

2023

全国粮食和物资储备科技活动周

粮食和物资储备 科研机构、创新团队、 创新联盟汇编

储备安全
科学减损



国家粮食和物资储备局安全仓储与科技司

2023年5月



粮食和物资储备科研机构、创新团队汇编

目录

科研机构

国家粮食和物资储备局科学研究院	1
粮食储运国家工程研究中心(共建)	3
国家粮食产后服务技术创新中心	4
全国粮食安全宣传教育基地	5
国家粮油标准研究验证测试中心(南京财大质检中心)	6
粮油国际标准研究中心(粮油食品质量检测)	7
国家粮食局粮油质量检测工程技术研究中心	8
国家粮食大数据采集与应用技术创新中心	9
大宗粮油精深加工教育部重点实验室	13
国家粮食和物资储备局粮油综合资源开发工程中心	15
国家粮食技术转移中心	17
农产品加工与转化湖北省重点实验室	19
国家粮食产业技术创新中心	21
国家粮食和物资储备局设计院	23
泰昆蛋白科技研发中心	25
湖南省粮油产品质量监测中心	27
吉林省粮食品质控制工程研究中心	29
安徽省糯米加工工程技术中心	32
安徽省企业技术中心	34
江苏科技大学	36
新疆维吾尔自治区粮油科学研究所	38
江苏省粮油信息中心	39



国家粮食产业(集装型散粮运输载具)技术创新中心	41
九牛牧业企业技术中心	43
凯欣粮油有限公司博士后科研工作站	44
陕西省粮油科学研究院	45
产品质量管控与研发中心	47
上海海洋大学	49
中储粮成都储藏研究院有限公司	52

创新团队

粮食仓储工艺创新团队	54
粮食虫霉防治创新团队	56
粮食干燥与安全研究团队	58
粮食产业技术经济研究所	60
粮食品质与数据库研究团队	64
动物营养改善与产品研发团队	67
粮油营养健康机理研究团队	70
健康谷物食品加工创新团队	72
健康油脂加工和新型保质技术研究与应用	75
粮油生物技术团队	77
战略物资储备管理技术研究所	79
粮食和物资储备科技成果转化团队	81
粮油质量安全检测仪器和仓储设备研发团队	83
国家物资储备仓库基础设施建设技术创新团队	86
中国农业大学全域有机农业课题组	88
粮油食品智能无人系统装备团队	90
富硒植物资源综合利用科技创新团队	94
饲料资源与加工创新团队	97



谷物资源加工与利用创新团队	108
大食品大健康质量安全创新团队	111
油脂及植物蛋白科技创新团队	114
油料科学与工程创新团队	116
全谷物食品加工的精准设计与营养健康效应	120
微生物分子生物学团队	122
人工智能与数字化农产品加工装备科技创新团队	124
粮油储检与流通技术创新团队	126
粮食产后双碳技术团队	128
食品营养安全及标准化团队	133
大数据分析和优化决策	137
食品与环境低碳技术团队	139
功能性粮油食品与分子营养(江苏高校优秀科技创新团队)	141
食品绿色加工与安全控制团队	144
粮食储运工程与技术团队	147
植物蛋白与功能组分设计创新团队	149
食用菌保鲜与生物技术团队	151
粮油精深加工与品质控制创新团队	153
西南大学食品碳水化合物资源创新开发与利用团队	154
应急响应情报团队	159
国家粮食产业(集装型散粮运输载具)技术创新中心	162
粮油储藏与品质控制	164
吉林省粮食品质控制工程研究中心	168
高原粮食仓储物流技术创新团队	172
木本油料加工研究团队	174
粮油检验技术研究及人才培养团队	176
上海储备公司仓储团队	178



绿色低温储粮技术创新团队	180
储粮虫霉及真菌毒素综合治理研发服务团队	182
凯欣粮油有限公司技术创新团队	184
食品多维品质评价与精准营养	186
优质小麦资源开发与利用创新团队	189
抗消化糯米专用粉开发技术研发创新团队	191
国家粮食产业技术创新团队	193
九牛牧业企业技术中心	196

创新联盟

安徽糯米产业技术创新战略联盟	198
广东省粮食产业科技创新联盟	200
“山西小米”产业联盟	206
“山西主食糕点”产业联盟	207



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

科研机构名称	国家粮食和物资储备局科学研究院	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	徐高鹏
科研机构性质	中央级公益一类科研机构	技术特长	科研		
科研机构通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
科研联系人	郭伟群	科研联系人电话	010-58523595	邮箱	kyc@ags.ac.cn
重点研究方向	粮食产后流通领域的基础研究、应用研究、技术研发、仪器设备开发、工程建设和 EPC 总包等		可提供技术服务的内容及形式	技术开发、技术转让（许可）、技术咨询、技术服务等	
科研人员数量	400余人	博士人数	90余人	正高职称数量	40余人
近5年科研投入	约1.2亿元	其中，国拨经费投入		约0.9亿元	
承担科研项目	纵向科研项目 98项	项目名称、贡献及取得成效	国家重点研发计划“全谷物营养健康食品创制”项目、政府间国际科技创新合作“优质粳稻提质减损关键技术研究示范”“粮食中新型和隐蔽型真菌毒素智能回溯监测、联合暴露评估及动态预警防控研究”等。近年来，300余个项目成果在200余家企业落地，获得国家及省部级奖励100余项。		
获得的国家奖数量	3项	获得的国家奖类别等级及项目名称	<ol style="list-style-type: none"> “粮食储备四合一新技术研究开发与集成创新”荣获2010年国家科学技术进步一等奖； “蛋白质饲料资源开发利用技术及应用”荣获2009年国家科技进步二等奖； “两百种重要危害因子单克隆抗体制备及食品安全快速检测技术与应用”荣获2017年国家科学技术进步奖二等奖等。 		



近5年被 SCI 收录论文的数量	140余篇	近5年出版专著数量	15部
培养硕士生数量	66人	培养博士毕业生数量	3人
单位简介	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院（简称粮科院）是国家粮食和物资储备局直属的中央级公益性科研机构，始建于1956年，现设有粮食储运、质量安全、品质营养、粮油加工、产业经济和战略物资储备管理技术等6个研究所，粮油质量检验检测中心、中心实验室和科技成果转化中心等3个中心，北京国贸东孚工程科技有限公司、北京东方孚德技术发展有限公司和清苑国家粮食储备科技示范库等院属企业。</p> <p>设有粮食储运国家工程研究中心1个国家级创新平台，局粮油质量检测仪器工程技术研究中心、局粮油生物技术重点实验室、国家小麦、玉米、大豆加工产业技术创新中心等16个省部级创新平台。多年来，为我国粮食仓储、加工业发展提供了有力科技支撑，做出了积极贡献。</p> <p>现有在职职工700余人，其中专业技术人员470人，具有博士学位的90人，具有高级职称121人。我院享受国务院特殊津贴专家22人，形成了以高级科技人员引领，优秀青年科技人才为主力，在国内外具有较高影响力的专业技术人才队伍。</p> <p>近年来，制修订国际标准，国家标准、行业标准等各类标准计划近200项，研制国家标准物质（含质控样品）145项，授权专利100余项，300余个项目成果在200余家企业落地，获得国家及省部级奖励100余项，其中“粮食储备四合一新技术研究开发与集成创新”项目荣获2010年国家科学技术进步一等奖，“蛋白质饲料资源开发利用技术及应用”等10余项成果获得国家科技进步奖等殊荣，经济和社会效益显著。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

科研机构名称	粮食储运国家工程研究中心 (共建)	上级主管单位	国家发展和改革委员会	法人代表姓名	程永波
科研机构性质	科学研究	技术特长			
科研机构通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
科研联系人	汤晓智	科研联系人电话	18602563605	邮箱	9120111004@nufe.edu.cn
重点研究方向	粮食储运关键技术研究	可提供技术服务的内容及形式	粮食储运关键技术研发		
科研人员数量	38	博士人数	32	正高级职称数量	12
近5年科研投入	6872万元	其中，国拨经费投入	6687万元		
承担科研项目	89	项目名称、贡献及取得成效	承担80余项国家级、省部级纵向科研项目和横向科研项目，项目研究成果在 Food Chemistry 等国内外权威期刊发表，受到专家学者广泛认可。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被 SCI 收录论文的数量	118	近5年出版专著数量	0		
培养硕士生数量	85	培养博士毕业生数量	0		
单位简介	<p>粮食储运国家工程实验室是2011年5月申请批准的粮食储运共性技术工程平台，由国家粮食局科学研究院、河南工业大学、南京财经大学和吉林大学共建，针对粮食产后存储仓容缺口较大、保质难度较高、储运减损技术研发薄弱等突出问题，建设粮食储运关键技术研发和工程化平台，开展气调储粮技术、储粮生物防治技术、集装单元化储运等方面的研究，为行业的发展提供技术保障。稻谷平台在现有基础上，主要形成了粮食储运工程、粮食加工、粮食质量安全、粮食营养四个稳定的研究方向，服务国家粮食行业和社会经济发展，围绕以稻谷为主的粮食产后绿色安全储藏关键技术、粮油副产物加工转化增值利用技术、粮食质量安全检测技术、粮食信息化追溯技术、粮食增值加工技术等展开了深入研究，并产生了一批在国内拥有重要影响力的科研成果，建立了显著的学术地位。</p>				



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

科研机构名称	国家粮食产后服务技术创新中心	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	程永波
科研机构性质	公益性	技术特长	粮食产后仓储、加工、流通		
科研机构通讯地址	江苏省南京市鼓楼区铁路北街128号			邮编	210000
科研联系人	刘文川	科研联系人电话	15996277099	邮箱	
重点研究方向	粮食安全	可提供技术服务的内容及形式	粮食产后仓储、加工、流通		
科研人员数量	45	博士人数	29	正高职称数量	20
近5年科研投入	100	其中，国拨经费投入		0	
承担科研项目	5	项目名称、贡献及取得成效	粮食产后“全程不落地”收储质量安全检测技术装备研发及示范等项目，获得江苏省科学技术奖二等奖1项“菜籽绿色制油及副产物高值利用关键技术”，申请发明专利8项，发表学术论文14篇。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被SCI收录论文的数量	10	近5年出版专著数量	12		
培养硕士生数量	75	培养博士毕业生数量	13		
单位简介	国家粮食产后服务技术创新中心（以下称“创新中心”）围绕粮食产后仓储、加工、流通过程中一些重大关键性、基础性和共性问题，以国家需求为导向、以开放研究为依托、以学科交叉为支撑，立足江苏、面向全国，通过“政产学研农”结合，广泛开展技术合作和培训交流，整合国内外一流专家团队、一流技术资源，将中心打造成为切实服务于我国粮食产业发展的高水平技术创新中心和成果转化中心。				



科研机构信息表

推荐单位 (盖章): 南京财经大学

科研机构名称	全国粮食安全宣传教育基地	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	程永波
科研机构性质	公益性	技术特长	科普宣教		
科研机构通讯地址	江苏省南京市鼓楼区铁路北街128号		邮编	210000	
科研联系人	刘文川	科研联系人电话	15996277099	邮箱	9220180012@nufe.edu.cn
重点研究方向	粮食安全产后减损	可提供技术服务的内容及形式	科普宣教		
科研人员数量	20	博士人数	17	正高级职称数量	4
近5年科研投入	801.5	其中, 国拨经费投入		0	
承担科研项目	近五年承担国家级、省部级科研项目26项, 国家和地方粮食和物资储备行政管理部门决策咨询及规划研究项目18项。	项目名称、贡献及取得成效	获国家粮食和物资储备局奖项5项, 多项决策咨询报告被中央和地方政府部门采纳。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被SCI收录论文的数量	10	近5年出版专著数量	12		
培养硕士生数量	75	培养博士毕业生数量	13		
单位简介	本基地主要职能以科普宣教为主, 具体包括落实习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的二十大精神, 深入贯彻总体国家安全观和国家粮食安全战略, 推动建立健全粮食安全宣传教育长效机制。				



科研机构信息征集表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

科研机构名称	国家粮油标准研究验证测试中心 (南京财大质检中心)	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	程永波
科研机构性质		技术特长			
科研机构通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
科研联系人	汤晓智	科研联系人电话	18602563605	邮箱	9120111004@nufe.edu.cn
重点研究方向	粮油食品质量检测	可提供技术服务的内容及形式	粮油食品质量检测		
科研人员数量	22	博士人数	19	正高级职称数量	5
近5年科研投入	2356万元	其中，国拨经费投入		2214万元	
承担科研项目	37	项目名称、贡献及取得成效	承担30余项国家级、省部级纵向科研项目和横向科研项目，项目研究成果在 Food Chemistry 等国内外权威期刊发表，受到专家学者广泛认可。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被SCI收录论文的数量	41	近5年出版专著数量	0		
培养硕士生数量	34	培养博士毕业生数量	0		
单位简介	<p>南京财经大学粮油食品质量检测中心是国家粮食局关于公布第一批国家粮油标准研究验证测试机构名单之一，主要承担国家粮食行政管理部门的标准质量管理部门委托的粮油标准研究、科学性验证和分析测试等任务。承担或参与国家、行业标准和国际标准的研究、制修订、验证工作；开展粮油物理指标、化学指标、品质指标、食品安全指标和相关产品性能的分析测试工作；独立开展粮油标准的后评估工作；能够组织开展粮油标准的培训、推广工作和后评估工作；协助粮食行政管理部门制订粮油标准化工作制度、制订国家和行业粮油标准制修订计划，协助当地标准化管理部门开展粮油地方标准体系建设，指导和协助企业开展标准化工作，为制订企业标准提供技术帮助。</p>				



科研机构信息征集表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

科研机构名称	粮油国际标准研究中心 (粮油食品质量检测)	上级主管单位	国家粮食与物资储备局	法人代表姓名	程永波
科研机构性质	科技服务公共平台	技术特长			
科研机构通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
科研联系人	汤晓智	科研联系人电话	18602563605	邮箱	9120111004@nufe.edu.cn
重点研究方向	粮油及其制品质量安全检测方法	可提供技术服务的内容及形式	粮油食品质量检测方法		
科研人员数量	10	博士人数	9	正高级职称数量	2
近5年科研投入	1785万元	其中，国拨经费投入		1642万元	
承担科研项目	28	项目名称、贡献及取得成效	承担20余项国家级、省部级纵向科研项目和横向科研项目，项目研究成果在 Food Chemistry 等国内外权威期刊发表，受到专家学者广泛认可。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被 SCI 收录论文的数量	33	近5年出版专著数量	0		
培养硕士生数量	28	培养博士毕业生数量	0		
单位简介	积极推动粮油及其制品质量安全检测方法制修订工作，推动国内粮油食品质量检测方法与国际标准接轨，搭建中外标准交流和培训工作的平台，培养粮油国际标准化领域的领军人才和中青年专家；推动我国自主创新、优势特色粮油标准转化为国际标准，助力优质粮油产品进口、节粮减损国际合作和共建“一带一路”高质量发展。				



