

二、粮食科技创新团队、学科带头人信息-科研机构篇

2、粮食科技创新团队-粮食加工篇

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮食加工创新团队				
人才团队所在单位	国家粮食局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	健康全谷物加工				
人才团队近5年承担的国家计划项目	主持承担“十三五”重点研发计划课题“基于挤压重组技术的方便杂粮主食品加工关键技术、装备研制及示范”、“全谷物糙米粉食制品加工共性关键技术研究及示范”课题和“淀粉豆类方便即食食品制造关键技术研究新产品创制”子课题,主持承担“十二五”国家科技支撑计划“粗粮及杂豆食用品质改良及深度加工关键技术研究及示范”课题,和“杂粮代餐食品稳定性研究及其快速评价方法”子课题,主持国家自然科学基金面上项目“鲜湿糙米线品质劣变机制与调控研究”和青年基金项目“糙米酚类物质对米淀粉消化特性的影响机制”等等国家及行业课题近20项;				
人才团队取得的主要成果	获2016年中国食品技术学会科技进步一等奖2项,2014年国家技术市场成果转化金桥奖1项,2012年中国粮油学会科技进步二等奖1项,2013年中国食品技术学会科技进步二等奖1项,2013年湖南省科技进步三等奖1项,2013年山东省技术市场金桥奖一等奖1项,2015年德州市科技进步一等奖1项,另团队多项成果分别于2013年山东省科技厅鉴定为国际先进,2012年中国粮油学会和中国教育部两项鉴定为国际先进,2016年中国食品技术学会鉴评为国际先进。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	谭斌 研究员	性别	男		
学科带头人最高学历	工学博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	2015年6月
移动电话		固定电话	010-58523683	邮箱	Tb@chinagrains.org
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
研究领域	粮食加工		研究方向	杂粮全谷物加工	
学科带头人事迹简介	谭斌,工学博士,研究员。国家粮食局科学研究院粮食加工研究组组长,美国康奈尔大学高级访问学者。中国食品科学技术学会常务理事,中国粮油学会面粉分会副理事长,中国食品科学技术学会休闲食品分会副理事长,中国粮食行业协会杂粮分会副理事长、“稻米精深加工产业技术创新战略联盟”副理事长,国家科技部“十三五”食品产业科技创新规划起草组成员。专注全谷物(杂粮)加工与营养的研究开发与推广工作,作为项目第一主持人承担多项粮食加工领域“十一五”、“十二五”国家重点计划项目或课题,主持承担中国工程院重大咨询项目专题1项,主持国家标准及行业标准项目4项。				

	<p>在国内外期刊上发表学术论文 100 余篇；获授权国家发明专利 7 项；获省部级科技奖励 6 项，其中，“重大杂粮主食产品创制关键技术与产业化应用”项目获 2016 年度中国食品科学技术学会技术进步奖一等奖（排名第一）。2015 年度获中国食品科学技术学会科技创新奖--杰出青年奖。曾参与国家粮食局、科技部、国家发改委、工信部、卫计委等部门组织的多项发展规划及项目实施方案的编写工作。具有较广泛的国际交流背景，先后到瑞士、法国、意大利、爱尔兰、加拿大、美国、瑞典、丹麦、日本、新西兰、奥地利、巴西等国进行学术交流访问。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	汪丽萍	研究员	国家粮食局科学研究院	全麦加工及粮食小分子物质研究
	刘明	副研究员	国家粮食局科学研究院	粮食加工物理改性研究
	吴娜娜	副研究员	国家粮食局科学研究院	糙米粉食加工研究
	田晓红	副研究员	国家粮食局科学研究院	面条、米线加工研究
	刘艳香	副研究员	国家粮食局科学研究院	粮食原料挤压加工研究
	翟小童	助理研究员	国家粮食局科学研究院	全谷物健康功能评价研究
	高琨	助理研究员	国家粮食局科学研究院	青稞粉体特性研究

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	油脂化学创新团队
人才团队所在单位	国家粮食局科学研究院
人才团队的主要研究方向	油料油脂加工技术、品质及检验技术研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>①公益性质检专项“食用植物油成分真实性鉴定标准研究”和“双打中食用油检验鉴定方法与标准操作规范研究”；</p> <p>②粮食行业科研专项“商品粮油品质资源及加工用途数据库研究—油料”、“食用植物油精炼过程品质变化规律及科学性评价研究”和“油茶籽加工链质量保障与提升关键技术研发”；</p> <p>③木本油料标准体系的研究与建立；</p> <p>④国家863计划课题“油料生物解离关键技术研究”；</p> <p>⑤“十三五”国家重点研发计划“花生加工过程安全适用性控制与评价”；</p> <p>⑥基本业务科研项目九项：</p> <p>粮油及制品中塑化剂检验方法研究、植物油中谷维素含量及其组分分析方法的研究、MLM型结构脂质氧化稳定性与储藏品质评定研究、不同食用植物油高温使用特性变化研究、苦杏仁苷及其降解产物检测及鉴别技术方法的研究、蜡含量对植物油加工工艺适应性的研究、米糠分级产物生物技术制备高品质米糠油研究、基于液质联用痕量棉酚检测方法的开发和建立、酶法制备磷脂酰丝氨酸工艺的放大。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>1、制修订国家标准三十余项：《大豆油》、《花生油》、《玉米油》、《油茶籽油》、《杏仁油》、《橄榄油、油橄榄果渣油》等植物油产品标准和《动植物油脂 铜、铁、镍的测定 石墨炉原子吸收法》、《动植物油脂 镉的测定 石墨炉原子吸收法》、《动植物油脂 紫外吸光度的测定》、《动植物油脂 植物油中豆甾二烯的测定 第2部分：高效液相色谱法》、《动植物油脂 茴香胺值的测定》、《动植物油脂 甘三酯分子2-位脂肪酸组分的测定》等；</p> <p>2、行业标准十余项：《大豆磷脂》、《芝麻酱》、《花生酱》、《粮油检验 植物油中谷维素含量的测定 分光光度计法》、《粮油检验 植物油中谷维素含量的测定 高效液相色谱法》、《粮油检验 植物油中角鲨烯含量的测定 气相色谱法》、《长柄扁桃》、《长柄扁桃油》、《长柄扁桃饼、粕》、《植物油中邻苯二甲酸酯类的测定 气相色谱法》、《植物油中多酚的测定 分光光度法》、《植物油甘油三酯的测定 液相色谱法》等。</p> <p>3、论文六十多篇，其中五十多篇刊登在国内外核心期刊上。</p> <p>4、专利七项：</p>

		<p>一种水酶法提取火麻仁中油脂的方法和一种火麻仁蛋白质饮料，公开号：CN104450156A；</p> <p>一种茶油酶催化改性制备功能性油脂的方法，专利号 201010104448.X；</p> <p>一种从油茶籽仁中提取油脂及回收皂甙和糖类活性物质的方法；</p> <p>一种处理水酶法提取油茶籽油的工艺过程中得到的液相的系统和方法；</p> <p>一种具有抗癌活性的氯乙基亚硝基脒及其合成方法。国家发明专利，专利号：ZL 201410231185.7. 2016.</p> <p>两项专利正在申报中</p>			
单位名称+学科带头人姓名		国家粮食局科学研究院		薛雅琳	
性 别	女	职务/职称	副主任/研究员		
学科带头人最高学历	大专	毕业院校	西北大学	毕业时间	1987.7
移动电话		固定电话	010-58523736	邮 箱	xyl@chinagrain.org
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮 编	100037
研究领域	食品科学和化学	研究方向	油料油脂加工技术、品质及检验技术研究		
学科带头人事迹简介	<p>薛雅琳同志现任我院油脂化学研究组负责人、院学术委员会委员，中国粮油学会油脂专业分会和粮油质检研究分会；《中国粮油学报》、《中国油脂》杂志编委会委员、全国粮油标准化技术委员会委员、国家级实验室资质认定评审员，江南大学校外研究生导师、国家科技进步奖和中国博士后科学基金评审专家。长期从事油料、油脂、油料蛋白加工技术研究以及相关产品质量和检验技术标准的研究和制定。主持完成多项油脂质量安全社会公益性研究项目，国家“十一五”科技支撑项目和“十三五”国家重点研发计划项目。研究制定五十多项油料、油脂、深加工产品（如：油菜籽、大豆油、花生油、菜籽油、油茶籽油、葵花籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、橄榄油和油橄榄果渣油、核桃油、葡萄籽油、红花籽油、食用植物调和油、大豆磷脂、芝麻酱等）国家行业标准和检验方法标准。</p> <p>现任国家粮食局粮油质量检验检测中心副主任、技术负责人，从事粮油品质安全检测技术研究和检验检测机构资质认定技术评审等工作。组织筹建两家粮油检验检测实验室获得国家计量认证，培养一批具有规范管理认证实验室的岗位管理技术人员，使技术团队的油脂分析能力具国内领先地位。</p> <p>近年来主持参与完成国家公益性行业科研专项四项，完成五十余项国家行业标准，其中主持了四十多项；撰写并发表了论文四十余篇，其中三十多篇刊登在《中国粮油学报》、《中国油脂》等核心期刊。获得中国粮油学会“科学技术二等奖”两项，“科学技术三等奖”一项和“中国标准创新贡献三等奖”一项。</p>				

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
创新团队组成	薛雅琳	研究员	国家粮食局科学研究院	油脂化学
	栾 霞	副研究员	国家粮食局科学研究院	油脂加工
	段章群	副研究员	国家粮食局科学研究院	粮油品质
	杨凯舟	助理研究员	国家粮食局科学研究院	油脂化学与加工
	张 东	助理研究员	国家粮食局科学研究院	粮油品质
	朱 琳	助理研究员	国家粮食局科学研究院	粮油品质
	李秀娟	助理研究员	国家粮食局科学研究院	油脂加工及品质分析
	郭咪咪	助理研究员	国家粮食局科学研究院	油脂加工及品质分析
	魏征	助理研究员	国家粮食局科学研究院	油脂化学与加工
	李晓宁	实习研究员	国家粮食局科学研究院	粮油品质
	王雅朦	实习研究员	国家粮食局科学研究院	粮油品质及检测

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食局科学研究院

人才团队名称	发酵生物技术创新团队
人才团队所在单位	国家粮食局科学研究院
人才团队的主要研究方向	储粮虫霉生物防治技术、真菌毒素生物检测与控制技术、粮油及副产物生物转化技术
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1.国家自然科学基金项目“刺糖多孢菌 GBL 受体蛋白 SsbR 的调控功能研究”(3167011268) 2.国家自然科学基金项目“多杀菌素生物合成基因簇在不同链霉菌宿主中的高效表达及优化”(31300092) 3.国家自然科学基金项目“<i>Rhodococcus linzhousis</i> FB002降解玉米赤霉烯酮(ZEN)的作用机理研究”(31302007) 4.“十三五”国家重点研发计划项目研究任务“真菌毒素中毒病防控技术研究”(2016YFD0501207) 5.“十三五”国家重点研发计划项目研究任务“以米糠为原料乳化稳定剂研究与开发”(2016YFD0400804) 6.粮食公益性行业科研专项“储粮虫霉监测与生态控制技术研究”(201313002-3-1) 7.北京市重大科技项目“生物杀虫剂丁烯基多杀菌素的研制及应用”(Z171100001317014) 8.北京市农业科技项目“新型复合微生态制剂的开发及应用示范” 9.国家农业科技成果转化资金项目“储粮生物杀虫剂多杀菌素的生产技术中试”(2013GB24490638)
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内首次开发了多杀菌素等储粮生物防护剂的产业化生产关键技术，开发了自动施药装备，集成创新了多杀菌素与植物源熏蒸杀虫剂辣根素等的配套应用技术。 2. 建立酶联免疫高通量筛选平台，成功筛选获得产丁烯基多杀菌素菌株，为储粮生物防护剂新产品的研发提供技术储备。 3. 开发了粮油副产物生物转化关键技术：1)发明了乳酸菌微囊化包被新技术与稳定化技术及设备。2)建立了与制油工艺配套、多菌种协同固态发酵和酶解技术相结合的工艺，开发了“发酵棉籽蛋白”等系列产品。3)开发了米糠多糖、肽、膳食纤维等的分离提取及多糖生物增效技术。 4. 首次对我国主产地小麦粉的微生物污染状况进行了评估，确定了微生物污染的主要环节及污染程度，并提出了相应防控技术和措施。 5. 定向筛选获得能高效降解4种主要真菌毒素若干新菌种，为解决粮食真菌毒素污染问题提供了新途径。 6. 开发了基于核酸适配体原理的真菌毒素检测技术，可实现微量检测及多通道信号传输，为真菌毒素的快检技术提供支持。

学科带头人姓名 (职务、职称)	张晓琳 院长助理 研究员			性别	女
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2004.6
移动电话		固定电话	010-58523687	邮箱	zxl@chinagrains.org
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
研究领域	生物技术	研究方向	储粮虫霉生物防治及粮油加工副产物的生物转化		
学科带头人事迹简介	<p>现任国家粮食局科学研究院院长助理，院学术委员会委员，中国农业生物技术学会微生物分会副秘书长，生物安全分会理事，中国畜牧兽医学动物微生态学分会常务理事，中国生化与分子生物学会农业分会理事。武汉轻工大学、华南理工大学校外硕士生导师，博士后合作导师。主要从事微生物发酵与代谢调控、粮油副产物生物转化与资源开发领域研究。先后主持国家科技支撑计划课题、公益性行业专项、国家自然科学基金等国家项目10余项，负责国家发改委高技术产业化专项2项，在国内首次开发了多杀菌素等生物杀虫剂的产业化生产关键技术和应用技术。在国际、国内重要学术期刊发表论文90多篇，申请发明专利20多项，参与《中国蛋白质饲料资源》、《分子营养学》的编写，分别获大北农科技奖一等奖和中国粮油学会科技奖一等奖1项。主持建立“国家粮食局粮油生物技术重点实验室”，创新成果已转让到多家大型企业，促进了相关产业的发展。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	赵晨	副研究员	国家粮食局科学研究院	微生物发酵与代谢调控、粮油副产物生物转化与资源开发研究	
	王大为	高级工程师	国家粮食局科学研究院	微生物发酵与代谢调控	
	郭伟群	副研究员	国家粮食局科学研究院	发酵生物技术和粮油副产物加工转化研究	
	王超	副研究员	国家粮食局科学研究院	微生物杀虫剂的研发及应用	
	印铁	副研究员	国家粮食局科学研究院	微生物发酵与代谢调控	
	韩伟	副研究员	国家粮食局科学研究院	益生菌资源开发	
	汪洋	副研究员	国家粮食局科学研究院	真菌毒素的生物脱毒	
	韩逸陶	助理研究员	国家粮食局科学研究院	生物传感器	
	张云鹏	助理研究员	国家粮食局科学研究院	微生物发酵与代谢调控	
庄绪会	助理研究员	国家粮食局科学研究院	粮油副产物的综合利用与功能食品开发		

团队人员信息	刘玉春	助理研究员	国家粮食局科学研究院	酶制剂开发
	邹球龙	助理研究员	国家粮食局科学研究院	微生物发酵与代谢调控
	郭超	助理研究员	国家粮食局科学研究院	微生物育种
	李晓敏	助理研究员	国家粮食局科学研究院	益生菌资源开发
	张宏海	研实员	国家粮食局科学研究院	真菌毒素的生物脱毒
	黎琪	研实员	国家粮食局科学研究院	微生物育种
	石运峰	研实员	国家粮食局科学研究院	发酵工艺优化
	任镜元	研实员	国家粮食局科学研究院	发酵工艺优化
	赵爱霞	实验员	国家粮食局科学研究院	发酵中试生产

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：天津商业大学

人才团队名称	连博士淀粉回生团队
人才团队所在单位	天津商业大学
人才团队的主要研究方向	淀粉回生
人才团队近5年承担的国家计划项目	与淀粉回生相关的国家自然科学基金面上项目2项。
人才团队取得的主要成果	<p>连喜军博士科技创新团队主要从事淀粉回生机制研究，近年来在抗回生水稻培育、以回生淀粉晶体为负极的离子电池研发、面筋中的醇溶蛋白促进淀粉回生的发现及机制研究、分子量分布范围窄的直支链淀粉制备等方面研究中取得了突出成绩。</p> <p>1、发现了水稻中淀粉回生率与其支链淀粉中聚合度（DP）大于10的侧链占总侧链的比率呈正相关关系。这为筛选抗回生水稻和培育抗回生水稻品种提供了最佳的甄别手段，可加快抗回生水稻的培育进程（<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 2015, 第一作者（通讯作者）；授权专利：一种筛选抗回生水稻品种的方法. 2015）。</p> <p>2、根据回生淀粉电镜显现的层状结构，探索了不同晶型回生淀粉替代石墨充当锂离子或钠离子电池负极的可能性，证实回生淀粉确实可以充当离子电池的负极（有结果但论文尚未整理发表）（<i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 2012）。</p> <p>3、通过研究面粉中不同蛋白对小麦淀粉回生的影响发现，小麦面粉中的谷蛋白抑制淀粉回生而醇溶蛋白促进淀粉回生。二者对小麦淀粉回生的相反作用相互抵消，造成面粉面筋对小麦淀粉回生不起作用的假象（<i>Journal of Food Science</i>.2014, 第一作者（通讯作者）；授权专利：利用醇溶蛋白促进淀粉回生的方法，2016；利用谷蛋白抑制淀粉回生的方法，2015）。</p> <p>4、创造性发明了回生-酶解制备分子量分布范围窄的直支链淀粉的新方法，为制备衍射峰完美的回生淀粉晶体提供了原料保障，继而为深入研究淀粉回生机理创造了条件（<i>Journal of Applied Polymer</i>, 2016；<i>Journal of Biological Macromolecules</i>, 2013；授权专利：制备分子量分布范围较窄直链淀粉的方法, 2013；利用晶种添加制备回生抗性淀粉的方法, 2013）。提出了淀粉球的石榴构造模型，将blocklets和clusters两种对立模型有机结合起来（<i>International Journal of Biological Macromolecules</i>. 2011）。</p>

学科带头人姓名 (职务、职称)	连喜军 副教授	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	天津科技大学	毕业时间	2004.10
移动电话		固定电话	26686254	邮箱	Lianliu2002@163.com
通讯地址	天津市北辰区光荣道409号			邮编	300134
研究领域	粮食深加工	研究方向	淀粉回生		
学科带头人事迹简介	<p>连喜军，男，1996年毕业于西北农林科技大学食品科学系农产品贮运与加工专业获学士学位，1999年毕业于西北农林科技大学食品科学系食品科学专业获硕士学位；2004年毕业于天津科技大学食品工程与生物技术学院发酵工程专业获博士学位。《Journal of Agricultural and Food Chemistry》、《Journal of Food Science》、《Starch》、《International Journal of Biological Macromolecules》等英文杂志、农业工程学报等中文期刊审稿人。1999.7-2011.8 就职于湖北农学院食品系从事《肉制品加工》、《水产品加工》等课程的教学工作；2004.11 至今 于天津商业大学生物技术与食品科学学院，从事食品贮藏与加工、食品原科学、淀粉回生相关的教学与研究工作。主持国家自然科学基金面上项目 2 项，天津市应用基础与前沿研究计划面上项目 1 项。发表学术期刊研究论文 40 多篇（SCI 收录 18 篇），授权发明专利 11 项。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	高凯	研究员	天津市农业科学院	粮食贮藏过程淀粉回生问题	
	王丹丽	讲师	天津商业大学	回生淀粉对天然色素光护色	
	郭俊杰	副教授	天津商业大学	谷蛋白抑制淀粉回生机制	
	王雪青	教授	天津商业大学	藻蓝蛋白促进直链淀粉回生机制	
	康海岐	研究员	四川省农业科学院	抗回生水稻的培育	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮食加工科学与技术研究创新团队				
人才团队所在单位	天津商业大学				
人才团队的主要研究方向	围绕我国粮食加工食品的品质改善、营养健康提升等重大产业需求，以营养功能为导向的粮食营养健康食品加工的应用基础理论，粮食与营养健康食品加工关键技术、粮食的生物及物理改性等关键技术，以及加工过程中粮食营养及活性组分保持技术研究，创制粮食与杂豆营养健康新型食品。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	人才团队近5年承担科研项目11项，其中国家计划6项。承担粮食加工方面的科研项目4项： 1、“十二五”国家科技支撑计划研究任务，粗粮与杂豆食用品质改良及深度加工关键技术与示范。 2、加拿大农业部杂豆协会国际合作课题，Application of pulse Canada Pulse in chinese Biscuits 3、企业横向课题，松茸饼干的开发 4、“十三五”国家重点研发项目研究任务，传统杂粮加工关键新技术装备研究与示范。				
人才团队取得的主要成果	获得食品科学技术学会“重大杂粮主食品创制关键技术与产业化应用”一等奖1项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	刘建福	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	2004.7
移动电话		固定电话		邮箱	ljf@tjcu.edu.cn
通讯地址	天津市北辰区光荣道409号天津商业大学生物技术与食品科学学院			邮编	300134
研究领域	食品科学与工程	研究方向	粮食营养、加工关键技术及新产品研发		
学科带头人事迹简介	刘建福，博士，教授，硕士研究生导师。国家科学技术部项目评审专家，中国粮油学会、天津市食品学会理事，《Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic》、《Starch》、《食品工业科技》、《食品科技》等期刊审稿人。天津市高校“十三五”食品科学与工程学科领军人才。主持完成国家高技术研究发展计划“863计划”课题、国家“十一五”、“十二五”粮食加工领域科技支撑计划课题、国家星火重点课题等国家级科研项目4项，主持完成天津市课题1项、加拿大农业部杂豆协会国际合作课题1项、企业横向课题1项。主持在研国家自然科学基金项目1项，国家重点研发项目研究任务1项。				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	关文强	教授	天津商业大学	杂粮及杂豆深加工产品开发
	赵辉	副研究员	天津商业大学	杂粮营养及健康评价
	吴子健	副教授	天津商业大学	粮食加工
	Charles Brannen	教授	新西兰林肯大学, 天津商业大学千人计划	粮食营养、加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：吉林农业大学

人才团队名称	玉米精深加工与功能性食品研究团队				
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	玉米综合利用关键技术研究及产品开发 玉米生物转化关键技术研究及功能食品开发 玉米食品品质提升与主食工业化研究 玉米淀粉深加工关键技术研究及产品开发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1、 国家科技重大专项“方便即食食品制造关键技术开发研究及新产品创制” 2、 国家公益性行业（粮食）科技专项“玉米食品品质变化机理研究与品质评价体系构建” 3、 国家自然科学基金项目“鲜食玉米品质变化机理及质构特性研究” 4、 国家科技计划“玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范” 5、 国家重点研发计划子课题“中华传统蒸制糯性谷物食品工业化加工关键技术研究及产品开发” 6、 现代农业产业技术体系项目 7、 国家高技术研究发展计划（863计划）子课题“玉米功能化深加工新技术研究与开发” 8、 国家高技术研究发展计划（863计划）子课题“高浓度玉米淀粉生物酶法液化、糖化工艺技术路线研究” 9、 科技部农业科技成果转化资金“有机酸压热酸解与淀粉酶生产慢消化淀粉中试”。 				
人才团队取得的主要成果	获中华农业科技奖一等奖1项，吉林省科技进步一等奖4项，二等奖6项。取得科技成果26项，获得发明专利18件，在国内外学术期刊发表论文300余篇，公开出版教材专著10部。				
学科带头人姓名（职务、职称）	刘景圣（副校长、教授）			性别	男
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	吉林农业大学	毕业时间	2005
移动电话		固定电话	0431-84532797	邮箱	liujs1007@vip.sina.com
通讯地址	吉林省长春市新城大街2888号			邮编	130118
研究领域	食品科学	研究方向	粮食深加工		

