宋少云(院长, 教授)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	2008.7
移动电话	13294152118	固定电话	027-85617998	邮箱	584554223@qq.com
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区环湖中路36号			邮编	430048
研究领域	机械设计	研究方向	农产品加工机械创新设计与仿真		



学科带头人
事迹简介
(附一张照片)



宋少云, 博士, 教授, 硕士生导师。中国粮油学会专家, 湖北省机电工程学会常务理事, 湖北省机械工程学会理事, 武汉市农科院专家, 武汉轻工大学学报编委会委员, 长期从事多物理场耦合仿真及农产品加工装备创新设计研究工作。主持参与各类国家级、省级纵向项目二十多项, 主编教材两部, 发表论文六十多篇, 授权专利六十多件, 获湖北省科技进步一等奖一次, 三等奖一次; 获湖北省教学成果二等奖一次。带领学生参加全国大学生机械创新设计大赛, 获国家一等奖一次, 国家二等奖两次, 获其它各类比赛国家级、省级竞赛奖二十余次。致力于计算机仿真技术与优秀传统文化的公益性社会宣传与推广, 获湖北省高校网络文化优秀指导教师, 其博客获湖北省高校十佳博客。专注于教育教学, 获校教学名师和师德标兵, 湖北省高校十佳班主任, 湖北省五一劳动奖章荣誉称号。

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张永林	教授	武汉轻工大学	农产品加工机械设计
	李诗龙	教授	武汉轻工大学	食品机械设计及理论
	胡志刚	副院长, 教授	武汉轻工大学	农副产品加工装备
	周劲	副教授	武汉轻工大学	控制科学与工程
	王旺平	副院长, 副教授	武汉轻工大学	粮油食品及农产品加工机械设计
	曹梅丽	副教授	武汉轻工大学	农产品加工机械创新设计及理论
	余南辉	系主任, 讲师	武汉轻工大学	机械创新设计及仿真
	裴后昌	系副主任, 讲师	武汉轻工大学	粮食干燥与仓储
	万志华	讲师	武汉轻工大学	智能农业机械装备设计



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 北京东方孚德技术发展中心

人才团队名称	粮油质量安全检测仪器和仓储设备研发团队
人才团队所在单位	北京东方孚德技术发展中心
人才团队的主要研究方向	粮油质量安全检测仪器和仓储设备研发
人才团队近5年承担的国家计划项目	2013年公益性粮食行业科研专项《稻米食味快速检测技术的研究》(201313007);“十二五”国家科技支撑项目《主要油料收购质量安全检测关键技术研究》(2013BAD17B03-2);2013年公益性粮食行业科研专项《粮食力学特性参数与水分关系的测定研究》(201313001-01);“十三五”国家重点研发计划《大跨度稻谷平方仓横向谷冷通风工艺及设备研发》(2016YFD0401002-4)
人才团队取得的主要成果	我团队着眼行业需求,秉承创新精神,先后研发了智能化、信息化谷物冷却机和分体式谷物冷却机,搭载远程监控系统,解决了现场值守问题,其中分体式谷冷机还可满足横向通风粮仓低温储粮需求;研发了利用图像分析方法快速准确检测稻谷、糙米、大米外观品质以及粒型、加工精度指标的大米外观检测系统;利用近红外原理快速客观检测稻谷和大米食味品质和水分、蛋白质含量、直链淀粉含量的大米食味计;利用光学原理快速、客观、准确的检测稻谷新鲜度值的稻谷新鲜度测定仪,这3套快检仪器均为国内首创,并制定了相应的检测方法和判别标准,推动我国稻谷和大米品质快速检测技术规范化、标准化发展。上述成果均已成功转化,实现产业化生产,并在行业内广泛应用。基于免疫学原理,开发了粮食中真菌毒素样品全自动净化处理设备,实现了粮食中真菌毒素的高通量、全自动、快速提取净化,为全面提升我国粮油样品真菌毒素检测监测能力,提供技术支撑。

学科带头人姓名(职务、职称)	周明慧(副研究员)	性别	女		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	天津科技大学	毕业时间	2012年7月
移动电话	18600699022	固定电话	01056452623	邮箱	zmf@chinagrains.org
通讯地址	北京市大兴区永旺路23号			邮编	102900
研究领域	食品科学	研究方向	粮油质量和安全检测技术及仪器		



学科带头人
事迹简介
(附一张照片)



周明慧, 高工, 先后主持国家和省部级项目子课题各 1 项, ISO 国际标准 1 项, 中央级公益性科研院所基本科研业务费课题 2 项, 主持 / 参与制定国家标准 3 项、行业标准 6 项、团体标准 1 项, 授权发明专利 1 项, 并发表学术论文近 20 篇, 复 / 研制国家标准物质 7 项, 质控样品 19 项。提出稀酸提取测定粮食中重金属的前处理方法, 解决长期困扰检验人员样品前处理繁琐耗时, 大量使用强腐蚀性试剂, 需要高温高压条件的问题, 为实现重金属现场快速检测提供可选方法和思路; 在国内外首先研制了原粮基体系列梯度国家有证标准物质和质控样品, 为提升粮油质量安全检测能力和质控水平提供了良好支撑; 上述成果得到了粮食质量安全领域专家和检测机构高度评价, 获得中国粮油学会科学技术奖二等奖 1 项。

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	马显庆	高工	北京东方孚德技术发展中心	机械制造工艺及设备
	杨冬平	高工	北京东方孚德技术发展中心	电气自动化
	巴瑞新	工程师	北京东方孚德技术发展中心	机械设计
	石翠霞	工程师	北京东方孚德技术发展中心	粮油品质检验技术
	高岩	工程师	北京东方孚德技术发展中心	粮油安全检验技术
	张越	工程师	北京东方孚德技术发展中心	粮油品质检验技术
	路雪蕊	工程师	北京东方孚德技术发展中心	粮油品质检验技术
	胡传良	工程师	北京东方孚德技术发展中心	机械设计
	孙玉婷	工程师	北京东方孚德技术发展中心	粮油安全检测技术
	靳永峰	工程师	北京东方孚德技术发展中心	工业设计
	孙媛媛	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	软件开发
	汪颖	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	机械设计
	赵令宇	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	电气自动化
	申志雄	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	机械设计
	陈建赓	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	机械设计
丁峰	工程师	北京东方孚德技术发展中心	制冷及低温工程	
王金营	工程师	北京东方孚德技术发展中心	热能与动力工程	