科研机构信息征集表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

科研机构名称	国家粮食局 粮油质量检测 工程技术 研究中心	上级主管单位	国家粮食和 物资储备局	法人代表姓名	程永波
科研机构性质	工程技术 研究中心	技术特长			
科研机构 通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
科研联系人	汤晓智	科研联系人电话	18602563605	邮箱	9120111004@nuf e.edu.cn
重点研究方向	粮油质量 检测	可提供技术服务的 内容及形式	粮油质量检测		
科研人员数量	18	博士人数	16	正高级职称数量	4
近5年科研投入	2045万元	其中，国拨经费投入		1953万元	
承担科研项目	32	项目名称、贡献及取 得成效	承担30余项国家级、省部级纵向科研项目和横 向科研项目，项目研究成果在 Food Chemistry 等国 内外权威期刊发表，受到专家学者广泛认可。		
获得的国家奖 数量	0	获得的国家奖类别 等级及项目名称	0		
近5年被 SCI 收录论文的数量	45	近5年出版专著数量	0		
培养硕士生 数量	30	培养博士 毕业生数量	0		
单位简介	南京财经大学国家粮食局粮油质量检测工程技术研究中心，2004年10月由国家粮食局批复，在我校食品科学与工程学院现有基础上组建完成，下设粮油及其加工质量关键检测技术实验室，快速检测技术实验室，粮油储藏性能评价技术实验室，粮油安全性评价技术实验室，形成了粮油质量检测方面学科齐全、职称搭配合理、年龄组合优化的研究人才队伍。中心接纳国内外同行科研、企业单位开展合作研究的条件，从事和注重粮油食品方面的工程、技术、产品转化，对外技术服务。中心的成果转化将对行业的科技进步、技术创新、产业化发展，特别是在粮油食品质量精准检测、粮油食品相关多元化经济的发展等起到推动和引导作用。				



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

科研机构名称	国家粮食大数据采集与应用技术创新中心	上级主管单位	南京财经大学	法人代表姓名	程永波
科研机构性质	事业单位	技术特长	以粮食大数据基础研究为支撑，利用大数据技术改造和提升传统的粮食生产、储藏以及物流产业，攻克大数据关键技术从而增强粮食科技创新能力。		
科研机构通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号南京财经大学仙林校区24号信箱			邮编	210023
科研联系人	顾亮亮	科研联系人电话	025-86718573	邮箱	gumac@nufe.edu.cn
重点研究方向	粮食大数据处理及应用	可提供技术服务的内容及形式	<p>[1]粮食大数据处理与分析方法</p> <p>① 粮食数据共享与融合技术；</p> <p>②粮食数据存储与挖掘技术；</p> <p>③采用传感网智能感知和分布式爬虫系统研发异构大数据整合系统；</p> <p>④提出面向粮食大数据的分布式存储和检索框架及适合多情景计算的统一弹性计算框架；</p> <p>⑤监控视频摘要与目标检测技术。</p> <p>[2] 新产品开发与技术成果转化</p> <p>① 粮食和物资地理信息系统；</p> <p>② 粮食储藏粮情监测预警；</p> <p>③ 粮食应急保障信息系统。</p>		
科研人员数量	39	博士人数	37	正高级职称数量	12
近5年科研投入	4167.24	其中，国拨经费投入	1960.25		
承担科研项目	26	项目名称、贡献及取得成效	<p>[1] 面向 Online-to-offline 智能商务的大数据融合与应用 (91646204)，国家自然科学基金重点研究计划项目，2017.01-2020.12，240万；</p> <p>[2] 基于大数据的新一代电子商务全景式营销与决策研究 (92046026)，国家自然科学基金重点项目，2021/01-2022/12，直接经费130万元；</p> <p>[3] 基于视觉变量映射的非仿真城市三维模型综合方法研究 (41671457)，国家自然科学基金项目，2016.08-2020.12，65万；</p> <p>[4] 图文法形式框架下的空间语义机制研究</p>		



		<p>(62002155), 国家自然科学基金项目, 2021.01-2023.12, 24万;</p> <p>[5] 多通道复杂光谱成像的隐式补偿机理及畸变校正研究 (62002156), 2021.01-2023.12, 24万;</p> <p>[6] 可塑性势结构诱导参激随机共振的微弱信号增强方法研究 (62001210), 国家自然科学基金项目, 2021.01-2023.12, 24万;</p> <p>[7] 基于各向异性电磁超构表面的太赫兹波多功能调控研究 (62001211), 国家自然科学基金项目, 2021.01-2023.12, 24万;</p> <p>[8] 政策性粮食信息服务云平台构建技术与示范 (2017YFD0401001), 国家科技部国家重点研发计划课题, 2017.07-2020.12, 410万;</p> <p>[9] 在线挖掘方法与多维度协同学习 (2016YFB1000901), 国家重点研发计划子课题, 2016.07-2021.06, 71.25万;</p> <p>[10] 粮食反欺诈关键技术研究 (2017YFD0401002-3), 国家科技部国家重点研发计划子课题, 2017.07-2021.06, 42万;</p> <p>[11] 土壤作物多源信息实时分析技术与决策系统研究 (2017YFD0700501), 国家科技部国家重点研发计划子课题, 2017.07-2021.06, 93万;</p> <p>[12] 散粮集装箱运输全过程追溯技术研究及装备研发 (2018YED0401404-4), 国家科技部国家重点研发计划子课题, 2017.07-2021.06, 62万;</p> <p>[13] 粮食应急企业信息统计监管平台研发及产业化, 国家粮食和物资储备局“科技助力经济2020”重点专项, 2020.07-2022.06,60万;</p> <p>[14] 粮食应急保障信息基础数据规范, 国家粮食和物资储备局粮油标准制定计划项目, 2022.01-2023.12, 2万元;</p> <p>[15] 粮食信息基础数据元; 第2部分: 基本属性, 国家粮食和物资储备局粮油标准制定计划项目, 2019.06-2020.06, 4万元;</p> <p>[16] 粮食输送机智能管控与精准售后服务系统研</p>
--	--	---



			<p>发，国家粮食和物资储备局“科技助力经济2020”重点专项，2020.07-2022.06，20万；</p> <p>[17] 网络环境下粮食安全信息检测与控制问题研究 (15KJA12000</p> <p>1), 江苏省高校自然科学基金重大项目, 2015.07-2018.06,15万；</p> <p>[18] 通信约束下网格化多传感器系统安全控制研究 (BK2021129</p> <p>0), 江苏省自然科学基金面上项目, 2021.07-2024.06, 10万；</p> <p>[19] 研究云端融合情感状态编码与深层产生式模型的语音合成方法 (BK20192004C), 江苏省前沿引领技术基础研究项目, 2019.08-2024.12, 40万；</p> <p>[20] 线上-线下融合的智能商务大数据挖掘研究与应用 (BE</p> <p>2016178), 江苏省科技厅重点研发计划, 2016.04-2019.03, 120万元；</p> <p>[21] 面向电力工业互联网的边缘计算基础软件的研发 (BE20</p> <p>20001-3), 江苏省科技厅重点研发计划重点课题, 2020.04-2024.0</p> <p>3, 180万元；</p> <p>[22]跨境电子商务中融合情境信息的推荐系统联合研究 (BZ</p> <p>2020008), 江苏省“一带一路”创新合作项目, 2020.06-2022.05, 100万元；</p> <p>[23] 基于多模态融合的商务知识表示与融合关键技术研发 (BE2021001-4), 江苏省科技厅重点研发计划项目课题, 2021.06-2025.06,200万元。</p>
<p>获得的国家奖数量</p>	<p>12</p>	<p>获得的国家奖类别等级及项目名称</p>	<p>[1]中国粮油学会科学技术一等奖，粮食大数据获取与集成关键技术研究与应用，中国粮油学会，2018.12；</p> <p>[2] 教育部科学技术进步二等奖，电子商务数据处理平台关键技术研究及应用，教育部，2016.02；</p> <p>[3] 江苏省科技进步三等奖，面向粮食安全保障的数字粮库关键技术及应用，江苏省人民政府，2016.02；</p> <p>[4]中国粮油学会科学技术二等奖，面向粮食安全保障的数字粮库关键技术与装备研究及示范，2015.12；</p> <p>[5] 全国商业科技进步一等奖，电子商务数据聚合管理和挖掘关键技术研究及其应用，中国商业联合会，2015.12；</p>



			<p>[6] 中国食品工业协会科学技术一等奖，基于物联网的肉品安全溯源系统及产业化，中国食品工业协会，2014.11；</p> <p>[7] 南京市科学技术进步二等奖，基于物联网的肉品安全溯源系统研发及产业化，南京市人民政府，2015.02；</p> <p>[8] 中国商业联合会科学技术三等奖，事件驱动下网络化控制系统关键技术研究，中国商业联合会，2017.12；</p> <p>[9] 江苏省教育科学研究成果自然科学二等奖，复杂受限系统的鲁棒与容错控制关键技术研究，江苏省教育厅，2016.07；</p> <p>[10] 江苏省科学技术三等奖，多重社会网络情境中的多智能体任务分配与协作模型，2020；</p> <p>[11] 吴文俊人工智能科学技术奖，社会网络中混杂多 Agent 系统的群智协同研究，2020；</p> <p>[12] 江苏省高等学校科学技术研究成果二等奖，资源受限下网络化系统的安全控制研究，2021.09。</p>
近5年被 SCI 收录论文的数量	217	近5年出版专著数量	12
培养硕士生数量	126	培养博士毕业生数量	7
单位简介	<p>国家粮食大数据采集与应用技术创新中心拥有一支以教授、博士带头的科研教学队伍，目前现有科研人员39人，其中具有博士学位人员37人，高级职称人员22人。创新中心先后承担国家自然科学基金、国家科技支撑计划、科技部国际合作项目、国家软科学、教育部新世纪人才计划、国家科技攻关项目子课题及省市等纵向项目60多项；主要开展粮食智能感知技术与设备、粮食大数据存储模型与技术、粮食大数据分析理论与技术以及粮食大数据应用与示范等方向的研究工作。在产品产业化能力方面，创新中心已经为雨润集团、苏农集团、苏垦米业、江苏电力等实施了多项物联网项目，并拥有丰富的数据管理与分析经验，且南京财经大学作为江苏省食品生产安全协会的常务理事单位，可充分利用该平台进一步推广研究成果。发表 SCI/EI 论文200余篇，申请专利80余项，其中26项发明专利获得授权。获省部级二等奖、三等奖等各类奖项12项。实验室装备优良，配置 IBM M80小型机1台、IBM netfinity7000 M10服务器1台、IBM netfinity5000服务器2台、Cabletron 路由器1台及交换机5台、终端100台（联想 C400，128MB，10G HD），网络打印机5台、光纤接入教育网，可随时高速访问网络资源。所有这些条件，可满足研究和开发的需要。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

科研机构名称	大宗粮油精深加工教育部重点实验室	上级主管单位	教育部	法人代表姓名	董仕节
科研机构性质	教育部重点实验室	技术特长	粮油加工		
科研机构通讯地址	湖北省武汉市常青花园学府南路68号			邮编	430023
科研联系人	孙启发	科研联系人电话	027-83955611	邮箱	254061587@qq.com
重点研究方向	谷物深加工技术、植物油脂科学与技术、粮油营养科学、粮油安全技术	可提供技术服务的内容及形式	粮油及其副产物相关产品开发、技术咨询、技术转让等		
科研人员数量	75人	博士人数	73人	正高职称数量	23人
近5年科研投入	7000万元	其中，国拨经费投入		2500万元	
承担科研项目	240项	项目名称、贡献及取得成效	近五年来，实验室结合学科发展和节粮减损、优质粮食工程等国家重大战略需求开展科学研究，根据国际粮油行业发展趋势，在年轻科学家培养、基础理论和应用基础研究、学术交流和合作等方面取得了令人瞩目的成绩。成员主持国家重点研发计划项目/课题、国家自然科学基金、国际/国家标准、行业（团体）地方标准、省部级平台和人才专项等省部级及以上项目100余项，授权发明专利70余项，获省部级及以上奖励13项，主办及承办各类学术会议15次，在权威期刊发表高水平论文650余篇。作为国家粮标委油料及油脂分技术委员会主任单位，全面负责我国油料油脂标准制修订工作。		
获得的国家奖数量	/	获得的国家奖类别等级及项目名称	/		
近5年被SCI收录论文的数量	150	近5年出版专著数量	18		
培养硕士毕业生数量	210	培养博士毕业生数量	/		



<p>单位简介</p>	<p>“大宗粮油精深加工教育部重点实验室(武汉轻工大学)”(以下简称实验室)于2009年立项建设,2017年通过教育部验收。实验室面向粮食行业,依托武汉轻工大学食品科学与工程湖北省“国内一流学科”建设学科、湖北省特色优势学科,搭建食品科学与工程、生物学、硒科学与工程等多学科交叉的科研平台。运用现代科技手段,聚焦粮油加工过程中品质劣变、精准营养、危害因子等亟待解决的重大科学问题和共性关键技术,深入开展粮油资源综合开发、精深加工及生物转化等领域的科学研究。</p> <p>实验室贯彻习近平总书记“确保国家粮食安全,把中国人的饭碗牢牢端在自己手中”的指示精神,落实国家粮食安全战略,整合多方优势资源,确立了谷物深加工科学与技术、植物油脂科学与技术、粮油营养科学、粮油安全技术4个研究方向,旨在全面增加粮油资源利用价值,提升粮油食品品质与安全。实验室经过多年建设和学术积累,现已成为国家粮油加工领域基础研究与共性关键技术研发基地、粮油工业科技人才的培养基地、粮油科技信息和学术的交流基地、粮油新技术和成果的推广基地。为我国粮食行业培养了一大批高技术、高水平人才,对我国粮食行业的科技进步起到了重要推动作用。</p>
-------------	---



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

科研机构名称	国家粮食和物资储备局粮油综合资源开发工程中心	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	董仕节
科研机构性质	部（局）级工程中心	技术特长	油脂工程		
科研机构通讯地址	武汉市汉口常青花园学府南路68号			邮编	430023
科研联系人	高盼	科研联系人电话	13437117378	邮箱	574065281@qq.com
重点研究方向	油脂及植物蛋白	可提供技术服务的内容及形式	产学研合作		
科研人员数量	40	博士人数	21	正高职称数量	4
近5年科研投入	1200万	其中，国拨经费投入		700万	
承担科研项目	25项	项目名称、贡献及取得成效	<p>油料油脂适度加工技术规范制定与实施，促进了粮油加工的适度加工新模式，提高了社会和经济效益。</p> <p>食用油质量与安全保障，项目实施保障了我国居民食用油的生成加工安全，保障民生。</p> <p>核桃资源高值化利用关键技术开发与应用，项目实施带动企业销售收入及利润的倍增，带动区域精准扶贫发展，促进当地农民增收。</p>		
获得的国家奖数量	无	获得的国家奖类别等级及项目名称	无		
近5年被SCI收录论文的数量	45	近5年出版专著数量	11		
培养硕士毕业生数量	60	培养博士毕业生数量	1		



<p>单位简介</p>	<p>中心是2004年国家粮食局批准设立的，并于2019年通过阶段性验收，具有较强的粮油综合资源开发能力，其中油脂、植物蛋白、微生物油脂等基础理论的研究和加工技术的研发创新能力方面优势突出、特色明显，在国内同行业具备核心技术竞争力。中心长期从事粮油资源综合开发，油脂及植物蛋白的加工和应用，对稻米油等功能性油脂和本油料有深度的研究，对新型的微生物油脂产业做出了突出贡献。</p>
-------------	---