<p>学科带头人事迹简介</p>	<p>现任吉林农业大学副校长，小麦和玉米深加工国家工程实验室主任，国家玉米产业技术体系玉米深加工技术及副产物利用功能研究室主任兼岗位科学家，国家“十二五”科技支撑计划重大专项专家组召集人，农产品深加工省级重点实验室主任，兼任中国全谷物理事会副理事长、中国粮油学会玉米深加工分会副会长、吉林省食品学会副理事长。入选“国家百千万人才工程”，荣获“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、“吉林省高级专家”、“吉林省学科领军教授”、“吉林省拔尖创新人才”、“吉林省创新创业杰出人才”等荣誉称号。</p> <p>目前主要从事粮食深加工与功能性食品方面的教学与科研工作，近5年，主持完成了国家“863”计划“玉米绿色供应链技术创新与装备研制”；主持国家“十二五”科技支撑计划“玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范”、国家自然科学基金项目“鲜食玉米品质变化机理及质构特性研究”、公益性行业（粮食）科研专项“玉米食品品质变化机理研究与品质评价体系构建”、吉林省“双十工程”重大科技攻关等国家、省部级科研课题12项。获中华农业科技奖一等奖1项、吉林省科技进步一等奖2项、二等奖1项、三等奖2项，获国家发明专利12件，发表学术论文150余篇。转化成果7项，累计为企业创造经济效益8亿元。</p>			
<p>团队人员信息</p>	<p>姓名</p>	<p>职务、职称</p>	<p>单位</p>	<p>研究方向</p>
	<p>闵伟红</p>	<p>副院长/教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米深加工与产品开发</p>
	<p>张艳荣</p>	<p>教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米综合利用与产品开发</p>
	<p>文连奎</p>	<p>副院长/教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米生物转化技术研究</p>
	<p>王大为</p>	<p>副院长/教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米综合利用与产品开发</p>
	<p>王玉华</p>	<p>教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米深加工与产品开发</p>
	<p>李鸿梅</p>	<p>教研室主任/教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米综合利用与产品开发</p>
	<p>于雷</p>	<p>教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米综合利用与产品开发</p>
	<p>于寒松</p>	<p>院长助理/教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米深加工与产品开发</p>
	<p>张大力</p>	<p>副教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米主食工业化研究</p>
	<p>郑明珠</p>	<p>院长助理/副教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米食品品质提升研究</p>
	<p>蔡丹</p>	<p>副教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米生物转化技术研究</p>
	<p>詹冬玲</p>	<p>副教授</p>	<p>吉林农业大学</p>	<p>玉米生物转化技术研究</p>

团队人员信息	许秀颖	高级工程师	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	修琳	助理研究员	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	刘回民	讲师	吉林农业大学	玉米食品品质提升研究
	张浩	讲师	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发
	曹勇	讲师	吉林农业大学	玉米生物转化技术研究

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：吉林农业大学

人才团队名称	玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范团队				
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	玉米主食产品设计、产品开发及中试工艺优化研究 玉米主食产品生产线设计、安装调试及产业化工艺优化研究 玉米主食产品质量标准、生产规范和质量控制研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	② 国家科技重大专项“方便即食食品制造关键技术开发研究及新产品创制” ②国家重点研发计划子课题“中华传统蒸制糯性谷物食品工业化加工关键技术研究及产品开发”； ③现代农业产业技术体系项目				
人才团队取得的主要成果	申请发明专利12件，在国内外学术期刊发表论文18余篇。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘景圣(副校长、教授)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	吉林农业大学	毕业时间	2005
移动电话		固定电话	0431-84532797	邮箱	liujs1007@vip.sina.com
通讯地址	吉林省长春市新城大街2888号			邮编	130118
研究领域	食品科学	研究方向	粮食深加工		

学科带头人事迹简介	<p>现任吉林农业大学副校长，小麦和玉米深加工国家工程实验室主任，国家玉米产业技术体系玉米深加工技术及副产物利用功能研究室主任兼岗位科学家，国家“十二五”科技支撑计划重大专项专家组召集人，农产品深加工省级重点实验室主任，兼任中国全谷物理学会副理事长、中国粮油学会玉米深加工分会副会长、吉林省食品学会副理事长。入选“国家百千万人才工程”，荣获“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、“吉林省高级专家”、“吉林省学科领军教授”、“吉林省拔尖创新人才”、“吉林省创新创业杰出人才”等荣誉称号。主要从事粮食深加工与功能性食品方面的教学与科研工作，主持完成了国家“863”计划“玉米绿色供应链技术创新与装备研制”；主持国家“十二五”科技支撑计划“玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范”、国家自然科学基金项目“鲜食玉米品质变化机理及质构特性研究”、公益性行业（粮食）科研专项“玉米食品品质变化机理研究与品质评价体系构建”、吉林省“双十工程”重大科技攻关等国家、省部级科研课题12项。获中华农业科技奖一等奖1项、吉林省科技进步一等奖2项、二等奖1项、三等奖2项，获发明专利12件，发表论文150余篇。转化成果7项，累计为企业创造经济效益8亿元。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	闵伟红	副院长/教授	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发
	张大力	副教授	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	王玉华	教授	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发
	郑明珠	院长助理/副教授	吉林农业大学	玉米食品品质提升研究
	修琳	助理研究员	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	刘回民	讲师	吉林农业大学	玉米食品品质提升研究
	蔡丹	副教授	吉林农业大学	玉米生物转化技术研究
	于雷	教授	吉林农业大学	玉米综合利用与产品开发
	李鸿梅	教研室主任/教授	吉林农业大学	玉米综合利用与产品开发
	张浩	讲师	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：吉林农业大学

人才团队名称	玉米高效转化与精深加工创新团队				
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	玉米淀粉生物高效转化及环境友好生产微生物代谢调控及菌种选育				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家“863”计划，坚果活性蛋白制备关键技术与开发，202万元，2013-2017，国家自然科学基金项目，新型天冬氨酸激酶别构调控机制研究及高产蛋氨酸工程菌构建，65万，2018-2021				
人才团队取得的主要成果	近五年，获得吉林省科技进步一等奖1项，中华农业科技成果一等奖1项，发表SCI论文13篇，其中一区SCI论文3篇，申请国家发明专利6件，获授权专利2件。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	闵伟红	性别	女	副院长	教授
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2003.06
移动电话		固定电话	0431-84533329	邮箱	Minwh2000@vip.163.com
通讯地址	长春市新城大街2888号			邮编	130118
研究领域	粮食精深加工	研究方向	玉米淀粉生物高效转化及环境友好生产/微生物代谢调控及菌种选育		
学科带头人事迹简介	<p>闵伟红，女，1971年生，博士，三级教授，博士生导师，2003年毕业于中国农业大学食品科学与营养工程学院获得工学博士学位，2004-2007年吉林农业大学菌类作物学博士后，师从李玉院士，2009-2010年作为国家公派访问学者在美国Purdue University学习访问。吉林省拔尖创新二层次人才，吉林省突出贡献中青年专家，吉林省青年科技奖获得者，吉林省省高校新世纪科学技术优秀人才，现任吉林农业大学食品科学与工程学院副院长，科技部十三五重点专项财务评审专家，科技部十三五重点专项会议评审专家，教育部第四轮学科评估评审专家，吉林省学位委员会工学学科评议组成员，中国农业工程学会农产品加工及贮藏分会理事，中国生物工程学会会员，吉林省食品药品安全专家委员会委员，长春市第十五次妇女代表大会代表。吉林农业大学轻工技术与工程一级学科带头人。主持和承担国家自然科学基金面上项目、国家“863”计划、国家“十二五”科技支撑项目、国家科技部农业成果转化资金项目、吉林省科技厅科技重点课题等各级各类课题共计24项；获得农业部中华农业科技成果一等奖1项，吉林省科技进步一等奖2项，二等奖3项，发表学术论文90余篇，SCI/EI收录论文30余篇，其中一区SCI收录论文3篇，指导博士、硕士研究生87人。</p>				

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	闵伟红	副院长/教授	吉林农业大学	玉米淀粉生物高效转化及环境友好生产/微生物代谢调控及菌种选育
	李鸿梅	教研室主任/教授	吉林农业大学	淀粉及生物制糖
	郑鸿雁	副教授	吉林农业大学	微生物菌种选育
	刘秀奇	副教授	吉林农业大学	淀粉高效转化
	王辑	副教授	吉林农业大学	生物多糖利用
	刘春雷	讲师	吉林农业大学	功能性食品
	方丽	讲师	吉林农业大学	微生物代谢调控及菌种选育

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	义人道米科技团队				
人才团队所在单位	黑龙江粮食职业学院、大庆市粮食局、稻米及副产物加工国家工程实验室、北大荒米业等				
人才团队的主要研究方向	稻米精深加工实现糠珍（胚、糊粉层）分离				
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	981182135勿淘米、2010105444142米珍、2011102146131米珍油、2016100195672脱脂米珍、2016100004675宜食保鲜糙米、2016100248059米珍生产、2016100443437适度加工的免淘米、2017100664218食用米胚、2017100827639食用稻米糊粉层粉八个专利产品及其配套的九项生产工艺技术方法发明。				
学科带头人姓名（职务、职称）	徐蕴山（高级工程师）			性别	男
学科带头人最高学历	大专	毕业院校	黑龙江省粮食学校	毕业时间	1987.7
移动电话		固定电话	0459-6665089	邮箱	13936722912@163.com
通讯地址	黑龙江省大庆市中九路220号粮食局离退休人员服务中心档案室			邮编	163001
研究领域	稻米加工	研究方向	稻米精深加工实现糠珍（胚、糊粉层）分离		
学科带头人事迹简介	1987年以优异成绩毕业于黑龙江省粮食学校加工大专班分配参建国内领先的大庆市粮食局二米厂，30年来一直守望在稻米加工业的前沿，提出稻米加工糠珍分离理论，受到姚惠源老师、林亲录教授等重视并参与。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	徐蕴山	高级工程师	大庆市粮食局档案室	稻米精深加工-糠珍分离	
	陈弘	副院长	黑龙江粮食职业学院	粮食工程	
	林亲录	主任	稻米加工国家工程实验室	食品工程	

团队人员信息	姚惠源	教授	江南大学	粮食工程
	杨长玉	副总、工程师	中粮米业宁夏分公司	稻米精深加工
	刘永梅	部长、工程师	北大荒米业集团研发部	稻米精深加工
	杨 勇	总经理、高工	东方粮仓五常有限公司	稻米精深加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮油资源开发研究创新团队				
人才团队所在单位	哈尔滨商业大学				
人才团队的主要研究方向	植物蛋白化学与加工				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	<p>国家青年科学基金-食品安全检测多通道酶纳米微阵列生物传感器芯片的构建研究</p> <p>国家青年科学基金- pH 响应下大豆蛋白-酪蛋白重组体的分子自组装，机理及特性研究</p> <p>国家自然科学基金-基于甲烷氧化菌素修饰电极的颗粒性甲烷单加氧酶催化甲烷氧化研究</p> <p>国家重点研发计划项目-中华传统豆类食品工业化加工关键技术与装备开发--传统醇香豆制品工业化生产关键技术研究</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>哈尔滨商业大学粮油资源开发研究创新团队 2010 年获得省高校科技创新团队资助，共获经费资助 576.25 万元，其中省拨经费 100 万元。粮油资源开发研究创新团队在三年的建设期内，取得了重要的研究成果。建设期内，团队承担的省部级以上重大科研项目共计 22 项，其中，国家自然科学基金项目 3 项，863 项目 2 项，“十二五”农村领域国家科技计划课题 3 项，获得科研经费共计 890 万元；承担横向科研项目 7 项，获得经费 480.3 万元。获得省科学技术进步二等奖 1 项、中国食品科学技术学会科技创新二等奖 1 项、省自然科学三等奖 1 项、省科学技术进步三等奖 1 项，在 2014 年黑龙江省科学技术奖获奖项目评审中，我团队辛嘉英教授获得省科学技术进步二等奖 1 项、梁金钟教授获得三等奖科学技术进步 1 项。获得国家发明专利 11 项，其中一项已成功转让，获得经济效益 400 万元。在国内外学术期刊发表学术论文 155 篇，其中 SCI、EI 收录 45 篇，单篇最高因子为 3.535。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	石彦国（院长、教授）			性别	男
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	黑龙江商学院	毕业时间	1987.03
移动电话		固定电话	0451-84603294	邮箱	yanguosh@163.com
通讯地址	哈尔滨市道里区通达街 138 号			邮编	150076
研究领域	植物蛋白化学与加工		研究方向	植物蛋白化学与加工	

学科带头人事迹简介	<p>石彦国，教授、博士生导师，食品科学与工程省级重点学科带头人，黑龙江省领军人才梯队带头人，国务院政府特殊津贴专家，中国食品科学技术学会理事，中国农学会农产品贮藏与加工分会常务理事，中国农业工程学会农产品贮藏与加工工程分会常务理事，中国粮油学会粮油食品分会常务理事，黑龙江省食品科学技术学会理事长，《中国食品学报》等学术期刊编委。第七届全国优秀科技工作者。主要从事大豆、谷物化学与加工机理方面的研究，在大豆蛋白质结构与功能、大豆蛋白质酶解特性及功能改善、大豆蛋白质与大豆食品品质构效关系等方面的研究凸显优势。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	辛嘉英	教授	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵
	梁金钟	教授	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵
	马永强	教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	刘颖	教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白化学与加工
	张根生	教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	徐忠	教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	李笑梅	教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白化学与加工
	赵凯	教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	杨春华	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白化学与加工
	孙冰玉	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白化学与加工
	陈凤莲	副教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	张娜	副教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	刘宁	副教授	哈尔滨商业大学	谷物化学与淀粉加工
	韩冰	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白化学与加工
	陈林林	副教授	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵
	关桦楠	副教授	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵
	张帅	副教授	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵
	刘晓飞	讲师	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵
	王艳	讲师	哈尔滨商业大学	粮食资源生物催化与微生物发酵

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	马铃薯淀粉工业废弃物资源化团队
人才团队所在单位	哈尔滨工业大学
人才团队的主要研究方向	生物质资源化及功能性食品研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1.国家重点研发计划项目（子课题），2017YFD0400505-3，特殊保障食品制造关键技术研究与新产品创制（应急救灾营养强化汤羹食品工程化技术与产品创制），66万元，2017/01-2020/12；</p> <p>2.国家重点研发计划项目（子课题），2016YFC0500305-02/07，东北森林区生态保护及生物资源开发利用技术及示范（红松籽综合加工利用技术研发与产业化实施），65万元，2016/01-2020/12；</p> <p>3.国家重点研发计划项目（子课题），2016YFC0500305-07，东北森林区生态保护及生物资源开发利用技术及示范（山野菜保健饮品研发与示范），50万元，2016/01-2020/12。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>1、专利</p> <p>[1] 杨谦,张向东,宋金柱,王希国,孙艳,丛华,刘志华. 马铃薯薯渣液态发酵生产单细胞蛋白的工艺方法. CN101283730, 2008-10-15.</p> <p>[2] 杨谦,王震宇,曹广丽,宋金柱,赵磊,冯丽平. 一种利用混合纤维素酶粗酶液水解木质纤维素发酵制备正丁醇的方法. CN104004794A, 2014-08-27.</p> <p>[3] 杨谦,王艳君. 角毛壳菌几丁质酶ChBD缺失突变体及其基因和制备方法及所用引物. CN101353652, 2009-01-28.</p> <p>[4] 杨谦. 以木霉菌为主的微生物菌群在秸秆降解中的应用. CN1508242, 2004-06-30.</p> <p>[5] 曹广丽,杨谦,王振宇,赵磊,姜成,郑炬,付德丰. 利用木质纤维素生物质联产丁醇和氢气的方法. CN104087622A, 2014-10-08.</p> <p>[6] 燕红,杨谦. 一种葡聚糖酶及其分离纯化的方法. CN101381714, 2009-03-11.</p> <p>[7] 王振宇;郑元元;程翠林;赵海田;于雪梅;邵素娟;丁方莉;刘迪迪;周鑫涛. 一种降血糖复合冲剂. CN107581543A, 2018-01-16</p> <p>[8] 王振宇;周鑫涛;张华;于雪梅;丁方莉;郑元元;邵素娟. 一种中老年人专用的降血糖黑木耳片剂制备配方. CN107581587A, 2018-01-16</p> <p>[9] 王振宇;邱军强;张华;李景彤;刘迪迪. 一种黑木耳酸性多糖顺铂复合物的合成方法及制备工艺. CN107540752A, 2018-01-05</p> <p>[10] 王振宇;郑元元;井晶;赵海田;李景彤;刘迪迪. 一种两步酶解松仁蛋白制备抗疲劳肽的方法. CN107513547A, 2017-12-26</p> <p>[11] 王振宇;辛超;赵海田;程翠林;李景彤. 一种改善脑出血病人并发症的鼻饲全营养冲剂及其制备方法. CN107467642A, 2017-12-15</p> <p>[12] 王振宇;周鑫涛;张华;丁方莉;于雪梅;郑元元;邵素娟. 一种具有防辐射功能的复合黑木</p>

<p>耳多糖能量胶制备配方. CN107467668A, 2017-12-15</p> <p>[13] 王振宇;刘迪迪;王路;李景彤;丁方莉;郑元元;邱军强. 一种适于儿童食用的益生菌果味酸乳溶块及其制备方法. CN107467184A, 2017-12-15</p> <p>[14] 王振宇;丁方莉;丁方伟;赵海田;李景彤;刘迪迪;周鑫涛;邵素娟;郑元元;于雪梅.一种航天员专用抗应激树莓复合夹心饼干的配方及其制作方法.CN107432439A, 2017-12-05</p> <p>[15] 王振宇;郑元元;程翠林;赵海田;丁方莉;邵素娟;于雪梅;周鑫涛. 一种老年人专用的蓝莓花青素复合片剂及其制备方法. CN107411088A, 2017-12-01</p> <p>[16] 王振宇;刘迪迪;张华;李景彤;曲航;邵素娟;郑元元.一种适用于痛风病人的富含花青素的松仁蛋白肽固体饮料. CN107397105A, 2017-11-28</p> <p>[17] 王振宇;丁方莉;赵海田;程翠林;李景彤;刘迪迪;周鑫涛;邵素娟;郑元元;于雪梅.一种天然植物提取物复合多肽解酒护肝含片的配方. CN107397126A, 2017-11-28</p> <p>[18] 王振宇;邵素娟;王路;李景彤;刘迪迪;丁方莉;郑元元;周鑫涛;于雪梅. 一种小儿益智松仁复合咀嚼片. CN107373638A, 2017-11-24</p> <p>[19] 王振宇;于雪梅;王路;周鑫涛;丁方莉;郑元元;邵素娟. 一种清热降火复合蒲公英冲剂的制备. CN107348295A, 2017-11-17</p> <p>[20] 王振宇;丁方莉;程翠林;李景彤;刘迪迪;周鑫涛;邵素娟;郑元元;于雪梅. 一种航天员专用抗辐射蓝莓复合无残渣速溶茶的配方及其制作方法. CN107348058A, 2017-11-17</p> <p>[21] 王振宇;邵素娟;赵海田;程翠林;丁方莉;郑元元;周鑫涛;于雪梅. 一种有效缓解青少年视疲劳的蓝莓花青素复合片剂. CN107296205A, 2017-10-27</p> <p>[22] 王振宇;邵素娟;赵海田;程翠林;丁方莉;郑元元;周鑫涛;于雪梅. 一种航天员专用的抗辐射含片. CN107252113A, 2017-10-17</p> <p>[23] 王振宇;丁方莉;张华;程翠林;邵素娟;郑元元;周鑫涛;于雪梅. 一种针对女性人群的蓝莓复合谷物固体饮料的配方. CN107223841A, 2017-10-03</p> <p>[24] 王振宇;周鑫涛;张华;王路;于雪梅;邵素娟;郑元元;丁方莉. 一种宇航员专用的抗抑郁树莓含片干法制备配方. CN107198011A, 2017-09-26</p> <p>[25] 王振宇;周鑫涛;张华;王路;于雪梅;丁方莉;郑元元;邵素娟. 一种天然树莓复合口服液液的制备配方. CN107198170A, 2017-09-26</p> <p>[26] 王振宇;于雪梅;王路;张华;周鑫涛;邵素娟;郑元元;丁方莉. 一种复合砂仁调味料的制备. CN107183649A, 2017-09-22</p> <p>[27] 王振宇;郑元元;程翠林;赵海田;李景彤. 一种砂仁复合调味油的加工方法. CN107125337A, 2017-09-05</p> <p>[28] 王振宇;丁方莉;王路;赵海田;邵素娟;郑元元;周鑫涛;于雪梅.一种改善老年人心脑血管红树莓复合冲剂的配方. CN107125743A, 2017-09-05</p> <p>[29] 王振宇;于雪梅;王路;张华;周鑫涛;郑元元;丁方莉;邵素娟. 一种保肝护肝树莓含片的制备. CN107080257A, 2017-08-22</p> <p>[30] 王振宇;邵素娟;程翠林;李景彤;丁方莉;郑元元;周鑫涛;于雪梅. 一种三高人群专用的松仁蛋白复合咀嚼片. CN107080264A, 2017-08-22</p> <p>[31] 王振宇;郑元元;程翠林;赵海田;周鑫涛;于雪梅;邵素娟;丁方莉;刘迪迪.航天员长期飞行抗疲劳咀嚼片及其制备方法. CN107048377A, 2017-08-18</p> <p>[32] 王振宇;邵素娟;赵海田;程翠林;丁方莉;郑元元;周鑫涛;于雪梅. 一种改善人体消化功能的砂仁复合饮品及其制备方法. CN107048132A, 2017-08-18</p>
--

<p>[33] 王振宇;孙洁平. 一种抗疲劳抗辐射复合能量棒的制作方法. CN106539069A, 2017-03-29</p> <p>2、奖项</p> <p>(1) 农业微生物重要功能基因表达规律及其应用原理的基础研究, 黑龙江省人民政府, 黑龙江省科技奖, 二等奖, 2016</p> <p>(2) 木霉菌和毛壳菌的基因工程及生物防治分子机理的研究, 黑龙江省人民政府, 黑龙江省科技奖, 二等奖, 2011</p> <p>(3) 马铃薯薯渣液态发酵生产单细胞蛋白的工艺方法, 黑龙江省人民政府, 黑龙江省科技奖, 二等奖, 2010</p> <p>(4) 植物病原菌抗药性基因转化利用研究, 黑龙江省人民政府, 黑龙江省科学技术进步奖, 二等奖, 2000</p> <p>(5) 生物活性物质分离纯化系统构建及在抗氧化成分提取中的应用, 黑龙江省人民政府, 黑龙江省科学技术进步奖, 二等奖, 2016</p> <p>(6) 沙棘果综合利用关键技术研究, 黑龙江省农业委员会, 黑龙江省农业科学技术奖, 一等奖, 2011</p> <p>(7) 功能性天然色素加工关键技术及系列产品开发, 黑龙江省人民政府, 黑龙江省科学技术奖, 三等奖, 2012</p> <p>(8) 《空间营养学》, 黑龙江省自然科学技术学术成果奖委员会, 黑龙江省自然科学技术学术成果奖, 一等奖, 2013</p> <p>(9) 沙棘功能性成分提取关键技术研究, 黑龙江省科技厅, 黑龙江省科学技术成果, 2009</p> <p>3、专著</p> <p>(1) 《核盘菌》, 黑龙江科技出版社, 1994</p> <p>(2) 《植物病原菌抗药性概论》, 黑龙江科技出版社, 1995</p> <p>(3) 《植物病理学研究及新技术应用》, 中国科技出版社, 1997 (第一主编)</p> <p>(4) Yang Qian, Advanced Study on Plant Pest Biological Control, Heilongjiang Science and Technology Press, 2000</p> <p>(5) Yang Qian, Biological Control and Bio-technology, Heilongjiang Science and Technology Press, 2003</p> <p>(6) 杨谦 《植物病原菌抗药性分子生物学》, 科学出版社, 2003</p> <p>(7) 《微生物教学与科研新进展》, 黑龙江科技出版社, 2005 (第一主编)</p> <p>(8) Yang Qian & Yu Ziniu, Study on Plant Pest and Disease Biological Control and Bio-technology, Heilongjiang Science and Technology Press, 2005</p> <p>(9) Yang Qian, Study on Biological Control and Bio-technology, Heilongjiang Science and Technology Press, 2009</p> <p>(10) 杨谦 《植物病原菌抗药性分子生物学》, 科学出版社, 2012</p> <p>4、论文</p> <p>团队共发表论文800余篇, 其中SCI和EI收录100余篇。</p>					
学科带头人姓名 (职务、职称)	杨谦 教授、正高级	性别	男	民族	汉
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	英国里丁大学	毕业时间	1991年7月
移动电话		固定电话	0451-86412952	邮箱	yangq@hit.edu.cn