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 国贸工程设计院

人才团队名称	粮食行业信息化创新团队
人才团队所在单位	国贸工程设计院
人才团队的主要研究方向	行业共用信息技术研发 行业数字化粮油收储快检信息化设备研发 行业收储、物流、应急等信息化应用系统研发 行业科技共享信息服务平台开发
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>主持“十二五”科技支撑计划项目课题《成品粮进出仓设备研发及管理系统研发与示范》。</p> <p>参加“十二五”科技支撑计划项目子课题《粮食仓储特征监测安全关键技术与示范》。</p> <p>主持或参加“十三五”科技支撑计划项目子课题3项:《粮情监测监管云平台关键技术研究及装备开发》、《粮食产后“全程不落地”技术模式示范工程》、《散粮集装箱在途多源信息检测技术及装备开发》。</p> <p>主持或参加2013年国家食局粮食行业公益专项任务9项:《粮库三维体积数据库建设》、《粮情水分微波传感器研制》、《粮食储藏水分快速探测关键技术研究》、《基于成品粮应急保障体系的可视化追踪及动态调度决策平台研究及示范》、《成品粮仓储应急物流关键装备及作业工艺优化技研究与示范》、《储备油脂数量快速检测技术研究及装备开发》、《高水分稻谷和玉米粮堆通风降水过程水分迁移规律研究》、《东北地区种粮大户粮食储藏技术研究及应用示范》、《优质面制主食品质评价及其与品种关系研究》。</p> <p>主持2014年国家粮食局粮食行业公益专项任务2项:《粮食储藏及应急供应保障技术装备开发与示范》、《粮食信息中枢与分站无缝连接技术研究及示范》。</p> <p>主持2015年国家粮食局粮食行业公益专项任务2项:《大数据资源池关键技术及创新服务模式研究》、《粮堆多场耦合模型调控与区域标准化应用研究》。</p> <p>主持“科技助力经济2020”重点专项: 稻米低温仓储关键技术装备集成与示范应用。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>原粮检测、信息技术: 智能通风系统、粮堆水分在线检抽测系统、多参数综合粮情检测系统、低成本农户粮情检测控制系统、基于北斗技术的远程粮食物流跟踪系统。</p> <p>成品粮油物流、检测、信息技术: 基于滑托板的成品粮快速进出仓工艺、超低功耗无线粮情系统、成品粮库内物流信息管理系统、成品粮物流应急指挥系统、油脂液位密度检测一体机。</p> <p>信息平台技术及产品: 军粮供应工程信息管理平台、智能粮库系统、粮油质量安全扦样管理系统、区域粮食质量追溯管理平台、区域粮食信息管理平台。</p>



学科带头人姓名 (职务、职称)	邢勇(主任、正高工)		性别	男	
学科带头人 最高学历	本科	毕业院校	北京化工学院	毕业时间	1992年7月
移动电话	13501155461	固定电话	010-58523518	邮箱	741682864@qq.com
通讯地址	北京市西城区百万庄大街十一号			邮编	100037
研究领域	粮食行业信息化	研究方向	行业信息技术开发、粮油快检产品开发		

学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>国贸工程设计院总工办主任、正高工。长期从事科研管理、工程项目管理工作，带领团队成员在行业信息技术开发、数字化粮油收储快检产品开发及智能粮库、“放心粮油”、行业共享信息平台开发等方面开展大量工作，取得一批技术成果。</p>
	

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	管超	总工、正高	国贸工程设计院	信息工程(自动控制方向)
王涛	专业总工、正高	国贸工程设计院	信息工程(信息化方向)	
李东方	正高工	国贸工程设计院	信息工程(电气设计方向)	
杨书民	专业总工、正高	国贸工程设计院	油脂工程(工艺方向)	
赵东海	专业总工、正高	国贸工程设计院	粮食工程(工艺方向)	
孟辉	总经理、高工	国贸工程设计院	粮食工程(工艺方向)	
王勇	高级工程师	国贸工程设计院	粮食工程(工艺方向)	
赵玉霞	高级工程师	国贸工程设计院	信息工程(信息化方向)	
张颖	高级工程师	国贸工程设计院	信息工程(电气设计方向)	
王红梅	部长、高工	国贸工程设计院	工程经济	
商晓东	部长、工程师	国贸工程设计院	信息工程(数据通讯方向)	
李德燕	工程师	国贸工程设计院	电子技术(硬件开发方向)	
马宝临	工程师	国贸工程设计院	信息工程(信息化方向)	
赵立新	工程师	国贸工程设计院	机械工程(设计加工方向)	
董滨	工程师	国贸工程设计院	信息工程(地理信息方向)	



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 郑州中粮科研设计院有限公司

人才团队名称	粮食储运技术及装备研发团队
人才团队所在单位	郑州中粮科研设计院有限公司
人才团队的主要研究方向	典型仓型粮食进出仓技术及装备研发、粮食集单元化储运技术及装备研发、散粮汽车运输技术及装备研发、粮食物料颗粒运动规律离散元模拟分析技术及应用性研究、散粮高效清理技术及装备、“十二五”粮物流发展规化战略研究、“十三五”粮物流科技发展规化战略研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	平房仓粮食环保高效进出仓设备及粉尘防控技术开发与示范, (2016 年度国家重点研发计划); 粮食产后“全程不落地”收储适配物流和信息技术装备创新及示范, (2017 年度国家重点研发计划); 粮食产后“全程不落地”收储模式及技术装备综合示范, (2017 年度国家重点研发计划); “北粮南运”散粮集装箱质量安全运输模式研究及技术体系构建(2018 年度国家重点研发计划); “北粮南运”散粮集装箱运输高效装卸粮技术装备研发及示范(2018 年度国家重点研发计划)。
人才团队取得的主要成果	开发产品: 散粮汽车卸车装置 - 液压翻板、移动式螺旋清仓机、浅圆仓数控布粮器、散粮集装箱装箱装置、平房仓刮平机、原粮簸选风筛组合清理装置; 获得奖项: 粮食储备“四合一”新技术研究开发与集成创新, 国家科学技术进步一等奖; 散粮储运关键技术和装备的研究开发, 国家科学技术进步二等奖; 粮食保质干燥与储运减损增效技术开发, 国家科学技术进步二等奖; 国家粮仓基本理论及关键技术研究与推广应用, 国家科学技术进步二等奖; 制定规化: 参与制定“十一五”、“十二五”、“十三五”粮食科技规化、粮物流发展规化等;

学科带头人姓名 (职务、职称)	唐学军(总经理、研究员)	性别	男		
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	1986.07
移动电话	13503864962	固定电话	0371-56826898	邮箱	tangxuejun@263.net
通讯地址	河南省郑州市高新区莲花街52号			邮编	450001
研究领域	粮物流	研究方向	物流机械、物流规化		



学科带头人
事迹简介
(附一张照片)