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

科研机构名称	国家粮食技术转移中心	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	董仕节
科研机构性质	国家级技术转移中心	技术特长	粮食科技成果转移转化，线上线下对接交易		
科研机构通讯地址	武汉市东西湖区常青花园学府南路68号武汉轻工大学			邮编	430023
科研联系人	丁子福	科研联系人电话	027-63374890	邮箱	chanxueyanchu@126.com
重点研究方向	粮食技术转移服务体系 建设	可提供技术服务的内容及形式	技术交易、技术对接、技术需求挖掘、成果评估等服务		
科研人员数量	26	博士人数	7	正高级职称数量	10
近5年科研投入	480万	其中，国拨经费投入		190万	
承担科研项目	3项	项目名称、贡献及取得成效	武汉轻工大学促进知识产权转化运用示范、湖北省高校专利转化专项计划项目等实施，对学校成果进行分级分类管理，加强成果转化对接，有效地促进了科技成果的转化应用。		
获得的国家奖数量	无	获得的国家奖类别等级及项目名称	无		
近5年被SCI收录论文的数量	无	近5年出版专著数量	无		
培养硕士毕业生数量	无	培养博士毕业生数量	无		
单位简介	<p>国家粮食技术转移中心是国家粮食和物资储备局2018年5月批准的由武汉轻工大学牵头建设的全国首家粮食技术转移中心。中心接受国家粮食和物资储备局的指导和监管，是专职服务于粮食行业成果转化的全国性、行业性、专业性的技术转移平台，是国家粮食技术转移体系建设的重要组成部分。</p> <p>中心拥有20多名高水平的技术转移专门人才，聚集了粮食科研机构、粮食企业、服务机构、技术专家、科技政策等各类创新要素和资源，建设了集展示、交易、共享、服务、交流“五位一体”的网络服务平台，以“互联网+”全流程线上线下服务模式，围绕粮食科技成果转移转化过程中存在的痛点和难点，加强机制体制创新，提高服务质量和服</p>				



	<p>平，推动线上线下成果、人才、机构三对接，促进粮食技术、项目、人才的在线交易，实现粮食科技成果精准、高效转移，切实打通阻碍科技成果转化的最后一公里。“中心”连续两年成功举（承）办2020年、2021年国家粮食和物资储备科技活动周线上活动、2022年线上科技成果展、湖北省科技厅“联百校转千果”科惠行动2020高校科技成果云推介武汉轻工大学专场以及首届粮食安全和产业科技创新国际论坛、“武汉轻工大学办学70周年助推现代农产品加工业高质量发展大会科技服务企业成果展”等活动，取得了良好的推广示范效果。</p>
--	--



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

科研机构名称	农产品加工与转化湖北省重点实验室	上级主管单位	湖北省教育厅、湖北省科技厅	法人代表姓名	董仕节
科研机构性质	省级重点实验室	技术特长	农产品加工		
科研机构通讯地址	湖北省武汉市常青花园学府南路68号			邮编	430023
科研联系人	周倩	科研联系人电话	027-83924790	邮箱	61234381@qq.com
重点研究方向	谷物科学与加工技术、油料科学与工程、食品营养与安全、生物活性成分与功能性食品、生鲜食品劣变控制与高值利用	可提供技术服务的内容及形式	技术开发、专利转让、成果转化、技术咨询、技术服务等		
科研人员数量	100	博士人数	95	正高级职称数量	25
近5年科研投入	10938万元	其中，国拨经费投入		3615万元	
承担科研项目	320项	项目名称、贡献及取得成效	近五年来，主持国家重点研发计划项目/课题、国家自然科学基金、国际/国家标准、行业（团体）地方标准、省部级平台和人才专项等省部级及以上项目151项，授权发明专利100余项，获省部级及以上奖励13项，主办及承办各类学术会议15场次，在权威期刊发表高水平论文850余篇。作为国家粮标委油料及油脂分技术委员会主任单位，全面负责我国油料油脂标准制修订工作。		
获得的国家奖数量	无	获得的国家奖类别等级及项目名称	无		



近5年被 SCI 收录论文的数量	183	近5年出版专著数量	22
培养硕士毕业生数量	320	培养博士毕业生数量	
单位简介	<p>农产品加工与转化湖北省重点实验室经省教育厅、科技厅批准，依托武汉轻工大学，于2001年12月开始立项建设。“重点实验室”认真贯彻习近平总书记“确保国家粮食安全，把中国人的饭碗牢牢端在自己手中”的指示精神，积极落实国家农产品安全战略，努力整合多方优势资源，旨在全面增加农产品资源利用价值，提升食品品质与安全。聚焦农产品加工过程中品质劣变、精准营养、危害因子、功能性食品等亟待解决的重大科学问题，深入开展农产品资源综合开发、精深加工及生物转化等领域的科学研究。实验室经过建设，成为湖北省农产品加工领域科学研究和高水平人才的培养基地，对湖北乃至全国农产品加工的科技进步起到重要推动作用。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	国家粮食产业技术创新中心	上级主管单位	航天信息股份有限公司	法人代表姓名	马天晖
科研机构性质	部（局）级技术创新中心	技术特长	粮食和物资储备信息化及智能装备研发应用		
科研机构通讯地址	北京市海淀区杏石口路甲18号			邮编	100080
科研联系人	陈召安	科研联系人电话	13601019108	邮箱	chenzhaoan@aisino.com
重点研究方向	堵塞购销监管漏洞，保障粮食数量安全；健全质检信息网络，保障粮食质量安全；发展绿色储粮技术，提升粮食储藏能力；推进物资储备信息化，提升应急保障能力。	可提供技术服务的内容及形式	技术研究、工程开发、技术成果推广、人才培养服务、技术咨询服务等。		
科研人员数量	120 余人	博士人数	10 人	正高职称数量	6 人
近5年科研投入	4000 万元	其中，国拨经费投入		694 万元	
承担科研项目	3 项	项目名称、贡献及取得成效	2017 年国家重点研发计划政策性粮食质量安全服务关键技术研究课题；2018 年国家重点研发计划“‘北粮南运’散粮集装箱物流信息追溯平台研究开发”子课题；十四五国家重点研发计划“基于智慧物联网的粮食仓储远程监测预警系统研发与示范”子课题。		
获得的国家奖数量	4 项	获得的国家奖类别等级及项目名称	中国粮油学会科技技术奖一等奖“粮食大数据获取分析与集成应用关键技术研究”；中国粮油学会科		



			技技术奖二等奖“储粮粮情云图指纹分析技术研究与应用”；中国粮油学会科技技术奖二等奖“面向粮食安全保障的数字粮库关键技术与装备研究与示范”；中国信息协会粮农分会“2020年数字粮食双十强”。
近5年被SCI收录论文的数量	3篇	近5年出版专著数量	/
培养硕士生数量	/	培养博士毕业生数量	/
单位简介	<p>航天信息股份有限公司成立于2000年11月1日,是中国航天科工集团有限公司控股、以信息安全为核心的国有科技型上市公司。是中国信息技术行业最具影响力的企业之一,是“全国文明单位”、国务院国资委标杆“科改示范企业”。自成立以来,航天信息坚持服务国家战略、服务国计民生,承担了国家“金税”“金卡”“金盾”等重点信息化工程。经过20余年的发展壮大,已在31个省、自治区、直辖市,5个计划单列市和2个特别行政区,建立了67家法人单位、1100余家基层业务单位,现有员工近2万人。拥有“百千万”工程国家级人选、国防突出贡献专家等各级各类领军人才百余名。自2008年起,航天信息重点布局粮食数字信息化领域,与国家粮食局、江苏省粮食局、科研院所、高校等单位积极开展战略合作,在全国深入开展“科技兴粮”工作,形成了一系列粮储科技创新成果,荣获“科技兴粮”企业称号。并在近四年获得中国粮油学会科学技术一等奖1次、二等奖2次。2022年成立了“国家粮食产业技术创新中心”,秉承科技创新理念,解决国家粮食产业重大问题,开展智能装备和平台研发与推广,助力国家粮食安全。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	国家粮食和物资储备局设计院	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	陈冰
科研机构性质	事业单位	技术特长	物流新技术应用研究、储备仓库规划设计		
科研机构通讯地址	武汉市江岸区沿江大道 158 号			邮编	430014
科研联系人	瞿美平	科研联系人电话	027-82837691 18571454106	邮箱	670462402@qq.com
重点研究方向	物资储备基础设施建设规划	可提供技术服务的内容及形式	物资储备工程技术标准研究； 储备仓库基础设施建设发展规划； 储备仓库工程设计。		
科研人员数量	45	博士人数		正高职称数量	
近5年科研投入	530 万元	其中，国拨经费投入		220 万元	
承担科研项目	物资储备系统建设标准研究与编制、工程咨询和设计	项目名称、贡献及取得成效	<ol style="list-style-type: none"> 1.《物资仓库设计规范》SBJ09-95 2.《国家储备成品油库建设标准》建标 168-2014 3.《10000m³覆土油罐室建筑通用图》 4.《国家储备成品油库液位仪安装通用图》 5.《综合性国家储备基地建设标准》(报批稿) 6.《通用仓库综合整治技术规范》(报批稿) 7.《成品油库安全环保达标改造技术标准》(报批稿) 		
获得的国家奖数量		获得的国家奖类别等级及项目名称			
近5年被 SCI 收录论文的数量		近5年出版专著数量			
培养硕士生数量		培养博士毕业生数量			



<p>单位简介</p>	<p>国家粮食和物资储备局设计院（以下简称“国储院”），隶属于国家粮食和物资储备局湖北局。国储院创建于1974年，原为国家发展和改革委员会下属事业单位。国储院是国储系统基本建设工程设计、咨询服务的主体；国储系统对外引进、吸收、推广、应用技术的窗口；国储系统基本建设、仓储工程规范、规程、标准的编制基地；国储系统工程系列职称评定、专业技术人才的培训基地；武汉市及湖北省军民融合单位。现有在职人员45人，其中包括高级工程师15人，工程类国家注册工程师17人，专业技术人员占总人数75%以上。</p> <p>国储院持有商物粮行业（批发配送与物流仓储工程、成品油储运工程）甲级、建筑工程甲级、压力管道GC2级、工程咨询乙级、国家涉密信息系统咨询乙级等资质证书，并通过国家质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证。</p> <p>国储院秉承国家物资储备系统勇于攻坚克难的优良传统，始终致力于国家战略物资储备工程建设的技术研究，为国家物资储备仓库的现代化、标准化建设提供最为专业的综合技术咨询及设计服务。在四十余年的发展历程中，先后完成了国家物资储备系统、军队、公安及社会其他行业各类仓储物流、石油储运、工业与民用建筑工程设计项目数千项。自2000年至今累计获得包括商物粮行业、国家及省部级设计奖项数十项，编制国家标准规范近十项。是国内仓储工程设计行业中影响力较大、技术能力较强、市场占有率较高的领军型设计单位。</p> <p>在全面贯彻落实总体国家安全观的大背景下，国储院将继续坚持“以储为主、多种经营”的发展理念，努力打造仓储工程的专业化、全链条、一站式服务能力，为物资储备系统内、外提供质量最优、服务最好、技术最强、效率最高的优质设计咨询服务。</p>
-------------	---



科研机构信息表

推荐单位 (盖章):

科研机构名称	泰昆蛋白科技研发中心	上级主管单位	无	法人代表姓名	韩远广
科研机构性质		技术特长	创新型研发		
科研机构通讯地址	昌吉市二六工镇红星二队			邮编	831100
科研联系人	石建伟	科研联系人电话	13565623888	邮箱	
重点研究方向	65%及68%蛋白规模生产	可提供技术服务的内容及形式	时时提供技术服务		
科研人员数量	15人	博士人数	6人	正高级职称数量	5人
近5年科研投入	65%及68%蛋白的稳定性研发	其中, 国拨经费投入		无	
承担科研项目	高蛋白棉粕的生产	项目名称、贡献及取得成效	自治局科技二等奖		
获得的国家奖数量	4项	获得的国家奖类别等级及项目名称	1项		
近5年被 SCI 收录论文的数量		近5年出版专著数量	1项		
培养硕士生数量	5人	培养博士毕业生数量	6人		
单位简介	<p>昌吉州泰昆生物蛋白科技有限公司成立于 2007 年 10 月 9 日 (以下简称昌吉生物蛋白公司), 位于二六工镇红星二队, 注册资金 2500 万元人民币, 投资主体是新疆泰昆集团有限公司, 出资方式为货币, 占地面积 60 亩。</p> <p>昌吉生物蛋白公司主营食用植物油、高蛋白棉粕的生产、销售, 是集生产、加工、销售为一体的油脂企业。是昌吉市节水型企业、昌吉市大学生见习基地。</p> <p>公司年生产能力 10 万吨棉籽, 日处理量目前提升至 300 吨/天。产品为 50%、60%、65%高蛋白的棉粕、三级棉油及副产品棉壳。高蛋白棉粕的研发, 打造了公司在产品上的核心竞争力, 通过公司研发团队针对棉籽粕的蛋白提升工艺技术进行了持续的研究, 采取先进工艺剔除大量的粗纤维, 使其成为优质的植物蛋白而有效地替代豆粕, 极大地提</p>				



	<p>高了其饲用价值，使产品处于国内领先水平，引领蛋白产业的发展，优质高蛋白畅销全国。</p> <p>2022 年度加工量 9.5 万吨，公司工业总产值 25615 万元，主营业务收入 32600 万元，主要产品 60%蛋白棉粕，产量 3.5 万吨，棉壳 4 万吨，棉油 1.35 万吨。</p> <p>公司目前在职职工 59 人，员工平均年龄 37 岁，大学本科以上学历占员工总数 20%，大专学历占员工总数 25%，高学历人才占员工总数的 45%，是年轻、富有活力和创造力的团队。</p> <p>公司生产出的高蛋白棉粕主要用于生产饲料的加工原料，重点辐射带动北疆昌吉、五家渠、石河子、博乐等地区棉花种植，提供了 10 万吨的棉籽销售市场，可实施带动北疆的粮油产业及农牧业增效增收。促进了当地农户的种植、养殖的热情及规模。并带动农村运输户、经销商共同发展，解决农村富余劳动力从事油脂加工相关的产业运营。同时还可满足北疆对棉油的需求，并且还可以通过不断研发的新工艺提升蛋白质品质和产量，满足全疆乃至全国的饲料产业需求，为北疆新型工业化发展做出应有的贡献。</p> <p>新疆的棉花种植面积仍将持续稳定，疆内棉籽供应量充足，棉籽行业整合趋势加快，行业整体的技术创新及研发投入不足，产品升级迭代快的企业竞争优势快速积累。国内特水料量快速增加，60%产品在特水料中的价值逐渐得到行业共识，60%蛋白以上产品的发展前景看好，后期我们将持续生产 60%以上高蛋白棉粕，做到专业化、规模化、品牌化。</p>
--	---