通讯地址	黑龙江省哈尔滨市南岗区一匡街2号 工大科学园 2E 206室		邮编	150001
研究领域	生物工程	研究方向	微生物生物技术	
学科带头人 事迹简介	<p>杨谦教授现任哈尔滨工业大学教授、博士生导师，哈尔滨工业大学生物工程中心主任、生物工程专业学科带头人，泰国蒙格克特王家理工大学应用生物学系客座教授，中国微生物学会常务理事，黑龙江省微生物学会理事长，黑龙江省仿生与生物制造学会理事长，黑龙江省发酵工程学会副理事长，哈尔滨市政府专家顾问委员会委员，黑龙江省政府科技顾问委员会委员。Applied Microbiology and Biotechnology、中国生物工程杂志专业评委。1991年在英国（Reading U）获得博士学位回国以来，主要从事食用菌等真菌分子生物学研究。具体包括微生物发酵工程、基因工程、代谢工程、基因组学等研究。近5年来，获得省部级自然科学技术奖励一、二等奖各1项；发表学术论文70余篇，其中在菌物研究以菌苑学人擷英身份发表特邀文章1篇，SCI、EI 论文25篇，核心论文11篇；科学出版社出版专著2部；申请国家发明专利5项；主持国家科技部国际合作项目1项，主持国家863项目二级课题2项（2012AA021404，2011AA10A205），主持黑龙江省重大科技攻关项目2项（GA0831101，GA08C201），主持黑龙江省发改委产业结构调整重大项目1项，主持省级资源化生物技术产业化示范工程建设项目1项。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王振宇	教授、正高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	生物活性物质分离
	宋金柱	教授、正高级	哈尔滨工业大学生命科学与技术学院	微生物学
	杨鑫	教授、正高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	食品质量与安全
	张华	副教授、副高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	天然产物营养与安全
	赵海田	副教授、副高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	天然产物化学
	董爱军	副教授、副高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	生物化工
	王路	副教授、副高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	生物合成分离工程与营养功能性研究
	崔杰	副教授、副高级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	食品生物技术
	丛华	讲师、中级	哈尔滨工业大学生命科学与技术学院	极端环境微生物
	程翠林	讲师、中级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	天然产物化学
	井晶	讲师、中级	哈尔滨工业大学化工与化学与学院食品科学与工程系	天然产物化学

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	先进分离与合成技术研究团队				
人才团队所在单位	哈尔滨工业大学(威海)				
人才团队的主要研究方向	1. 分离科学与技术及资源综合利用 2. 离子膜电解分离技术 3. 绿色化工工艺及产品				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 有机酸混合液分离乳酸及乙醇酸的技术及工艺研究2010AA10Z404(863子课题) 2. 高选择透过膜与膜精炼产业化技术开发-子课题2015BAE04B01(国家科技支撑计划子课题)				
863子课题人才团队取得的主要成果	1. 国家科技进步奖二等奖1项(含省科技进步奖一等奖1项) 2. 省科技进步奖二等奖2项				
学科带头人姓名 (职务、职称)	任秀莲(研究所所长、教授)			性别	女
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中南大学	毕业时间	2014.6
移动电话		固定电话	13573701828	邮箱	renxiulian@126.com
通讯地址	山东威海市高新技术开发区文化西路2号 哈尔滨工业大学(威海)海洋科学与技术学院			邮编	264209
研究领域	应用化学	研究方向	分离科学与技术及资源综合利用；绿色化工工艺及产品		
学科带头人事迹简介	<p>任秀莲，教授，博士生导师，威海市有突出贡献的中青年专家，省三八红旗手，山东高校三八红旗手标兵，2011威海最具影响力经济年度人物金钻奖获得者，2016年哈尔滨工业大学科技工作优秀个人。主要从事分离科学与技术及资源综合利用；离子膜电解分离技术；绿色化工工艺及产品的研究。在国内外学术期刊发表论文30余篇，SCI 10 余篇，专利授权 10 余项。</p> <p>主持和参与国家支撑计划、国家 863、省高新技术产业化、省重大科技专项、省科技攻关、市科技攻关等 30 余项科研。带领研究团队一方面立足哈工大技术条件，围绕节能、环保、绿色等重点，加大科技攻关力度；另一方面结合我国的资源特点，瞄准采用普通工程化技术难以解决的环保、能源回收利用等重大技术问题，开展技术攻关，以实现产业化为目标，配合技术改造，进一步推行清洁生产工艺，降低企业成本和社会环境成本。同时，加强大宗农产品、特色资源精深加工及综合利用研究、海洋资源的综合利用，形成了一批经济、规模化分离与合成技术；大力开发各种产品生产重大节能降耗技术并推广应用。已实现产业化项目 7 项，营造了很好的社会影响，获国家科技进步奖二等奖 1 项（含省科技进步奖一等奖 1 项，市科技进步奖一等奖 1 项），省科技进步奖二等奖 2 项，4 项成果通过省级鉴定。完成的“L-乳酸产业化</p>				

	<p>关键技术研究与应用”获国家科技进步二等奖，发明了 L-乳酸耦合吸附分离提纯新技术，对 L-乳酸开发研制的全过程进行了较为深入、系统、科学的研究。该技术全面提升了我国乳酸行业的生产技术水平，彻底打破了该技术被国外垄断的局面，为聚乳酸规模化生产提供了质优价廉的原料，为解决“白色污染”开辟了新途径。建成的生产线运行平稳，配套设计的分离设备达到了设计要求，完成了各项指标。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	任秀莲	所长，教授	哈尔滨工业大学（威海）	分离科学与技术及资源综合利用
	魏琦峰	教授，博导	哈尔滨工业大学（威海）	分离科学与技术及资源综合利用
	王全富	副教授，博导	哈尔滨工业大学（威海）	极端海洋微生物活性物质开发和生物适应性机理研究；海产品加工副产物综合利用技术
	朱永明	副教授，硕导	哈尔滨工业大学（威海）	固态材料离子学、化学电源和轻金属电化学性能研究
	桑付明	副教授，硕导	哈尔滨工业大学（威海）	纳米材料的合成及稳定性研究；纳米传感器的构建及其在海洋、环境及食品安全检测的应用
	王珊珊	讲师，硕导	哈尔滨工业大学（威海）	太阳能电池；碳基超级电容器
	王晓飞	讲师	哈尔滨工业大学（威海）	微生物基因表达与功能研究

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	粮食精深加工工程与技术团队
人才团队所在单位	江南大学
人才团队的主要研究方向	粮食精深加工、全谷物营养与健康、主食工业化、粮食质量与安全
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金面上项目“基于电特性差异的以麦麸为例的生物材料电场诱导分离研究”(31171785)、“特异性吸附黄曲霉素 B₁的有序磁性介孔二氧化硅设计及吸附机制研究”(31371874)、“基于分子自组装策略的麦胚蛋白-金属离子络合机制研究”(31471616); 2. 国家自然科学基金青年项目“基于离子液体的米糠多糖 RBP-II 活性修饰及抗肿瘤机理的研究”(31101383)、“酶法支链延长修饰对蜡质玉米淀粉消化特性的影响机制”(31201381)、“小麦中呕吐毒素臭氧降解机制及产物安全性评价”(31501579); 3. 公益性行业(农业)科研专项“稻米加工黄曲霉毒素控制技术与示范”(201203037); 4. 公益性行业(粮食)科研专项“粮食加工过程中真菌毒素臭氧在线消减技术装备研发及示范(201313005)”。
人才团队取得的主要成果	<p>近五年来,本团队在粮食深加工、全谷物营养与健康、主食工业化与粮食质量与安全领域成果显著,先后主持和完成公益性行业科技计划、国家自然科学基金、国家留学基金委、教育部等项目。获得一批具有自主知识产权的教学和科研成果,授权发明专利30项,发表学术论文150余篇(其中SCI论文50多篇),最新成果已在十几家粮食深加工企业推广,累计转化粮食及其副产品85万吨,形成10亿元投资、31.5亿元总产值、3.1亿元利润和2.2亿元利税,提高了农业效益和农民收入,构建了我国稻米精深加工技术和产业创新体系,使稻米资源得到前所未有的利用,示范带动作用显著。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 2015年《米线专用粉和江西传统鲜湿米线的工业生产关键技术与产业化应用》获中国轻工业联合会技术进步奖二等奖; 2) 2012年《水稻小麦产后精深加工和高效利用关键技术与推广应用》获中国商业联合会科技二等奖; 3) 2011年《早籼稻产后精深加工和高效利用关键技术与推广应用》获中华农业科技进步一等奖; 4) 2010年《稻米营养方便食品及其副产品深加工关键技术》获教育部科技进步二等奖。

学科带头人姓名	陈正行	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	1996.12
移动电话		固定电话	051085197856	邮 箱	zxchen2007@126.com
通讯地址	江苏省无锡市滨湖区蠡湖大道1800号			邮 编	214122
研究领域	粮食工程	研究方向	粮食精深加工、主食工业化、粮食质量与安全		
学科带头人事迹简介	<p>陈正行，博士，教授，博士生导师，国务院特殊津贴获得者，粮食发酵工艺及技术国家工程实验室常务副主任，国家农产品加工技术研发体系粮油加工专业委员会主任。近五年项承担了包括国家自然科学基金、863、支撑计划等30多项国家和部省级项目，工程技术项目20余项，研究经费3000多万元。江苏省“333工程”领军人物，江苏省中青年优秀科技工作者，中国粮油学会常务理事、食品分会副会长。陈正行教授团队长期从事粮食加工的科研工作，始终秉承服务国家粮食安全的理念，先后获得省部级以上奖励15项，其中2005年获国家科技进步二等奖（排名第二）。指导毕业研究生近80名，其中博士20余名，目前在读硕士、博士研究生30余人。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王 韧	副教授	江南大学	粮食精深加工	
	王 莉	副教授	江南大学	主食工业化	
	于秋生	副研究员	江南大学	粮食精深加工	
	李永富	副教授	江南大学	全谷物营养与健康	
	罗小虎	副教授	江南大学	粮食质量安全	
	王涛	讲师	江南大学	粮食精深加工	
	李亚男	助 研	江南大学	主食工业化	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	酿酒微生物与应用酶学团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	发酵工程、酶工程				
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担和完成国家“973”计划课题3项、“863”计划课题5项、科技支撑计划课题2项、自然科学基金项目7项（重点项目1项）等国家级项目以及江苏省产学研前瞻性联合研究等科研项目				
人才团队取得的主要成果	在 <i>Biothechnol. Adv. Chem. Commun.</i> 、 <i>Appl. Environ. Microbiol.</i> 、 <i>J. Agr. Food Chem.</i> 等国际著名学术期刊发表论文300余篇（其中 SCI 收录172篇），单篇最高影响因子9.015，引用论文最高影响因子45.79；申请国内外发明专利123余项（其中国际专利6项）、授权国家发明专利76项（其中国际专利1项）。荣获国家技术发明奖二等奖、教中国商业联合会科学技术奖特等奖等科研奖励7项。				
学科带头人姓名	徐岩	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	无锡轻工大学	毕业时间	1997年
移动电话		固定电话	0510-85918201	邮 箱	yxu@jiangnan.edu.cn
通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道1800号江南大学生工学院 B715			邮 编	214122
研究领域	发酵工程	研究方向	酿酒科学与酶技术		
学科带头人事迹简介	<p>徐岩教授长期从事酿酒工程与应用酶学、微生物学科领域的研究工作，曾主持1项国家973计划课题、2项863计划项目、2项支撑计划项目和3项国家自然科学基金项目；参加2项973计划项目和1项重大科技专项的研究。迄今已发表SCI论文172篇。应邀撰写英文专著3个章节，主编/译《发酵工程》、《发酵食品微生物学》等多部著作。已公开发明专利28项（授权18项，美国专利1项），多项技术在行业龙头、上市企业完成成果转化。</p> <p>徐岩教授荣获全国优秀教师、国务院政府特殊津贴、国家技术发明奖二等奖（第一完成人，2013）、中国轻工科技进步一等奖（第一完成人，2010年）等奖励7项。</p>				

创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	徐岩	教授	江南大学	酿酒工程与酶工程
	范文来	研究员	江南大学	酿酒工程
	聂尧	教授	江南大学	酶工程
	喻晓蔚	教授	江南大学	酶工程
	王栋	副教授	江南大学	酶工程
	张荣珍	副教授	江南大学	酶工程
	穆晓清	副教授	江南大学	酶工程
	吴群	副教授	江南大学	酿酒工程
	唐柯	讲师	江南大学	酿酒工程
	陈双	讲师	江南大学	酿酒工程
	杜海	讲师	江南大学	酿酒工程
	韩业慧	实验师	江南大学	酿酒工程
	任聪	讲师	江南大学	酿酒工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	主食及方便食品研究团队
人才团队所在单位	江南大学
人才团队的主要研究方向	面制主食和方便食品研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1、国家“十三五”重点研发计划“米面方便即食食品制造关键技术与新产品创制”(2016YFD0400700) 2、国家自然科学基金面上项目“大麦β-葡聚糖微凝胶热诱导融渗影响面筋蛋白交联反应的机理研究”(31772006) 3、国家自然科学基金面上项目“冷冻熟面加工和冻藏过程中品质变化机制与调控研究”(31571871) 4、国家自然科学基金面上项目“中高水分面制品的品质劣变机制及调控途径研究”(31371849) 5、国家自然科学基金面上项目“超高静压协同酶法降低专用大豆分离蛋白致敏性机理研究”(31171687) 6、江苏省重点研发计划(现代农业)项目“小麦蛋白增值转化关键技术研究及新产品开发”(BE2015327) 7、国家“十二五”科技支撑计划项目“鲜湿面条及挂面高效生产关键技术与装备及其产业化示范”(2012BAD37B04) 8、国家“十二五”科技支撑计划项目“面粉清洁高效加工关键技术与集成示范”(2012BAD34B01) 9、国家“十二五”科技支撑计划项目“蛋白质生物转化及精制关键技术与开发”(2013AA102201) 10、国家“十二五”科技支撑计划项目“传统优势特产资源生态高值利用技术研究与产品开发”(2012BAD36B06)
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1、“小麦加工副产品转化增值技术”，2008年度中国粮油学会科学技术一等奖 2、“豆基饮料关键技术研究及产业化示范”，2010年度中国商业联合会科学技术奖二等奖 3、“小麦胚芽全价利用及高效增值关键技术及产业化示范”，2012年度中国商业联合会科学技术奖二等奖。 4、“生鲜面和半干面品质调控和保鲜关键技术研究及产业化示范”，2013年度中国商业联合会科学技术奖一等奖。 5、“延长生鲜面货架期关键技术研究及应用”，2013年度中国粮油学会科学技术一等奖。 6、“小麦蛋白增值转化关键技术及产业化示范”，2014年度中国商业联合会科学技术奖二等奖

学科带头人姓名	周惠明	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	2001年9月
移动电话		固定电话	0510-85329037	邮 箱	hmzhou@jiangnan.edu.cn
通讯地址	无锡市蠡湖大道1800号			邮 编	214122
研究领域	粮食加工	研究方向	主食及方便食品改良		
学科带头人事迹简介	<p>长期从事粮食加工的教学和研究工作，1995年获教育部霍英东教育基金会青年教师奖，1997年入选江苏省“333”工程培养人选，2002年被评为江苏省有突出贡献的中青年专家。先后承担国家及省部级项目30余项，获得国家和省部级奖励10项。近5年在国内外期刊上发表论文100余篇，其中SCI收录30多篇。申请国家发明专利33项，其中已授权发明专利16项。目前担任中国粮油学会食品分会常务副会长，中国粮食行业协会小麦分会副理事长、江苏省粮食行业协会面粉分会副理事长、中国粮油学会理事</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	周惠明	教授	江南大学食品学院	面制主食及方便食品开发	
	朱科学	教授	江南大学 食品学院	面制主食及方便食品开发	
	郭晓娜	副教授	江南大学 食品学院	面制主食及方便食品开发	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	植物蛋白科学与技术团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	植物蛋白的生物大分子属性及其结构修饰和质构重组 植物蛋白的生物转化以及相关组分的分离提取 植物蛋白相关产品的开发与应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、国家自然科学基金面上项目，21276107，基于大分子组成化学计量学考察的大豆乳清蛋白-聚电解质复凝聚行为及复凝聚产物结构性性质研究，2013/01-2016/12，80万元。</p> <p>2、国家高技术研究发展计划（863计划），2013AA102204，食品专用蛋白基料制备关键技术研究开发与开发，2013/01-2017/12，114万元，参与。</p> <p>3、国家自然科学基金青年基金，31201380、酶水解大豆球蛋白中含半胱氨酸的肽的结构及性质研究、2013/01-2015/12、26万元。</p> <p>4、国家自然科学基金青年基金，31301496、基于蛋白酶水解的大豆油体聚合增大的抑制因素研究、2014.1-2016.12。</p> <p>5、十二五农村领域国家科技计划，2012BAD34B04、大宗低值蛋白增值加工关键技术研究示范、2012.1-2014.12</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>通过采用不同的理化方法对醇法大豆浓缩蛋白、大豆分离蛋白进行改性，可以制备得到不同应用需求具有良好特性的大豆蛋白，以实现大豆蛋白在乳制品、肉制品、婴幼儿食品中的应用；通过对大豆加工副产物-豆粕、豆渣、乳清废水和糖蜜等的综合利用技术研究，获得了包括大豆蛋白、大豆肽、大豆膳食纤维、大豆可溶性多糖、大豆低聚糖、大豆异黄酮和皂甙的分离制备技术，实现对副产品的高附加值利用；基于无氧磨浆技术，高品质大豆酸奶、豆奶和豌豆蛋白的加工工艺；拥有大豆传统食品（包括腐竹、豆浆、豆奶等）的生产加工技术；以及其他植物蛋白相关产品及副产物（如马铃薯淀粉废水、豌豆淀粉废水等）的加工技术。</p>				
学科带头人姓名	华欲飞	性 别	男		
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	1993
移动电话		固定电话	051085917812	邮 箱	yfhua@jiangnan.edu.cn

通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道1800号		邮 编	214122
研究领域	加工与营养	研究方向	植物蛋白科学与技术	
学科带头人事迹简介	<p>曾主持及参与国家及省部级以上项目16项，包括：国家自然科学基金项目、863课题、国家“十二五”科技支撑计划“大宗低值蛋白增值加工关键技术与示范”、国家“十一五”科技支撑计划“大豆优质蛋白与高纯磷脂开发与产业化示范”等。研究成果在广东省黑牛食品股份有限公司、山东谷神生物技术有限公司等国内行业龙头企业内得到了转化。迄今在国内外学术期刊发表论文近200余篇，其中SCI论文60余篇，申请发明专利20余项，获得授权13项。“植物源蛋白质功能化定向改造与高值化应用关键技术及产业化示范”获2011年教育部科技进步一等奖（排名第2）、“大豆活性物质-功能性大豆肽和大豆膳食纤维的制备及应用技术”获2013年广东省科技进步三等奖（排名第2）、“功能性大豆肽和大豆膳食纤维的开发及应用”获2012年中国商业联合会科学技术进步奖二等奖（排名第1），此外还获得汕头市科技进步一等奖、无锡市科技进步奖以及中国粮油学会科技进步奖等。2001-2002在加拿大 Guelph 大学食品系和加拿大农业部食品研究中心做高级访问学者。长期从事食品蛋白质领域的研究及教学工作。在学术任职方面，担任中国大豆产业协会理事，中国粮油学会油脂分会理事兼专家组成员，担任中国食品学会大豆蛋白分会理事，担任《中国粮油学报》、《大豆科学》等专业期刊编委。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	华欲飞	教授	江南大学食品学院	植物蛋白科学与技术
	孔祥珍	副教授	江南大学食品学院	植物蛋白科学与技术
	陈业明	副教授	江南大学食品学院	植物蛋白科学与技术
	张彩猛	实验师	江南大学食品学院	植物蛋白科学与技术

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	淀粉精深加工技术研究团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	1、根据淀粉结构特点和应用要求，在理论研究的基础上，采用物理、化学、生物方法先后开发出了上百种变性淀粉；2、采用酸解、氧化、接枝共聚的多重复合改性，开发了一种安全环保、性能优良的木材用淀粉基胶粘剂；3、采用分子生物学手段，提出了重组淀粉酶高效跨膜分泌理论和高效制备策略，并在对酶结构与功能认知的基础上，成功进行了淀粉类糖基转移酶性能改造，通过底物设计和助剂添加手段，实现了淀粉的酶法高效、定向转化；4、突破了高浓度玉米淀粉生物酶法液化、糖化过程中的关键技术，创新了玉米淀粉在高浓度下生物酶法液化、糖化工艺技术路线，明显降低了水的消耗，减少糖液浓缩的能耗，减少了废水的排放，促进了产业的健康发展。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家科技支撑计划课题“玉米淀粉加工关键技术研究示范”(2012BAD34B07)，国家自然科学基金项目“高浓度玉米淀粉酶解性能及反应机制研究”(31371787)，食品功能因子稳态化淀粉-亲水胶体载体的构建及其机理研究(31571794)，麦芽四糖生成酶的催化机制及其产物定向合成研究(31571882)。				
人才团队取得的主要成果	研究团队先后承担了国家科技支撑计划课题、863课题、国家自然科学基金、科技部农业科技成果转化资金项目、省科技支撑计划等国家、省部级科研项目20余项；技术成果服务于30多个企业，取得了较好的经济和社会效益；发表学术论文100余篇，其中SCI收录40余篇；申请发明专利40余项(已授权20项)；先后制定了30项淀粉产品质量方面的国家标准和13项食用变性淀粉产品国家安全标准；研究成果获得多项国家和省部级奖励，其中“环境友好型木材用淀粉胶制备关键技术”作为重要内容的“新型淀粉衍生物的创制于传统淀粉衍生物的绿色制造”项目获2014年国家技术发明奖二等奖，“环境友好型木材用淀粉胶制备关键技术”项目获2014年教育部技术发明奖二等奖，“环糊精葡萄糖基转移酶的制备和应用”项目获2011年教育部科学技术奖二等奖。				
学科带头人姓名	顾正彪	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	1997
移动电话		固定电话	0510-85329237	邮 箱	Zhengbiaogu@jiangnan.edu.cn
通讯地址	无锡蠡湖大道1800号江南大学食品学院			邮 编	214122

研究领域	粮食加工	研究方向	淀粉资源的深加工及综合利用	
学科带头人事迹简介	<p>顾正彪，男，现为江南大学食品学院教授、博士研究生导师，江南大学科学技术研究院院长，。教育部“新世纪优秀人才支持计划”获得者（2005年），教育部“高等院校骨干教师资助计划”获得者（2000年），江苏省“六大人才高峰”资助计划获得者（2007年），江苏省“333工程”第三层次培养对象（2009年）。现任中国淀粉工业协会副会长、变性淀粉专业委员会主任、中国粮油学会常务理事、中国粮油学会玉米深加工分会会长、淀粉与植物蛋白深加工教育部工程研究中心技术委员会委员和《中国粮油学报》编委等职。</p> <p>顾正彪教授一直从事玉米深加工、淀粉深加工的创新研究，特别是在淀粉及其深加工方面的研究上取得了显著的成绩，在国内外淀粉及其深加工领域享有较高声誉。作为项目或技术负责人，承担了国家“十五”科技攻关课题及其滚动项目、“十一五”及“十二五”国家科技支撑计划课题、国家高技术研究发展计划（863）项目、国家自然科学基金、科技部农业科技成果转化资金项目、高等学校博士学科点专项科研基金、博士点基金优先发展领域课题、江苏省科技支撑（工业）计划项目、江苏省科技成果转化资金项目、江苏省自然科学基金、江苏省普通高等学校科研成果产业化推进项目等国家、省部级科研项目20余项；发表学术论文100余篇，其中30余篇被SCI收录；申请发明专利40余项，其中授权20项。</p> <p>顾正彪教授牵头制（修）订淀粉及其衍生物的国家标准40余项（其中包括13项食品添加剂变性淀粉国家安全标准）；获国家、省部级科技奖励10余项，其中“淀粉及其衍生物质量指标检测方法标准的制定”于2008年获中国粮油学会科技进步三等奖，“淀粉及其衍生物系列标准”于2009年获中国商业联合会科技进步三等奖，“复合变性淀粉生产技术”于2010年获中国石油和化学工业联合会技术发明二等奖，“环糊精葡萄糖基转移酶的制备和应用技术”于2011年获教育部高等学校科学技术进步一等奖（排名第二），“环境友好型木材用淀粉胶粘剂制备关键技术”于2013年获教育部高等学校技术发明二等奖，“新型淀粉衍生物的创制与传统淀粉衍生物的绿色制造”于2014年国家技术发明奖通过评审和答辩（排名第二）。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	顾正彪	副校长/教授	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用
	洪雁	副教授	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用
	李兆丰	副教授	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用
	李才明	讲师	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用
	程力	实验师	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	食用油研究团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	食品脂质				
人才团队近5年承担的国家计划项目	“十一五”科技支撑，食用油质量安全控制技术与产业化示范，项目编号2009BADB9B08；“十二五”科技支撑，食用植物油加工关键技术研究及示范2011BAD02B00；国家“十一五”“863”重点项目，食用油生物制造技术与开发，2010AA101500				
人才团队取得的主要成果	先后获国家技术发明二等奖1项、国家科技进步二等奖3项、省部级奖励10余项；出版专（合）著10部；授权发明专利40余项。				
学科带头人姓名	王兴国	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	1994.03
移动电话		固定电话	0510-85917806	邮 箱	214122
通讯地址	江苏无锡蠡湖大道1800号江南大学国家工程实验室 B2206			邮 编	214122
研究领域	食品	研究方向	食用油加工与营养安全		
学科带头人事迹简介	作为我国食用油领域唯一国家重点学科的学术带头人，王兴国教授专注于油脂工程的高等教育和科学研究，在倡导与实践食用油适度加工模式、提高自给率、研发增值新产品、建立并完善品质安全控制技术体系等方面取得多项重大创新和关键技术突破，不断打破国外垄断，在山东鲁花集团、山东渤海集团等成功应用，建立大豆油、花生油、葵花籽油、大豆磷脂等产业化示范线，近三年新增利税约50亿元，经济社会效益显著。获国家技术发明二等奖1项和国家科技进步二等奖3项，授权发明专利40项，起草国家标准20余项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	金青哲	教授	江南大学	食用油加工	
	顾玉兴	高级工程师	江南大学	油脂工程	
	常明	副教授	江南大学	食用油营养与安全	