唐学军同志长期潜心在科研一线从事粮食储运新技术新装备的研发, 获得国务院政府特殊津贴。目前, 该同志是科技部专家, 是粮食物流装备领域学术带头人, 主持编写粮食物流领域科技规划和多项国家标准。自“七五”期间就持续主持和参与国家科技攻关计划、国家科技支撑计划和国家 863 计划、粮食公益行业专项等国家重大科研项目, 以及多项科研院所专项、农业科技成果转化项目, 因其科研创新表现突出, 获得 2010 年国家科技进步一等奖、2002 年国家科技进步二等奖、2009 年中国粮油学会科学技术特等奖, 以及多项省部级二、三等奖。拥有发明专利 4 项, 实用新型专利十余项, 取得了众多创新成果, 并实现产业化, 带动了粮食储运技术领域的科技进步, 为国家粮食安全提供了科技支撑。近五年来主持的国家科研项目资金达到 3500 万元。该同志带领团队所研发的成果在粮食行业得到广泛应用, 取得了显著经济和社会效益。散粮汽车接卸装置已经在全国粮食行业得到推广, 并应用于造纸、矿山等行业, 替代了进口; 粮食烘干节能减排技术在东北得到全面推广, 已经成为粮食烘干系统的标准配置; 粮食低温真空干燥技术达到国际先进水平, 获得一系列专利保护; 粮食散粮专用汽车在黄淮海小麦主产区得到推广, 并推动了全国公路散粮运输比例的提高; 粮食进出仓技术装备和集装箱散粮装卸装备得到广泛应用, 显著提高了粮物流效率。在研发管理方面创新财务管理模式, 推行市场主导的应用技术研发流程, 实现科研过程可追溯管理。在团队建设和青年人培养方面注重战略思维和传帮带, 使所领导的研发团队始终处于粮食装卸运输装备研发的前列。

团队人员信息

姓名	职务、职称	单位	研究方向
夏朝勇	副所长 / 高工	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食干燥新装备研发、新工艺设计
陈艺	高工	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
朱金林	高工	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
高 兰	副主任 / 正高工	郑州中粮科研设计院有限公司	物流工程
辛烁军	高工	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
张峻岭	高工	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
宗 洋	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
孙慧男	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
随 赛	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食物流机械
赵瑞营	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	农业工程
王佩琦	助工	郑州中粮科研设计院有限公司	机械工程
孟坤鹏	助工	郑州中粮科研设计院有限公司	机械工程



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 东北农业大学

人才团队名称	东北农业大学大豆高值化加工与利用团队
人才团队所在单位	东北农业大学
人才团队的主要研究方向	研究方向为植物油料高值化加工技术体系,以现代生物技术为手段,突破大豆油料生物解离关键技术为核心、组合发明生物解离产物及油脂高值化利用成套技术,形成大豆油料全产业链新一代加工技术体系。
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家自然科学基金重点项目:生物解离大豆亚细胞态油脂释放机制及调控;国家自然科学基金面上项目:大豆蛋白结构柔性及界面功能的构效关系研究;国家重点研发计划:方便即食豆制品制造关键技术和研究及新产品创制。
人才团队取得的主要成果	人才团队在国家“863 计划”、国家科技支撑计划等重大项目支持下,历经 11 年持续攻关,形成了植物油料高值化加工技术体系,首创了以生物酶解离作用油脂体膜蛋白释放油脂,同步多相分离游离油、乳状液、水解液、剩余物并实现全组分高值化利用为特征的新一代植物油料绿色加工与高值化利用技术体系。项目累计获授权发明专利 45 项,申请国际专利(PCT)3 项,公开发表相关论文 205 篇,主持或参与制定相关标准 10 项。经国内外同行专家评价认定,项目整体技术达到国际先进水平,其中生物解离机制及蛋白质柔性化加工理论研究、植物油料循环生物解离系列技术、高效破乳技术、产物高值化利用技术已达到国际领先水平。获中国轻工业联合会技术发明一等奖、黑龙江省技术发明一等奖、中国食品科学技术学会技术发明一等奖、中国发明协会发明创业成果一等奖等省部级以上科技奖励 14 项。

学科带头人姓名(职务、职称)	江连洲(教授)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2005年6月
移动电话	13904652669	固定电话	/	邮箱	139139
通讯地址	黑龙江省哈尔滨市长江路			邮编	139139
研究领域	粮食、油脂及植物蛋白工程	研究方向	植物油料酶法绿色加工技术、植物油料绿色加工产物高值化利用技术		



<p>学科带头人 事迹简介 (附一张照片)</p>	<p>江连洲教授, 历任东北农业大学食品学院院长、国家大豆工程技术研究中心主任。兼任国际科学院院士、国务院学科评议组成员、农业部产业体系岗位科学家、教育部科技委学部委员、教育部教指委委员、AOCS 中国分会主席、中国大豆产业协会副会长等。荣获国家“万人计划”教学名师、全国优秀科技工作者、国务院特殊津贴、“头雁行动”领头人、“龙江学者”特聘教授、“泰山学者”领军人才、省“五一”劳动奖章、“龙江科技英才”等荣誉称号。</p> <p>36 年来倾心致力于大豆加工理论和技术研究, 率先提出植物蛋白柔性化加工理论, 实现品质高端化; 系统创新大豆高效加工增值技术, 显著提升大豆资源的综合利用水平; 组合发明了植物油料高值化生物加工技术, 开辟了油料加工战略性新兴产业。主导创建了以产品高端化、生产高效化、资源高值化为特征的中国特色大豆精深加工技术体系, 为提升我国大豆产业整体科技水平和国际竞争力做出了杰出贡献。</p> <p>主持完成联合国 UNDP、“863 计划”等国家重大科研项目近 50 项, 发表学术论文 400 余篇, 出版著作 11 部; 获得包括国家科技进步二等奖、国家教学成果二等奖等科技奖励 30 余项; 获授权发明专利近 100 项; 转化科技成果 40 余项, 累计为企业创经济效益达 100 亿元。同时在人才培养、团队与学科建设和工程技术平台构建方面成效显著, 出色发挥了在学科及行业中的领军作用。候选人在大豆加工领域取得丰硕成果, 为我国粮油加工产业科技进步做出突出贡献。</p>
--	--

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	李杨	教授	东北农业大学	植物油料高值化加工
	隋晓楠	教授	东北农业大学	植物油料高值化加工
	李良	教授	东北农业大学	植物油料高值化加工
	王中江	副教授	东北农业大学	植物油料高值化加工
	齐宝坤	副教授	东北农业大学	植物油料高值化加工
	王欢	讲师	东北农业大学	植物油料高值化加工