科研机构信息征集表

推荐单位（盖章）：湖南省粮食和物资储备局

科研机构名称	湖南省粮油产品质量监测中心	上级主管单位	湖南省粮食和物资储备局	法人代表姓名	陈渠玲
科研机构性质	事业单位	技术特长	粮食质量检测与储藏加工		
科研机构通讯地址	长沙市开福区兴联路369号粮检大厦			邮编	410005
科研联系人	吴树会	科研联系人电话	18229913963	邮箱	191428952@qq.com
重点研究方向	粮食质量检测与储藏加工	可提供技术服务的内容及形式	专利转让与许可；检测与储藏加工技术服务；咨询与设计；农户科学储粮；科普与培训等。		
科研人员数量	23	博士人数	1	正高职称数量	4
近5年科研投入	1200万元	其中，国拨经费投入		173.5万元	
承担科研项目	8	项目名称、贡献及取得成效	<p>国家粮食和物资储备领域科技助力经济2020项目“成品粮应急储备绿色保质保鲜关键技术与装备开发”，项目解决了困扰该企业长期存在的中高档大米在货架期内存在的大米生虫问题，整体提升了企业科技水平和企业品牌形象，有力减少了粮食产后损失，间接增加了企业经济效益。</p> <p>国家十三五重点研发计划项目“食品腐败变质以及霉变环境影响因素的智能化实时监测预警技术研究”（项目编号：2017YFC1600800）任务“粮食杀虫剂安全使用管理研究”，调研了我国粮食杀虫剂使用安全现状，开发了软件《粮食杀虫剂安全管理系统》，获实用新型专利1项，软著1项，有效的填补粮食行业粮食杀虫剂安全生产监管存在的技术漏洞，减少粮食行业安全生产事故，具有重要的社会意义。</p>		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	无		



近5年被 SCI 收录论文的数量	1	近5年出版专著数量	2
培养硕士生数量	0	培养博士毕业生数量	0
单位简介	<p>湖南省粮油产品质量监测中心，成立于 1958 年，是我省唯一一家集粮油科研、咨询、设计为一体的综合性科研机构，拥有“稻谷及副产物深加工国家工程实验室营养安全与品质控制分实验室”“国家粮食—稻谷产后工程技术中心”“国家粮油标准研究验证测试中心”“粮食行业特有工种职业技能培训机构”“全国省级粮油科研机构战略合作联盟牵头单位”“湖南省中小企业核心服务机构”等平台，先后承担国家 863 计划项目、国家重点研发项目等科研 300 多项，获得 50 余项科技成果奖，主持标准制修订 20 余项。一直以来，为加快粮食行业科技化、信息化发展水平，维护国家粮食安全发挥了十分重要的作用。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	吉林省粮食品质控制工程研究中心	上级主管单位	吉林省发展和改革委员会	法人代表姓名	张越杰
科研机构性质	科研平台	技术特长	粮食品质安全控制技术		
科研机构通讯地址	长春九台经济开发区卡伦湖大街1666号			邮编	130507
科研联系人	张卓	科研联系人电话	13843188603	邮箱	
重点研究方向	粮食储藏与智能信息化技术； 粮食品质安全与控制技术； 粮食干燥机械与标准化生产技术； 特色粮油食品开发与生物加工技术。	可提供技术服务的内容及形式	联合科技攻关、科技成果转化应用推广、粮食仓储加工技术咨询服务、粮食行业人才培养培训等。		
科研人员数量	29	博士人数	19	正高级职称数量	14
近5年科研投入	755万元	其中，国拨经费投入		550万元（科研及财政项目）	
承担科研项目	13	项目名称、贡献及取得成效	主持是省部厅局级科研： 基于清洁能源的粮食烘干技术的示范研究（省生态环境厅）； 紫苏粕生物高效转化技术研究及产品开发（省科技厅）； 吉林大米（吉林鲜食玉米）营养特性研究（省粮食和物质储备局）； 吉林优质大米品鉴规程及评价体系（省粮食和物质储备局）； 基于“LAMP+微流控”技术的牛羊肉掺假快速检测芯片开发与应用（省科技厅）； 基于MBD的虚拟装配精度预测系统开发（省科技厅）； 液态奶中两种食物中毒菌LAMP同步快速检测试剂盒的开发与应用（省科技厅）； 高效绿色新功能性复合预混料的研发与应用		



			<p>(省科技厅);</p> <p>“基于卫星遥感技术辅助决策水稻最优作业节点的应用研究”(省发改委);</p> <p>吉林优质粳稻收储作业管理及质量(系列)标准(省粮食和物质储备局);</p> <p>吉林大米绿色环保加工标准规范(省粮食和物质储备局);</p> <p>优质稻谷收储作业5T管理规程(省市场厅);</p> <p>13.粮食减损保优技术试验研究单元建设(省发改委);</p> <p>近年团队成员主持省部厅局项目13项,获省科技进步一、二、三等奖6项;申请专利10项,授权专利4项;发表核心以上论文20余篇,其中SCI/EI8篇;出版学术专著教材7部,完成地方标准2项,获副省长批示2项;新产品1个,新工艺1项,成果推广应用3项。</p> <p>校企合作,开展粮油食品污染物快速检测技术开发与应用研究,保障食品安全;联合吉林大学等单位,围绕国家优质粮食工程建设,开展“吉林优质稻谷收储作业5T管理标准体系”的研究与推广应用,在吉林大米产业联盟企业开展应用推广和认证工作;助力吉林大米品牌跃升,促进粮食减损保优,保障国家粮食安全;积极推进“吉林省现代粮食产业学院”建设。</p> <p>“优质稻谷收储作业5T管理标准”项目成果,在2021年建设示范区1个、示范农场2个,示范点8个,应用面积5万亩;2022年扩大应用范围,在益海嘉里的哈尔滨、吉林、白城、盘锦、密山、盐城、南昌等地开展试验性的应用推广,取得了良好的效果。</p>
--	--	--	---



<p>获得的国家奖数量</p>	<p>7</p>	<p>获得的国家奖类别等级及项目名称</p>	<p>吉林省科技进步一等奖：圆粒香型优质食味粳稻“吉粳 816”新品种的选育与应用； 2.吉林省科学技术一等奖：“储粮数字监管方法及库外储粮远程监管系统”； 3.吉林省科技进步二等奖“优质长白山黑牛新种群培育、高效快繁与深加工技术的研究应用”； 4.中国粮油学会科学技术二等奖：“稻谷产后质量智能监管与虚拟仿真关键技术研发及应用”； 5.吉林省科技进步二等奖：绿色生猪饲料配方及其工艺设备的开发应用； 6.吉林省科技进步三等奖：“LAMP+微流控”食品快速检测体系建立及产品开发应用； 7.吉林省科技进步三等奖：天然植物提取物的研究与应用。</p>
<p>近5年被 SCI 收录论文的数量</p>	<p>12</p>	<p>近5年出版专著数量</p>	<p>7</p>
<p>培养硕士生数量</p>	<p>3</p>	<p>培养博士毕业生数量</p>	<p>1</p>
<p>单位简介</p>	<p>“吉林省粮食品质控制工程研究中心”于 2017 年发改委批准立项建设，是依托吉林工商学院建设的相对独立的科研平台，中心设立 1 个专业技术委员会、1 个综合办公室以及 4 个研究室，包括粮食储藏与智能信息化技术；粮食品质安全与控制技术；粮食干燥机械与标准化生产技术；特色粮油食品开发与生物加工技术。中心实行技术委员会指导下的主任负责制，推行创新合作、开放交流、人才吸引、激励机制、成果转化、绩效评价、年终考核等运行管理机制。</p> <p>研究中心现有一批国内外先进的仪器设备 700 余台（套），设备总值 6500 余万元，建设有独立的工程中心研究试验及中试场地，总面积达 12000 平方米，28 个实验室及 6 个中试车间包括粮食仓储智能加工、大米加工、油脂加工、饲料加工及食品生产线等；建有 3 家校外科研基地，1 个粮食科教大数据中心。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	安徽省糯米加工 工程技术中心	上级主管单位	蚌埠市兄弟 粮油食品科 技有限公司	法人代表姓名	于雷
科研机构性质	私营	技术特长	粮食深加工		
科研机构 通讯地址	安徽省怀远县经济开发区金河路28号			邮编	233400
科研联系人	董其云	科研联系人电话	13865013858	邮箱	bbxdly@163. com
重点研究方向	糯米加工、糯米深加 工食品及副产品 利用转化	可提供技术服务的 内容及形式	1、技术转让服务 2、技术咨询服务 3、技术人员培训服务 4、技术合作研发服务 5、技改和新工艺研究 6、产品标准定制		
科研人员数量	15	博士人数	5	正高职称数量	2
近5年科研投入	3000万	其中，国拨经费投入	0		
承担科研项目	安徽省中央引导地 方科技发展专项项 目：“发糕类大米专 用粉加工关键工艺 技术研究及产业 化”； 安徽省重点研发项 目：“糯米精深加工 关键技术集成及产 业化用”； 蚌埠市科技计划项 目：“变性糯米粉研 究开发与应用”； 怀远县科技计划项 目：“糯米即食汤圆 产业化加工关键技 术研发”； 安徽省科技厅项目	项目名称、贡献及 取得成效	1.中心发表论文20余篇，其中SCI 4篇；获得国家发明专利7项，实用新型专利22项；获得：安徽省科技进步三等奖：糯米粉精深加工技术集成与应用； 2.蚌埠市科技进步二等奖：绿色食品“雪枣牌”糯米产业化开发研究与应用； 3.怀远县科技进步二等奖：水磨糯米粉生产线关键技术改造与应用； 中心陆续开发糯米粉新产品 6 个，成果转化价值 2000 多万元，为科研项目的进行提供成果支撑。 4.中心采取以原料种植基地与贫困帮扶相结合，以“公司+贫困户+技术+订单收购”的产业扶贫订单模式，建立了优质水稻种植基地 2000 亩，并辐射带动行政村 6 个，带动农户 200 多户，通过技术指导和溢价收购，亩产增收 150 公斤/亩，农户平均年收入增加 1300 多元。		



	<p>筹建：“安徽糯米产业技术创新战略联盟”；</p> <p>安徽省农业科技成果转化项目：“水磨糯米粉节能减排产业化生产关键技术成果应用与推广”；</p> <p>国家科技部星火计划：“绿色粳糯米产业化开发及节能关键技术应用与集成示范”；</p> <p>国家科技部星火计划：“米糠膳食纤维与蛋白联产关键技术应用与集成示范”；</p> <p>安徽省技术创新项目：“米糠膳食纤维与米糠蛋白联产关键技术集成项目”</p>		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0
近5年被 SCI 收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	0
培养硕士生数量	7	培养博士毕业生数量	0
单位简介	<p>安徽省糯米加工工程技术研究中心是于经安徽省科学技术厅批准正式组建<科计(2010) 123 号文>依托单位是安徽科技学院。</p> <p>中心工作目标是通过整合安徽科技学院食品系和蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司的人力和物力，将研究中心建设成为以开发和应用为重点、以科研为支撑、以培养人才为核心的产学研一体化的经济技术实体。通过积极组织申报省级或国家级科研课题，进行关键技术研究，并及时进行成果转化，提高企业自主创新能力，增强科研核心竞争力。中心也将成为校企联合培养应用型人才的前沿阵地，实现学校人才培养质量的稳步提升。同时“工程中心”面向国民经济主战场，进行全行业的开放性服务，充当行业产业化技术源头，带动中国糯米加工业的发展。中心拟采用双螺旋挤压膨化、酶工程等多种高新技术为基础，以糯米为原料，建成集糯米产品研发、品质检测、技术推广和人才培养、培训为一体的产学研工程技术研究中心。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	安徽省企业技术中心	上级主管单位	安徽省天麒面业科技股份有限公司	法人代表姓名	陈荣厂
科研机构性质	私营	技术特长	粮食深加工		
科研机构通讯地址	安徽省蚌埠市五河县城关镇城南工业园区			邮编	233300
科研联系人	李向贵	科研联系人电话	15955207553	邮箱	ahtianqimf@163.com
重点研究方向	小麦副产品综合利用及深加工	可提供技术服务的内容及形式	1.技术转让服务 2.技术人员培训服务 3.技改和新工艺研究 4.技术合作研发		
科研人员数量	16	博士人数	4	正高级职称数量	2
近5年科研投入	3506	其中，国拨经费投入		234.9	
承担科研项目	1.安徽省科技计划项目“臭氧加速新麦后熟关键技术研究项目”。 2.安徽省重点研发项目：“小麦麸皮膳食纤维制备关键技术研发及系列新品创制”。 3.蚌埠市科技项目：“速冻调理面制品加工技术研发创新团队”。	项目名称、贡献及取得成效	获得国家授权的发明专利9项，实用新型4项； 1.“臭氧加速新麦后熟关键技术成果”被认定为国际领先水平，获蚌埠市科技进步三等奖，中国粮油学会科学技术奖。 2.“小麦麸皮膳食纤维制备关键技术研发及系列新品创制”获安徽省重点研发与开发计划。 3.“速冻调理面制品加工技术研发创新团队”获蚌埠市第十批“3221”产业创新团队。 4.企业技术研发中心，技术创新取得重大突破，成果转化的速度加快，新产品推广率和资源利用率显著提升。		
获得的国家奖数量		获得的国家奖类别等级及项目名称	0		



近5年被 SCI 收录论文的数量		近5年出版专著数量	0
培养硕士生数量	2	培养博士毕业生数量	0
单位简介	<p>安徽省企业技术中心是于安徽省经济和信息化委员会批准正式组建《皖经信科技函〔2015〕1023 号文》，与武汉轻工大学、合肥工业大学、安徽省科技学院建立科研创新生产联合体，充分利用双方资源和各自优势，在粮食深加工领域开展高端的研究，目前研发出小麦胚芽系列产品，2020 年速冻调理面制品加工技术研发团队获蚌埠市第十批 3221 产业创新团队。小麦膳食纤维项目被列为安徽省重点研究与研发计划，通过项目的实施极大地提升了企业的食品技术含量与核心竞争力。并针对目前营养不平衡，糖尿病等慢性疾病问题开发出低升糖指数的健康营养面粉及婴儿营养面粉等多种新产品。随着经济社会的发展，人们对面粉的品质要求越来越高，普通粉将不能满足消费者多样化消费需求，通过细化市场，在专精特新上下功夫，专用粉、特色面粉、健康食品仍有较大的发展潜力和市场空间，只有在不断创新满足需求上用劲，才能抢占市场，赢得一席之地，获得较大的发展。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	江苏科技大学	上级主管单位	江苏省教育厅	法人代表姓名	周南平
科研机构性质	本科院校	技术特长	船舶、焊接、自动化、信息管理		
科研机构通讯地址	江苏省镇江市丹徒区长晖路666号			邮编	212000
科研联系人	康红琴	科研联系人电话	0511-84422606	邮箱	
重点研究方向	粮食储藏与品质控制	可提供技术服务的内容及形式	技术研发、技术咨询、技术培训、技术转化、产品转让		
科研人员数量	1200	博士人数	1140	正高级职称数量	260
近5年科研投入	20亿元	其中，国拨经费投入		15亿元	
承担科研项目	1200	项目名称、贡献及取得成效			
获得的国家奖数量	6	获得的国家奖类别等级及项目名称	科技进步奖、技术发明奖		
近5年被SCI收录论文的数量	1500	近5年出版专著数量	120		
培养硕士生数量	8000	培养博士毕业生数量	1800		
单位简介	<p>学校作为江苏省唯一一所船舶与海洋工程装备产业为主要服务面向的行业特色型大学，是全国相关高校中船舶工业相关学科专业设置最全、具有船舶特色整体性和应用性优势的高校之一。学校综合实力在第三方评价机构 USNews2023 世界大学综合排名位居中国内地高校第 130 位。现有博士后科研流动站 3 个，一级学科博士学位授权点 5 个，一级学科硕士学位授权点 25 个，硕士专业学位授予类别 14 个，本科专业 71 个。工程学、材料科学、化学 3 个学科进入 ESI 学科全球排名前 1%，11 个学科入选“2022 软科中国最好学科排名”。现有国家国防特色学科 5 个，江苏省高校优势学科 3 个，江苏省“十四五”重点学科 9 个；3 个教育部“卓越工程师教育培养计划”试点专业，21 个国家级一流本科专业建设点，16 个省级一流本科专业建设点。</p>				