创新团队组成	黄健花	副教授	江南大学	食用油加工
	刘睿杰	副教授	江南大学	食用油营养与安全
	邹孝强	副教授	江南大学	功能性脂质
	韦伟	副教授	江南大学	功能性脂质
	潘秋琴	高级工程师	江南大学	实验室管理
	赵晨伟	工程师	江南大学	油脂工程
	齐金峰	博士后	江南大学	特种油脂
	齐策	博士后	江南大学	功能性脂质

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	食品组分与物性创新团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	碳水化合物资源开发及应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金重点项目-食品碳水化合物结构修饰与功能调控（31230057）； 2. “十二五”科技支撑计划-方便米饭关键技术与产业化示范(2012BAD37B02)； 3. “十二五”科技支撑计划-速冻主食工业化关键技术及其产业化示范(2012BAD37B06)； 4. 国家自然科学基金-耐热型高直链化淀粉亚微晶体系的构建及慢消化机理研究（31571792）； 5. 国家自然科学基金-小麦面筋蛋白在冻藏过程中品质劣变机理研究（31471584）； 6. 国家自然科学基金-直链淀粉链长对玉米支链淀粉回生的影响机制(31301505)； 7. 农业部公益性行业（农业）科研专项-米粉丝加工关键技术研究、米粉丝加工过程与产品质量控制标准体系建立(201303070-02)； 8. 国家自然科学基金-水分迁移和分布与环糊精抑制淀粉链有序化重排关系探索（31401524）。 				
人才团队取得的主要成果	<p>在淀粉深加工转化利用方面：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 发表 SCI 论文235篇，合计他引4000余次，连续4年（2014、2015、2016、2017）入围农业与生物科学领域中国高被引学者； 2. 主编出版专著、教材9部（其中2本英文专著在国外出版）； 3. 授权国家发明专利52件（美国专利2件），申请国际 PCT、美国发明专利4件； 4. 先后获国家科技奖励4次，其中获国家技术发明二等奖1项（2014），国家科技进步二等奖3项（2007，2009，2011）； 5. 何梁何利基金科学与技术创新奖（2017）； 6. 所指导的博士生2010年获全国百篇优秀博士学位论文奖。 				
学科带头人姓名	金征宇	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	1992.7
移动电话		固定电话	0510-85913299	邮 箱	zjin@jiangnan.edu.cn
通讯地址	无锡市蠡湖大道1800号			邮 编	214122
研究领域	食品科学与工程		研究方向	碳水化合物资源的开发与应用	

学科带头人事迹简介	<p>长期从事淀粉深加工转化与利用领域的教学和研究工作，得到国家科技支撑重大项目、国家自然科学基金重点项目和“863”计划资助；发表SCI论文185篇，授权国家发明专利37件，主编出版教材和科技专著9部；获国家技术发明二等奖1项（2014年，排名1）、国家科技进步二等奖3项（2007年，排名1；2009年，排名2；2011年，排名1）、何梁何利科学与技术创新奖（2017年）、国家教学成果二等奖2项（2001年，排名1；2005年，排名2），所指导博士生2010年获全国百篇优秀博士学位论文奖。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	金征宇	副校长、教授	江南大学	碳水化合物资源的开发及应用
	徐学明	教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	谢正军	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	赵建伟	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	田耀旗	教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	焦爱权	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	王金鹏	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	周星	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用
	柏玉香	副研究员	江南大学 食品学院	碳水化合物资源的开发及应用

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：江苏科技大学

人才团队名称	粮油加工副产物高值化利用技术团队				
人才团队所在单位	江苏科技大学粮食学院				
人才团队的主要研究方向	油脂副产物脂溶性活性成分制备、富集技术；蛋白质物理改性及生物活性肽制备技术；膳食纤维改性与应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家自然科学基金项目（31401641），超声-疏水性离子液体耦合处理对蛋白质酶解反应的强化机理； 2. 国家公益性行业（农业）科研专项项目（201403064）子课题，蚕桑资源高值化加工关键技术的集成示范。				
人才团队取得的主要成果	获教育部技术发明奖二等奖1项；取得科技成果1项；获得授权发明专利13项；国内外期刊发表学术论文50余篇，公开出版教材1部。				
学科带头人姓名（职务、职称）	贾俊强（系主任/副研究员）			性别	男
学科带头人最高学历	工学博士	毕业院校	江苏大学	毕业时间	2009年6月
移动电话		固定电话	0511856110 73	邮箱	jjjq@just.edu.cn
通讯地址	江苏省镇江市江苏科技大学南校区			邮编	212004
研究领域	食品科学	研究方向	粮油加工副产物综合利用研究		
学科带头人事迹简介	先后承担/参加了江苏省自然科学基金、国家自然科学基金、江苏省科技（农业）支撑计划等省部级以上项目6项。获部级技术发明奖二等奖1项，教育部科技成果认证1项，获国家授权发明专利3项。在国内外专业期刊发表学术论文30余篇，出版教材1部。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	吴琼英	副教授	江苏科技大学	蛋白质改性及生物活性肽制备	
	刘冠卉	副教授	江苏科技大学	膳食纤维改性与应用	
	李波	讲师	江苏科技大学	脂溶性活性成分制备与富集	
	康乐群	讲师	江苏科技大学	食品生物技术	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	“智慧皖粮”创新团队				
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	粮油食品加工、粮油仓储设备及技术				
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	近几年获得国家发明专利一项，两项发明专利处于实际审查中，发表各类论文五篇，承担安徽省科技厅项目两项，自主开展研发项目一项，进行产学研合作企业两家，签订产学研合作高校两家。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	朱昌保	性别	男		
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	安徽省委党校	毕业时间	2009.07.01
移动电话		固定电话		邮箱	570252530@qq.com
通讯地址	合肥市包河区芜湖路275号17栋南一楼			邮编	230000
研究领域	粮食油脂	研究方向	粮油食品加工、粮油仓储设备及技术		
学科带头人 事迹简介	<p>95年毕业以来一直从事粮食行业相关工作，2001年进入粮科所后正式开始从事粮油科研方面工作，积累了较为深厚的食品学方面的理论及实践知识。</p> <p>1.2014年参与完成安徽省“碎米加工的关键技术研究与应用”课题，开展大量碎米蛋白提取工艺研究，并成功将蛋白提取技术应用于实践生产当中，组建一条碎米蛋白提取中式生产线。</p> <p>2.2015年参与完成安徽省“浓香型花生油（菜籽油）生产关键技术研究”课题开展了大量关于浓香型花生（菜籽）由生产工艺及质量控制方面的研究，组建了一条年产5000吨浓香型花生（菜籽）油生产线。</p> <p>3.2016年组建奶酪研发团队，已研制出一种物美价廉的再制奶酪，产品经安徽省粮油质检站及安徽省粮油科学研究所专家组鉴定为优质乳品深加工产品，专利申报进行中。</p> <p>4.2016年来组建面制品研发团队，已研发出一种方便速食方便非油炸面制品，产品经安徽省粮油质检站及安徽省粮油科学研究所专家组鉴定为创新面制品深加工产品，专利申报进行中。</p>				

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	吴先山	顾问、高工	安徽省粮油科学研究所	粮食仓储
	季一顺	站长、正高工	安徽省粮油科学研究所	粮油食品加工
	王懿	部长	安徽省粮油科学研究所	粮食仓储
	顾广东	研发员	安徽省粮油科学研究所	粮油食品加工
	徐浩	研发员	安徽省粮油科学研究所	粮油食品加工
	曹胜男	研发员	安徽省粮油科学研究所	粮食仓储

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	粮油自动化与信息化研发团队				
人才团队所在单位	中粮工程科技（郑州）有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮油储运、加工自动化与信息化，智慧粮库技术研发与应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、2012国家高技术研究发展计划（863计划）《粮食储藏与物流技术及其配套装备研究》（编号：2012AA101705） 2、2008年国家科技支撑计划《粮食流通追踪技术设备与应用示范》				
人才团队取得的主要成果	对粮油储运、加工系统自动化和信息化技术、装备和工程实施进行了持续不断的探索研究，获得省部级二等奖1项、三等奖2项。近年来，完成了数十个国家重点和大型粮油储运、加工项目的自动化和信息化系统设计，并组织实施了多个大型港口散粮项目的电气和信息工程，技术成果推广应用效果显著。				
学科带头人姓名	杨松山	性 别	男		
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	内蒙古科技大学	毕业时间	1987年7月
学科带头人职务	所长		学科带头人职称	教授级高工	
移动电话		固定电话	0371-63723025	邮 箱	y.ss@vip.163.com
通讯地址	河南省郑州市南阳路153号			邮 编	450053
研究领域	粮食物流	研究方向	粮油储运、加工自动化与信息化		
学科带头人事迹简介	杨松山，研究员。现任电气所所长兼工程部总经理，中国粮油协会信息与自动化分会理事，河南省建筑电气协会、智能建筑协会、电气技术情报网会员，《粮食流通技术》编委。一直工作在粮食仓储、物流工程科技第一线，先后获得四个注册师资格，注册电气师、注册咨询师、注册一级建造师、注册监理师。获得过省部级一等奖5项、二等奖2项、三等奖1项、专利2项；主持或参加完成的省部级科研项目4项、管控一体化软件开发4套，工程咨询和设计项目100多项，作为项目经理或主要技术负责人，完成了10余项大中型 MEC 总承包工程（合同额5亿多元），公开发表论文7篇，参与编制行业规范4部、国家规范1部。				

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
创新团队组成	李堃	技术总监/高级工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	信息系统集成
	刘锦瑜	高级工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气自动化
	卫萍	高级工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气自动化
	汤守春	高级工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气工程
	游彩红	高级工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	自动控制
	张海洲	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	信息系统集成
	邱星亮	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	计算机控制
	刘波	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	计算机软件
	尹龙	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	计算机控制
	魏鹏飞	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	计算机软件
	陈旭	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	自动控制
	谷立基	工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气自动化
	卢曼	助理工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	计算机软件
	刘玉莘	助理工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气工程
	齐显宗	助理工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气工程
	刘双安	助理工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	电气自动化
	韩光辉	助理工程师	中粮工程科技（郑州）有限公司	自动控制

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

人才团队名称	主食品工业化技术团队				
人才团队所在单位	河南工业大学小麦和玉米深加工国家工程实验室				
人才团队的主要研究方向	<p>针对主食品手工操作产品质量难以保证、工业化食品口感风味与传统手工食品存在差距大、贮藏性方便性和商品性难以满足现代消费者的需求等产业发展的关键技术问题，开展自动面团揉压、刀切前面片调理、馒头冷却表面处理、可控动态深加工、连续折叠压延、蒸煮类产品抗老化、不同熟化方式对营养因子迁移的变化影响、食品挤压固态膨化技术、速冻食品冷链流通过程品质控制、食品烘焙技术、东方传统食品感官评价体系等工程化技术的研究、开发与示范，结合面糊深加工、面团调制、老面深加工等食品配料的研究，开发适合不同地区、不同饮食消费习惯、不同消费群体的鲜湿面条、挂面、方便面、馒头、面包、休闲食品等主食品，突破适合工业化生产的传统主食品加工技术集成与产业化，提高传统主食品的商品化质量，为安全、高效、低耗、环保的主食品工业化生产提供技术支撑。</p>				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>①馒头连续发酵和醒蒸一体化中和配套技术研究与示范国家星火计划朱克庆 2011 年 ②小麦加工安全控制关键技术研究及示范国家星火计划陆启玉 2012 年 ③主食工业化共性技术研究及关键装备研制国家支撑计划项目李琳 2012 年</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>1、鲜湿面条及挂面制品生产技术研究与应用</p> <p>研究成果已成功应用于克明面业股份有限公司、四川蜀国食品有限公司、河南云鹤食品有限公司等全国 60 余家面条及挂面生产企业。先后获得 2012 年中国粮油学会科技进步一等奖和 2012 年河南省科技进步二等奖。具体技术包括：立式搅拌面团调制技术；自控空气对流循环发酵技术；自动面片折叠轧揉面技术；刀切前面带调整技术；新型颗粒波纹辊压延技术；面团柔性连续熟化技术；方便面热风干燥技术；挂面高效干燥技术；方便面速冻技术；挤压过程分子结构变化与谷物食品品质适应性技术；组织化谷物蛋白流态固化技术。</p> <p>2、馒头酵子工业化关键技术研究与应用</p> <p>馒头冷却和表面处理技术是在馒头冷却过程保证无菌状态，并且通过表面处理从而达到延长馒头保质期的作用。一般新鲜馒头在 30℃ 温度下的保质期不超过 24 小时，甚至低于 12 小时。该技术可以让馒头保质期增加 24 - 48 小时。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	陆启玉	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	

移动电话		固定电话	037167789713	邮 箱	qiyulu7120@vip.sina.com
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品科学	研究方向	面制品化学与工艺学		
学科带头人 事迹简介	<p>河南工业大学粮油食品学院前任院长,中国粮油学会常务理事、中国食品学会挂面、非油炸面分会主任委员,中国保健食品评审专家。先后主持或完成国家“十五”食品安全技术重大专项“小麦加工与流通过程中的安全技术与示范”、国家“十一五”食品安全技术重大攻关课题“小麦加工与流通过程中的安全技术与示范”、省重点项目“中式系列筵席快餐的研制”、国家“九五”重点攻关项目“α淀粉常压修饰技术”、省级重点攻关项目“新型方便米饭的研制”、省级重点攻关项目“冷冻干燥方便面的研制”等6项科研项目。先后获得省、部级科学进步奖4项。主编了普通高等教育“十五”国家级教材《粮油食品加工工艺学》、《挂面生产工艺与设备》、《油脂生产原理与应用技术丛书》、《面制方便食品》、《米制方便食品》等8部著作。在“Food Research International”、“中国粮油学报”等核心期刊发表学术论文50余篇。研究方向:方便食品加工理论与应用 粮油食品安全控制。</p>				
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向	
	陆启玉	教授/博士	河南工业大学	面条工业化技术	
	王 春	教授/博士	河南工业大学	面条工业化技术	
	赵仁勇	教授/博士	河南工业大学	烘焙熟化技术	
	刘钟栋	教授/博士	河南工业大学	微波工业化技术	
	安红周	教授/博士	河南工业大学	膨化熟化技术	
	刘长虹	教授	河南工业大学	馒头生产技术	
	陈 洁	教授	河南工业大学	面条工业化技术	
	张国治	教授	河南工业大学	速冻面食制品	
	朱克庆	教授	河南工业大学	休闲食品生产技术	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	谷物化学品质与加工技术团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	在对谷物化学组分研究的基础上，开展原料谷物化学特性对食品品质的影响机制、谷物关键品质基因等位变异和表达差异与主食品质的关系等方面的研究，系统探索谷物化学组分与谷物食品品质的关系，从而为加工制作高质量、功能性食品提供必要的理论依据。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、粮食绿色加工大型装备的研制与集成 国家科技支撑计划项目 王凤成 2012 2、面粉清洁高效加工关键技术研究集成示范国家科技支撑计划项目 郭祯祥 2012 3、高膳食纤维青稞功能产品加工关键技术研究 国家支撑计划项目参与 郑学玲 2012年				
人才团队取得的主要成果	<p>1、高效节能小麦加工新技术</p> <p>研究成果已成功应用于河南、河北、天津、上海等全国20多个省市自治区的400多家面粉厂、1000 多条日处理小麦200 吨以上的制粉生产线上。采用此技术的面粉厂年加工小麦约1000万吨，占全国小麦总加工量的10%左右，年创造利税34亿元。获得2011年国家科技进步二等奖和2012年中国粮油学会科技进步一等奖。具体技术包括：擦打刷一体清理技术、磨撞均衡分离技术、纯细物料处理技术、快速节能调质技术和色选分离技术。</p> <p>2、谷物营养加工与综合利用技术</p> <p>该技术采用原料分类→原料搭配→原料清理→脱皮调质→裸粒产品→分层碾磨制粉→营养复配→特殊加工→专用产品的全谷物食品加工工艺，利用全自动石磨低温加工、挤压和微波杀菌烘干处理技术，处理了谷物的分类加工产品，实现了谷物的营养加工，使谷物利用率有75%提高到95%；单线处理能力为每天24吨；能源消耗为处理每吨谷物耗电55度左右；操作人员数量为每班不超过5人；年可创造产值达5000万元以上；该项目每年可节约粮食达1500吨。具体技术包括：苏氨酸代谢调控高产酸发酵技术、粮油营养健康特性关键评价技术、全谷物挤压生物集成作用与营养保存技术、食品组分的生物修饰与改良技术、微量营养成分破坏与流失控制技术和酶工程技术。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王凤成	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	0371-67789498	邮 箱	fcw@haut.edu.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	粮食加工	研究方向		植物蛋白质化学与利用	

学科带头人事迹简介	<p>男，1963出生，博士，教授，博士生导师。河南工业大学国际粮食研究中心主任。兼任山东农业大学农产品品质方向博士生导师，国家粮食加工装备工程技术研究中心（筹）主任，中国粮油学会发酵面食分会副会长，中国粮食行业协会小麦分会副会长，国家粮油质量标准委员会粮食及其制品技术组副组长，代表中国担任国际谷物科技学会(ICC)执行委员和技术委员，世界谷物中文版主编，中国粮油学报编委，麦类作物编委，粮食与饲料工业编委，面粉通讯编委，粮油加工编委。在美国堪萨斯州立大学获得生物与农业工程硕士、谷物科学博士学位。长期从事谷物品质及加工技术研发工作，主持完成20余项省部级以上科技项目，荣获12项省部级以上科技奖励，5项国家专利，发表学术论文（包括SCI收录）40篇，编写2部著作，编制4项国家标准。组织主持和特邀参加国外谷物科技研讨会议及国际合作项目10余次项。研究成果和新产品在行业内获得了广泛应用，取得了良好的经济效益，为我国粮食加工业的整体提升做出了重要贡献。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王凤成	教授	河南工业大学	谷物科学
	汪学德	教授级高工	河南工业大学	油脂工程
	李东森	副教授	河南工业大学	粮食工程
	吴存荣	高级工程师	河南工业大学	农产品加工
	张永太	副教授	河南工业大学	油脂工程
	陈志成	高级工程师	河南工业大学	粮食工程
	王显伦	副教授	河南工业大学	食品科学
	刘钟栋	教授	河南工业大学	食品科学
	陈洁	副教授	河南工业大学	食品科学
	王彦波	高级工程师	河南工业大学	粮食工程
	王荣南	高级实验师	河南工业大学	油脂工程
	王金水	教授	河南工业大学	谷物科学
	王春	教授	河南工业大学	谷物科学
张来林	教授	河南工业大学	农产品加工	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	植物蛋白质资源开发与利用科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	食品蛋白质资源开发与利用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	团队近五年承担国家“863”子课题1项，“十二五”国家科技计划1项，国家自然科学基金项目13项				
人才团队取得的主要成果	团队近五年发表论文239篇，其中SCI收录论文41篇，授权专利10项，出版著作1部，培养博士研究生1名及硕士研究生52名。				
学科带头人姓名（职务、职称）	陈复生	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	2002.06
移动电话		固定电话	0371-67756166	邮 箱	450001
通讯地址	河南郑州高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450001
研究领域	食品科学	研究方向	食品蛋白质资源开发与利用		
学科带头人事迹简介	<p>陈复生，博士，二级教授，博士生导师，河南工业大学副校长。油脂与植物蛋白工程学科带头人，国务院特殊津贴专家，“百千万人才工程”国家级人选，国家有突出贡献中青年专家，全国模范教师，河南省优秀科技创新团队带头人，中国农业工程学会农产品加工与贮藏分会副理事长，河南省食品学会副理事长等。《Food Chemistry》、《中国粮油学报》等审稿人，《农业科学》等编委。主要从事食品资源开发与利用、植物蛋白质研究与应用方面的研究。完成国家和省部级项目46项，获省部级以上科技奖8项，其中获国家科技进步二等奖1项，省部级科技进步一等奖1项；授权发明专利23件，发表论文430多篇，其中SCI/EI收录论文75篇，出版著作13部。担任本科生、研究生及博士生核心课程的教学。</p>				
创新团队组成（主要成员）	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向	
	陈复生	教授	河南工业大学	蛋白加工及利用	
	郭兴凤	教授	河南工业大学	油料蛋白加工	

创新团队组成（主要成员）	田少君	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	刘玉兰	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	赵仁勇	教授	河南工业大学	谷物蛋白加工
	汪学德	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	马传国	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	刘昆仑	副教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	布冠好	副教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	张丽芬	讲师	河南工业大学	油料蛋白加工
	李海旺	讲师	河南工业大学	油料蛋白加工
	辛颖	讲师	河南工业大学	油料蛋白加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	玉米加工增值转化科技科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学、华南理工大学、吉林农业大学				
人才团队的主要研究方向	针对玉米深加工存在的淀粉转化能耗大、玉米食用和加工品质不高、功能性食品开发薄弱、副产物利用率低等影响产业发展的关键工程技术问题,开展精细调制、玉米淀粉加工与转化、玉米食品品质提升关键技术、玉米加工减损增效关键技术、高效节能玉米深加工新技术、玉米主食及功能性食品产业化关键技术、玉米加工副产品综合利用技术等方面的研究与开发,开发变性淀粉、淀粉糖、淀粉酯、淀粉凝胶、淀粉膜、谷朊粉等新产品,实现鲜玉米加工时限的有效延长和即食玉米食品高效率、高品质、低能耗的绿色生产,增加专用产品产出率、利用率,开辟新的小麦和玉米转化、升值新渠道,满足玉米食品产业多元化产品的需要。同时利用生物转化、挤压膨化、均质混配等关键技术,开发营养、健康的玉米加工增值转化。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范 国家支撑计划项目 刘景圣 2012 年 有机酸压热酸解与淀粉酶生产慢消化淀粉中试 国家支撑计划项目 刘俊梅 2013 年 玉米功能性淀粉成果转化及产业化示范 国家支撑计划项目 闵伟红 2012 年 玉米淀粉加工关键研究与示范 国家支撑计划项目 张艳荣 2012 年				
人才团队取得的主要成果	<p>1、玉米淀粉生物转化关键技术研究和产品开发</p> <p>本技术2012年首先在吉林中粮生化有限公司转化应用,目前在吉林省正豪改性淀粉科技开发有限公司、长春大成改性淀粉有限公司等6家企业转化应用,共取得了5300万元经济效益,2011年获得吉林省科技进步二等奖。</p> <p>2、气浮法提高玉米蛋白粉收率技术</p> <p>该技术通过采用气浮技术回收蛋白,可以明显提高工艺水质量,从而降低工艺水中干物质含量,提高蛋白收率。该技术可是工艺水中不溶性蛋白回收率提高50%左右。目前该技术在安徽金玉米农业开发有限公司、邢台广玉淀粉糖有限公司等40多家企业使用,新增利税8000多万。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘亚伟	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000