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 吉林省粮食和物资储备局

人才团队名称	小麦和玉米深加工国家工程实验室创新团队
人才团队所在单位	吉林农业大学
人才团队的主要研究方向	粮食深加工、发酵工程、功能性食品
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 玉米后熟过程淀粉与蛋白质互作对加工品质影响机理研究。国家自然科学基金面上项目 2. 科技部创新团队发展计划 3. 全国粮食行业领军人才 4. 方便即食食品制造关键技术开发研究及新产品创制。国家重点研发计划项目“十三五”农业部现代农业产业技术体系项目
人才团队取得的主要成果	<p>团队成员荣获“国家新世纪百千万人才”、“国家有突出贡献中青年专家”、“长白山学者特聘教授”、“吉林省高级专家”等人才称号 26 人次。“十二五”以来,主持国家“十三五”重点研发计划重点专项、国家自然科学基金、国家“863”计划、国家科技支撑计划、公益性行业(粮食)科研专项等国家、省部级课题 38 项,纵向科研经费达 6150 万元。获得国家科技进步二等奖 1 项(主持),中华农业科技奖一等奖 1 项,吉林省科技进步一等奖 5 项、二等奖 7 项。取得科技成果 28 项,获得授权专利 56 件,在国内外学术期刊发表论文 350 余篇,公开出版教材专著 10 部。多项成果转化,累计为企业创造经济效益 15 亿元以上,为国家和吉林省食品产业的技术进步和产品升级做出了突出贡献,得到了学术界和行业的充分认可。</p>

学科带头人姓名(职务、职称)	刘景圣	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	吉林农业大学	毕业时间	
移动电话	13504705959	固定电话	0431-84533505	邮箱	liujs1007@vip.sina.com.cn
通讯地址	吉林省长春市南关区新城大街2888号			邮编	130118
研究领域	食品科学与工程	研究方向	粮食深加工、发酵工程、功能性食品		



<p>学科带头人 事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>国家百千万人才工程人选、国家有突出贡献中青年专家、吉林省首批“长白山学者”特聘教授、吉林省学科领军教授、吉林省高级专家、吉林省拔尖创新人才、吉林省杰出创新创业优秀人才、吉林省师德先进个人、吉林省教育系统优秀共产党员。</p>
---	---

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	闵伟红	院长、教授	吉林农业大学食品科学与工程学院	发酵工程与粮油科学深加工技术
	郑明珠	副教授	吉林农业大学食品科学与工程学院	粮食深加工、食品生物化学与功能性食品
	许秀颖	副教授	吉林农业大学食品科学与工程学院	粮食深加工、功能性食品
	刘回民	讲师	吉林农业大学食品科学与工程学院	分子营养；功能性食品
	张浩	副教授	吉林农业大学食品科学与工程学院	粮食深加工及副产物高值化应用研究



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 吉林大学

人才团队名称	粮食储运国家工程实验室
人才团队所在单位	吉林大学生物与农业工程学院
人才团队的主要研究方向	从事现代粮食收获、干燥及储藏的理论、技术与装备研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. “十三五”国家重点研发计划项目“稻谷变温智能保质干燥关键技术和装备研发”(2016YFD0401001); 2. “十三五”国家重点研发计划子课题“储粮温湿度临界风险点预测技术(模型)研究”(2017YDF0401003-3); 3. “十三五”国家重点研发计划子课题“粮情监控软件关键模块系统开发”(2018220002000311); 4. “十三五”国家重点研发计划子课题“粮食收购运输品质在线智能检测技术集成研发及示范”(2017YFD0401402-04)
人才团队取得的主要成果	<p>形成了以国家科技进步一等奖获得者吴子丹教授为学术带头人的研究团队,其中教授2人,副教授4人,高级工程师1人,讲师2人;在生态粮食储运理论及智能方法的研究居国际先进水平,2012被批设为粮食储运国家工程实验室成员单位,2019年成为中加生态储粮研究中心成员单位。以粮食安全及食物系统信息化为主线,以生态粮食储运理论及智能方法研究为特色,与先进制造、信息技术、生物技术等交叉融合,设立了粮食储运系统分析与信息决策技术、农业生产智能控制理论与技术、精确农业与仿生智能装备、生物系统管理与防控技术等4个硕士研究方向;以及农业生产智能控制理论与技术、粮食储运系统分析与信息技术2个博士研究方向。先后承担国家、省部级和企业横向科技开发项目70余项,获得省部级科技奖励7项,其中,省部级科技一等奖3项,发表论文200余篇(SCI/EI论文150多篇);授权专利70多项(其中发明专利35项)。研究团队成员通过参与“5000万吨现代化粮仓建设工程国家”,“优质粮食工程”、“农户科学储粮专项”等国家工程为国家粮食安全储备体系做出了贡献;提出的粮堆生物场耦合理论和智能方法,解决了政策性储备粮大数据监管等一系列难题,在2018-2019国务院组织的粮食大清查中针对20省进行了应用,成为大数据应用的成功案例;提出的粮食囤收储5T管理方法支撑了中国质量认证中心立项的首个粮食体系的认证标准,在“吉林大米”等区域优势粮食品牌建设中发挥了作用;开发的多个品种智能化粮食烘干机和收割机被列入国家推广的农业机械产品目录;开发的松散粮面自动作业机器人,找出了粮食产后装仓自动化作业的新路径。</p>



学科带头人姓名 (职务、职称)	吴文福		性别	男		
学科带头人 最高学历	研究生	毕业院校	吉林大学		毕业时间	2002.07
移动电话	13504472613	固定电话		邮箱	wwfzlb@126.com	
通讯地址	长春市人民大街5988号			邮编	130022	
研究领域	粮食工程	研究方向	从事现代粮食收获、干燥及储藏的理论、技术与装备研究			

<p>学科带头人 事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>吴文福, 吉林大学教授、博导, 吉林工商学院特聘教授, 粮食储运国家工程实验室理事、吉林省农业机械学会常务理事、第二批吉林省拔尖创新人才、第四批和第六批长春市有突出贡献专家。从事现代粮食收获、干燥及储藏的理论、技术与装备研究和教学工作, 研究了“真 0.5%”稻谷循环干燥和 EAT 智能窗口连续干燥测控方法、基于水势的粮食仓储图形化智能控制方法以及粮食收储作业 5T 管理方法和规程, 开发和推广应用了系列智能保质减损粮食干燥和储藏装备; 带领团队使得吉林大学成为粮食储运国家工程实验室成员单位。先后获得各类科技奖励 6 项, 其中 2 项省部级一等奖。</p>
--	---

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	吴子丹	教授	吉林大学	粮食储藏
	张亚秋	副教授	吉林大学	粮食品质检测
	张劲松	副教授	吉林大学	粮食品质研究
	窦建鹏	副教授	吉林大学	粮食储藏
	于庆宇	副教授	吉林大学	粮食机械
	韩峰	高工	吉林大学	粮食干燥
	徐岩	讲师	吉林大学	粮食微生物检测
	刘哲	讲师	吉林大学	粮食干燥控制