	<p>现有教职工 2400 余人，其中专任教师 1700 余人。具有正高职称人员 260 余人，副高职称人员 770 余人，博士 1140 余人。拥有双聘、特聘院士 8 人，国家级、省部级高层次人才 200 余人；拥有省高校“青蓝工程”团队、优秀科技创新团队、哲学社会科学优秀创新团队、省“六大人才高峰”创新人才团队 16 个。</p> <p>学校拥有 1 个国家级创新创业教育实践基地，15 个国家级、省部级实验教学示范中心，11 个国家级、省部级重点实验室和工程实验室，23 个国家级、省部级研究中心，1 个江苏省重点产业学院建设点，1 个江苏省大学生创新创业实践教育中心，1 个江苏省高校哲学社会科学重点研究基地和 1 个江苏省高校哲学社会科学重点研究（建设）基地。学校主办有《江苏科技大学学报（自然科学版）》《江苏科技大学学报（社会科学版）》《蚕业科学》《中国蚕业》《现代面粉工业》等公开出版学术刊物。</p> <p>学校立足“船舶、海洋、蚕桑”特色优势，不断提升科技创新能力，全力服务国家重大战略需求。获国家科技进步特等奖 2 项、二等奖 2 项，国家技术发明二等奖 1 项。学校主持的研究项目获教育部高等学校科学研究优秀成果奖一等奖 3 项、江苏省科学技术奖一等奖 1 项、中国专利银奖 1 项。获江苏省哲学社会科学优秀成果奖一等奖 1 项。学校牵头主持科技部国家重点研发计划项目 4 项，牵头主持工信部先进制造业集群项目 1 项、工信部高技术船舶科研项目 2 项，获批国家国防科技工业局特色学科条件建设项目 1 项。主持完成的“大型挖泥船综合控制与关键装备保障一体化系统及应用”全面替代国外进口，参与超深水半潜式钻井平台、“蛟龙号”载人潜水器、“奋斗者”号全海深载人潜水器、耙吸挖泥船动力定位动态跟踪系统、豪华邮轮、大型集装箱船等装备研发，研制的数字化设计与制造系统、高效焊接装备、船舶企业管理软件等广泛应用于各大船舶企业，舰船后勤综合保障系统国内领先，救生艇用柴油机占全球市场近 60%。学校蚕业研究所是我国唯一的国家级蚕业研究机构，是世界蚕桑种质资源保存与研究中心、蚕桑科技研究中心和蚕桑国际合作与交流中心。学校研发提供中国乃至世界主要的蚕桑品种与栽桑养蚕技术，先后获得国家级奖励 17 项。习近平主席访问古巴期间，赠送给古巴革命领袖菲德尔·卡斯特的桑树种子就来自学校。</p>
--	--



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：新疆维吾尔自治区粮食和物资储备局

科研机构名称	新疆维吾尔自治区粮油科学研究所	上级主管单位	新疆粮食和物资储备局	法人代表姓名	潘兵
科研机构性质	事业单位	技术特长	粮油科技成果转移		
科研机构通讯地址	新疆乌鲁木齐建设路4号			邮编	830000
科研联系人	王文越	科研联系人电话	13999227802	邮箱	285043760@qq.com
重点研究方向	粮油行业产品技术推广	可提供技术服务的内容及形式	技术工艺推广应用		
科研人员数量	11人	博士人数	0	正高级职称数量	0
近5年科研投入	280万元	其中，国拨经费投入		25万元	
承担科研项目	自治区级	项目名称、贡献及取得成效	《新疆粮食和物资储备“十四五”高质量发展规划》《新疆维吾尔自治区储粮昆虫生态区域分布特性研究》等		
获得的国家奖数量		获得的国家奖类别等级及项目名称			
近5年被SCI收录论文的数量		近5年出版专著数量			
培养硕士生数量		培养博士毕业生数量			
单位简介	<p>新疆维吾尔自治区粮油科学研究所是新疆粮食系统唯一一家科研单位，在行业基本建设和技术改造项目综合配套设计、粮油仓储、害虫防治、品质检测等技术工艺创新研发和推广应用方面具有突出优势，承担粮食仓储领域科研课题44项，获省部级等各类奖项16项，完成全疆近70%新建地方储备粮库的设计任务，带动了新疆粮食行业的技术创新。主持完成的《新疆粮食和物资储备“十四五”高质量发展规划》《新疆维吾尔自治区储粮昆虫生态区域分布特性研究》等课题及编制的《新疆储粮害虫防治技术手册》《农户科学储粮知识手册》等规范，为新疆粮食行业技术创新研究、集成应用示范、标准化推广及项目整体实施提供强有力支撑。</p>				



科研机构信息表

推荐单位 (盖章):

科研机构名称	江苏省粮油信息中心	上级主管单位	江苏省粮食和物资储备局	法人代表姓名	范新生
科研机构性质	事业单位	技术特长	粮食和物资储备信息化建设管理		
科研机构通讯地址	江苏省南京市玄武区中山路338号苏粮国际大厦24楼			邮编	210008
科研联系人	赵璧	科研联系人电话	025-83437429	邮箱	zhaobi_189@189.cn
重点研究方向	省级粮食和物资储备信息化平台建设和管理	可提供技术服务的内容及形式	技术指导、业务培训和咨询服务等		
科研人员数量	12	博士人数	1 (另有2人在读)	正高级职称数量	
近5年科研投入	2561万元	其中, 国拨经费投入		2561万元	
承担科研项目	4	项目名称、贡献及取得成效	<p>1.国家发改委“国家粮食储运监管物联网应用示范工程”(江苏部分)国拨经费1722万元,作为全国首批试点省份,完成省内47家数字粮库试点,共部署建设各类传感器980套、1709个。</p> <p>2.粮食行业公益性科研专项课题“粮食仓储物联网多应用融合研究与示范”国拨经费729万元,在省内13家示范单位进行试点,制订出台《粮食流通信息基础数据元规范》等3项省级标准,参与联合起草《粮食信息术语仓储》等6项推荐性行业标准。</p> <p>3.“十三五”国家重点研发计划“粮情监测监管云平台关键技术研究及装备开发”子课题“粮食质量安全服务平台示范”国拨经费61万元,选取常州城北库、南京灵山库和淮安洪泽湖库完成实验平台应用示范,对疑似欺诈行为识别、粮食收储质量追溯模型进行验证。</p> <p>4.“基于识别代码物联网技术的品牌粮食质量追溯系统”项目利用国家局库存识别代码项目结余经费共投资48.95万,选择南粮晶润、淮安大米、姜堰大米和泗洪大米四个品牌进行粮食质量溯源系统试点建设,平台软件已申请软件著作权,同时出台《质</p>		



			量追溯基础信息规范 (T/JSLX001.5-2018)》，作为江苏省粮食行业协会团体标准《江苏大米》第5部分正式发布。
获得的国家奖数量	3	获得的国家奖类别等级及项目名称	1.国家发改委“国家粮食储运监管物联网应用示范工程”(江苏部分)中的《面向粮食安全保障的数字粮库关键技术及应用》等成果分别荣获2015年度江苏省科学技术三等奖和2015年度中国粮油学会科学技术奖二等奖,国家发改委、财政部授予我省“物联网重大应用示范工程”,国家粮食局授予我省“粮食信息化示范单位”“科技兴粮示范单位”“全国粮食流通信息化建设试点示范省”等称号。 2.“十三五”国家重点研发计划“粮情监测监管云平台关键技术研究及装备开发”子课题“粮食质量安全服务平台示范”中的《粮食大数据获取分析与集成应用关键技术研究》等成果荣获2018年度中国粮油学会科学技术奖一等奖。
近5年被 SCI 收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	1 (《互联网+智慧粮食——粮食流通信息化建设白皮书》)
培养硕士生数量	1	培养博士毕业生数量	1
单位简介	江苏省粮油信息中心成立于2007年,为江苏省粮食和物资储备局直属全额拨款正处级事业单位(独立法人),负责组织粮食和物资储备相关信息技术和系统的研究、开发、利用,提供技术指导、业务培训和咨询服务,参与共建国家粮食产业(人工智能仓储装备与服务)技术创新中心、江苏省粮食大数据挖掘和应用重点实验室(江苏省高校重点实验室)。		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：江西工业贸易职业技术学院

科研机构名称	国家粮食产业 (集装型散粮 运输载具) 技术 创新中心	上级主管单位	江西省粮食和 物资储备局	法人代表姓名	万晓波
科研机构性质	事业单位	技术特长	粮食运输载具、粮情信息化		
科研机构 通讯地址	江西省南昌市红角洲嘉言路699号江西工业贸易职业技 术学院			邮编	330038
科研联系人	潘桂根	科研联系人电话	13576953986	邮箱	461495661@qq .com
重点研究方向	粮食运输 粮情监测	可提供技术服务的 内容及形式	粮库粮所出入库设备研制和粮库粮情监测		
科研人员数量	8	博士人数	0	正高级职称数量	3
近5年科研投入	300万	其中，国拨经费投入		0	
承担科研项目	5	项目名称、贡献及 取得成效	2022年立项教育部人文课题《大数据视角下中部 地区企业参与产教融合的意愿、动因及影响因素 研究——以江西省为例》； 2021年12月立项省重点科技课题《一种节粮减损 的自卸式集装型散粮运输载具研究》，2022年12结 题； 2021年1月立项省重点科技课题《油脂储存新工 艺》，2021年12月结题。		
获得的国家奖 数量	4	获得的国家奖类别 等级及项目名称	《“研发+工程”双任务驱动的项目承接制现代学 徒制实践教学模式改革》获教育部2021年产教融 合校企合作典型案例； 全国职业技能大赛高职组智慧物流作业方案设 计与实施 二等奖； 2021、2022年全国职业院校技能大赛教学能力比 赛一等奖。		



近5年被 SCI 收录论文的数量	9	近5年出版 专著数量	0
培养硕士生 数量	0	培养博士 毕业生数量	0
单位简介	<p>江西工业贸易职业技术学院创建于1964年，是经江西省人民政府批准、教育部备案成立的一所公办全日制普通高等职业院校，隶属于江西省粮食和物资储备局，是一所集文、理、经、工、管等学科门类齐全的江西省示范性高等职业院校、江西省“双高”计划优势特色专业立项建设单位。</p> <p>学院位于江西省南昌市红谷滩区红角洲高校园区，占地总面积600余亩，现有建筑物30栋，建筑面积227551.15平方米，建设投资6.88亿多元，其中教辅行政用房150505.42平方米，学生宿舍77045.73平方米。学院建有校内实训场所127个（其中7个中央财政重点支持的实训基地），现有在校生1.5万人，教职工500余人，18个职能部门。</p> <p>师资力量雄厚。学院近年来涌现一批全国、全省名师和优秀教学团队，先后组织多名骨干教师赴德国、新加坡培训。近三年，教师参加校外竞赛获国家级奖项21人次，省级奖项120人次，教师教学能力比赛连续三年获奖成绩排名全省第一。学院现有全国优秀教师1人，全国粮食行业技能拔尖人才2人，全国粮食院校明星教师2人，全国粮食行业师德标兵1人，江西省能工巧匠3人，江西省百千万人才1人，江西省黄炎培职业教育奖优秀教师1人，洪城工匠1人，省级教学团队7个，省级教学名师3人，专业带头人10人，省级骨干教师14人，省级高职教育教学专家库10人。初步形成了以专业带头人为龙头，骨干教师为核心，“双师型”教师为主体，行业企业能工巧匠参与培养的高等职业教育师资队伍。</p> <p>办学成果丰硕。学院荣获国家教学成果二等奖2项，全国优秀教材奖1项，省级教学成果一等奖5项、二等奖17项；获批国家骨干专业4个，国家生产性实训基地1个，国家技术创新中心2个，全国粮食和物资储备技能大师工作室1个；省级特色、优势专业9个，国家在线精品课程1门，全国新商科优质课程2门，省级精品资源共享和在线开放课程45门。</p> <p>社会赞誉度高。学院于2003年6月升格为普通高等学校并更名为“江西工业贸易职业技术学院”；2014年顺利通过省级示范性高等职业院校建设项目验收；2015年经江西省教育厅批准为“江西省应用技术型本科试点院校”；2017年获评“江西省优质专科高等职业院校建设立项单位”；2018年获评“国家级高技能人才培训基地”；2020年获批国家粮食产业（集装型散粮运输载具）技术创新中心及全国粮食安全宣传教育基地；2022年获评全国党建工作样板党支部、全国五四红旗团支部、江西省红色基因传承示范校、江西省高校信息化工作先进单位；2023年入选全国高校思想政治工作质量提升综合改革与精品建设项目。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：太原市尖草坪区发展和改革局

科研机构名称	九牛牧业企业技术中心	上级主管单位	尖草坪区科技局	法人代表姓名	贾蓉
科研机构性质	民营	技术特长	自主技术创新与研发		
科研机构通讯地址	太原市尖草坪区柴化路九牛牧业循环产业园			邮编	030000
科研联系人	刘俊峰	科研联系人电话	15513662999	邮箱	jufeng8381@qq.com
重点研究方向	乳制品、烘焙创新及研发	可提供技术服务的内容及形式	产品研发服务、工艺创新服务		
科研人员数量	58	博士人数	3	正高级职称数量	3
近5年科研投入	3148万元	其中，国拨经费投入		0	
承担科研项目	山西省重点研发计划	项目名称、贡献及取得成效	1.药食同源核心资源功能挖掘与加工关键技术研究； 2.国产高端 HPTLC+检测仪器研制与婴幼儿食品质量安全应用。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被 SCI 收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	0		
培养硕士生数量	5	培养博士毕业生数量	0		
单位简介	山西九牛牧业股份有限公司成立于 2010 年，注册资金 5000 万元，是一家以奶牛养殖、乳制品加工销售、饲料种植、农业循环等多元发展为一体的省级农业产业化重点龙头企业。山西九牛牧业股份有限公司遵循“新鲜、营养、健康”的产品理念，一手抓好标准养殖，一手推进优质产品研制与加工，为省城居民提供方便快捷的优质鲜奶。目前，公司已成功研发了巴氏鲜奶、常温奶、烘焙三大系列 200 多个品种深受用户的喜爱。				