研究领域	食品科学	研究方向		
学科带头人事迹简介	男，汉族，1960年1月生，中共党员，教授、硕士学位；硕士生导师。中国粮油学会玉米深加工分会副会长。毕业于郑州粮食学院粮食工程系；2009年被河南省人力资源和社会保障厅和省教育厅联合授予“河南省教育系统先进工作者”荣誉称号。现任河南工业大学发展规划处处长。			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	孙爱军	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	刘景圣	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	刘亚伟	教授	河南工业大学	谷物科学
	黄继红	教授	河南工业大学	谷物科学
	余 龙	教授	华南理工大学	淀粉加工
	陈 玲	教授	华南理工大学	淀粉科学与工程
	高群玉	教授	华南理工大学	淀粉结构修饰
	胡耀辉	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	王大为	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	张艳荣	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	闵伟红	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	徐兆勇	高级工程师	中粮集团武汉科研设计院公司	粮食加工
	娄新建	高级工程师	中粮集团武汉科研设计院公司	粮食工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	粮食生物技术与功能性食品科学创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学、华南理工大学				
人才团队的主要研究方向	<p>针对我国国民营养缺乏与营养失衡、主食品营养成分破坏与流失、全谷物食品口感差等问题，开展面制主食进行营养素分离重组技术、淀粉修饰技术、酶修饰技术、粮食功能性成分特性、食品营养评价、功能化重组等方面的研究与开发。通过对主食品组构渐变机理、有效微量营养成分的破坏和流失机理研究方面的研究，建立主食品冷藏储运和货架期等过程中品质变化与各种影响因素之间的关联性模型，为提高食品的营养、口感和风味提供理论基础，并提出保持和提高食品的营养、口感和风味的工艺流程，控制食品中有效微量营养成分的破坏和流失，增强我国食品营养与全谷物食品领域的科技创新能力。</p>				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鲜湿面及挂面制品高效关键技术研究及产业化示范国家科技支撑计划项目屈凌波 2012年 2. 耐酸耐高温-α淀粉酶的研发与应用国家支撑计划项目屈凌波 2013年 3. 杂粮特色发酵制品开发及产业化技术研究国家星火计划惠民 2011年 				
人才团队取得的主要成果	<p>1、谷物营养加工与综合利用技术</p> <p>该技术针对天然营养型全谷物的自身营养特征和结构营养分布规律，系统研究了各组分离、碾磨制粉技术和方法，研发了全谷物营养食品及其综合利用生产技术，提高全谷物的商品价值，提高农民种植和开发的积极作用，更重要的是利用全谷物纯天然原料，开发高端消费的谷物全价营养食品，改善人们的膳食营养结构，对现代食品消费质量与水平提高，具有重要的现实意义和实用价值。具体技术包括：L-苏氨酸代谢调控高产酸发酵技术；粮油营养健康特性关键评价技术；全谷物挤压生物集成作用与营养保存技术；食品组分的生物修饰与改良技术；微量营养成分破坏与流失控制技术；酶工程技术。</p> <p>2、小麦麸皮和次粉综合利用技术</p> <p>该技术项目在中纺汇泽生物科技（德州）有限公司、河南永昌飞天淀粉糖有限公司等全国近30家企业应用，新增利税18823万元。先后获国家科技进步二等奖和中国粮油学会科学技术三等奖。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王金水	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	0371-6778970	邮 箱	jinshuiw@163.com

通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号		邮 编	450000
研究领域	食品生物科学	研究方向	蛋白质化学、食品生物技术	
学科带头人事迹简介	<p>男，1964年10月出生，教授，博士，主要研究方向：蛋白质化学、食品生物技术。1982、9-1986、7 在河南师范大学生物系攻读学士学位；1986、9-1989、7在北京师范大学生物系攻读硕士学位；2003、9-2007、6 华南理工大学轻工与食品学院攻读博士学位；1994、10-1995、10 在西班牙马德里自治大学生物系做访问学者；2000、10-2001、10在西班牙高等研究理事会农业化学与食品技术研究所做高访。为河南省教育厅学术带头人、河南省高等学校青年骨干教师。</p>			
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	王金水	教授/博士	河南工业大学	蛋白质化学与工程
	朱广有	教授	河南工业大学	微生物技术
	刘来亭	教授/博士	河南工业大学	食品营养
	谢文磊	教授/博士	河南工业大学	农副产品加工
	惠 明	教授/博士	河南工业大学	发酵工程
	胡元森	教授/博士	河南工业大学	谷物科学
	丁长河	副教授/博士	河南工业大学	微生物
	王付转	教授/博士	河南工业大学	微生物技术
	任顺成	副教授/博士	河南工业大学	功能性食品
	屈建航	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	石 磊	教授/博士	华南理工大学	应用微生物与安全
	吴 晖	教授/博士	华南理工大学	食品质量与安全

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	粮食组分高效分离科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	针对我国粮食深加工产业高附加值产品比例偏低的现状，开展高效清理、精细调质、均匀磨撞分离、粒度分级等技术的研究，实现组分分级精细化、系统功能智能化，增加专用产品产出率、提高粮食专用产品利用率，满足主食品产业多元化产品的需要。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、粮食绿色加工大型装备的研制与集成 国家科技支撑计划项目 王凤成 2012 2、面粉清洁高效加工关键技术研究及集成示范国家科技支撑计划项目 郭祯祥 2012 3、高膳食纤维青稞功能产品加工关键技术研究 国家支撑计划项目参与 郑学玲 2012年				
人才团队取得的主要成果	<p>1、高效节能小麦加工新技术</p> <p>研究成果已成功应用于河南、河北、天津、上海等全国20多个省市自治区的400多家面粉厂、1000 多条日处理小麦200 吨以上的制粉生产线上。采用此技术的面粉厂年加工小麦约1000万吨，占全国小麦总加工量的10%左右，年创造利税34亿元。获得2011年国家科技进步二等奖和2012年中国粮油学会科技进步一等奖。具体技术包括：擦打刷一体清理技术、磨撞均衡分离技术、纯细物料处理技术、快速节能调质技术和色选分离技术。</p> <p>2、谷物营养加工与综合利用技术</p> <p>该技术采用原料分类→原料搭配→原料清理→脱皮调质→裸粒产品→分层碾磨制粉→营养复配→特殊加工→专用产品的全谷物食品加工工艺，利用全自动石磨低温加工、挤压和微波杀菌烘干处理技术，处理了谷物的分类加工产品，实现了谷物的营养加工，使谷物利用率有 75%提高到 95%；单线处理能力为每天 24 吨；能源消耗为处理每吨谷物耗电 55 度左右；操作人员数量为每班不超过 5 人；年可创造产值达 5000 万元以上；该项目每年可节约粮食达 1500 吨。具体技术包括：苏氨酸代谢调控高产酸发酵技术、粮油营养健康特性关键评价技术、全谷物挤压生物集成作用与营养保存技术、食品组分的生物修饰与改良技术、微量营养成分破坏与流失控制技术和酶工程技术。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	卞科	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	037167756658	邮 箱	kebian@haut.edu.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000

研究领域	粮食加工	研究方向	植物蛋白质化学与利用	
学科带头人事迹简介	<p>男，1960年出生，教授，博士研究生导师，河南工业大学副校长。国际标准化组织食品技术委员会谷物和豆类分技术委员会（ISO/TC34/SC4）主席、全国粮油标准化技术委员会粮油储藏及物流技术工作组（SAC/TC270/WG3）组长。河南省省级重点学科“农产品加工与贮藏工程”第一学术带头人，1994年被选拔为河南省第二届优秀中青年骨干教师、1995年获全国优秀教师荣誉称号、郑州市十大优秀青年暨新长征突击手、1996年被评为享受政府特殊津贴专家、2000年被选拔为河南省跨世纪学术和技术带头人。中国粮油学会常务理事、河南省农业工程学会农产品储藏与加工分会副会长、河南省食品工业协会副会长、河南省省管专家、河南省小麦研究会常务理事，中国粮油学报编委会副主任委员，河南科学编委、中国油脂编委、食品科技编委，1997年9月~1998年9月在美国堪萨斯州立大学粮食科学与工业系高级访问学者。主要研究方向为粮食储藏，出版著作教材7部，发表研究论文72篇。主持或参加完成科研项目17项，其中国家级项目6项，省部级项目7项。获国家级科技进步一等奖1项，二等奖1项；省部级一等奖2项，二等奖2项。获美国发明专利1项。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	卞科	教授	河南工业大学	粮食加工
	王凤成	教授/博士	河南工业大学	粮食加工
	赵仁勇	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	郑学玲	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	郭祯祥	教授	河南工业大学	粮食工程
	王晓曦	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	郭祯祥	教授	河南工业大学	粮食加工
	温纪平	教授	河南工业大学	粮食加工
	陈志成	教授	河南工业大学	粮食工程
	武文斌	教授/博士	河南工业大学	粮食加工机械
	毛广卿	教授	河南工业大学	谷物科学
	李东森	副教授	河南工业大学	粮食加工
	李利民	副教授	河南工业大学	粮食加工
	林江涛	副教授	河南工业大学	粮食加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	谷物化学组分及其功能性与食品品质团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	谷物品质与加工技术研究、谷物组分物化及功能性研究、谷物化学与食品品质研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、粮食绿色加工大型装备的研制与集成 国家科技支撑计划项目 王凤成 2012 2、面粉清洁高效加工关键技术研究与集成示范国家科技支撑计划项目 郭祯祥 2012 3、高膳食纤维青稞功能产品加工关键技术研究 国家支撑计划项目参与 郑学玲 2012年				
人才团队取得的主要成果	<p>1、高效节能小麦加工新技术</p> <p>研究成果已成功应用于河南、河北、天津、上海等全国20多个省市自治区的400多家面粉厂、1000 多条日处理小麦200 吨以上的制粉生产线上。采用此技术的面粉厂年加工小麦约1000万吨，占全国小麦总加工量的10%左右，年创造利税34亿元。获得2011年国家科技进步二等奖和2012年中国粮油学会科技进步一等奖。具体技术包括：擦打刷一体清理技术、磨撞均衡分离技术、纯细物料处理技术、快速节能调质技术和色选分离技术。</p> <p>2、谷物营养加工与综合利用技术</p> <p>该技术采用原料分类→原料搭配→原料清理→脱皮调质→裸粒产品→分层碾磨制粉→营养复配→特殊加工→专用产品的全谷物食品加工工艺，利用全自动石磨低温加工、挤压和微波杀菌烘干处理技术，处理了谷物的分类加工产品，实现了谷物的营养加工，使谷物利用率有 75%提高到 95%；单线处理能力为每天 24 吨；能源消耗为处理每吨谷物耗电 55 度左右；操作人员数量为每班不超过 5 人；年可创造产值达 5000 万元以上；该项目每年可节约粮食达 1500 吨。具体技术包括：苏氨酸代谢调控高产酸发酵技术、粮油营养健康特性关键评价技术、全谷物挤压生物集成作用与营养保存技术、食品组分的生物修饰与改良技术、微量营养成份破坏与流失控制技术和酶工程技术。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	卞科	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	037167756658	邮 箱	kebian@haut.edu.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	粮食加工		研究方向		植物蛋白质化学与利用

<p>学科带头人事迹简介</p>	<p>男，1960年出生，教授，博士研究生导师，河南工业大学副校长。国际标准化组织食品技术委员会谷物和豆类分技术委员会（ISO/TC34/SC4）主席、全国粮油标准化技术委员会粮油储藏及物流技术工作组（SAC/TC270/WG3）组长。河南省省级重点学科“农产品加工与贮藏工程”第一学术带头人，1994年被选拔为河南省第二届优秀中青年骨干教师、1995年获全国优秀教师荣誉称号、郑州市十大优秀青年暨新长征突击手、1996年被评为享受政府特殊津贴专家、2000年被选拔为河南省跨世纪学术和技术带头人。</p> <p>中国粮油学会常务理事、河南省农业工程学会农产品储藏与加工分会副会长、河南省食品工业协会副会长、河南省省管专家、河南省小麦研究会常务理事，中国粮油学报编委会副主任委员，河南科学编委、中国油脂编委、食品科技编委，1997年9月~1998年9月在美国堪萨斯州立大学粮食科学与工业系高级访问学者。主要研究方向为粮食储藏，出版著作教材7部，发表研究论文72篇。主持或参加完成科研项目17项，其中国家级项目6项，省部级项目7项。获国家级科技进步一等奖1项，二等奖1项；省部级一等奖2项，二等奖2项。获美国发明专利1项。</p>			
<p>创新团队组成</p>	<p>姓 名</p>	<p>职务、职称</p>	<p>单 位</p>	<p>研究方向</p>
	<p>卞 科</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>王凤成</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>赵仁勇</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物化学</p>
	<p>郑学玲</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物化学</p>
	<p>郭祯祥</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食工程</p>
	<p>王晓曦</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物化学</p>
	<p>郭祯祥</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>温纪平</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>陈志成</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食工程</p>
	<p>武文斌</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工机械</p>
	<p>毛广卿</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物科学</p>
	<p>李东森</p>	<p>副教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>李利民</p>	<p>副教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>林江涛</p>	<p>副教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	谷物资源转化为工业材料的理论与技术科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	谷物及其副产物综合利用技术研究、绿色工业材料转化技术研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、大宗食品品质改良蛋白配料制备关键技术研究与开发 国家科技部“863”项目 陈复生 2013年 2、大宗油料适度加工与综合利用技术及智能装备研发与示范 国家重点研发计划（重大共性关键技术类）马传国 2016年				
人才团队取得的主要成果	粮油加工副产物制备高溶解性植物蛋白技术 该技术相关研究成果发表学术论文 120 篇，其中 SCI 收录 54 篇，包括 5 篇 J. Agric. Food Chem. (I 区)，9 篇 Food Chem. (II 区 TOP)、5 篇 Food Hydrocolloids (II 区)、8 篇 Food Res.Int. (II 区)等，相关研究成果近 5 年来已被国外（他人）引用达 500 余次。申请国家发明专利 15 项，其中 6 项获得授权。获得国家科技进步奖二等奖 2 项。包括“稻米深加工高效转化与副产物综合利用“(编号：2011-J-211-2-03-D02)及大豆精深加工关键技术创新与应用(编号：2011-J-211-2-01-D02)。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	陈复生	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	67756855	邮 箱	fushengc@yahoo.com.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品科学	研究方向	植物蛋白质化学与利用		
学科带头人事迹简介	男，1963年7月生，教授，博士，博士生导师，食品科学学术带头人，河南省优秀中青年骨干教师，河南省杰出人才创新基金获得者，河南省高校杰出科研人才创新工程基金获得者，河南省“555”(百千万人才工程)学术技术带头人，全国模范教师，享受国务院政府特殊津贴专家。中国粮油学会理事；中国食品科学技术学会大豆食品专业委员会理事；中国农业工程学会农产品加工与贮藏专业委员会常务理事；河南省食品科学技术学会常务理事；河南省食品行业协会常务理事等。近年来，主持国家自然科学基金项目等国家、省部级以及国际合作科研项目22项，主持和参加完成的科研项目获得国家、省部级科技进步奖15项。授权和申请发明专利6项，其中授权3项。在《Food Chemistry》、《Food Hydrocolloids》、《中国粮油学报》等国内外食品专业重要刊物发表学术论文153篇，其中被 SCI、EI 收录30余篇。主编出版了《食品超高压加工技术》、《植物蛋白工艺学》、《食品工艺学》等著作10部。				

	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
创新团队组成	陈复生	教授/博士	河南工业大学	食品科学
	马传国	教授/博士	河南工业大学	食品科学
	田少君	教授/博士	河南工业大学	谷物科学
	刘玉兰	教授	河南工业大学	粮食加工
	谷克仁	教授	河南工业大学	粮食加工
	汪学德	教授	河南工业大学	粮食加工
	毕艳兰	教授	河南工业大学	粮食加工
	郭兴风	教授	河南工业大学	粮食加工
	张玉军	教授/博士	河南工业大学	粮食加工
	梁少华	教授	河南工业大学	谷物科学
	李桂华	教授	河南工业大学	油脂工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	谷物资源转化为生物能源的理论与技术科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	谷物生物能源转化技术研究、谷物生化及微生物转化技术研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	① 鲜湿面及挂面制品高效关键技术与产业化示范国家科技支撑计划项目 屈凌波 2012年 ② 耐酸耐高温- α 淀粉酶的研发与应用国家支撑计划项目 屈凌波 2013年 ③ 杂粮特色发酵制品开发及产业化技术研究国家星火计划 惠明 2011年				
人才团队取得的主要成果	<p>小麦麸皮和次粉综合利用技术</p> <p>该技术通过控制混合变异系数的次粉和面粉的混配，使次粉以 10%的比例添加到面粉中，得到了具有降血脂以及通便效果的营养面粉，该面粉基本与无添加次粉的面粉具有相近的面制品制作效果。利用添加戊聚糖酶的水溶液，可有效实现麸皮和次粉中淀粉、面筋蛋白和戊聚糖的有效分离，得率分别为 55%、17%、10%。其中，研发具有自主知识产权的嗜热真菌耐热木聚糖酶的菌种定向选育和高酶活发酵技术，创立了我国耐热木聚糖酶的生产应用体系，降低了木聚糖酶的生产应用成本，增强和促进了行业的核心竞争力与技术进步。该技术项目在中纺汇泽生物科技（德州）有限公司、河南永昌飞天淀粉糖有限公司等全国近 30 家企业应用，新增利税 18823 万元。先后获国家科技进步二等奖和中国粮油学会科学技术三等奖。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	王金水	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	0371-6778970	邮 箱	jinshuiw@163.com
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品生物科学		研究方向	蛋白质化学、食品生物技术	

<p>学科带头人事迹简介</p>	<p>男，1964年10月出生，教授，博士，主要研究方向：蛋白质化学、食品生物技术。1982、9-1986、7 在河南师范大学生物系攻读学士学位；1986、9-1989、7在北京师范大学生物系攻读硕士学位；2003、9-2007、6 华南理工大学轻工与食品学院攻读博士学位；1994、10-1995、10 在西班牙马德里自治大学生物系做访问学者；2000、10-2001、10在西班牙高等研究理事会农业化学与食品技术研究所做高访。为河南省教育厅学术带头人、河南省高等学校青年骨干教师。</p>			
<p>创新团队组成</p>	<p>姓 名</p>	<p>职务、职称</p>	<p>单 位</p>	<p>研究方向</p>
	<p>王金水</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>蛋白质化学与工程</p>
	<p>朱广有</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>微生物技术</p>
	<p>刘来亭</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>食品营养</p>
	<p>谢文磊</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>农副产品加工</p>
	<p>惠 明</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>发酵工程</p>
	<p>胡元森</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物科学</p>
	<p>丁长河</p>	<p>副教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>微生物</p>
	<p>王付转</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>微生物技术</p>
	<p>任顺成</p>	<p>副教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>功能性食品</p>
	<p>屈建航</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物化学</p>
	<p>石 磊</p>	<p>教授/博士</p>	<p>华南理工大学</p>	<p>应用微生物与安全</p>
	<p>吴 晖</p>	<p>教授/博士</p>	<p>华南理工大学</p>	<p>食品质量与安全</p>
	<p>管军军</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>微生物技术</p>
	<p>张 勇</p>	<p>副教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>应用微生物与安全</p>

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	油脂化学与精深加工科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	针对小麦和玉米加工副产物及废弃物增值转化率低的问题，重点开展粮食胚芽、小麦麸皮、麦麸次粉、米糠、稻壳、豆粕、花生饼粕、菜籽饼粕、油脚、大豆综合脂质等粮食加工副产物资源的增值转化关键技术研究，创新提高分级分离、生物转化、大分子物性修饰、微胶囊包埋、超临界萃取、微射流、挤压膨化、功能化重组等技术，达到粮食副产物中维生素、矿物质、蛋白质、低聚糖、磷脂等活性成分的提取纯化、改性等目的，开发膳食纤维、低聚糖、磷脂、米糠油、胚芽油等系列产品，提高粮食加工副产品的综合利用率，实现资源节约型及环境友好型生产，节约原粮消耗，促进我国粮食深加工产业的可持续发展。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、大宗食品品质改良蛋白配料制备关键技术与开发 国家科技部“863”项目 陈复生 2013年 2、大宗油料适度加工与综合利用技术及智能装备研发与示范 国家重点研发计划（重大共性关键技术类）马传国 2016年				
人才团队取得的主要成果	粮油加工副产物制备高溶解性植物蛋白技术 该技术相关研究成果发表学术论文 120 篇，其中 SCI 收录 54 篇，包括 5 篇 J. Agric. Food Chem. (I 区)，9 篇 Food Chem. (II 区 TOP)、5 篇 Food Hydrocolloids (II 区)、8 篇 Food Res.Int. (II 区)等，相关研究成果近 5 年来已被国外（他人）引用达 500 余次。申请国家发明专利 15 项，其中 6 项获得授权。获得国家科技进步奖二等奖 2 项。包括“稻米深加工高效转化与副产物综合利用”（编号：2011-J-211-2-03-D02）及大豆精深加工关键技术创新与应用（编号：2011-J-211-2-01-D02）。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	陈复生	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	67756855	邮 箱	fushengc@yahoo.com.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品科学	研究方向	植物蛋白质化学与利用		

<p>学科带头人事迹简介</p>	<p>男，1963年7月生，教授，博士，博士生导师，食品科学学科学术带头人，河南省优秀中青年骨干教师，河南省杰出人才创新基金获得者，河南省高校杰出科研人才创新工程基金获得者，河南省“555”（百千万人才工程）学术技术带头人，全国模范教师，享受国务院政府特殊津贴专家。中国粮油学会理事；中国食品科学技术学会大豆食品专业委员会理事；中国农业工程学会农产品加工与贮藏专业委员会常务理事；河南省食品科学技术学会常务理事；河南省食品行业协会常务理事等。近年来，主持国家自然科学基金项目等国家、省部级以及国际合作科研项目22项，主持和参加完成的科研项目获得国家级、省部级科技进步奖15项。授权和申请发明专利6项，其中授权3项。在《Food Chemistry》、《Food Hydrocolloids》、《中国粮油学报》等国内外食品专业重要刊物发表学术论文153篇，其中被SCI、EI收录30余篇。主编出版了《食品超高压加工技术》、《植物蛋白工艺学》、《食品工艺学》等著作10部。</p>			
<p>创新团队组成</p>	<p>姓 名</p>	<p>职务、职称</p>	<p>单 位</p>	<p>研究方向</p>
	<p>陈复生</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>食品科学</p>
	<p>马传国</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>食品科学</p>
	<p>田少君</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物科学</p>
	<p>刘玉兰</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>谷克仁</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>汪学德</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>毕艳兰</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>郭兴风</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>张玉军</p>	<p>教授/博士</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>粮食加工</p>
	<p>梁少华</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>谷物科学</p>
	<p>李桂华</p>	<p>教授</p>	<p>河南工业大学</p>	<p>油脂工程</p>

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	粮食副产物综合利用科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学、华南理工大学、吉林农业大学				
人才团队的主要研究方向	针对小麦和玉米加工副产物及废弃物增值转化率低的问题，重点开展粮食胚芽、小麦麸皮、麦麸次粉、米糠、稻壳、豆粕、花生饼粕、菜籽饼粕、油脚、大豆综合脂质等粮食加工副产物资源的增值转化关键技术研究，创新提高分级分离、生物转化、大分子物性修饰、微胶囊包埋、超临界萃取、微射流、挤压膨化、功能化重组等技术，达到粮食副产物中维生素、矿物质、蛋白质、低聚糖、磷脂等活性成分的提取纯化、改性等目的，开发膳食纤维、低聚糖、磷脂、米糠油、胚芽油等系列产品，提高粮食加工副产品的综合利用率，实现资源节约型及环境友好型生产，节约原粮消耗，促进我国粮食深加工产业的可持续发展。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、大宗食品品质改良蛋白配料制备关键技术研究与开发 国家科技部“863”项目 陈复生 2013年</p> <p>2、特殊人群食品（中老年、婴儿）品质改良用蛋白配料制备关键技术研究（合作）国家科技部“863”项目 杨晓泉 2013年</p> <p>3、大宗油料适度加工与综合利用技术及智能装备研发与示范 国家重点研发计划（重大共性关键技术类）马传国 2016年</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>粮油加工副产物制备高溶解性植物蛋白技术：</p> <p>该技术相关研究成果发表学术论文120篇，其中 SCI 收录54篇，包括5 篇 J. Agric. Food Chem. (I 区)，9 篇 Food Chem. (II 区 TOP)、5 篇 Food Hydrocolloids (II 区)、8 篇 Food Res.Int. (II 区)等，相关研究成果近5年来已被国外（他人）引用达500余次。申请国家发明专利15项，其中6 项获得授权。获得国家科技进步奖二等奖2项。包括“稻米深加工高效转化与副产物综合利用“（编号：2011-J-211-2-03-D02）及大豆精深加工关键技术创新与应用（编号：2011-J-211-2-01-D02）。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	陈复生	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	67756855	邮 箱	fushengc@yahoo.com.cn