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 天津市粮食和物资储备局

人才团队名称	天津科技大学粮油保鲜创新团队				
人才团队所在单位	天津科技大学				
人才团队的主要研究方向	本团队多年来从事粮油加工与储藏领域相关研究,在储藏保鲜机制、保鲜膜、生物保鲜剂、设施设备和功能主副食品开发等方面具有完备的技术平台和研发成果。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	近5年来,共承担各级课题60余项,其中国家自然科学基金、国家重点研发计划、科技攻关、推广、转化基金等36项,省部级课题10余项,企业横向18项;获授权国家发明专利152项,申请国际专利5项(授权2项),有4项专利获奖;拥有科技成果63项,其中获省部级以上科技进步奖60项;发表高水平论文200余篇,出版专著约10部。				
人才团队取得的主要成果	针对粮食从“农田”到“餐桌”过程储藏损耗大、能耗高和质量安全问题,从机理出发建立了不同基因型粮油定向储藏和复膜气调节能储藏保鲜关键技术,开发了成品粮天然绿色保鲜剂、保鲜设施设备和基于原料分子评价的功能化深加工关键技术与产品,形成了“保鲜-营养-品质”的保鲜加工过程控制技术体系。系列技术已在40余家单位推广应用。				
学科带头人姓名(职务、职称)	刘霞	性别	女		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	南开大学	毕业时间	2008.06
移动电话	13612142982	固定电话	022-60912406	邮箱	Liuxia831930@163.com
通讯地址	天津经济技术开发区第13大街29号			邮编	300457
研究领域	农产品	研究方向	农产品加工与贮藏		
学科带头人事迹简介(附一张照片)	刘霞,女,党员,1976年1月生于天津,1999年5月30日入党,天津科技大学食品与生物技术学院研究员,博导。南开大学生物学博士,天津市高校“中青年骨干创新人才培养计划”人选,天津市粮油学会秘书长,津甘双地科技特派员,全国粮油优秀科技工作者(2018),中国粮油学会青年科技奖(2020),天津市技术帮扶专家。主要从事农产品保鲜与加工、农产品采后衰老生理与调控分子机理、保鲜膜与生物保鲜剂研发等方面的研究工作。已主持国家自然科学基金、“十二五”科技支撑、天津市重点基金等国家及省部级项目11项、企事业横向课题8项;获得天津市科技进步一等奖、中国商业联合会科技进步一等奖、天津市科技进步二等奖、中国轻工业联合会科技进步二等、天津市专利优秀奖等省部级科技奖28项;申请专利38项,授权专利25项,其中国际发明专利2项;完成科技成果31项,参与制定行业标准2项;发表论文70余篇,其中SCI/EI收录40余篇。				



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	刘霞	正高	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	方国臻	正高	天津科技大学食品科学与工程学院	粮油质检
	乔丽萍	讲师	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	侯双迪	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	祖园	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	王春雨	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	邵金升	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	王婷	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	王雪孟	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	张敬燕	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	黄盼盼	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	姜懿珊	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	薛敏	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	曲珈莹	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
	赵薇	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工
张高鹏	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工	
李爱光	无	天津科技大学食品科学与工程学院	农产品贮藏与加工	



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 国家粮食和物资储备局四川局

人才团队名称	智慧物流与供应链创新团队
人才团队所在单位	西南交通大学 四川物通科技有限公司
人才团队的主要研究方向	智慧仓储与物流, 物流信息化系统, 基于数据的物流与供应链优化与决策。
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家重点研发计划“智慧物流管理与智能服务关键技术”课题 2 (移动互联环境下物流供需能力辨识、预测与匹配规划)(2018) 2. 国家自然科学基金“供应链契约的产业适应性”(2018) 3. 国家自然科学基金“基于服务主导逻辑的物流服务价值共创机理与服务生态系统构建研究”(2016) 4. 面向公铁联运的物流协同运作机制研究(2017) 5. 基于服务与负荷分析预测的移动云计算资源优化管理关键技术研究(2016) 6. 中国“一带一路”战略下广东绿色货运可持续发展研究(2016)
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在国家重点研发计划项目中, 构建了动态环境下的物流需求预测与识别模型, 建立了供需匹配的模型和算法, 并提出了动态的仓储、运输与配送方法; 2. 构建了基于产业特性供应链管理新模式, 建立了基于不同产业需求特性的供应链契约选择模型, 在国际上处于领先地位, 为多个产业构建不同的供应链协作关系提供了解决方案; 3. 针对公铁联运、绿色物流等领域构建了物流与供应链生态系统的协作机制与价值创造和利益分配机制; 4. 开发了“大宗货物数字化仓储系统”, 该成果在多个行业的 300 余家大中型企业得到应用; 5. 开发了“白酒生产自动控制及信息化管理系统”, 该成果已成功应用于多家白酒生产企业。



学科带头人姓名 (职务、职称)	蹇明(副院长、教授、博导)		性别	男		
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	西南交通大学		毕业时间	2006年6月
移动电话	13111899339	固定电话	028-66366249	邮箱	jianming@swjtu.edu.cn	
通讯地址	成都市高新区西部园区犀安路999号			邮编	611756	
研究领域	物流与供应链管理	研究方向	物流系统优化、数字供应链			

学科带头人
事迹简介
(附一张照片)



蹇明，2006年毕业于西南交通大学经济管理学院，获管理学博士学位。现为西南交通大学交通运输与物流学院教授，博士研究生导师，副院长。现主要从事物流系统优化、供应链契约、数字供应链、流通经济、物流企业管理等方面的教学和科研工作。四川省学术和技术带头人后备人选，四川省科技青年联合会常务理事，资阳市人民政府决策咨询委员会委员。在《Transportation Research Part E》、《管理科学学报》、《管理工程学报》、《经济学动态》等国内外学术期刊发表学术论文 80 余篇，编著《供应链管理理论与方法》、著有《供应链契约：形成、演化与适应性》，主持包括国家社会科学基金在内的纵向或横向科研项目 40 余项。目前主持国家社会科学基金“供应链契约的产业适应性”。2007 年获得成都市高校“十佳青年教师”称号，2014 年入选西南交通大学“教师名师培养计划”，2015 年获“西南交通大学唐立新优秀教师奖”、2019 年入选西南交通大学杨华计划。2007 年，2009 年，2011 年分获教育部全国大学生物流设计大赛指导教师一等奖、二等奖、二等奖；2010 年为物流工程与管理(ICLEM)国际会议执行主席，2019 年为交通运输工程国际会议(ICTE)执行主席。2013 年 7 月 -9 月，赴美国乔治梅森大学进修学习，分别于 2014 年 7 月 -12 月，2017 年 1 月 -7 月在美国俄克拉荷马州立大学访问学习。2003 年获四川省人民政府社科优秀成果三等奖、2004 年四川省教育厅社科优秀成果三等奖、2008 年中国物流学会教改项目一等奖。2016 年以主持人身份获得西南交通大学教学成果二等奖。2017 年获得校级教学成果二等奖三项。