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	凯欣粮油有限公司博士后科研工作站	上级主管单位	凯欣粮油有限公司	法人代表姓名	王彦
科研机构性质	企业内部职能部门	技术特长	油脂研发		
科研机构通讯地址	重庆市九龙坡区铜罐驿镇砖瓦村167号			邮编	401324
科研联系人	刘行丹	科研联系人电话	15576604258	邮箱	liuxingdan@stu.hunau.edu.cn
重点研究方向	油脂油料的加工与研发	可提供技术服务的内容及形式			
科研人员数量	30	博士人数	1	正高级职称数量	1人
近5年科研投入	自设站以来公司科研投入100万	其中，国拨经费投入	/		
承担科研项目	低芥酸菜籽油新产品开发	项目名称、贡献及取得成效	/		
获得的国家奖数量	1	获得的国家奖类别等级及项目名称	中国商业联合会科学技术奖一等奖，“油菜籽适度加工与综合利用关键技术开发与应用”		
近5年被SCI收录论文的数量	无	近5年出版专著数量	1本		
培养硕士生数量	无	培养博士毕业生数量	无		
单位简介	<p>凯欣粮油有限公司成立于2010年，是重庆粮食集团下属的二级子公司，也是市级储备油保管和应急保供单位。公司业务集食用油购销、生产加工、仓储保管、物流运输、市场销售服务于一体，是西南地区生产经营食用油的大型国有粮油企业。公司已建成重庆市企业技术中心2个、重庆市菜籽油健康食品工程技术研究中心1个，公司还与拥有食品领域唯一国家一级重点学科的江南大学联合共建了西南菜籽油营养与健康联合研究中心、技术创新中心等创新平台，并且公司还获批建立了市级博士后科研工作站，具备较完善的工程技术试验条件、基础设施和较强的创新能力，现已拥有国家授权发明专利2项，其余专利41项，所研究的油菜籽适度加工与综合利用关键技术开发与应用项目荣获食品领域“2020年度中国商业联合会科学技术奖”一等奖。</p>				



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：陕西省粮油科学研究院

科研机构名称	陕西省粮油科学研究院	上级主管单位	陕西省粮食和物资储备局	法人代表姓名	李森
科研机构性质	事业单位	技术特长	粮情测控成套系统；绿色储粮；粮油加工；粮食信息化；粮油、食品品质分析研究		
科研机构通讯地址	西安市莲湖区劳动路138号			邮编	710082
科研联系人	付涛	科研联系人电话	029-88618384	邮箱	slkban@163.com
重点研究方向	粮油储藏、粮油加工技术及设备；粮油、食品品质分析及相关标准	可提供技术服务的内容及形式	粮油食品加工工艺和设备设计；粮油储藏工艺和设备以及计算机应用技术研发；粮油、食品品质分析研究；粮库、面粉厂、油厂、饲料厂和物流中心建设技术咨询；压力容器设计及科技刊物编辑出版。		
科研人员数量	28	博士人数	0	正高级职称数量	2
近5年科研投入	500万元	其中，国拨经费投入		300万元	
承担科研项目	5	项目名称、贡献及取得成效	绿色储粮技术服务平台（实仓应用）；粮情测控系统的研制（在全国20余个省区400多家粮库应用）；智能仓储控制系统功能提升及应用；陕西省粮油食品分析共享平台（建成运行）；番茄籽油微胶囊纳米体系建立及口服液的配方研发示范；富硒多维营养粉的研制。		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被SCI收录论文的数量		近5年出版专著数量	0		
培养硕士生数量	4	培养博士毕业生数量	0		
单位简介	陕西省粮油科学研究院成立于1959年，是陕西省粮食局直属事业单位，同时接受陕西省科技厅的业务指导和经费管理。主要承担国家和省有关部门下达的科研项目和科研				



开发任务；开展绿色储粮、安全储粮等方面技术研究和推广；为政府及粮食主管部门制订政策、科学决策提供粮食科技信息和技术支撑；为粮油加工企业合理布局提供决策依据。期刊出版、发行，利用自有期刊发布广告。主要业务有粮油食品加工工艺和设备设计；粮油储藏工艺和设备以及计算机应用技术的研发；粮库、面粉厂、油厂、饲料厂和物流中心建设可行性研究报告和咨询；压力容器设计及科技刊物编辑出版。现有职工 34 人，具有中、高级以上职称 24 人。拥有“国家粮食—粮情测控工程技术研究中心”《粮食加工》杂志社和陕西省粮油科技开发公司等技术服务平台。先后被授予陕西省产学研联合开发工程先进单位、陕西省产学研联合开发先进集体、陕西省粮食和物资储备行业技术技能人才工作室。



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：陕西西瑞（集团）有限责任公司

科研机构名称	产品质量管控 与研发中心	上级主管单位	陕西西瑞(集团) 有限责任公司	法人代表姓名	何五龙
科研机构性质	企业研发中心	技术特长	产品品控、研发及加工改良		
科研机构 通讯地址	陕西省咸阳市兴平市西吴镇食品工业园			邮编	713100
科研联系人	李亮	科研联系人电话	13772626167	邮箱	763768262@qq.com
重点研究方向	小麦加工, 面制品开发	可提供技术服务的 内容及形式	(1) 小麦加工工艺设计与优化; (2) 主食面制品加工工艺优化、技术指导; (3) 小麦原粮、面粉、面制品开发技术支持和品质控制培训指导。		
科研人员数量	21	博士人数	0	正高级职称数量	0
近5年科研投入	1957万	其中, 国拨经费投入		0	
承担科研项目	2020年省级重点研发项目; 2021年参与陕西省重点研发项目; 2022年省部级科技项目;	项目名称、贡献及 取得成效	2020年: “基于全链可信数据集成与 AI 赋能的粮食储备风险防控平台研发及示范”的申报; “‘智慧粮库’在粮库出入库管理过程中的应用”项目, 在陕西省国资委系统青年创新创效大赛中荣获管理创新类第五名。 2021年: 参与陕西省重点研发项目《抗消化性多谷物营养粉制备关键技术研究》一项。 2022年: 主持/合作申报科研项目5项, 其中主持申报咸阳市重点研发项目1项, 咸阳市创新服务能力支撑1项; 联合申报陕西省重点研发项目1项, 西安市重点研发计划1项, 咸阳市重点研发项目1项, 组织申报陕西省科协“三新三小”项目1项, 陕西省科协“陕西科技工作者创新创业大赛”1项。 “西瑞集团粮食储备风险防控平台”项目, 完成《基		



			于区块链与物联网建设的粮食存储全过程指纹数据采集系统》和《基于全链可信数据集成与 AI 赋能的粮食储备风险防控系统》软件著作权2项；陕西天山西瑞面粉有限公司的“超频震动着水机”“麸皮散装发放”项目，获得2022 年陕西省企业“三新三小”创新竞赛项目优胜奖。
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0
近5年被 SCI 收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	0
培养硕士生数量	0	培养博士生数量	0
单位简介	<p>陕西西瑞（集团）有限责任公司于 2001 年在原陕西省粮食储备库和陕西专用面粉厂的基础上组建成立，以粮食加工、收购、储存、粮油贸易为主业，涉足期货交割、白糖储备与物流配送等业务，是陕西粮农集团有限责任公司下属一级骨干企业、陕西省农业产业化重点龙头企业、陕西省米面油产品应急保障企业、陕西省文明单位。</p> <p>产品质量管控与研发中心（研发中心）于 2013 年 7 月成立，实验室面积 1000 平方米，现有各类科研设备 100 余套，固定资产 1200 多万元。研发中心以粮食深加工产业发展需求为出发点，以提高企业自主创新能力和核心竞争力为宗旨，以提升粮油加工产业技术创新能力和延长产业链为目标，围绕企业小麦加工、面粉品控与开发、面制品开发等课题开展产业核心技术攻关与关键工艺研究，研发中心主要研发方向包括：（1）小麦加工工艺；（2）主食品工业化技术；（3）粮食副产物综合利用技术。中心现有咸阳市小麦加工重点实验室一个，咸阳市粮油加工创新联合体一个，河南工业大学共建粮油加工实验室一个，团队依托咸阳市小麦加工重点实验室和粮油创新联合体，通过产学研与西北农林科技大学、陕西师范大学、陕西中医药大学和河南工业大学等高校开展紧密合作，形成较为稳定的加工研究团队。近三年通过校企联合方式先后申报省市级重点研发项目 8 项。</p>		



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：

科研机构名称	上海海洋大学	上级主管单位	上海市教委	法人代表姓名	万荣
科研机构性质	大专院校	技术特长	海洋、水产、食品		
科研机构通讯地址	201306	上海市浦东新区临港新城沪城环路999号		邮编	201306
科研联系人	叶圣杰	科研联系人电话	021-61900066	邮箱	sjye@shou.edu.cn
重点研究方向	食品多维品质评价与精准调控	可提供技术服务的内容及形式	技术研发、技术咨询、技术培训、成果转化、产品转让		
科研人员数量	800	博士人数	300	正高级职称数量	120
近5年科研投入	15亿	其中，国拨经费投入		10亿	
承担科研项目	1000	项目名称、贡献及取得成效			
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	科技进步奖、技术发明奖		
近5年被SCI收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	100		
培养硕士生数量	0	培养博士毕业生数量	2000		
单位简介	<p>上海海洋大学是多科性应用研究型大学，上海市人民政府与国家海洋局、农业农村部共建高校。2017年9月入选国家“世界一流学科建设高校”。2022年2月入选第二轮“双一流”建设高校及建设学科名单。</p> <p>学校校训：勤朴忠实，1914年9月1日订立。创校初心：渔界所至，海权所在也。办学传统：把论文写在祖国的江河湖泊和世界的大洋大海上。</p> <p>学校前身是张謇、黄炎培创建于1912年的江苏省立水产学校。历经国立中央大学农学院水产学校、上海市立吴淞水产专科学校、上海水产专科学校等校名。1952年升格为中国第一所本科水产高校——上海水产学院。1972年南迁厦门集美，更名为厦门水产学院。1979年迁回上海，恢复上海水产学院，保留厦门水产学院。1985年更名为上海水产大学。2008年更名为上海海洋大学。</p> <p>学校设14个学院（部），现有全日制本科生近12000人、全日制在籍研究生5000余</p>				



人。教职工 1500 余人，其中，教学科研人员 800 余人，具有高级专业技术职务 490 余人，校内博士生导师、硕士生导师 570 余人。拥有国家级各类人才 26 人次、省部级各类人才 173 人次，享受国务院特殊津贴人员 57 人，国务院第八届学科评议组成员 2 人、教育部高等学校教学指导委员会委员 7 人，农业农村部现代农业产业技术体系岗位科学家 10 人等。

学校现有本科专业 43 个，拥有国家级一流本科专业建设点 8 个、市级 15 个，国家特色专业 5 个，获得 IFT 食品专业国际认证专业 1 个，通过欧洲 ASIIN 本科工程认证专业 2 个，通过中国工程教育认证专业 3 个。拥有国家级一流课程 5 门、上海市一流课程 21 门、国家精品课程 3 门、上海市精品课程、示范性课程等 45 门，国家级教学团队 1 个、市级教学团队 4 个。国家级实验教学示范中心 2 个，上海市实验教学示范中心 1 个（立项建设），本科教学实习基地 163 个，其中海外实习基地 7 个，国家级虚拟仿真实验教学项目 3 项，上海市级 13 项。2013 年以来获上海市教学成果特等奖 1 项、一等奖 9 项、二等奖 16 项。学校是上海市首批课程思政教育教学改革整体试点校、首批深化创新创业教育改革示范高校、上海市依法治校示范校。入选上海高校课程思政重点改革领航学院、首批全国高校党建工作样板支部、首批全国高校“双带头人”教师党支部书记工作室。学校是全国首批“易班”试点单位，先后获得全国高校校园文化建设优秀成果特等奖、上海市教育改革实验奖一等奖等。学校大学生心理健康研究教育中心连续三轮被上海市教育委员会命名为“上海高校心理健康教育与咨询示范中心”。学校校园文化丰富多彩，拥有大学生艺术团等各类文体、科技学生社团 90 余个；获“创青春”全国大学生创业大赛金奖、“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛一等奖等奖项。连续 3 次获得世界头脑奥林匹克总决赛银奖，多次获得全国大学生艺术展演金、银奖。连续 10 年被评为“大学生暑期社会实践先进单位”。建有校史馆（含三史馆、大学生校园文化展示馆）、博物馆（含水生生物科技馆、鲸馆、远洋渔业展示厅、“彩虹鱼”深海科普体验基地、“中国渔政 206”）等文博育人场馆。

学校现有 4 个一级学科博士学位授权点、14 个一级学科硕士学位授权点，8 个专业学位硕士学位授权点、3 个博士后科研流动站。拥有国家一流建设学科 1 个、国家重点学科 1 个、上海高校高峰高原学科 3 个、上海高校一流学科 3 个、省部级重点学科 9 个。植物与动物科学、农业科学、环境/生态、工程学 4 个学科进入 ESI 国际学科排名全球前 1%，水产学科在全国第四轮学科评估中获 A+ 评级。拥有国家工程技术研究中心 1 个、国家工程实验室 1 个、科技部国际联合研究中心 1 个、国家大学科技园 1 个；教育部等省部级重点实验室及平台 30 余个。建有国际海洋研究中心、中澳国际合作研究中心、远洋渔业国际履约研究中心、海洋科学研究院等一批校级科研平台。拥有我国第一艘远洋渔业资源调查船“淞航”号、我国唯一的 CNAS、CMA、DNV GL 和 USCG 资质认定的船舶压载水实验室，建设亚洲最大世界第三的动水槽，研制万米级着陆器*到达 10918 米深渊。是上海市水产学会、上海市食品学会、上海市渔业经济研究会指导单位。2011 年以来，在自然科学和人文社会科学方面取得多项突破性研究成果，以第一完成单位获国家级科技进步奖 1 项、省部级奖 36 项。学校发挥学科与科研特色优势，服务社会成果显著。2011 年以来辅导台湾地区苗栗县农户养殖大闸蟹，开创两岸农业合作的范例；组建“渔业科技教授博士服务团”遍及全国开展科技服务，助力西藏、新疆、陕西、贵州等地精准扶贫，成效显著，项目入选教育部第二届、第五届省属高校精准扶贫精准脱贫典型项目；远洋渔业国际履约团队自上世纪 90 年代开始代表国家全面承担履行区域渔业管理公约任务，为维护我国远洋渔业权益做出了重要的贡献，入选首批“全国高校黄大年式教师团队”。

学校现有上海市浦东新区沪城环路校区、杨浦区军工路校区 2 个校区，另有滨海基地



386 亩、象山科教基地 56.7 亩。其中，主校区沪城环路校区占地约 1600 余亩，规划建设面积 58.6 万平方米。拥有现代化校园网络，建有中国远洋渔业数据中心和海洋科学超级计算中心。现有纸质图书 154 万余册，电子图书近 112 万册，数据库 50 余个，馆藏资源突出学校的海洋、水产、食品特色。2016 年主办中国大陆地区第一本水产类英文期刊 Aquaculture and Fisheries，被 Scopus 及美国生命科学文摘索引数据库 (BP) 和生物学文摘 (BA) 三大数据库收录。主办的《水产学报》《上海海洋大学学报》为中文核心期刊、中国科技核心期刊和中国科学引文数据库 (CSCD) 来源期刊，其中，《水产学报》获“中国百强报刊”“中国精品期刊”“百种中国杰出学术期刊”等称号。

学校积极拓展对外合作，与美国、日本、韩国、德国、葡萄牙、澳大利亚、加纳等国家（地区）的大学及联合国粮农组织 (FAO)、亚洲水产学会 (AFS) 等国际组织有着密切交流与合作，与 140 多所海外高校、科研机构签订合作协议。自 2011 年以来，通过游学、留学、交换生等派出学生 4000 余人；连续两期入选中日韩“亚洲校园”，获批国家留学基金委创新型人才国际合作培养项目等项目，与西班牙、葡萄牙等高校开展学分互认 Erasmus 项目，为中外师生进一步拓展国际化视野、培养国际交往能力、提升国际竞争力提供了平台。