通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号		邮 编	450000
研究领域	食品科学	研究方向	植物蛋白质化学与利用	
学科带头人事迹简介	<p>男，1963年7月生，教授，博士，博士生导师，食品科学学术带头人，河南省优秀中青年骨干教师，河南省杰出人才创新基金获得者，河南省高校杰出科研人才创新工程基金获得者，河南省“555”（百千万人才工程）学术技术带头人，全国模范教师，享受国务院政府特殊津贴专家。中国粮油学会理事；中国食品科学技术学会大豆食品专业委员会理事；中国农业工程学会农产品加工与贮藏专业委员会常务理事；河南省食品科学技术学会常务理事；河南省食品行业协会常务理事等。近年来，主持国家自然科学基金项目等国家、省部级以及国际合作科研项目22项，主持和参加完成的科研项目获得国家、省部级科技进步奖15项。授权和申请发明专利6项，其中授权3项。在《Food Chemistry》、《Food Hydrocolloids》、《中国粮油学报》等国内外食品专业重要刊物发表学术论文153篇，其中被SCI、EI收录30余篇。主编出版了《食品超高压加工技术》、《植物蛋白工艺学》、《食品工艺学》等著作10部。</p>			
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	陈复生	教授/博士	河南工业大学	食品科学
	马传国	教授/博士	河南工业大学	食品科学
	田少君	教授/博士	河南工业大学	谷物科学
	刘玉兰	教授	河南工业大学	粮食加工
	谷克仁	教授	河南工业大学	粮食加工
	汪学德	教授	河南工业大学	粮食加工
	毕艳兰	教授	河南工业大学	粮食加工
	郭兴风	教授	河南工业大学	粮食加工
	张玉军	教授/博士	河南工业大学	粮食加工
	梁少华	教授	河南工业大学	谷物科学
	李桂华	教授	河南工业大学	油脂工程
	杨晓泉	教授/博士	华南理工大学	食物蛋白化学与化工
	刘国琴	教授/博士	华南理工大学	油脂高值化利用
	王大为	教授/博士	吉林农业大学	食品科学与工程
张艳荣	教授/博士	吉林农业大学	食品科学与工程	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：湖北大学知行学院

人才团队名称	粮油加工创新团队				
人才团队所在单位	湖北大学知行学院				
人才团队的主要研究方向	粮油精深加工、功能活性物质研究、食品生物技术				
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	近3年，团队共承担湖北省科学研究项目7项、湖北省粮食科技成果转化项目5项、其他校企产学研合作项目二十余项，直接到账科研经费近300万，联合培养相关硕士2人。制定国家标准2项，申请各类相关专利9项（其中4项已获得授权），在国内外期刊共发表论文近40篇，为企业提出各类技术改造方案5项，构建质量控制体系4项。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘齐 系主任/副教授	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	2015.9
移动电话		固定电话	027-82307023	邮箱	70782480@qq.com
通讯地址	湖北省武汉市谏家矶兴盛大道特一号			邮编	430011
研究领域	食品科学	研究方向	特色农产品精深加工以及功能活性成分研究		
学科带头人 事迹简介	<p>刘齐，男，1983年出生，2001年就读于华中农业大学生命科技学院并于2005年取得理学学士学位；同年免试保送至华中农业大学食品科技学院攻读硕士研究生并取得硕士学位，2012年就读于华中农业大学食品科技学院并于2015年取得博士学位。研究方向为农产品加工与储藏，主要专注于特色农产品精深加工以及功能活性成分研究。</p> <p>近5年来，参与国家产业岗位科学家研究1项（CARS- 27-05B），共主持湖北省青年教师深入企业行动计划项目（湖北省教育厅“千人计划”，XD2010128）1项、湖北省教育厅科学研究计划项目1项（B2014235）、湖北省粮食科技成果转化项目1项（湖北省粮食局，2060404）以及其他横向合作项目2项，参与云南省科技条件平台建设项目（2010DH025）一项、广东省科学技术厅项目（2012B020418003）一项，指导湖北省大学生创新创业项目1项（201313234007）。在各级别学术刊物发表学术论文十余篇，其中SCI收录3篇，EI收录1篇，中文核心5篇。申请、获得专利5项。参与编写检测分析类教材2部。指导的本科毕业论文2篇荣获湖北省优秀学士学位论文奖。</p>				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	杨登想	教务处处长/副教授	湖北大学知行学院	粮食加工
	王鲁峰	教师/副教授	华中农业大学	碳水化合物加工技术
	彭汝生	教师/副教授	湖北大学知行学院	粮油储藏
	叶 敏	教师/副教授	湖北大学知行学院	粮食加工
	陈 洁	教师/副教授	湖北大学知行学院	粮食工程
	孙美玲	教师/副教授	湖北大学知行学院	发酵食品生产技术
	钟 星	教师/副教授	湖北大学知行学院	食品生物技术
	章 焰	教师/副教授	湖北大学知行学院	粮油加工
	左祥莉	教师/讲师	湖北大学知行学院	农产品储藏与加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所

人才团队名称	粮食加工及其副产物综合利用团队				
人才团队所在单位	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所				
人才团队的主要研究方向	粮食加工副产物综合利用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	公益性行业（农业）科研专项“大宗粮食加工副产物综合利用技术与示范”子课题小麦膳食纤维绿色高效制备关键技术研究及示范，2013-2017，78万。 湖北省技术创新专项“高品质马铃薯主食产品加工关键技术研发”，100万元。				
人才团队取得的主要成果	获得授权专利4项，申请专利3项，登记成果2项。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	梅新 副研究员	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业科学院	毕业时间	2010.06
移动电话		固定电话	02787389302	邮箱	430064
通讯地址	武汉市洪山区南湖大道5号			邮编	430064
研究领域	农产品加工	研究方向	粮食加工副产物综合利用		
学科带头人 事迹简介	梅新，博士，40岁，副研究员，毕业于中国农业科学院农产品加工研究所农产品质量与食品安全专业，主要研究方向为粮食加工及其副产物综合利用，主要从事小麦、大米、甘薯及湖北特色杂粮加工及副产物综合利用方面研究，与省内多加粮食加工企业建立了良好合作关系，现主持1项农业部公益性行业专项子课题“小麦麸绿色高效制备关键技术研发与示范”，1项湖北省科技创新重大专项“高品质马铃薯主食产品研发”。共发表论文40余篇，编写著作4部，申请发明专利13项，其中授权专利8项，获湖北省科技进步二等奖1项，中国农业科学院科学技术成果二等奖1项，海南省科技进步三等奖2项。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	何建军	研究员	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所		大米加工
	施建斌	助理研究员	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所		马铃薯主食化

团队人员信息	隋勇	助理研究员	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所	小麦加工
	蔡沙	助理研究员	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所	马铃薯主食化
	陈学玲	副研究员	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所	大米加工
	范传会	助理研究员	湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所	杂粮加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

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	武汉轻工大学食品科学与工程学院
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	“十二五”国家科技支撑计划——糙米与配合营养米主食关键技术研究及产业化示范 “十二五”国家科技支撑计划子课题——优质菜籽油加工与副产物综合利用技术与示范 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
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 Effect of wet ball milling on physicochemical properties and crosslinking reaction performance of corn starch [J]. Starch-Starke, 2015, 67: 958–963 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)

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		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	<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>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	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	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

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	谷物资源加工及综合利用技术的研究开发和应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	近5年，主持国家级、省部级及其他各类科研项目20余项，其中主持国家粮食局公益项目1项，承担国家粮食局公益项目子课题3项，主持“十三五”重点研发专项课题1项，承担“十三五”重点研发专项研究任务5项，国家自然科学基金1项等。				
人才团队取得的主要成果	发表论文35篇，其中SCI论文15篇，授权发明专利5项，成果鉴定7项，获得省部级科技奖励4项，武汉市科技进步一等奖1项。本团队的各项技术成果已在13家企业推广应用，规模化生产10个新产品，服务企业近三年新增利润5亿多元。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	丁文平	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	2003年3月
移动电话		固定电话		邮箱	Wading@126.com
通讯地址	湖北武汉市东西湖区常青花园学府南路68号			邮编	
研究领域	食品科学	研究方向	谷物资源开发与利用		
学科带头人事迹简介	武汉轻工大学食品学院院长、科技部稻米精深加工产业技术创新联盟副秘书长、中国粮油学会发酵面制品分会副会长、面条制品分会副会长《中国粮油学报》及《食品科技》杂志编委等。长期从事谷物科学与粮食资源开发方面的教学和科研工作，主持国家级、省部级科研项目10项，获湖北省二等奖2项，发表论文40余篇，参编著作3部。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	周坚	教授/副校长	武汉轻工大学		食品科学与工程
	王学东	教授/副院长	武汉轻工大学		谷物资源开发
	沈汪洋	教授	武汉轻工大学		谷物资源开发

团队人员信息	吕庆云	副教授	武汉轻工大学	谷物资源开发
	张威	副教授	武汉轻工大学	谷物资源开发
	王国珍	讲师	武汉轻工大学	谷物资源开发
	庄坤	实验师	武汉轻工大学	谷物资源开发
	陈轩	实验师	武汉轻工大学	谷物资源开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	膳食活性物质与功能性食品团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学 食品科学与工程学院
人才团队的主要研究方向	食品加工化学基础与营养功效评价； 特色农食产品加工新技术及资源利用； 功能性发酵食品与膳食加工安全
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>(1) 何静仁，国家自然科学基金项目，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</p> <p>(2) 何静仁，国家国际科技合作专项项目，重要植物天然色素的稳定化新技术及应用开发合作</p> <p>(3) 何静仁，湖北省科技重大专项，重要黑色杂粮功效组分稳态化深加工新技术及应用开发合作</p> <p>(4) 祝振洲，国家自然科学基金青年项目，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</p> <p>(5) 何毅，国家自然科学基金青年项目，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</p> <p>(6) 李书艺，国家自然科学基金青年项目，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</p> <p>(7) 刘刚，国家自然科学基金青年项目，美拉德反应改善乳清蛋白热稳定性过程中颜色、有害物质的控制与反应机理研究</p>
人才团队取得的主要成果	<p>专利1.何静仁等，同步生产栀子多种功效组分的萃取剂及其提取与分离方法，ZL201310236011.5</p> <p>专利2.何静仁等，一种紫菜苔同步生产功能性配料和粉状食品的制备方法，ZL201410204242.2</p> <p>专利3.何静仁等，一种高品质宣木瓜籽油的亚临界萃取工艺，CN104560381A</p> <p>专利4.何静仁等，一种膜分离纯化技术制备茯苓多糖提取物新工艺，ZL201410015582.0</p> <p>专利5.祝振洲，何静仁，一种脉冲电场耦合电阻加热强化辅助逆流提取菊粉的方法，CN104558256A</p> <p>[1] Yi He, Wanping Chen, Russell J. Cox, Jingren He, Fusheng Chen. Recent advances in reconstructing microbial secondary metabolites biosynthesis in <i>Aspergillus</i> spp. <i>Biotechnology Advances</i>, 2018, doi.org/10.1016/j.biotechadv.2018.02.001 (SCI, IF: 10.597)</p> <p>[2] Yi He, Russell J. Cox. The molecular steps of citrinin biosynthesis in fungi. <i>Chemical Science</i>. 2016, 7, 2119-2127. (SCI, IF: 9.211)</p> <p>[3] Jie Cai, Haitao Niu, Zhenyu Li, Yong Du, Pavel Cizek, Zongli Xie, Hanguo Xiong, Tong Lin, High-Performance Supercapacitor Electrode Materials from Cellulose-Derived Carbon Nanofibers, <i>ACS Applied Materials & Interfaces</i>, 2015, 7, 14946-14953 (SCI, IF: 7.145)</p>

	<p>[4] Zhenzhou Zhu, Nao Wu, MinjieKuang, Olusola Lamikanra, Gang Liu, Shuyi Li, Jingren He, Preparation and toxicological evaluation of methyl pyranoanthocyanin, Food and Chemical Toxicology, 2015, 83, 125-132 (SCI, IF:3.584)</p> <p>[5] Xiaoshuang Cai, Rui Zhang, Ying Guo, Jingren He, Shuyi Li, Zhenzhou Zhu, Gang Liu, Jun Yang. Optimization of ultrasound-assisted extraction of gardenia fruit oil with bioactive components and their identification and quantification by HPLC-DAD/ESI-MS2, Food & Function, 2015, 6, 2194-2204(SCI)</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	何静仁	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	2003.7
移动电话		固定电话		邮箱	jingren.he@whpu.edu.cn
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区学府南路68号武汉轻工大学常青校区			邮编	
研究领域	食品科学	研究方向	食品加工化学基础与营养功效评价； 特色农食产品加工新技术及资源利用		
学科带头人事迹简介	<p>何静仁，男，华中农业大学农产品加工及贮藏工程专业博士，湖北省“楚天学者计划”特聘教授、“湖北省基层急需紧缺专业技术特聘岗位人选”，武汉轻工大学教授。研究领域集中在食品科学基础及功能性食品和配料的技术开发方面，研究专长为食品营养与功能性物质基础及深加工新技术。目前主持科技部国家国际科技合作专项项目1项（2014DFG32310）、国家自然科学基金面上项目1项、湖北省和武汉市科技项目及企业合作5项。国内外I区核心期刊发表论文多篇，SCI/EI收录论文总影响因子25.4并他引近110次，首次命名并被美国维基百科引用定义2类新型天然衍生产物；申请及公开发明专利5项。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	祝振洲	副教授	武汉轻工大学食品科学与工程学院	活性物质提取、膜分离纯化及中试加工过程的工程化	
	何毅	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品生物技术与发酵食品工程	
	李书艺	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	膳食活性物质的吸收利用与代谢研究	
	刘刚	副教授	武汉轻工大学食品科学与工程学院	蛋白质化学，活性物质输送体系研究	
	蔡杰	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	生物大分子综合利用及功能性淀粉材料开发	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	稻米加工创新团队				
人才团队所在单位	国粮武汉科学研究设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	稻米加工及深加工技术装备				
人才团队近5年承担的国家计划项目	2013年公益项目中任务“粮食加工关键主机的数字化设计技术研究”； 2015年公益项目中任务“碾米制粉制油节能减损技术指标研究与制定”及“稻米留胚米节粮节能智能化关键装备研究示范”； 2017年重点研发专项“大宗米制品适度加工关键技术装备研发及示范”项目中任务“工业化米饭专用米加工成套技术装备研发与应用”、“籼米适度加工技术与智能化、自动化关键装备研发及产业化示范”，及“粮食产后‘全程不落地’技术模式示范工程”项目中任务“粮油食品加工企业‘全程不落地’收储技术模式研究和应用”				
人才团队取得的主要成果	粮食加工关键主机的数字化设计技术研究； 蒸谷米生产加工方法及装置研究； 留胚米高效节能生产技术装备； 富硒留胚米加工技术研究； 籼米淀粉基质脂肪替代品生产技术的中试研究 富硒发芽糙米杂粮粥关键技术及应用 碎米挤压液化制糖新工艺技术				
学科带头人姓名 (职务、职称)	谢健	性别	男	身份证号	
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	1982.6
移动电话		固定电话	027-50657875	邮箱	vipiky@163.com
通讯地址	武汉市卓刀泉南路3号			邮编	430079
研究领域	稻米加工	研究方向	稻米加工及深加工技术装备		
学科带头人简介	自1982年以来，一直从事粮食加工领域的技术研发、标准研究与制修订、工程设计及行业规划研究与制定。作为技术负责人或项目负责人，完成国家重点科技攻关、国家科技支撑项目、国家计委专项、科技部专项、粮食行业公益专项10多项；完成“十一五”全国粮油加工业发展规划（稻谷加工业篇）等行业规划和战略研究；主持制（修）订《ISO7301 稻米-规格（Rice-Specification）》、《大米》等10多项重要国际/国家标准；承担完成金健米业、北大荒米业等100多项粮油加工项目的工程设计。获10多项部（省）级科技进步奖、国家级与部级优秀工程设计奖。				

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	刘化	研究员	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	王杭	研究员	国粮武汉科学研究设计院有限公司	粮食与饲料工业
	高建峰	研究员	国粮武汉科学研究设计院有限公司	粮油加工
	杨林	研究员	国粮武汉科学研究设计院有限公司	粮油、饲料检测
	王辉	高工	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	杨先奎	副研究员	国粮武汉科学研究设计院有限公司	粮油、饲料检测
	刘小敏	副研究员	国粮武汉科学研究设计院有限公司	粮油、饲料检测
	程科	高工	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	张朝富	高工	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	李志方	工程师	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	杨喜华	工程师	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	左家瑞	工程师	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	杨会宾	工程师	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工
	郭亚丽	助工	国粮武汉科学研究设计院有限公司	稻米加工及深加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	现代农业产业技术体系绿色粮油重点产业创新团队				
人才团队所在单位	湖北工程学院湖北省新农村发展研究院				
人才团队的主要研究方向	绿色食品粮油产业关键技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	主持国家自然科学基金；国家科技计划；国家农业杰出科研人才基金；全国“十三五”现代农业发展重点项目；高校科技创新能力工程；高校新农村发展研究院建设计划；湖北省高等学校优秀中青年科技创新团队；2011计划；粮油产业科技支撑计划；粮油标准计划；优势特色农产品专项；优质稻米工程；优质油菜工程；优质大豆工程；中国农业科学院创新工程。				
人才团队取得的主要成果	中国农学青年科技奖；全国性科研成果奖；湖北省科学技术奖；市科研成果奖；培养研究生；培养粮油科技人才；国家发明专利；软件著作权；绿色食品标准；发表SCI、EI收录高水平论文；科技成果入选全国100项主推技术；研究、引进、开发、试验、示范、推广、转化、应用新品种、新产品、新技术、新成果、新模式、新标准、新药肥、新机械50项（个）以上，经济、社会、生态效益显著。				
学科带头人姓名	李春生	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	xgxh2006@163.com
通讯地址	湖北省孝感市交通大道272号			邮 编	432000
研究领域	粮油产业	研究方向	绿色食品粮油产业关键技术		
学科带头人事迹简介	<p>①绿色粮油创新人才：研究生导师；湖北省人民政府首批二级教授；湖北省有突出贡献中青年专家；湖北省新世纪高层次人才工程首批人选；湖北省第十届人大代表；绿色食品粮油重点产业湖北省院士专家工作站首席专家；湖北省优秀科技特派员；湖北省高校优秀科技创新团队首席专家；农业部项目评估专家；国家自然科学基金评议专家；国家科技创新创业人才评审专家；全国优秀农业科技工作者；全国无公害农产品示范基地首席专家；中国油莎豆科技产业联盟副理事长。</p> <p>②绿色粮油创新平台：创建湖北省新农村发展研究院；湖北省科技成果转化基地；湖北省农业资源利用研发推广中心；湖北乡村振兴战略研究中心；湖北省院士专家工作站；中国农业推广协会理事；全国富硒农业技术专业委员会常务理事。</p> <p>③绿色粮油创新项目：主持国家自然科学基金；国家重点科技计划；国家农业杰出科研人才</p>				

	<p>基金；高层次人才工程基金；全国“十三五”现代农业发展重点项目；高校科技创新能力工程；高校新农村发展研究院建设计划；2011计划；粮油产业科技支撑计划；粮油标准计划；无公害食品行动计划；优势特色农产品专项；优质稻米工程；优质油菜工程；优质大豆工程；中国农业科学院创新工程；全国公开招标中标等国家和省部级科技项目。</p> <p>④绿色粮油创新成果：荣获中国农学青年科技奖；全国农牧渔业丰收奖一等奖1项、二等奖2项；湖北省科学技术奖3项；科技成果入选全国100项主推技术；国家发明专利；绿色食品标准制定转化；培养研究生；培养粮油科技人才。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	顾建伟	讲师/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油品种
	陆光远	特聘教授/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油种质
	章爱群	教授/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油品质
	斯琴朝克图	副教授/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油检测
	崔雪梅	副教授/硕士	湖北省新农村发展研究院	粮油生态
	彭 祺	副教授/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油图象
	屠礼芬	讲师/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油图象
	程 静	副教授/博士	湖北省新农村发展研究院	粮油经济

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

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	油脂工程				
人才团队近5年承担的国家计划项目	油料油脂适度加工技术规范制定与实施（2016YFD0401400）				
人才团队取得的主要成果	<p>获省部级科技奖8项，其中一等奖7项，申请发明专利35项，授权发明专利7项、实用新型专利4项。发表论文70多篇，其中SCI 11篇，获国家自然科学基金项目5项，出版专著20余部。完成食用植物适度和稳态化加工工艺研究与关键装备开发等国家科技部公益性项目。组织和参与《食用植物油》（GB2716）、《食用植物油生产卫生规范》（GB 8955）和《植物油适度加工技术规程》等40余项国家和行业标准与规范的制（修）订工作。“产脂微生物菌（藻）种的改良及其应用技术”、“发酵法制备微生物油脂 γ-亚麻酸（GLA）的技术研究与应用”等代表性的科研成果均达国际先进水平。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	何东平	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	1980.6
移动电话		固定电话	027-83956026	邮箱	hedp123456@163.com
通讯地址	武汉市汉口常青花园学府南路68号			邮编	430040
研究领域	食品工程	研究方向	油脂工程		
学科带头人事迹简介	<p>2016年湖北省科技进步奖一等奖，2014年湖北省科技进步奖一等奖，2013年湖北省科技进步奖一等奖，2017年中国粮油学会科学技术奖一等奖，2015年中国粮油学会科学技术奖一等奖，2014年中国粮油学会科学技术奖一等奖，2013年中国粮油学会科学技术奖一等奖</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	何东平	教授	武汉轻工大学	油脂工程	
	胡传荣	教授	武汉轻工大学	油脂及植物蛋白	

团队人员信息	郑竟成	教授	武汉轻工大学	油脂工程
	刘晔	副教授	武汉轻工大学	油脂及植物蛋白
	李云雁	教授	武汉轻工大学	农副产品加工
	舒静	高级实验师	武汉轻工大学	功能性因子
	王展	副教授	武汉轻工大学	生物传感器
	杨国燕	实验师	武汉轻工大学	食品加工及检测
	王明明	讲师	武汉轻工大学	功能性分离膜
	雷芬芬	助教	武汉轻工大学	油脂工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

人才团队名称	油料资源高值化全利用及其品质评价新技术团队
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	油料加工新工艺与资源综合开发,油脂绿色精细化工产品研发
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金面上项目，油脂加工过程中氯丙醇及其脂肪酸酯形成机理及控制研究，86 万元 2. 国家自然科学基金青年项目，油脂凝胶基人造奶油的形成机制及其微观网络结构研究，21 万元 3. 国家自然科学基金青年项目，鲢鱼来源复杂脂质通过 CD1d 分子递呈的对 NKT 细胞激活作用研究，24 万元 4. 国家自然科学基金面上项目，环境友好型无硫、磷减摩抗磨润滑油添加剂虚拟筛选及设计，60 万元
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1、获得的奖励 <ol style="list-style-type: none"> (1) 稻谷加工副产物及油料皮壳高值化利用技术及应用，湖北省科技进步一等奖，2015 年 (2) 高谷维素米糠油精炼新技术，武汉市科技进步三等奖，2014 年 2、已获授权专利 <ol style="list-style-type: none"> (1) 一种精制富含谷维素米糠油的工艺（201110303529.7） (2) 低温制备茶籽油的方法及用于该方法的活化稻壳灰的制备（201210006801.X） (3) 高酸价油脂物理蒸馏脱酸装置（201220540092.8） (4) 甾醇基色谱固定相的制备方法（201210505338.3） (5) 3-氯-1,2-丙二醇及其脂肪酸酯含量的检测方法（20121000681.4） (6) 冷轧生产脱酚棉籽蛋白方法（201510049737.7） (7) 3-氯-1,2-丙二醇的高效液相色谱-荧光检测方法（201510020204.6） (8) 油菜籽脱皮机（201220540091.4） (9) 一种根据分子动力学模拟预测润滑油基础油减摩性能的方法（201310730809.5） (10) 黄豆壳皮转化为膳食纤维的工艺方法（201410102747.8） 3、成果鉴定 <ol style="list-style-type: none"> (1) 低温米糠粕中蛋白质提取新技术 (2) 高谷维素含量米糠油精炼新技术 (3) 米糠蜡综合脱脂精制工艺及乳化蜡产品生产 (4) 低温米糠粕膳食纤维提取关键技术 4、文章 <ol style="list-style-type: none"> (1) Yanpeng Zhang, Ruijin Yang, Weinong Zhang, Zhixiong Hu, Wei Zhao. Structural characterization and physicochemical properties of protein extracted from soybean meal assisted by steam flash-explosion with dilute acid soaking. Food Chemistry, 2017, 219, 48-53.