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	邱小平	副主任、教授	西南交通大学	物流系统仿真
	王坤	教师、副教授	西南交通大学	自动化工程
	梁宏斌	教师、副教授	西南交通大学	智能交通与智慧物流
	徐菱	教师、教授	西南交通大学	智能物流装备与人工智能
	冯春	教师、教授	西南交通大学	物流工程与供应链管理
	牟能治	教师、副教授	西南交通大学	物流系统规划与优化
	唐廷元	董事长、高级物流师	四川物通科技有限公司	仓储物流数字化
	袁梁	总经理、高级物流师	四川物通科技有限公司	物流工程、自动化工程
	罗翼鹏	技术总监、高级系统架构师	四川物通科技有限公司	通信工程、自动化工程
	徐勇	总经理助理、高级工程师	四川物通科技有限公司	物流工程与供应链管理



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 云南省粮油科学研究院

人才团队名称	云南省粮油科学研究院食品安全研究室
人才团队所在单位	云南省粮油科学研究院
人才团队的主要研究方向	粮油检验技术研究及人才培养
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家“优质粮食工程”云南省粮食质量安全检验监测体系建设项目； 2019 年全国政策性粮食库存数量和质量大清查云南省质量检查； 云南省粮食质量安全检验监测能力“十二五”建设项目； 制订《油用核桃》、《美藤果油》、《美藤果》、《美藤果饼粕》、《澳洲坚果》、《澳洲坚果油》、《澳洲坚果饼粕》国家行业标准。
人才团队取得的主要成果	<p>连续多年编撰《云南省稻谷玉米安全风险监测分析报告》和《云南省省级收获粮食质量调查和品质测报分析报告》；协助省局制定“优质粮食工程”《云南省粮食质量安全检验监测体系三年实施方案》、《县级粮食质量安全监测能力项目建设验收及培训实施方案》、《2019 年云南省政策性粮食大清查质量抽查实施方案》并组织实施。</p> <p>连续 6 年组织编写教材，对全省粮油质检机构进行粮油检验技术培训。共培训全省粮油检验技术人员 350 余人次。</p> <p>申请 1 项发明专利和 5 项实用新型专利，其中 3 项实用新型专利已获得授权。</p> <p>团队 2016 年被授予“昆明市名匠工作室”、2017 年被授予“全国粮食行业技能拔尖人才工作室”。</p>

学科带头人姓名 (职务、职称)	邵志凌	性别	男	职务职称	室主任 高级工程师
学科带头人 最高学历	大学专科	毕业院校	南京粮食经济学院	毕业时间	1992年7月
移动电话	13708446174	固定电话	0871-65322442	邮箱	1051339040@qq.com
通讯地址	云南省昆明市五华区长虹路19号			邮编	650033
研究领域	粮油检验	研究方向	粮油检验技术和人才培养		



学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>邵志凌,男,1973年1月出生,粮油检验高级工程师,高级粮油质量检验师,现任云南省粮油科学研究院食品安全研究室主任,技术负责人和授权签字人。</p> <p>邵志凌一直从事粮油检验技术的科研教学工作,在工作中刻苦钻研、兢兢业业。邵志凌专业技术能力突出,熟悉各类粮油专用检测仪器和通用大型分析仪器的原理和应用以及分析条件的优化与探索,擅于解决粮油检验过程中的复杂难题。参与制订8项国家标准,2项地方标准。先后发表论文10余篇,主编及参与教材编写3本。主持和参与各类科研课题5项。为云南省粮油检验人才队伍的建设起到了重要的作用,10余年来先后为州市粮油质检站、粮库及粮食企业培训检验人员1000余人次。</p> <p>2010年和2012年,邵志凌作为指导教师,先后两次带领六名参赛选手,参加第一、二届云南省粮食行业职业技能竞赛,取得了优异成绩,获得团体一等奖,2人荣获技术状元、4人荣获技术能手称号。2013年,邵志凌作为云南省粮油检验员参赛队的总负责指导教师,带领3个组别的五名参赛选手参加第三届全国粮食行业职业技能竞赛。在竞赛中取得了检验员职工机构组第三名(银奖),中职学生组第二名(银奖)的优异成绩。</p> <p>2016年,入选“第三届昆明市名匠”,2017年获“第二批全国粮食行业技能拔尖人才”。</p>
-----------------------------------	---

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	万锐	室副主任高级工程师	云南省粮油科学研究院	质量管理
	马利芸	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	刘付英	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	杨水艳	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	放茂良	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	郭颖	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	陶银	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	杨瑾	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	王忻	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	曾繁添	工程师	云南省粮油科学研究院	质量管理
	孙婧涵	工程师	云南省粮油科学研究院	质量管理
	和霁恬	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验
	陈国艳	助理工程师	云南省粮油科学研究院	粮油检验



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 云南省粮油科学研究院

人才团队名称	高原粮食仓储物流技术创新团队
人才团队所在单位	云南省粮油科学研究院
人才团队的主要研究方向	适合于高原粮食仓储、物流的新技术、新仓型研发、推广
人才团队近5年承担的国家计划项目	参与国家 2015 粮食公益性行业科研专项“粮堆多场耦合模型调控与区域标准化应用研究”。
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 获得发明专利“一种铁核桃壳仁分离的方法”(专利号: ZL201610302542.3); 2. 获得实用新型专利“一种新型粮仓”(专利号: ZL201720237361.7); 3. 参加国家 2015 粮食公益性行业科研专项“粮堆多场耦合模型调控与区域标准化应用研究”,完成《地(水)源热泵低温储粮技术应用实施细则》一部; 4. 承担《云南省粮食和物资储备行业发展“十四五”规划》编制。 5. 承担云南“优质粮食工程”中国好粮油行动统筹工程。 6. 承担的云南省社会发展科技计划项目《应急用糙米安全储藏技术集成研究与应用示范》(2009CN002)获得中国粮油学会科学技术三等奖,通过该项目的研究,发布云南省地方标准《糙米储藏技术规范》(DB53/T562-2014); 7. 承担的云南省科技惠民计划项目《主要食用粉掺假快速检测技术及标准编制的研究》(2013CA017)获得中国粮油学会科学技术三等奖。

学科带头人姓名 (职务、职称)	李辉	性别	男	职务职称	院长、正高级工程师
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	1984.07
移动电话	13908876346	固定电话	0871-65326460	邮箱	13908876346@163.com
通讯地址	云南省昆明市五华区长虹路19号			邮编	650033
研究领域	粮油仓厂建筑	研究方向	现代仓储技术和机制下的新仓型研究		