学校新时代的发展目标是：2035 年，成为在国际上有重要影响的高水平特色大学。到本世纪中叶，将学校建设成为世界一流特色大学。



科研机构信息表

推荐单位（盖章）：中储粮成都储藏研究院有限公司

科研机构名称	中储粮成都储藏研究院有限公司	上级主管单位	中国储备粮管理集团有限公司	法人代表姓名	兰盛斌
科研机构性质	企业	技术特长	粮油储藏技术服务、粮油质量标准及检测、粮油储藏科研仪器和仓储设备生产		
科研机构通讯地址	四川省成都市青羊区广富路239号 N 区32栋			邮编	
科研联系人	李月	科研联系人电话	028-87652376	邮箱	cdykjgl@126.com
重点研究方向	粮油储藏技术服务、粮油质量标准及检测、粮油储藏科研仪器和仓储设备生产	可提供技术服务的内容及形式	仓储技术工程服务，仓储设施设备及检化仪器设备研发及推广应用		
科研人员数量	90	博士人数	6	正高级职称数量	6
近5年科研投入	9303.37万	其中，国拨经费投入		4156.92万	
承担科研项目	31	项目名称、贡献及取得成效	<p>《粮食气膜钢筋混凝土圆顶仓设施设备研发专项试点》 我国首创的先进储粮仓“架空气膜仓”，可满足七万人一年的口粮。保温隔热、防水防潮，气密性可提升2倍以上，在氮气气调、低温储粮技术使用方面有独特优势，明显提高储粮的质量。</p> <p>《低温储粮工程技术研发与应用试点》 从材料、结构、工艺、模式、产品与技术等五个方面进一步创新，实现更高效、经济、操作简便、稳定可靠的低温储粮模式，使粮食储藏技术具有减损降耗、储藏安全、绿色健康、保质保鲜的特点，能实现在少用甚至不用化学药剂的情况下确保储粮安全。</p> <p>《粮食进出仓作业粉尘控制技术研究及设备集</p>		



			成》 研发出了“新型移动式高效环保组合式清理设备”，采用均料+风选+双圆筒筛理+振动筛理+循环风选的杂质清理结构和工艺，具有较大的清理面积、较长的清理路径，能适用于多种原粮类型。设备四周最高粉尘浓度不高于8mg/m ³ ，满足国家环保标准要求。 (部分项目)
获得的国家奖数量	1	获得的国家奖类别等级及项目名称	第四届全国质量创新大赛一等奖(“粮仓卫士”绿色储粮智能防控系统)
近5年被SCI收录论文的数量	4	近5年出版专著数量	1
培养硕士生数量	0	培养博士生数量	0
单位简介	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司(以下简称“成都院”)1965年始建于四川绵阳,1991年迁入成都,2004年转制成为科技型企业,现为中储粮集团公司全资子公司,2014年被中储粮集团公司党组挂牌成为中储粮集团公司粮油质检中心。成都院是国内粮食行业唯一专门从事粮食储藏技术与开发的中央级科研机构。</p> <p>成都院致力于粮食储藏工艺、粮食保鲜、害虫防治技术、粮食微生物与真菌毒素分析、粮油质量标准及检测、谷物化学与生物技术、粮油检化验仪器、仓储设备与器材、计算机应用技术和储粮科技信息等方面的研究与开发。是国家粮食和物资储备局储藏物保护工程技术研究中心,国家粮食和物资储备局成都粮油食品饲料质量监督检验测试中心,中国储粮害虫防治应用技术研究服务中心和中国粮油学会储藏分会的依托单位,粮食储运国家工程实验室成员单位、国际谷物科技协会成员单位、首批国家粮油标准研究基地、中储粮集团公司职业技能鉴定基地、国家高新技术企业。院下设粮油质量检测中心、有害生物防治研究中心、仓储工艺研究中心、仓储设施设备研究设计中心、粮油科技信息中心。现有员工149人,中高级以上职称71人,行业领军人才1人,经国务院批准享受政府特殊津贴专家3人,特聘外籍专家5人。先后承担国家、部、省级科研课题333项,获奖102项,拥有国家专利160项(其中发明专利18项),主持编写国家及行业标准121项,参加完成的“粮食储备‘四合一’新技术研究开发与集成创新”项目获得2010年度国家科技进步一等奖,为国家粮食储藏安全做出了突出贡献。</p>		



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮食仓储工艺创新团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	粮食储藏生态理论及工艺研究、粮食仓储物流信息化与装备研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、承担2016国家重点研发计划项目“粮食收储保质降耗关键技术与装备开发”； 2、承担2016国家重点研发计划子课题“横向通风储粮技术应用示范”； 3、承担2020年国家重点研发计划科技助力项目中课题“稻谷、大米低温储藏机理及工艺研究”。				
人才团队取得的主要成果	<p>基础理论：</p> <p>1.完善了绿色生态低碳储粮技术理论、粮食储藏平衡水分理论和平房仓横向通风热质传递基础理论；</p> <p>2.构建了粮堆理化特性基础数据库和储粮通风基础数据库。</p> <p>储粮工艺：</p> <p>1.完成平房仓横向通风成套储粮新技术（包括横向通风技术、分体式谷冷技术、多介质害虫防治技术、多参数粮情检测系统）研发，并已在全国24个省市推广应用，储粮规模300万吨以上；</p> <p>2.完成了横/竖向智能通风技术和控制软件的研发，并已推广应用；</p> <p>3.系统开展了原粮/成品粮气调、低温储运技术研发和示范。</p> <p>品质测控：</p> <p>1.搭建了原粮和成品粮储藏品质检测平台；</p> <p>2.搭建了粮食储藏生理生化指标检测平台。</p> <p>学术成果：</p> <p>发表论文70多篇，获得专利28项，获得软件著作权2项，出版专著3本，制定标准3项，获得国家科学技术进步奖1项、中国粮油学会科学技术奖2项。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	石天玉	性别	男	毕业时间	2012.06
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	邮箱	sty@ags.ac.cn
移动电话	13520847754	固定电话	010-81902489		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号 北京市昌平区北七家镇国家粮食和物资储备局科学 研究院昌平中试基地			邮编	100037 102209
研究领域	粮食储运领域	研究方向	粮食仓储技术和工艺		



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>石天玉，博士，副研究员 1980年9月出生。中国农业大学植物检疫与农业生态健康专业毕业。主要从事粮食仓储技术和工艺、粮食储运品质测控技术研究。先后主持有国家重点研发计划课题1项、子课题1项，公益性粮食行业科研专项子课题2项，院重点课题1项。发表论文30余篇，出版著作1本（排名第3），授权专利8项，参与行业标准制修订5项，发布团体标准1项；浙江农林大学和武汉轻工大学兼职硕导，中国粮油学会储藏分会常务理事，全国粮标委储藏及流通分技术委员会委员。</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>李兴军</p>	<p>研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食生物化学与工程研发</p>
	<p>杨东</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>储粮品质安全光学无损检测模型构建</p>
	<p>颢宇</p>	<p>博士</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>储粮品质测控技术</p>
	<p>李倩倩</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食储藏技术和工艺</p>
	<p>苑江浩</p>	<p>工程师</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食储运信息化</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮食虫霉防治创新团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	储粮害虫综合治理机理与技术研究、储粮微生物测控机理与技术研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、2016年国家重点研发计划项目“粮食收储保质降耗关键技术与装备开发”中子课题“稻谷储存粮堆霉变早期预警及防治技术研究”（2016YFD0401003-2）和“微小储粮害虫绿色治理关键技术和设备研究”（2016YFD0401004-2）；</p> <p>2、2017年国家重点研发计划项目“粮情监测监管云平台关键技术研究及装备开发”中子课题“粮堆霉菌临界风险点预测及简易仓危险粮情应急处置效果评估”（2017YFD0401003-2-1）；</p> <p>3、2019年国家重点研发计划项目“粮油质量安全过程保障与追溯技术集成与示范”中子课题“粮油原料霉变动态监测预警模型和系统的优化与应用示范”（2019YFC1605303-02）。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>1、构建我国粮食真菌菌种资源库，编写了《我国粮食真菌档案》，参编了《粮食和食品微生物学》高等教育规划教材；</p> <p>2、制定了储粮行业首个真菌快检方法行业标准《LS/T 6132 粮油检验 粮食真菌检测方法 孢子计数法》，以及绿色储粮防护剂惰性粉的行业标准《储粮惰性粉防虫技术规程》。</p> <p>3、团队研发了一套“智能化多参数粮情监测系统”，包括温度、湿度、水分、害虫、霉菌、二氧化碳气体在内的在线监测预警技术，该系统充分利用计算机学习技术和智能分析能力，实现了对于害虫和霉菌的实时在线监测，该技术在多个仓储企业示范推广，能够给仓储管理员提供更及时、准确的多参数粮情信息，可大幅减少人工，并通过早干预，减少粮食因虫霉造成的损失。该技术成果涵盖了2项发明专利，其中储粮微生物生长预测预警获得2022年中国粮油学会科技进步二等奖；</p> <p>4、2021年中国粮油学会科学技术二等奖“储粮害虫线粒体基因鉴定分析系统”；</p> <p>5、初步形成捕食螨防治储粮害虫技术。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	汪中明	性别	男	毕业时间	2007.07
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	军事医学科学院微生物流行病学研究所	邮箱	wzm@ags.ac.cn
移动电话	13240355206	固定电话	010-81902490		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号 北京市昌平区北七家镇国家粮食和物资储备局科学研究院昌平中试基地			邮编	100037 102209



研究领域	粮食储运领域	研究方向	储粮虫霉防治	
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>汪中明 博士，副研究员 1971年10月出生，中国农业大学植物保护学院毕业，中国人民解放军军事医学科学院微生物流行病研究所博士。主要从事储粮害虫生物学与防治相关领域研究及技术开发。先后主持自然科学基金项目、公益性行业（粮食）专项任务、课题等各类课题5项，参与完成课题10余项。发表学术论文50多篇，其中SCI论文10余篇，参加2部专著的编写，授权国内发明专利4项。制订国家标准2项，行业标准1项，获得粮油学会二等奖1项（参与）。</p>			
				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	徐永安	特聘研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油储藏工艺学科
	伍祎	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮害虫综合治理机理与技术研究
	唐芳	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮微生物测控机理与技术研究
	李燕羽	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮害虫综合治理机理与技术研究
	薛丁榕	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮害虫综合治理机理与技术研究
	崔森	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮害虫综合治理机理与技术研究
	祁智慧	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮微生物测控机理与技术研究
	张海洋	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮微生物测控机理与技术研究
	田琳	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮微生物测控机理与技术研究
	雷雨晴	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮微生物测控机理与技术研究
	夏丽媛	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮害虫综合治理机理与技术研究
	于青	返聘	国家粮食和物资储备局科学研究院	储粮害虫综合治理机理与技术研究



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮食干燥与安全研究团队
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院
人才团队的主要研究方向	粮食清理、干燥，粮食仓储安全技术研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、2016国家重点研发计划项目“重要农林产品现代加工质量提升共性技术标准”（2016YFF02019）中子课题“玉米干燥技术规程标准的研究”；</p> <p>2、2017国家重点研发计划项目“粮食产后‘全程不落地’技术模式示范工程”（2017YFD0401400）中子课题“新收获粮食预处理暂存装备及减损关键技术研发与示范”；</p> <p>3、2016国家重点研发计划项目“生鲜食用农产品物流环境适应性及品质控制机制研究”（2016YFD04001）中子课题“粮粒表层结露吸附和粮堆生态多因子相互耦合研究”</p> <p>4、2017国家重点研发计划项目“国家棉麻、粮食物资储备库安全保障技术与装备研发”中子课题“安全高效型粮食功能添加剂的设计及有效性研究”（2017YFC0805904-3）和“国家粮食储备库多灾害定量风险评估研究”（2017YFC0805903-3）；</p> <p>5、2018国家重点研发计划项目“‘北粮南运’散粮集装箱高效保质运输技术及物流信息追溯平台支撑示范工程”中子课题“散粮集装箱保质运输粮情检测技术研究”（2018YFD0401403-02）。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>1、研发的“粮情云图动态分析与预测预警软件”是基于储粮生态系统理论和粮堆多场耦合理论基础上，应用数据分析、多场模型、模态识别等技术和方法搭建而成。分别于2018年和2019年在20个省的全国政策性粮食清仓查库中成功应用，准确率达到92%，成为大数据在农业领域成功应用的范例；</p> <p>2、清洁、绿色干燥热源装置：规模化粮食节能环保智能型煤粉炉干燥技术及装备研究、空气源热泵干燥技术及装备研究；研发的10—200吨/天的开环式和闭环式空气源热泵粮食干燥机，分别应用于不同区域；</p> <p>3、农户旋转式通风干燥储藏仓：研发了5—50t 仓容的、系列化的、具有旋转自然干燥和辅助通风干燥功能的临时储粮新装置，降水效果显著和内外均一化，干燥品质可与自然晾晒相媲美；</p> <p>4、等离子体干燥预处理技术研究：采用等离子体技术对玉米进行预干燥处理，可以提高干燥效率，并从机制方面展开研究；</p> <p>5、粮食产后服务中心建设提供技术服务：分别对阜南县、赣州市等多地区的粮食产后服务中心提供技术服务工作，干燥技术方案、装备设计、工艺参数细化等；</p> <p>6、授权发明专利6项和软件著作权3项；发表论文30余篇；主持完成国家和行业标准3项，参与完成标准9项。</p>



学科带头人姓名 (职务、职称)	尹君	性别	女	毕业时间	2015.06
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	吉林大学	邮箱	yjun@ags.ac.cn
移动电话	13261853026	固定电话	010-81902302		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号 北京市昌平区北七家镇国家粮食和物资储备局科学 研究院昌平中试基地			邮编	100037 102209
研究领域	粮食储运领域	研究方向	粮食干燥及粮堆多场理论研究		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	 <p>尹君，博士/副研究员。现就职于国家粮食和物资储备局科学研究院粮食储运研究所，兼职河南工业大学、武汉轻工大学、吉林农业大学等多所高校硕士研究生导师。主要从事粮食通风干燥和储藏等领域的理论、技术和应用研究，以及相关标准制修订。主持和参与国家及省部级项目 10 余项；共发表论文近 30 篇，SCI/EI 收录 10 篇；获授权发明专利 4 项、实用新型 3 项，取得软件著作权 4 项；主持和参与制修订国家标准 3 项、行业标准 2 项，团体标准 1 项；参编专著 2 部；运用粮情云图指纹分析技术与软件参与完成了 2018 年和 2019 年国务院组织政策性粮食大清查活动；获得省部级科技奖一等奖 2 项和二等奖 3 项。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	张忠杰	研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食等农产品干燥、 贮藏	
	金毅	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食干燥技术与装 备	
	张晋宁	实习研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	基于图像处理的粮 食品质模型构建	
	姚渠	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食干燥机械装备 研究	
	张洪清	工程师	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食干燥机械装备 应用与推广	
	李瑞敏	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食干燥品质测控	
	崔鹏程	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食仓储安全技术 理论研究	
	陈鑫	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研 究院	粮食仓储安全与防 护措施研究	