	<p>(2) Xinlei Gao, Zhan Wang, Kang Dai, Tingting Wang. A quantitative structure tribo-ability relationship model for ester lubricant base oils. <i>Journal of Tribology</i>, 2015, 137, 021801.</p> <p>(3) He, J.-B.; He, H.-F.; Zhao, L.-L.; Zhang, L.; You, G.-Y.; Feng, L.-L.; Wan, J.; He, H.-W., Synthesis and antifungal activity of 5-iodo-1, 4-disubstituted-1, 2, 3-triazole derivatives as pyruvate dehydrogenase complex E1 inhibitors. <i>Bioorganic & Medicinal Chemistry</i>, 2015, 23, 1395-1401.</p> <p>(4) Yanpeng Zhang, Ruijin Yang, Wei Zha, Xiao Hua, Wenbin Zhang. Physicochemical and emulsifying properties of protein extracted from soybean meal assisted by steam flash-explosion [J]. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i>, 2014, 23, 131-137.</p> <p>(5) Lijuan Han; Lin Li; Bing Li; Lei Zhao; Hao Liu; Xuede Wang; Guoqin Liu. Structure and physical properties of organogels developed by sitosterol and lecithin with sunflower oil. <i>Journal of American Oil Chemists’ Society</i>, 2014, 91, 1783-1792.</p> <p>(6) Lijuan Han; Lin Li; Bing Li; Lei Zhao; Xinqi Liu; Xuede Wang; Guoqin Liu. Effect of High Pressure Microfluidization on Crystallization Behavior of Palm Stearin—Palm Olein Blends. <i>Molecules</i>, 2014, 19, 5348-5359.</p> <p>(7) Jun Yanga, Anhong Xiao*, Chunwei Wang. Novel development and characterization of dietary fiber from yellow soy beanhulls. <i>Food Chemistry</i>, 2014, 161, 367-375.</p> <p>(8) Xiu-Ju Zhao, Hexian Zhuo. ECR-MAPK regulation in liver early development. <i>Biomed Res Int</i>, 2014, 2014, 850802.</p> <p>(9) Lijuan Han; Lin Li; Lei Zhao; Bing Li; Guo Qin Liu; Xin Qi Liu, Xue De Wang. Rheological properties of organogels developed by sitosterol and lecithin. <i>Food Research International</i>, 2013, 53, 42-48.</p> <p>(10) Zhang Y P, Yang R J, Zhao W, Hua X, Zhang W B. Application of high density steam flash-explosion in protein extraction of soybean meal [J]. <i>Journal of Food Engineering</i>, 2013, 116(2), 430-435.</p> <p>(11) Zhang Y P, Zhao W, Yang R J, Ahmed M A, Hua X, Zhang W B, Zhang Y Q. Preparation and functional properties of protein from soybean meal assisted by steam flash-explosion with dilute acid soaking [J]. <i>Journal of Food Engineering</i>, 2013, 119(1), 56-64.</p> <p>(12) Zhixiong Hu; Peng Cheng; Minli Guo; Weinong Zhang; Yutang Qi. A novel approach of periodate oxidation coupling with HPLC-FLD for the quantitative determination of 3-chloro-1, 2-propanediol in water and vegetable oil. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, 2013, 61, 6614-6621.</p> <p>(13) 欧阳剑, 王维曼, 胡志雄*, 齐玉堂, 徐韵扬, 张维农. 油脂精炼工艺条件对 3-MCPD形成的影响. <i>中国油脂</i>, 2014, 39(7): 58-61.</p> <p>(14) 李晓月, 楚素平, 张晶晶, 张红建, 周聪, 肖安红*. 玉米皮膳食纤维对反式脂肪酸致小鼠胰岛素抵抗的影响. <i>食品科学</i>, 2014, 35(13): 218-220.</p> <p>(15) 肖安红*, 王晶. 馒头粉中高分子麦谷蛋白亚基组成及含量与面团流变性质的关系. <i>食品科学</i>, 2014, 35(19): 86-70.</p> <p>(16) 邹舟, 王琦*, 于刚, 张维农, 王海滨. 脂肪酶Bakezyme LFP水解大豆粉末磷脂研究. <i>食品工业科技</i>. 2014, 35(24): 172-176.</p> <p>(17) 邹舟, 王琦*, 于刚, 张维农, 王海滨. 鲢鱼各部位磷脂组分及脂肪酸组成分析, <i>食品科学</i>. 2014, 35(24): 105-109.</p> <p>(18) 张海龙, 张维农*, 胡志雄, 齐玉堂, 龚任. 高效液相色谱法定量分析茶籽粕中的茶皂素. <i>食品科学</i>, 2013, 34(8): 153-156.</p>
--	---

学科带头人姓名 (职务、职称)	张维农	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	2004.6.30
移动电话		固定电话	027-83924790	邮箱	zhangweinong@163.com
通讯地址	湖北省武汉市常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域	油料资源综合开发	研究方向	功能性油脂制备、食品安全检测新技术、油料资源的综合开发利用		
学科带头人事迹简介	<p>张维农，男，武汉轻工大学，食品科学与工程学院，博士，教授，硕士生导师，享受湖北省政府专项津贴专家。主要研究领域涉及脂质营养组学、功能性油脂制备、食品安全检测新技术、油料资源的综合开发利用等。先后主持承担了国家自然科学基金面上项目、“863”计划子课题、粮食行业公益性专项、教育部重点项目、湖北省重大科技专项、湖北省重大科技成果转化项目等，具有丰富的科研项目和团队的管理经验；负责完成了茶籽全程低温加工技术开发、功能性米糠油精炼新技术等横向项目多项；2015年湖北省科技进步一等奖（第一完成人）；已获授权发明专利7项，正在申报发明专利2项；完成鉴定成果6项；在国内外学术期刊上发表论文40余篇，其中作为第一作者或通讯作者在 Journal of chromatogr. A、J Agric. Food Chem、Food Chem.、Talanta、J Sep.Sci.等 SCI 源刊上发表论文11篇。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	齐玉堂	油脂工程系主任，教授	武汉轻工大学	油料加工新工艺	
	韩立娟	讲师	武汉轻工大学	油脂制品高值化修饰与综合利用	
	胡志雄	副教授	武汉轻工大学	食品安全检测新技术	
	贺军波	讲师	武汉轻工大学	油脂绿色精细化工产品研发	
	张燕鹏	副教授	武汉轻工大学	蛋白质化学与工程	
	王琦	副教授	武汉轻工大学	水产动物功能性脂质研究	
	肖安红	教授	武汉轻工大学	油脂制取过程中粉尘的控制技术	
	高新蕾	教授	武汉轻工大学	油脂摩擦学材料	
	赵秀举	副教授	武汉轻工大学	生物分析化学	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮油营养与安全团队
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	粮油加工过程有毒有害物质的快速检测与安全控制、粮油粮油加工过程中产生的有毒有害物质的安全性评价、粮油功能因子功效评价、食品安全预警等为主的4个重点研究方向。
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1) 国家卫生和计划生育委员会(2017年): 2017年食品安全国家标准制定、修订项目名称: 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量,(编号:spaq-2017-001); 经费: 20万 2) 国粮办发[2017]177号文: 国家行业标准: 大米蛋白, 经费6万 3) 国粮办发[2017]177号文: 国家行业标准: 大米淀粉, 经费6万 4) 湖北省教育厅重点项目,《基于生物发光法乳品中微生物快速检测方法研究》, D20161701, 2016.1-2017.12, 4万。 5) 国家基金, 新型酸热稳定蛋白基运输体对花色苷类物质的稳定化机理及生物利用影响机制, 31771925, 2018.1-2021.12, 60万 6) 国家高技术研究发展计划(863计划): 改善心脑血管功能和骨质疏松的功能食品升级, (编号: 2010AA023003), 2010-2013, 经费705万; 7) “十二五”国家科技支撑计划子课题:《食品中化学危害健康风险表征与膳食暴露评估技术研究》, (编号: 2012BAK01B01), 2012-2015 8) 国家自然科学基金面上项目: 叶酸干预对苯并(a)芘毒性作用的影响, (编号 NSFC: 21077082), 2011-2013 9) 国家自然科学基金: P38 MARK 信号通路在 S.boulardii 预防 DON 诱导猪单核巨噬细胞凋亡的作用研究, (编号 NSFC: 31302139), 2014-2016 10) 国家自然科学基金: 柿子单宁调节 NOX2/NOX4介导泡沫细胞形成的机制研究, (编号 NSFC: 31201351), 2013-2015 11) 国家自然科学基金: 锈赤扁谷盗 ATP 合成酶基因与磷化氢抗性相关性研究, (编号 NSFC: 31401766), 2015-2017 12) 2015年国家粮食公益性行业科研专项: 重金属污染稻米合理利用新技术及评价研究/编号: 201513006-3, 经费 391万
人才团队取得的主要成果	<p>近3年以第1或通讯作者发表 SCI 和 EI 文章</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Protective effects of various ratios of DHA/EPA supplementation on high-fat diet-induced liver damage in mice [J]. Lipids in Health & Disease, 2017, 16(1):65.(IF=2.037) 2) Zein/caseinate/pectin complex nanoparticles: formation and characterization. International Journal of Biological Macromolecules. 2017, 117-124. (IF=3.7) 3) Caseinate-zein- polysaccharide complex nanoparticles as potential oral delivery vehicles for curcumin: effect of polysaccharide type and chemical cross-linking. Food Hydrocolloids. 2017, 72: 254-262. (IF=4.7) 4) Pectin coating improves physicochemical properties of caseinate/zein nanoparticles as oral delivery vehicles for curcumin. Food Hydrocolloids. 2017, 70, 143-151. (IF=4.7) 5) Protective effect of saccharomyces boulardii, on deoxynivalenol-induced injury of porcine macrophage via attenuating p 38 mapk signal pathway. Applied Biochemistry &

	<p>Biotechnology. 2017, 182:411–427. (IF=1.7)</p> <p>6) Multi-spectrometer calibration transfer based on independent component analysis.[J]. Analyst, 2018.143(5):1274-1280.(IF=3.8)</p> <p>7) Functional human 3D microvascular networks on a chip to study the procoagulant effects of ambient fine particulate matter [J]. RSC. Adv,2017,7, 56108-56116.(IF=3.108)</p> <p>8) Protein corona of airborne nanoscale PM2.5 induces aberrant proliferation of human lung fibroblasts based on a 3D organotypic culture:[J]. Scientific Reports, 2018, 8(1):1939.(IF=4.259)</p> <p>9) An Evaluation of Genotoxicity and Cytotoxicity of Melamine in Combination with Cyanuric Acid at Three Mass Ratios[J]. Biomed Environ Sci, 2014, 27(8): 641-645. (IF=1.26)</p> <p>10) Zearalenone induces oxidative damage involving Keap1/Nrf2/HO-1 pathway in hepatic L02 cells, Molecular & Cellular Toxicology, 2014(10):451-457. (IF=1.23)</p> <p>11) Physical and antimicrobial characteristics of thyme oil emulsified with soluble soybean polysaccharide. Food Hydrocolloids, 2014, 39, 144-150. (IF=4. 28)</p> <p>12) Characterization and biodistribution in vivo of quercetin-loaded cationic nanostructured lipid carriers. Colloids Surf B Biointerfaces, 2014, 115: 125-131.(IF=4. 287)</p> <p>13) Primary Neuronal-astrocytic Co-culture platform for Neurotoxicity Assessment of Di-(2-ethylhexyl) Phthalate. Journal of Environmental Sciences, 2014, 1: 26(5):1145-53. (IF=2.46)</p> <p>14) Angiotensin I Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Activity and Antihypertensive Effects of Grass Carp Peptides. Food Sci Biotechnol, 2014, 23(5): 1661-1666. (IF=0.67)</p> <p>15) Antioxidant and Antigenotoxic Activity of Bioactive Extracts from Corn Tassel. J Huazhong Univ Sci Technol, 2014, 34(1):131-136. (IF=0.78)</p> <p>16) Rapid, simple and selective determination of 2,4-dinitrophenol by molecularly imprinted spin column extraction coupled with fluorescence detection, Chinese Chemical Letters, Issue, 2014, 25(11), 1492–1494. (IF=1.178)</p> <p>17) 鱼油软胶囊中脂肪酸组成及比率分析[J]. 中国粮油学报, 2014, 29(9):73-78. (EI)</p> <p>并积极参加国家粮油食品安全相关活动, 制定国家食品安全国家标准1项(粮食GB2715), CAC国际标准1项(Maximum Level (ML) for Inorganic Arsenic (iAs) in Husked rice糙米无机砷); 参与制定CAC国际标准1项(Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals)。</p> <p>近3年专利</p> <p>1) 一种PEI接枝明胶海绵的制备及其在重金属污水处理中的应用, 专利申请号: 201610187134.8</p> <p>2) 一种酶交联型壳聚糖/聚乙烯亚胺接枝磁性明胶的制备方法, 专利申请号: 201610235308.3</p> <p>3) 一种吸附重金属的明胶-二氧化锰复合物制备方法及其应用, 申请号: 201710190002.5</p> <p>4) 有机玻璃用有机涂层和有机玻璃及其制备方法和应用, 申请号: 201711167294.7</p> <p>5) 授权专利, 含烯丙基异硫氰酸酯的微胶囊制剂及制备方法与应用 (ZL201510071678.3) 谢令德, 张晓琳, 贺艳萍, 陈雅群</p> <p>6) 公布专利: 除虫菊素与苦参碱复配剂及其应用 (201610766903.X) 贺艳萍, 张晓琳, 谢令德, 涂文博</p>
--	--

学科带头人姓名 (职务、职称)	宫智勇	性别	男		420104196606201613
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	2006.6
移动电话		固定电话		邮箱	gongzycn@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	食品安全	研究方向	粮油食品功效评价与安全控制		
学科带头人事迹简介	<p>宫智勇，教授，硕士生导师；中国毒理学会分析毒理专业委员会常务理事；《食品中可能违法添加的非食用物质名单》名单审查国家专家组常任专家；国家油脂标准工作组委员；湖北省毒理学会理事；湖北省食品科学技术学会理事；湖北省食品安全产业技术联盟专家组副主任委员。负责主持完成国家自然科学基金、“十一五”科技攻关计划等科研项目9项，完成国家高技术研究发展计划（863计划）、国家重点基础研究发展计划（973计划）、国家自然科学基金等国家基金项目8项。主编高校教材2部：《食品质量与安全管 理》、《食品毒理学》。在国内外期刊杂志发表文章70多篇，其中SCI索引15篇。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	伍金娥	教授	武汉轻工大学	食品安全	
	贺艳萍	副教授	武汉轻工大学	粮油贮藏	
	常超	副教授	武汉轻工大学	食品安全	
	刘亮	讲师	武汉轻工大学	食品营养	
	吴扬	讲师	武汉轻工大学	食品安全	
	方敏	讲师	武汉轻工大学	食品营养	
	李岩	讲师	武汉轻工大学	食品营养	
	刘言	讲师	武汉轻工大学	食品营养	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中国农业科学院油料作物研究所

人才团队名称	油料品质化学与营养团队				
人才团队所在单位	中国农业科学院油料作物研究所				
人才团队的主要研究方向	油料品质与加工特性；油料加工技术与装备； 脂质分子修饰与物理改性；脂质营养与产品创制				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>国家公益性行业（农业）科研专项：油料产地加工关键技术装备研究与示范</p> <p>国家“十三五”重点研发计划：菜籽适度加工技术与智能化关键装备研发与示范</p> <p>国家“十三五”重点研发计划：饲料抗营养因子监测、消减及其资源化利用技术研究</p> <p>国家“十三五”重点研发计划：高ω-3 PUFA 含量油脂载体体系构建和改善胰岛素抵抗效应研究</p> <p>国家“十三五”重点研发计划：食品组分高效分离关键技术及装备开发</p> <p>国家自然科学基金面上项目：三角褐指藻 LACS 调控油脂合成的分子功能与调控机制研究</p> <p>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</p>				
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 2007年，油料低温制油及蛋白深加工技术的研究与应用，国务院，国家科技进步奖二等奖， 2016年，油料功能脂质高效制备关键技术与产品创制，国务院，国家科技进步奖二等奖 2015年，油料功能脂质高值化利用关键技术研究及应用，农业部，中华农业科技奖科研成果奖一等奖 2015年，非食用油脂资源生物柴油转化技术研究及应用，湖北省人民政府，湖北省技术发明奖一等奖 2012年，功能脂质特色资源高值化利用关键技术的研究与应用，湖北省人民政府，湖北省科技进步奖一等奖 2005年，双低油菜脂质蛋白深加工技术的研究与应用，湖北省人民政府，湖北省科技进步奖一等奖，第一完成人 2012年，油茶籽高效加工利用关键技术的研究与应用，中国农业科学院，中国农科院科技成果奖一等奖 2015年，油料品质化学与营养创新团队，农业部，中华农业科技奖优秀创新团队奖（等同于科研成果一等奖） 2015年，一种制取植物油的物理方法，国家知识产权局，国家专利奖优秀奖 2006年，一种高含油料脱皮膨化制取油脂和饼粕的方法，国家知识产权局，国家专利奖优秀奖 				
学科带头人姓名 (职务、职称)	黄凤洪	性别	男		

学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	2007年
移动电话		固定电话	027-86811620	邮箱	huangfh@oilcrops.cn
通讯地址	武汉市武昌区徐东二路2号			邮编	430062
研究领域	脂质科学	研究方向	油料化学与营养		
学科带头人事迹简介	<p>1988年无锡轻工大学研究生毕业至油料所工作，立志油料加工科研事业，恪尽职守，奋发进取，黄凤洪带领团队面向国家油料产业发展需求，瞄准科技前沿，一直潜心研究致力于为国家油料产品安全、产出高效、资源节约、环境友好和多元化利用与可持续发展提供科技支撑，突破了油料绿色高效提质加工与资源梯次利用等系列复杂的关键技术难题。始终牢记宗旨，不忘初心，将科技论文写在大地上、高品质产品幸福千万家，为油料产业科技进步和国家食用油安全做出了突出贡献，先后以第一完成人荣获国家科技进步二等奖2项、省部级一等奖8项，以第一完成人获国家发明专利42件、中国专利奖优秀奖2项、保健食品和国家重点新产品4件，以第一作者和通讯作者在《Chemical Science》和《Biosensors and Bioelectronics》等国内外刊物上发表论文150多篇，出版著作6部。</p> <p>黄凤洪率领团队研究建立了油料品质与加工特性基础数据库；创新性地联用剪切、挤压、搓碾等物料脱皮和流化、旋风、振动筛分等分离技术，首创了原理新颖、快速高效的菜籽脱皮与皮仁分离系统和油茶籽等油料脱皮（壳）分离装置，脱皮（壳）率达98%以上，创制出我国首台油料籽仁低温榨油机，实现了我国油料脱皮（壳）低温同步制备优质油脂和蛋白新型工艺技术与装备的突破，开创了我国油料低温制油与蛋白深加工的新局面，2007年获国家科技进步奖二等奖（第一完成人）。</p> <p>黄凤洪研究员带领团队历经十多年持续攻关，基于脂质组学新技术、新方法，构建了功能脂质构效、量效、组效评价体系；首创了油料功能脂质微波调质压榨物理精炼制备技术与装备，产品总酚显著提高、脂类伴随物保留率提高150%，实现了油料从制取普通色拉油向制备高品质功能脂质的跨越；发明了广适高效的脂质分子修饰技术，α-亚麻酸甾醇酯纯度达96.9%，脂溶性较甾醇提高20倍以上，创制出降血脂、缓解视疲劳保健食品等系列功能产品，对慢性疾病的积极营养干预与人民营养健康水平提高具有重要意义，2016年获国家科技进步奖二等奖（第一完成人）。</p> <p>黄凤洪同志一直注重团队建设和优秀青年人才培养，组建了年龄、职称、专业结构合理且具有竞争力、创造力的多学科交叉融合的创新团队，在编固定人员24人，其中研究员、副研究员14人，团队10人次分别入选了中组部青年拔尖人才支持计划、农业部农产品加工业十佳青年科技人才、湖北省首届青年英才和院所优秀青年人才培养计划；培养博士后、博士、硕士研究生31名，深入产业一线讲授油料加工技术、累计培训1万多人次，为行业输送了一大批优秀科技人才。团队相继入选了全国农业科研杰出人才创新团队、国家重点领域创新团队、首批中国农业科学院科技创新工程团队，并荣获中华农业科技奖优秀创新团队奖。</p>				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	李文林	副主任/副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料加工技术与装备
	陈洪	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质组学与检测
	黄庆德	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料加工技术与装备
	邓乾春	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质产品创制
	郑明明	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质分子修饰
	时杰	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质分子修饰
	许继取	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质营养
	刘昌盛	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料加工技术与装备
	魏芳	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质组学与检测
	万霞	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料微生物
	龚阳敏	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料微生物
	汤虎	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质产品创制
	向霞	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	脂质营养
	郭萍梅	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料品质与加工特性
	万楚筠	助理研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油料加工技术与装备

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

人才团队名称	生鲜食品加工与安全创新团队				
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	从事冷鲜畜禽肉、切割淡水鱼和鲜切水生蔬菜等新型生鲜产品加工与保鲜的应用基础研究，并针对产品加工及贮运开展全产业链质量安全控制关键技术集成与示范				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1)国家自然科学基金项目，冷鲜猪肉中热杀索丝菌分解蛋白质的机制研究，项目编号31201320，起止年月2013.01-2015.12；</p> <p>2)科技部863计划子课题，南方水产、肉类物流全供应链的安全危害因子检测与控制，项目编号2012AA101605，起止年月2012.01-2015.12；</p> <p>3)科技部863计划子课题，低温冷鲜动物源性食品生物危害物消减与控制技术，项目编号2012AA101703，起止年月2012.01-2015.12；</p> <p>4) 国家重点研发计划，跨境食品品质识别及控制技术与数据库构建，项目编号2016YFD0401103，2016.7-2020.12；</p> <p>5) 国家重点研发计划，鱼制品加工过程中的品质控制技术研究，项目编号：2016YFD04012023，2016.7-2020.12；</p> <p>6) 湖北省科技创新重点项目，高品质鸭肉制品加工与品质控制关键技术研发，项目编号：2017ABA136，2017.2-2019.12；</p>				
人才团队取得的主要成果	先后得到国家重点研发计划子课题项目（3项）、国家自然科学基金项目（3项）、湖北省科技支撑计划项目（5项）和湖北省教育厅科学研究计划项目的资助，在相关领域发表学术论文50余篇，申请授权发明专利7项，鉴定国际先进等的科技成果3项。获得湖北省科技进步二等奖1项				
学科带头人姓名（职务、职称）	王宏勋	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	2004.7
移动电话		固定电话		邮箱	119075816@q.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路68号武汉轻工大学食品学院			邮编	430023

研究领域	食品科学与工程	研究方向	生鲜食品加工与安全	
学科带头人事迹简介	<p>王宏勋，男，1977年出生，博士，教授，硕士生导师，武汉轻工大学科技处副处长，湖北省生鲜食品工程技术研究中心主任，武汉市畜禽质量安全控制工程技术中心主任，武汉轻工大学生鲜食品加工与安全科技创新团队负责人，国家科技计划评审专家，长期从事生鲜食品新产品开发与安全预警及消减研究工作。近五年来，主持承担/完成国家863计划项目子课题、国家自然科学基金、湖北省科技支撑计划等各级纵向项目8项，承担企事业单位委托产学研合作项目3项，累计获资助经费超过500万元，已发表论文80余篇，鉴定达到国际先进水平的相关科技成果3项，获授权发明专利5项。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	陈季旺	教授/博士	武汉轻工大学食品学院	水产品加工与品质控制
	王海滨	教授/博士	武汉轻工大学食品学院	畜禽产品加工与品质控制
	易阳	副教授/博士	武汉轻工大学食品学院	水生蔬菜创新评价与利用
	胥伟	副教授/博士	武汉轻工大学食品学院	畜禽食品加工与品质控制
	闵婷	讲师/博士	武汉轻工大学食品学院	水生蔬菜创新评价与利用
	艾有伟	实验师/硕士	武汉轻工大学食品学院	生鲜产品加工规范制定
	侯温甫	副教授/硕士	武汉轻工大学食品学院	水产品加工与品质控制
	王丽梅	副教授/博士	武汉轻工大学生工学院	水生蔬菜创新评价与利用
	周敏	副教授/博士	武汉轻工大学食品学院	生物危害因子消减与控制

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮油副产物活性成分开发与利用研究团队				
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	天然活性成分研究开发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、 三种闽南斑鸠菊属植物抗肿瘤倍半萜活性成分及构效关系研究，国家自然科学基金项目批准号31370369</p> <p>2、 储粮虫霉监测与生态控制技术研究 国家科技重大专项子课题 项目批准号 201313002</p> <p>3、 基于火棘多糖铁类基因释放载体的构建及其用于卵巢癌基因治疗的研究，国家自然科学基金，项目批准号21602166</p>				
人才团队取得的主要成果	团队以大豆为原料，开发了高纯度高表达高活性纳豆激酶冻干粉的制备工艺。团队亦对稻米加工副产物米糠进行了深入的研究开发，研究了从米糠油、米糠脂肪烷醇、米糠蛋白、米糠肽到米糠多糖、米糠膳食纤维的提取纯化工艺以及相关的产品。				
学科带头人姓名（职务、职称）	陈新教授，副处长	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	上海药物研究所	毕业时间	2005年6月
移动电话		固定电话		邮箱	chenxin_0001@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	农产品加工	研究方向	农产品天然活性成分开发与利用		
学科带头人事迹简介	<p>陈新教授，1978年2月出生，2005年毕业于中国科学院上海药物研究所，获博士学位。毕业后一直在武汉轻工大学工作，工作期间，严谨治学，弘扬科研实干精神，一直从事农副产品的开发研究，对大豆、稻米等粮油加工副产物进行了系统开发利用，将其转化为高附加值产品，并完成成果转化，为企业带来巨大经济效益。共发表文章40余篇，其中，国际期刊上以第一作者发表SCI收录研究论文7篇，申报或授权专利10项，湖北省科技进步一等奖1项。2015年被评为首批社会服务与推广型教授。</p>				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	赵玲	副教授	武汉轻工大学	活性成分提取及结构鉴定
	刘梁	讲师	武汉轻工大学	天然产物活性物质提取与筛选
	张西锋	副教授	武汉轻工大学	动物生殖生理及工程菌构建
	徐燃	讲师	武汉轻工大学	植物组织培养及遗传分析