学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	从事粮食工程设计 30 余年，在 1998 年至 2002 年国家 500 亿斤粮库建设中，主持承担了云南省全部 13 个中央粮库工程的设计及现场服务工作；主持编制《云南省粮食物流设施建设“十一五”规划》并获发布；主持制定数个行业标准和地方标准；获国家发明专利 1 项、实用新型专利 1 项；获得中国粮油学会第二届全国优秀粮油科技工作者称号。
--------------------------	---

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	杨晓帆	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮食加工与物流
	李琛	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮食储藏
	张文彦	工程师	云南省粮油科学研究院	粮食仓储新技术
	文韵漫	工程师	云南省粮油科学研究院	农产品储藏与加工
	邵志凌	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮食质量检验
	尹绍东	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮库智能化
	李然	工程师	云南省粮油科学研究院	自动化、物联网
	杨蕙铭	经济师	云南省粮油科学研究院	粮食产业经济
	李宗良	副秘书长、高级工程师	云南省粮食经济学会	粮食储藏
	王明卿	副总经理、工程师	云南省粮食产业集团有限公司	粮食储藏



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 云南省粮油科学研究院

人才团队名称	木本油料加工研究团队
人才团队所在单位	云南省粮油科学研究院
人才团队的主要研究方向	油料资源及油脂加工技术创新; 木本油料品质分类、检验标准化和规范化技术; 云南木本油料标准化体系建设与应用; 云南特色木本油料产业化发展技术服务。
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担行业标准《油用核桃》、参与国标《核桃油》修编、行业标准《核桃饼粕》标准编写。承担行业标准《美藤果》、《美藤果油》、《美藤果饼粕》、《油用澳洲坚果》、《澳洲坚果饼粕》的编写工作。
人才团队取得的主要成果	行业标准《油用核桃》、《核桃饼粕》、国标《核桃油》、《美藤果油》标准已发布实施。团队参与的《核桃油加工关键技术创新及产业化》课题, 获 2018 年度中国粮油学会科学技术奖一等奖。

学科带头人姓名(职务、职称)	李林开	性别	男	职务职称	正高级工程师
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	1986年7月
移动电话	13908842695	固定电话	0871-65357503	邮箱	13908842695@139.com
通讯地址	云南省昆明市五华区长虹路19号			邮编	650033
研究领域	油料与油脂加工	研究方向	油料资源及油脂加工技术创新; 木本油料品质分类、检验标准化和规范化技术; 云南木本油料标准化体系建设与应用; 云南特色木本油料产业化发展技术服务。		

学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>正高级工程师, 全国粮油标准化技术委员会委员、中国粮油学会油脂分会理事。从事油脂加工技术研究和开发 30 余年。先后主持了国家西部开发高科技示范项目《核桃功能制品开发》、云南省科技厅《核桃深加工产业化开发研究》; 省科技企业合作项目《青刺果制油集成》、《橡胶籽油加工新技术集成应用》和《油菜籽加工新技术集成应用》通过云南省科技厅成果鉴定; 国家发明专利《一种冷榨工艺提取西番莲籽的方法》和《一种物理精炼核桃油的工艺》《一种铁核桃壳仁分离的方法》获授权。参与的《核桃油加工关键技术创新及产业化》课题, 获 2018 年度中国粮油学会科学技术一等奖。</p>
--------------------------	--



	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	阚欢	教授	云南省粮油科学研究院	木本油料资源与运用研究
	李彦玲	高级工程师	云南省粮油科学研究院	油脂工程及粮油品质控制研究
	张志坚	工程师	云南省粮油科学研究院	从事云南特色油料加工技术研究
	杨瑾	工程师	云南省粮油科学研究院	从事粮油检验与食品安全研究



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 海南省粮油科学研究所

人才团队名称	热带粮油科技创新团队
人才团队所在单位	海南省粮油科学研究所
人才团队的主要研究方向	热带粮油储藏技术及热带油脂资源开发利用
人才团队近5年承担的国家计划项目	
人才团队取得的主要成果	赤拟谷盗新型引诱剂开发与利用技术研究, 琼崖海棠籽油可食用性研究, 椰子油植脂末生产技术研发, 昆虫信息素在防治赤拟谷盗中的应用研究, 山柚油感官评价研究, 浓香茶油加工及质量安全控制技术研究, 海南控温气调储粮技术研究, 海南小作坊食用油产品产业升级关键技术研究与应用, 花生低温压榨制油与花生蛋白粉联产关键技术研究, 浓香花生油质量安全控制关键技术研究, 海南油茶籽油加工中苯并 a 芘的形成与控制研究, 植物源杀虫剂在储粮害虫防治中的应用研究等。

学科带头人姓名(职务、职称)	郑联合所长, 研究员、高工	性别	男	职务职称	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	2011年12月
移动电话	13876166823	固定电话	0898-62820760	邮箱	412043242@qq.com
通讯地址	海南省琼海市内环街125号			邮编	571400
研究领域	粮食、油脂及植物蛋白工程	研究方向	粮食、油脂及植物蛋白工程		



学科带头人
事迹简介
(附一张照片)



郑联合, 海南省粮油科学研究所所长, 油脂及植物蛋白工程专业研究员、食品加工专业, 研究员 / 高级工程师。长期以来一直从事粮食、油脂、食品、饲料资源及新产品开发、技术创新、营养与质量安全等研究工作。近年来主持或参与省部级各类科技项目 5 项, 在热带油脂及木本油料资源开发方面取得了一系列重要科技成果。国内外刊物发表论文 30 多篇(其中 SCI 收录 3 篇), 编著科技书籍 1 本, 获 4 项国家发明专利。

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	谢更祥	副所长、高工	海南省粮油科学研究所	粮食储藏
	王涛	副所长、高工	海南省粮油科学研究所	粮油食品
	张红建	主任, 工程师	海南省粮油科学研究所	粮食储藏与加工
	陈艳	主任, 高工	海南省粮油科学研究所	粮食储藏与加工
	赵阔	主任, 高工	海南省粮油科学研究所	油脂加工
	罗山	主任, 工程师	海南省粮油科学研究所	粮油信息技术
	高红日	工程师	海南省粮油科学研究所	粮油加工
	邹易	工程师	海南省粮油科学研究所	粮食油脂
	王青松	工程师	海南省粮油科学研究所	粮食油脂
	梁爱文	助理工程师	海南省粮油科学研究所	粮食油脂



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 安徽省粮油科学研究所

人才团队名称	谷物分类储藏圆筒仓关键技术研究团队
人才团队所在单位	安徽省粮油科学研究所
人才团队的主要研究方向	粮食储藏技术
人才团队近5年承担的国家计划项目	近5年来,承担了省级项目专项科研项目3项,包括安徽省科技重大专项研究1项,安徽省技术开发专项攻关2项。
人才团队取得的主要成果	入选安徽省农产品加工技术协会干燥专业委员会,成为理事单位,我所所长被推选为首届安徽省干燥专委会副会长。2020年成立谷物分类储藏圆筒仓关键技术研究团队研究谷物分类储藏及就仓通风技术,研制定谷物分类储藏仓工艺参数,形成圆筒仓就仓通风降水技术体系。目前申报实用新型专利一项。