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中南林业科技大学

人才团队名称	大米深加工与综合利用创新团队				
人才团队所在单位	中南林业科技大学食品科学与工程学院				
人才团队的主要研究方向	稻米深加工，粮油副产物综合利用等				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家自然科学基金面上项目：加工贮藏中营养成分变化对稻米主食品质影响的机理研究 国家重点领域创新团队配套项目：省科技领军人才（大米深加工与综合利用创新团队） 公益性行业（农业）科研专项“大宗粮食加工副产物综合利用技术与示范（201303071）”子课题：米糠制油新技术研发				
人才团队取得的主要成果	获湖南省科技进步一等奖两次、二等奖一次，多项代表性成果在企业进行转化与应用，经济效益显著。发表多篇高质量的论文，培养了一百多名博士生和研究生。				
学科带头人姓名（职务、职称）	林亲录	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	湖南农业大学	毕业时间	2002年7月
移动电话		固定电话		邮箱	LinQL0403@126.com
通讯地址	湖南省长沙市韶山南路498号中南林业科技大学			邮编	410000
研究领域	大米精深加工	研究方向	稻米深加工，粮油副产物综合利用		
学科带头人事迹简介	二级教授，博导，留学Lund University，稻谷及副产物深加工国家工程实验室主任，国家重点领域“大米深加工与综合利用”创新团队负责人，农业科研杰出人才，省科技领军人才。主要从事稻谷及副产物深加工方面的科研工作，近年来主持国家863项目、“十二五”支撑计划、国家自然科学基金等17项；获国家科技进步奖二等奖2项，省部级科技进步一等奖3项，省部级科技进步二等奖2项；授权国家发明专利39项，授权软件著作权30项，发表论文193篇，其中SCI和EI收录42篇；担任“Journal of food research”等国际期刊编委，主编高校教材二本；出版专著4本。承担了本科、硕士、博士生课程教学工作。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	林亲录	院长、教授	中南林业科技大学	大米深加工	

团队人员信息	林利忠	教授	中南林业科技大学	稻米深加工
	杨涛	副院长、教授	中南林业科技大学	粮油深加工
	吴伟	副教授	中南林业科技大学	粮油深加工和植物蛋白工程方面的基础和应用研究
	吴跃	副教授	中南林业科技大学	粮食深加工和淀粉工程方面的基础和应用研究
	杨英	副教授	中南林业科技大学	粮食深加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：西安中粮工程研究设计院有限公司

人才团队名称	木本油料加工科技创新团队				
人才团队所在单位	西安中粮工程研究设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	木本油料、油脂加工技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	科技部2013年粮食公益性行业科研专项“油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究”课题。				
人才团队取得的主要成果	辽宁圣基特种油脂加工基地建设项目已经建成投产；云南大地石业集团有限公司5万t每年核桃油项目正在建设；陕西洛南天玉油脂核桃项目已经建成投产；陕西商洛飞鹏生物科技有限公司核桃深加工综合利用项目已经建成投产；新疆大德恒现代农业科技有限公司《杏仁深加工综合利用项目》已经建成投产；山东正海生态科技有限公司3t 每天DHA 油脂制取项目已经建成投产；云南省林业投资有限公司年产1 000t 版纳印奇果油加工综合利用项目已经建成投产；陕西兴森源生物科技有限公司3-5t/d 木本油料（牡丹籽、长柄扁桃、杏仁等）制油项目已经建成投产。				
学科带头人姓名（职务、职称）	史宣明	性 别	男		
学科带头人最高学历	学士	毕业院校	四川大学	毕业时间	
移动电话		固定电话	029-88633977	邮 箱	wlr1@163.com
通讯地址	陕西省西安市劳动路118号			邮 编	710082
研究领域	木本油料	研究方向	木本油料加工技术		
学科带头人事迹简介	研究员，在木本油料（小品种特种油脂）加工生产上，解决了木本油料（小品种特种油脂）加工关键技术—原料冷藏储存技术、核桃杏仁元宝枫长柄扁桃牡丹籽剥壳技术、高含油油料颗粒连续冷榨工艺技术和设备、低温精练工艺技术研究、氮气保护榨油、炼油技术研究、多环芳烃类物质的去除研究等，该工艺研究的成功，为我国特种油脂加工生产提供经验，为我国木本油料（小品种特种油脂）的规模化生产奠定了坚实的基础。				

	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
创新团队组成	张 骊	副所长 高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	刘恩礼	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	刘 建	副所长 工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油料油脂加工
	鲁海龙	副所长 工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油料油脂加工
	张洪宁	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	陈利涛	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	孟 佳	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮油精深加工团队				
人才团队所在单位	中南粮油食品科学研究院				
人才团队的主要研究方向	粮油精深加工及综合利用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、湖南省科技厅重大专项子项“木本油料的绿色高效制油新技术集成与示范； 2、湖南省农业委员会-“降镉稻米产业化应用研究与示范”。				
人才团队取得的主要成果	获奖成果： “稻米主食制品生产关键技术研究与应用”项目获得2013年常德市科技进步二等奖； 发明专利及成果鉴定： 1、一种大米脱镉机及大米脱镉工艺. 201510499567.1； 2、一种直条干米粉的加工方法. 201510499659.0； 3、一种小麦中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的 HPLC 定性方法.201710927129.0 4.一种基于高效液相色谱法检测小麦中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的方法。 201710927134.1； 5.谢文辉，陈渠玲，林立忠，张源泉等.镉超标稻米生物发酵降镉关键技术研发与应用.湖南省科技厅，2017年7月。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	林利忠	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中南林业科技大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	188080012@qq.com
通讯地址	湖南省长沙市开福区芙蓉北路1119号			邮编	
研究领域	粮油精深加工	研究方向	稻米精深加工		
学科带头人事迹简介	<p>高级工程师(研究员级)，副产物高效转化技术研究带头人。先后主持国家“863”项目，国家科技支撑项目、国家稻米加工技术研发分中心项目和农业科技成果转化资金项目7项，承担了国家“九五”、“十五”、“十一五”及湖南省科技专项,取得省级以上科研成果8项，为金健大米和金健挂面获得名牌打下了坚实的科研基础。参与研究的科研成果中5项通过湖南省科技厅和国家粮食局的成果鉴定，其中3项达到国际先进水平，2项达到国内领先水平，在“方便发糕生产工艺与应用”的成果中为第1完成人，成果水平达国际先进。个人先后分别获得教育部科技进步二等奖、湖南省科技进步一等奖、二等奖、常德市科技进步一等奖、二等奖,湖南省技术创新先进个人共7次,湖南青年科技奖、常德“科技之星”，并在《农业工程学报》、《现代食品科技》、《中国粮油学报》和《中国调味品》等刊物发表学术论文10余篇。</p>				

创新团队组成	姓名	职务、职称	单 位	研究方向
	林利忠	总工、研究员	中南粮油食品科学研究院	粮食加工
	张源泉	副院长、工程师	中南粮油食品科学研究院	粮食加工
	刘也嘉	部长、高工	金健米业股份有限公司	粮食加工
	甘平洋	副主任、高工	中南粮油食品科学研究院	谷物科学
	梅小弟	副部长、工程师	金健米业股份有限公司	食品科学
	徐丽嫒	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品工程
	朱凤霞	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品科学
	易江	工程师	中南粮油食品科学研究院	粮食加工
	何攀	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品科学
	闫东阁	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品科学
	徐晓闻	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品科学
	鲁思琴	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品科学
	湛娟丽	工程师	中南粮油食品科学研究院	食品科学

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：西安中粮工程研究设计院有限公司

人才团队名称	油脂工程技术研究与开发科技创新团队
人才团队所在单位	西安中粮工程研究设计院有限公司
人才团队的主要研究方向	油脂工程技术的研究与开发
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1.陕西省科学技术研究发展计划项目有：</p> <p>(1)油脂生产品质安全关键技术研究2012K17-03-02</p> <p>(2)油脂浸出车间废水零排放技术研究2012SF2-18</p> <p>(3)花椒籽精深加工关键技术研究2013K01-37</p> <p>2.国家粮食局粮食公益性行业科研专项项目有：</p> <p>(1)植物油加工过程节能减排关键技术及装备研究201313012-04</p> <p>(2)植物油库油脂储藏品质安全控制技术的研究201413007-04</p> <p>(3)碾米制粉制油节粮节能智能新装备研发与示范201513003</p> <p>3.全国粮油标准化技术委员会粮油机械标准的起草有：</p> <p>(1)《大豆分离器》标准的起草</p> <p>(2)《脱色塔》标准的起草</p> <p>(3)《脱溶塔》标准的起草</p> <p>4.国家住房与城乡建设部相关标准的起草或修订有：</p> <p>(1)《植物油厂设备安装与质量验收规范》起草</p> <p>(2)《浸出制油厂设计防火规范》修订</p>
人才团队取得的主要成果	<p>1.承担多项油脂加工总承包工程项目和设计项目，在大豆、菜籽、花生、葵花籽等传统油料加工领域，在核桃、亚麻籽等特种油料加工领域拥有丰富的工程业绩；</p> <p>2.将油料浸出技术成功应用于石油钻井废弃油泥浆的环境保护项目，协助企业获得较好的社会效益和经济效益；</p> <p>3.先后承担包括科技部农转资金项目、十二五科技支撑计划项目、科研院所专项、国家粮食局粮食公益性行业科研专项项目、陕西省科技项目等科研开发类项目十多项；</p> <p>4.参与或完成多项包括粮油机械、设计防火规范、成套设备验收规范等国家标准、规范的起草、修订工作；</p> <p>5.取得实用新型专利2项：</p> <p>(1)一种节能型卧式软化锅 ZL201520645738.3</p> <p>(2)一种用于混合液组分分离的双效蒸发系统201520804225.2</p>

学科带头人姓名 (职务、职称)	杨帆	性 别	男		
学科带头人学历	学士	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	
移动电话		固定电话	029-88627364	邮 箱	yangfan9246@163.com
通讯地址	陕西省西安市劳动路118号			邮 编	710082
研究领域	深加工与转化；加工与营养		研究方向	油脂工程技术的研究与开发	
学科带头人事迹简介	<p>负责或者参与编写国家标准，如《植物油库设计规范》《浸出车间安全设计防火规范》、《植物油厂成套设备安装验收规范》、《制油机械：浸出器》、《制油机械：蒸发器》，参与了《制油机械：蒸脱机》、《制油机械：榨油机》的编写。</p> <p>负责或参与了多个国家、地方政府、企业的科研开发项目。参加了从“七五”到“十二五”国家科技攻关项目和科技支撑计划项目，取得多项成果，如国家“十一五”科技支撑技术课题“双底油菜籽低温压榨制油新技术及副产物利用”获得安徽省科学技术一等奖，国家“十二五”科技支撑技术课题“大豆综合加工利用课题”中的子课题“油脂精炼节能减排”已经通过科技部组织的验收。完成了陕西省十二五科技支撑项目“油脂酶法精炼项目”，完成了内蒙古自治区的科技项目“水剂一步法提取葵花蛋白和油脂项目”，并建成了每天100t 葵花仁冷榨、分离蛋白提取生产线。</p> <p>负责或参与了多个改制院所基金项目和国家社会公益项目，如“油脂加工成果中危害健康因素和控制技术的研究”，“大豆浓缩蛋白开发利用项目”，“大豆浓缩蛋白装备研究项目”等，这些技术对于推动我国粮食行业的技术进步起到积极作用。</p> <p>负责承担了2013 年国家粮食公益项目“植物油加工过程节能减排关键技术及装备研究”和2014 年国家粮食公益项目“植物油库油脂储藏品质安全控制技术的研究”。</p> <p>负责建设了多个油脂加工和深加工生产线的设计和工程总承包，如山东新良工业公司“1800t/日大豆成套加工项目设计及工程“，该工程工期短，技术先进，成套设备性能好，全部国产设备，多年运行良好，取得较好的效果，该工程获得中国粮油学会《科学技术三等奖》。</p> <p>负责建设了国内第一条葵花分离蛋白生产线”内蒙古嘉南油脂工业有限公司“，为国内首次采用工业化生产技术生产了葵花分离蛋白，填补了国内空白。负责建设了国内首座花生分离蛋白生产线”河北邢台葛泉矿1000t 花生蛋白生产线，该企业在国内首次采用了花生大型冷榨机，花生饼低温脱溶工艺，花生分离蛋白生产线</p>				
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位		研究方向
	杨 帆	总工/研究员	西安中粮工程研究设计院有限公司		油脂工程技术的研究与开发
	杜宣利	经理/研究员	西安中粮工程研究设计院有限公司		油脂工程技术的研究与开发

创新团队组成	李永生	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程技术的研究与开发
	娄艳坤	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程技术的研究与开发
	张羽霄	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程技术的研究与开发
	唐佳芮	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程技术的研究与开发
	杨 敏	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程技术的研究与开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：西安中粮工程研究设计院有限公司

人才团队名称	油脂综合利用研究科技创新团队				
人才团队所在单位	西安中粮工程研究设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	植物油料综合利用加工技术、木本油料加工技术、特种油料加工技术、生物柴油制取技术等				
人才团队近5年承担的国家计划项目	科技部2013年粮食公益性行业科研专项“油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究”课题。				
人才团队取得的主要成果	<p>科技部2013年粮食公益性行业科研专项“油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究”课题。获得国家发明专利1项“利用气相色谱-质谱联用仪检测食用油脂中矿物油的方法”。在油脂工程方面：1、辽宁晟麦特种油脂加工基地建设项目，已投产；2、云南大地石业集团有限公司每年5万t核桃油制取项目；3、陕西洛南天玉油脂核桃项目，已投产；4、陕西商洛飞鹏生物科技有限公司核桃深加工综合利用项目，已投产；5、新疆大德恒现代农业科技有限公司杏仁深加工综合利用项目，已投产；6、山东正海生态科技有限公司3t/天DHA油脂制取项目，已投产；7、云南省林业投资有限公司年产1000t版纳印奇果油加工综合利用项目，已投产；8、陕西兴森源生物科技有限公司3-5t/d木本油料（牡丹籽、长柄扁桃、杏仁等）制油项目，已投产；9、山东金樽油脂科技有限公司日处理500t花生仁综合利用项目”工艺设计及工程总承包，已投产；10、生物柴油项目有河北福宽3万t/年、唐山金利海一期1万t/年、山东冠县3万t/年、唐山金利海三期10万t/年、新疆昊睿6万t/年和四川惠盛10万t/年等。</p> <p>取得成果：1、“DD油、米糠油生产生物柴油及综合利用技术”项目通过了省级科技成果鉴定；2、“元宝枫油提取神经酸同时制备生物柴油技术研究”获陕西省林业厅科技进步特等奖。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	张骊	性 别	女		
学科带头人最高学历	学士	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	zhang8030352@163.com
通讯地址	西安市莲湖区劳动路118号			邮 编	710082
研究领域	油料、油脂加工 新工艺、新技术	研究方向	植物油料综合利用加工技术、木本油料加工技术、特种油料加工技术、生物柴油制取技术等		

学科带头人事迹简介	<p>一、研发工作：</p> <p>1.科技部2004 年院所科研开发项目“醇法大豆蛋白制取关键工艺及其应用开发”，2007 年9 月通过国家粮食局组织的专家验收。获得国家发明专利“一种醇法大豆浓缩蛋白脱溶的方法”，专利号ZL200610041720.8。</p> <p>2.科技部2006 年院所科研开发项目“醇法提取大豆浓缩蛋白及其改性”，该项目2008 年通过国家粮食局组织的专家验收。获得国家发明专利“一种对醇法大豆浓缩蛋白改性的方法”，公开号CN 1802984A。</p> <p>3.科技部“十五”重大科技专项“双低油菜籽副产品利用技术开发”，2005 年12 月该项目已经通过国家科技部的验收。</p> <p>4.2005 年科技部农转资金项目“超滤膜法分离精制油茶皂甙中试生产”，2006 年该项目已经通过国家科技部的验收。</p> <p>5.从大豆粕中提取精制大豆异黄酮，被评为“2005 年国家科技成果重点推广计划项目”，2007年获中国粮油学会科学技术三等奖。</p> <p>6.国家标准起草：参加“粮油名词术语油脂工业GBT 8873-2008”起草工作，2009 年1 月20 日起实施。</p> <p>7.云南省林业投资有限公司版纳印奇果新资源食品申报，2013 年取得新资源食品认证。</p> <p>8.中海油新能源投资有限责任公司小桐子（麻疯树）饼粕脱毒及工艺技术研究课题，通过了中海油公司组织的项目验收，申请专利：一种小桐子及其饼粕脱毒的方法.公开号：CN102090512A。</p> <p>9.科技部2013 年粮食公益性行业科研专项，科技部2013 年社会公益项目“油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究”课题。</p> <p>二、科研成果转化和工程设计：</p> <p>1.“混合油负压蒸发二次蒸汽利用项目”成果推广；</p> <p>2.“棉籽混合油精炼技术”；</p> <p>3.“大豆异黄酮项目”，获中国粮油学会2007 年度科学技术三等奖。；</p> <p>4.黑龙江绥化金龙油脂有限公司5000 吨/年大豆蛋项目；</p> <p>5.来宝集团1200 吨/年大豆加工项目设计；</p> <p>6.辽宁晟麦生物制品有限公司特种营养油脂基地项目及系列特种油料加工项目；</p> <p>7.山东省滨州港正海生态科技有限公司3吨/天海藻DHA油脂制取项目；</p> <p>8.山东金樽油脂科技有限公司日处理500吨花生仁综合利用项目工艺设计及工程总承包</p> <p>9.废弃油脂生产生物柴油项目。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张 骊	副所长、高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程

创新团队组成	刘恩礼	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	张洪宁	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	王安臣	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	刘 建	经理助理、工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	食品工程
	鲁海龙	经理助理、工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	孟 佳	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	食品工程
	陈利涛	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	化学工程
	徐明辉	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	张 煜	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程
	陈东升	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：西安中粮工程研究设计院有限公司

人才团队名称	油料综合加工利用科技创新团队				
人才团队所在单位	西安中粮工程研究设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	油料综合加工利用研究及产业化				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1.“十一五”国家科技支撑计划重大项目“油菜丰产关键技术研究及集成示范”项目（项目编号：2010BAD01B07）中“油菜高效低耗加工技术研究“课题中子课题“高效低耗油菜籽制油技术研究”；</p> <p>2.2011年科技部农业科技成果转化资金项目《新型混合溶剂菜籽油浸出关键技术及设备的开发与转化》：项目编号：2011GB24490002；</p> <p>3.2012国家火炬计划产业化示范项目《新型混合溶剂菜籽油浸出产业化项目》（项目编号：2012GH21917）；</p> <p>4.2012年科技部农业科技成果转化资金项目《高纯度α-亚麻酸乙酯制备工艺技术转化》（项目编号：2012GB24490612）；</p> <p>5.2013年科技部农业科技成果转化资金项目《采用混合溶剂从茶籽饼中提取茶油与皂素技术》（项目编号：2013GB24490613）。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>《双低油菜籽制油新工艺、大型冷榨设备开发及饼粕综合利用》和《冷榨双低菜籽油粉末油脂生产新工艺》2个课题获得安徽省科学技术成果鉴定证书；《双低菜籽浓缩蛋白制取新工艺》、《菜籽油酶法精炼的研究》、《高纯度α-亚麻酸乙酯制备新工艺》、《采用混合溶剂从茶籽饼中提取茶油和皂素技术》、《一步法亚麻木酚素提取及高蛋白亚麻粕脱毒与制备工艺》等5个课题获得陕西省科学技术成果鉴定证书；《混合溶剂萃取冷榨脱皮菜籽饼油的方法》获得发明专利证书；《一种混合溶剂提取茶皂素和茶油的方法》取得专利申请受理通知书。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	魏冰	性别	男		
学科带头人最高学历	学士	毕业院校	江南大学	毕业时间	1998-07
移动电话		固定电话	029-88653178	邮箱	75347133@qq.com
通讯地址	陕西省西安市莲湖区劳动路118号			邮编	710082

研究领域	油脂工程	研究方向	油料油脂深加工及综合利用	
学科带头人事迹简介	<p>西安中粮研究设计院有限公司油脂工程二部部长。作为主要发明人获得《混合溶剂萃取冷榨脱皮菜籽油的方法》发明专利 1 项，申请发明专利 1 项；作为主要成果完成人《一步法亚麻木酚素提取及高蛋白亚麻粕脱毒与制备工艺》、《双低油菜籽制油新工艺、大型冷榨设备开发及饼粕综合利用》、《双低菜籽浓缩蛋白制取新工艺》、《菜籽油酶法精炼的研究》等 6 个课题获得省科学技术成果鉴定证书；主持《高纯度 α-亚麻酸乙酯制备工艺技术转化》国家科技部及省级科研项目 8 项；作为主要参加人员参加国家科技部省级科研项目 5 项。先后在《中国油脂》等刊物上面发表《亚麻籽低温冷榨制油工艺研究》、《菜籽制油及蛋白提取技术研究进展》等文章 23 篇。获得中粮集团“忠良员工标兵”的荣誉称号。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	魏冰	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油料油脂深加工及综合利用
	柏云爱	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油料综合利用
	孟橘	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	检测和新产品开发
	刘润民	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	设备开发
	石珊珊	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油料综合利用
	赵利丽	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	加工工艺
	邱立明	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	检测和新产品开发
	姚建师	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	粮油加工
	李林风	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	检测和新产品开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：西安中粮工程研究设计院有限公司

人才团队名称	油用牡丹综合加工利用科技创新团队				
人才团队所在单位	西安中粮工程研究设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	油用牡丹综合加工利用技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	科技部2013年粮食行业公益项目《油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究》				
人才团队取得的主要成果	<p>1、《南瓜籽油》、《番茄籽油》、《海藻油》、《中国好粮油 食用植物油》、《杜仲饼粕》、《红花籽》行业标准的制定；《月见草油》国家标准的制定；农业部《食用矿物油》国家标准的制定；</p> <p>2、中粮集团低热量油脂制备技术开发项目；</p> <p>3、功能性油脂开发技术、粉末油脂制备技术；</p> <p>4、牡丹籽加工制油技术、牡丹苷提取技术；</p> <p>5、陕西省科技厅《专用数据库建设——粮油安全指标数据库》项目；</p> <p>6、山西潞安智华牡丹产品开发有限公司《20吨/天油用牡丹籽加工项目》工程总承包；陕西宏法牡丹产业开发有限公司《10吨/天牡丹籽加工制油项目》工程设计等；</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	方晓璞	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	四川大学	毕业时间	2007年7月
移动电话		固定电话	88635058	邮 箱	fangxiaopu@126.com
通讯地址	西安市莲湖区劳动路18号			邮 编	710082
研究领域	油脂工程	研究方向	油用牡丹综合加工利用技术		
学科带头人事迹简介	<p>长期从事油脂加工、油料油脂深加工综合利用、新产品开发等方面的科研和工程设计工作。主持完成了陕西省科技厅《专用数据库建设——粮油安全指标数据库》项目；山东富世康制粉有限公司《20吨/天小麦胚芽制油项目》总承包工程、山西潞安智华牡丹产品开发有限公司《20吨/天油用牡丹籽加工项目》总承包工程。参与完成2013年社会公益项目《油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究项目》；四川省隆亨生物能源开发有限公司山桐子制油及制备共轭亚油酸项目；汉中珑津食用调和油开发项目。参与完成了甾醇酯合成关键技术及甾醇在玉米油中保留的研究项目；低热量油脂制备项目；完成《南瓜籽油》、《番茄籽油》、《海藻油》行业标准的制定；《月见草油》国家标准的制定；农业部《食用矿物油》国家标准的制定；近几年在行业专业杂志和论文集上发表论文8篇。先后承担20多项工程项目的咨询、设计与安装调试工作。</p>				

	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
创新团队组成	方晓璞	部门经理、高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	张小勇	部门经理、高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	王 飞	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	倪芳妍	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	蒋 敏	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	任春明	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	樊艳妮	工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	田淑梅	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工
	张 飞	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料精深加工