学科带头人姓名(职务、职称)	朱昌保	性别	男	所长	助理会计师
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	中共安徽省委党校	毕业时间	2009年
移动电话	13605513527	固定电话	055162870548	邮箱	570252530@qq.com
通讯地址	芜湖路275号省粮食局大院17栋南一楼			邮编	230006
研究领域	粮食储藏检验	研究方向	粮食仓储、粮油制品深加工技术研发及应用		

学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>朱昌保,男,工程师,硕士研究生。现任安徽省粮油科学研究所所长,主要从事粮食仓储、粮油制品深加工技术研发及应用,近年来主持参与省级粮油储藏加工相关项目3项,完成省科技成果鉴定1项,国家发明专利4件,实用新型专利2件,发表谷物加工、干燥相关科技论文10多篇。</p>
	



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	朱昌保	助理会计师	安徽省粮油科学研究所	项目管理、粮食储藏
	顾广东	工程师	安徽省粮油科学研究所	化学工程、品质检测
	季一顺	教授级高级工程师	安徽省粮油科学研究所	粮油储藏、加工检测
	胡 斌	高级工程师	安徽省粮油科学研究所	粮食储藏、加工检测
	潘跃东	技术员	安徽省粮油科学研究所	粮食储藏、品质检测
	王 懿	技术员	安徽省粮油科学研究所	粮食储藏、品质检测
	王万银	技术员	安徽省粮油科学研究所	粮食仓储、设计制造
	曹胜男	工程师	安徽省粮油科学研究所	粮食加工、品质检测
	余骁洋	技术员	安徽省粮油科学研究所	粮食仓储、品质检测
	王 涛	技术员	安徽省粮油科学研究所	粮食仓储、品质检测
	王 婷	工程师	安徽省粮油科学研究所	食品营养、品质检测
	马 艳	主管技师	安徽省粮油科学研究所	食品安全、品质检测



科技创新团队、学科带头人信息表

(创新团队)

推荐单位(盖章): 凯欣粮油有限公司

人才团队名称	重庆市菜籽油健康食品工程技术研究中心
人才团队所在单位	凯欣粮油有限公司
人才团队的主要研究方向	研究新的菜籽油健康食品绿色加工技术, 深入细化研究油菜籽中的各种营养成分、功能活性物质的提取制备和富集方法, 开发富含天然活性功能成分的菜籽油健康食品。
人才团队近5年承担的国家计划项目	无
人才团队取得的主要成果	<p>1、所申报公司食用油加工绿色关键工艺升级改造项目已纳入国家《中国制造 2025》战略部署。</p> <p>2、产品研发方面:</p> <p>(1)通过在食用植物油中添加黑茶粉、山胡椒油、大蒜油、连翘精油、竹醋液等, 得到一种抗菌防腐的食用植物油, 降低了对人体伤害, 解决了无害天然防腐抗菌剂对食用植物油进行有效保存的技术难题。</p> <p>(2)创新队伍以市场为导向, 开发营养与健康型食用油新产品, 以联系高校共同研发和自主开发为手段, 开发出破壁爆香系列 8 款新产品。</p> <p>(3)联合江南大学共建西南菜籽油营养与健康联合研究中心, 就增香型和冷榨健康型菜籽油新产品、火锅油碟专用油脂等进行基础性研究, 就营养强化剂的科学添加量和营养理论进行探讨, 已获得发明专利一项。</p> <p>3、技术服务方面:</p> <p>(1)食用植物油脱胶工艺研究, 优化工艺参数。先往毛油中加入水进行水化反应, 将反应得到的水化磷脂经离心机分离, 然后加入酸与毛油中的非水化磷脂进行酸化反应, 再加入适量碱和水进行絮凝反应, 经离心分离得到的轻相分离物经真空脱溶干燥后, 获得脱胶油。通过反复试验研究, 确定植物油脱胶工艺中的加酸量、加碱量、水化反应时间、酸化反应时间等。</p> <p>(2)在稳定目前常规的生产技术的基础上, 研究新的粮油产品绿色加工技术, 拓宽真空冷冻干燥、气调保鲜、生物发酵、酶分离等高新技术的应用范围, 研究新的包装工艺, 延长产品货架期。</p> <p>(3)对菜籽油感官指标进行品评, 根据品评结果指导生产, 对提高压榨菜籽油产品气滋味起到了积极的推进作用。</p> <p>(4)创新性推动小包装油产品追溯系统、储油罐液位监测装置建设, 新建 2 万吨储油罐, 新购进气质联用仪、液相色谱仪等检化验仪器设备, 为食品安全保驾护航。</p>



人才团队取得的主要成果	<p>(5) 创新性推动潼南压榨四级菜籽油生产采用新工艺与传统技术相结合的留香工艺技术。</p> <p>4、专利情况：2019-2020 年创新队伍获得实用新型专利 12 项。</p> <p>5、开展企业科技创新发展“金点子”活动，并使之转化为促进公司创新发展的”推动力。</p> <p>6、为全面贯彻落实党的十九大“建设知识型、技能型、创新型劳动者大军，弘扬劳模精神和工匠精神，营造劳动光荣的社会风尚和精益求精的敬业风气”精神，加快培养和选拔高技能人才，积极组织、参与由重庆市金融财贸轻工纺织主办的“红蜻蜓杯”第一届劳动技能竞赛。</p>
-------------	--

学科带头人姓名 (职务、职称)	刘和平 (总工、高工)	性别	男		
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	武汉粮食学院	毕业时间	1987年6月
移动电话	13808383760	固定电话	/	邮箱	573856205@qq.com
通讯地址	重庆市北部新区星光大道90号6楼			邮编	400000
研究领域	菜籽油	研究方向	菜籽油健康食品绿色加工技术		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)					
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	刘和平	总工、高级工程师	凯欣粮油有限公司	菜籽油健康食品绿色加工技术, 新品开发	
	刘强	生产项目部部长、助理工程师	凯欣粮油有限公司	菜籽油健康食品绿色加工技术	
	袁波	总经理、中级工程师	红蜻蜓(重庆)植物油脂有限公司		
	高喜龙	副总经理、中级工程师	凯欣粮油有限公司 研发中心	油菜籽中的各种营养成分、功能活性物质的提取制备和富集方法, 开发富含天然活性功能成分的菜籽油健康食品。	
	张祖清	副主任、中级工程师			
	王新顺	主任助理、二级粮油质量检验员			
	张丽琴	主任助理、二级粮油质量检验员			
	吕军	副经理、一级粮油质量检验员			