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮食产业技术经济研究所
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院
人才团队的主要研究方向	国家粮食安全战略和保障机制研究、粮食流通收储政策研究、粮食应急体系研究、粮食产业经济和区域发展布局优化研究、粮物流通战略研究和成本优化研究、粮食产业经济与技术经济规划咨询。
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 2017年科技部重点研发计划子任务《粮食产后“全程不落地”收储现代管理模式和技术标准体系研究》(2017YFD0401401-05); 2017年科技部重点研发计划子任务《储粮质价预测技术体系研究与数据库开发》(2017YFD0401002-2); 2018年亚洲区域合作专项《“一带一路”倡议下中国东盟粮食产业合作机制研究》(180005); 2018年中科院重大前瞻课题子任务《保障我国粮食安全的科技需求与供给问题研究》(Z1810); 2019年国家粮食和物资储备局委托项目《“十四五”粮食和物资储备科技创新发展规划战略研究》(ZH1903); 2019年国家粮食和物资储备局委托项目《“十三五”末节粮减损现状及相关技术研发进展研究》(ZH1902); 2020年国家粮食和物资储备局委托项目《粮食产业强国建设发展规划研究》(H20007); 2020年国家粮食和物资储备局委托项目《“粮食产后服务体系建设”相关问题研究》(H19055)。
人才团队取得的主要成果	<p>粮食产业技术经济研究所近五年来团队成员共主持、完成和参与国内外科研项目60多项,研究经费2000余万元,撰写咨询研究报告70多篇,获得国家和省部级奖项30多项,团队长期开展我国粮食安全战略和保障机制、粮食产业发展战略和区域发展布局、粮食产业经济与规划咨询、粮食应急体系与物流优化、粮食流通收储政策等方面的研究,形成了诸多高质量成果,是国内研究粮食产业及粮油产业规划咨询方面最有研究基础、最具实力、最可靠的团队。</p> <p>1.决策咨询。参与完成国家重要法规、政策研究和起草。团队参与《反食品浪费法》《粮食安全保障法》《粮食流通管理》(修订)立法论证研究,参与《国务院办公厅关于加快推进农业供给侧结构性改革大力发展粮食产业经济的意见》(国办发〔2017〕78号)《国务院关于建立健全粮食安全省长责任制的若干意见》《粮食收储供应安全保障工程建设规划(2015—2020年)》等国家重大政策起草,参与优质粮食工程实施方案等相关政策制定。提交报送的关于“鼓励我国粮食企业走出去”“一带一路建设”“粮食应急”等多项政务信息被中办、国办同时采用或批示,有效服务国家相关决策。</p> <p>2.规划编制。完成国家《“十四五”粮食仓储物流设施布局和建设规划》《“十四</p>



	<p>五”粮食产业高质量发展规划》《粮食物流业“十三五”发展规划》《粮食行业“十三五”发展规划纲要终期评估》等国家级规划和研究30项；江苏、安徽、福建、贵州、河北、青海、新疆、云南、西藏等省级行业发展规划30余项；哈尔滨、贵阳、成都、昆明、德州、泉州、亳州、长治、雄安新区等市级规划20余项；北大荒农垦集团、湖北粮食集团、四川省粮油集团、苏粮集团、山东鲁粮集团等企业规划一大批，前沿研究持续深入，服务能力不断增强，品牌效应逐步凸显，在粮食流通产业规划及粮食物流战略研究方面走在全国前列。</p> <p>3.课题研究。主持2014年粮食公益性行业科研专项《我国现代粮食储备体系及相关技术研究》项目、2015年粮食公益性行业科研专项任务《主要口粮产量、需求及价格走势预测技术研究》《爱粮节粮公共科普资源集成技术与开发》等课题；主持2017年度科技部重点研发计划子任务《粮食产后“全程不落地”收储现代管理模式和技术标准体系研究》《储粮质价预测技术体系研究与数据库开发》等研究课题；主持外交部亚洲区域合作资金专项《“一带一路”倡议下我国粮食对外合作机制研究》、中科院重大前瞻课题子任务《保障我国粮食安全的科技需求与供给问题研究》、国家粮食和物资储备局《“十四五”粮食和物资储备科技创新发展规划战略研究》《“十三五”末节粮减损现状及相关技术研发进展研究》等多项省部级课题；主持《新时期优质粮食产业供求与三链融合研究》《优质粮食工程二期重点支持方向策略性研究》《新时期我国粮食应急保障能力提升研究等》《我国粮食加工业全要素生产率测度与分析》《我国稻谷补贴政策协同研究》《政府各类粮食储备逻辑关系与协同机制研究》《我国粮食减损治理经验及长效机制研究》10余项课题，主持浙江省、吉林省、河北省、陕西省、新疆维吾尔自治区和重庆市等粮食主管部门和中储粮集团等委托的一批粮食产业经济课题，形成70多篇高水平研究报告，出版著作10余部，助力行业高质量发展效果明显。</p>				
<p>学科带头人姓名 (职务、职称)</p>	<p>郑沫利 (所长、教授级 高级工程师)</p>	<p>性别</p>	<p>男</p>	<p>毕业时间</p>	<p>1991.07</p>
<p>学科带头人 最高学历</p>	<p>大学本科</p>	<p>毕业院校</p>	<p>武汉粮食工业学院</p>	<p>邮箱</p>	<p>zml@ags.ac.cn</p>
<p>移动电话</p>		<p>固定电话</p>	<p>010-58523505</p>		
<p>通讯地址</p>	<p>北京市西城区百万庄大街11号粮科大厦801</p>			<p>邮编</p>	<p>100037</p>
<p>研究领域</p>	<p>粮食安全</p>	<p>研究方向</p>	<p>粮食流通、规划咨询</p>		



<p>学科带头人事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>郑沫利，教授级高级工程师，国务院政府特殊津贴专家，国家粮食和物资储备局科学研究院粮食产业技术经济研究所所长，兼任北京国贸东孚工程科技有限公司工程咨询所所长，粮科院学术委员会委员，全国粮油标准化技术委员会委员，中国粮油学会理事，中国粮油学会学术委员会委员，中国粮油学会粮食物流分会副秘书长，国家农业大数据与信息服务联盟理事，国家发改委、粮食和物资储备局、中储粮、农发行、北京科委、北咨协会专家，《粮油食品科技》编委等。主要从事粮食安全保障政策、产业发展政策、流通政策、行业发展规划、粮食物流、工程咨询等方面研究，主持编制《国家发改委“北粮南运”铁路散粮运输线路规划方案》等43个规划，主持15项国家重大课题研究或设计，制定4项粮食行业标准。获得3项国家级和13项省部级奖项，2010年和2018年被评为全国粮油优秀科技工作者。发表多篇科技论文并参加编写多期粮油科学技术学科发展报告等学术专著。</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>李腾飞</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食产业发展战略研究，粮食流通政策研究，粮食安全保障机制研究，粮食产业咨询规划研究</p>
	<p>杨国蕾</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>国家粮食安全战略和保障机制研究</p>
	<p>王笑丛</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>国家粮食安全战略和保障机制研究</p>
	<p>杨玉苹</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食应急体系研究</p>
	<p>张淑娟</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食流通收储政策研究</p>
	<p>卢星辰</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食物流战略研究、路径和成本优化研究</p>
	<p>关佳晨</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食产业经济发展理论、粮食产业发展战略和区域发展布局优化研究</p>
	<p>路子显</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食产业经济、技术经济规划咨询</p>
	<p>刘洁</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>粮食产业经济、技术经济规划研究</p>



	王璇	实习研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮食产业经济发展理论、粮食产业发展战略和区域发展布局优化研究
	张健勋	实习研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮食流通收储政策研究



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮食品质与数据库研究团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所				
人才团队的主要研究方向	1.我国粮食品质营养资源数据库的研究与应用； 2.粮食分类及其标准体系研究； 3.粮食品质营养评价标准体系及评价平台建设； 4.产后环境胁迫及加工对粮食品质影响机制研究； 5.膳食消费体系和指导平台建设。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	主持国家重点研发计划课题、粮食行业公益性研究专项、973计划子课题及国家自然科学基金面上项目等多项科研项目，包括：重点研发计划课题“稻谷玉米淀粉代谢及黄变机制”；粮食行业公益性研究专项“商品粮油品质营养与加工用途数据库研究”；973计划子课题“基于脂类物质代谢的储藏品质变化机制”；《玉米规格》国际标准研制等标准课题10余项，国家、行业标准20余项。				
人才团队取得的主要成果	<p>围绕粮食行业需求，建成我国粮食品质营养资源数据库平台 (https://sjk.pzyys.com.cn/)，解析了稻谷储藏品质劣变机制，构建稻谷脂类物质代谢和挥发物质图谱库，开发了高效抗菌抗氧化食品级材料及技术，完成多项粮食品质检验和规格等国际标准、国家标准和行业标准，为提高我国在国际标准化工作中的地位和话语权、提高我国粮食优质品率、推动节粮减损和粮食资源的合理利用提供重要技术支持。</p> <p>发表论文50余篇。承担并完成发布了粮食品质检验、规格规范等14项国际标准 (ISO, 其中主持1项)、25项国家标准、14项粮食行业标准。牵头承担完成的 ISO 19942《玉米 规格》，是我国制定的第一个涉农 ISO 粮食规格标准；完成《小麦》《小麦粉》《小麦粉馒头加工品质评价》《粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法》等重要国家标准制定。获得2010年度“全国粮油优秀科技工作者”；2012年获得国际谷物科技协会 (ICC)“Harald Pertén 谷物科学研究杰出贡献奖”；2014年度“九三学社北京市委科技助农先进个人”；2016年度“九三学社北京市委成立65周年先进个人”；2017年国家粮食局“三八红旗手”。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	孙辉	性别	女	毕业时间	1998.07
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学		
移动电话	13601375755	固定电话	56452658	邮箱	sh@ags.ac.cn
通讯地址	北京市大兴区永旺路23号国家粮食和物资储备局科学研究院大兴实验基地			邮编	102600
研究领域	粮食品质 营养	研究方向	粮食品质标准与数据库研究		



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>孙辉，博士研究生，院总工程师，粮食品质营养研究所所长。兼任国际标准化组织 ISO TC34（农产食品技术委员会）SC4（谷物与豆类分会）主席，中国粮油学会发酵面食分会副会长，全国粮油标准化技术委员会委员，北京市农作物品种审定委员会小麦专业委员会委员，《中国粮油学报》和《粮油食品科技》编委。</p> <p>主持国家重点研发计划课题、粮食行业公益性研究专项、973计划子课题及国家自然科学基金面上项目等多项科研项目，发表论文50余篇。承担并完成发布了粮食品质检验、规格规范等14项国际标准（ISO，其中主持1项）、25项国家标准、14项粮食行业标准；作为 ISO/TC34/SC4/WG6（玉米）召集人，牵头承担完成的 ISO 19942《玉米 规格》，是我国制定的第一个涉农 ISO 粮食规格标准，对维护我国在国际玉米贸易中的利益起到了重要作用。主持完成《小麦》《小麦粉》等重大国家标准制定。获得2010年度“全国粮油优秀科技工作者”；2012年获得国际谷物科技协会（ICC）“Harald Perten 谷物科学研究杰出贡献奖”；2014年度“九三学社北京市委科技助农先进个人”；2016年度“九三学社北京市委成立65周年先进个人”；2017年国家粮食局“三八红旗手”。</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>段晓亮</p>	<p>副所长、副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮食品质标准和数据库建设</p>	
<p>张东</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>稻谷产后品质劣变机制</p>	
<p>常柳</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>小麦品质与标准化</p>	
<p>杨维巧</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>新型抗氧化抗菌材料</p>	
<p>欧阳姝虹</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>小麦品质形成机理</p>	
<p>刘建奎</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>杂粮营养品质与标准化</p>	
<p>洪宇</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>小麦加工品质与产品研发</p>	
<p>赵璐瑶</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>稻谷产后品质劣变机制</p>	
<p>商博</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>稻谷品质与标准化</p>	
<p>王媛媛</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>稻谷挥发性物质研究</p>	
<p>邢晓婷</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>稻谷加工品质与标准化</p>	
<p>王文娟</p>	<p>研究实习员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>新型食品级抗氧化材料</p>	



	刘辉	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究 院粮食品质营养研究所	数据库建设、信息 系统开发维护
	王靖	博士后	国家粮食和物资储备局科学研究 院粮食品质营养研究所	稻谷蛋白质品质



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	动物营养改善与产品研发团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所				
人才团队的主要研究方向	1.生物技术改善粮油产品消化代谢特性、提高其营养价值技术研究与应用； 2.基于益生菌的抗生素减量技术研究与应用； 3.益生菌抗逆性、功能稳定化和效果评价技术研究与应用； 4.益生菌发酵改善粮油及其加工产品的营养价值，降低抗营养因子等有毒有害物质含量，促进玉米豆粕替代的技术研究与应用。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担各类课题40余项，另外还有十多项国家及行业标准任务，包括：“十二五”国家支撑重点项目课题“设施养殖饲料非接触快速溯源与在线检定关键技术设备研发”、公益性行业（粮食）科研专项资金项目研究任务“粮食营养健康特性研究与基础参数数据库的构建”“不同人群谷物和油脂健康膳食模式及专家服务系统”以及参加“十二五”国家支撑重点项目“主要油料中内毒素检测关键技术研究”“十三五”国家重点研发课题“抗营养因子游离棉酚检测、残留特征和棉粕发酵减毒技术研究与应用”“消化道微生物调控畜禽营养过程及机体健康的机制”“绿色无抗肉鸡饲料配制技术研究与应用与集成示范”。				
人才团队取得的主要成果	紧密结合我国粮食行业和饲料、养殖行业发展的需求，不断探索解决问题的技术途径。该团队在蛋白质饲料资源开发方面处于国内领先地位，成为我国该领域核心研究机构。从“六五”到“十三五”，该团队分别主持和参加国家、省部级饲料学有关研究课题18项和子课题（任务）21项，主持《中国蛋白质饲料资源》等5本专著编写，发布国标、行标6个，发表论文200多篇。获得“国家科技进步”二等奖2次；“中国粮油学会科学技术进步奖”一等奖2次；二等奖2次。通过改进传统粮油加工工艺，建立了蛋白质饲料资源开发利用技术体系，同时开展微生物发酵饲料关键技术产业化示范，促进了饼粕类、谷物类加工产品发酵饲料产业化发展，并在全国大规模推广应用，为我国豆粕替代和抗生素减量产业发展奠定了坚实基础。				
学科带头人姓名（职务、职称）	李爱科	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	1991.04
移动电话	13901118828	固定电话	56452666	邮箱	lak@ags.ac.cn
通讯地址	北京市大兴区永旺路23号国家粮食和物资储备局科学研究院大兴实验基地			邮编	102629
研究领域	粮食品质营养	研究方向	粮油营养		



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p>	<p>博士/首席研究员，首席研究员。长期从事动物饲料工程科技创新与开发应用工作，紧密结合我国粮食行业和饲料、养殖行业发展的需求，不断探索解决问题的技术途径。</p> <p>研究开发粮油资源高效生物转化饲料技术，尤其在减少大豆进口和饲用抗生素替代产品开发利用技术方面取得了突破。开发了杂粕、谷物副产物发酵和酶解关键技术，实现了发酵饲料产业化利用，发酵棉籽及菜籽、发酵戊聚糖浆、酶解小麦蛋白等产品能显著节约蛋白质饲料、提高动物生产性能、同时减少抗生素使用。主持农业部先行先试产业化示范课题“油料饼粕生物转化关键技术研究”，已列为农业技术试验示范与服务支持项目，主持的“发酵饲料开发利用产业化关键技术及应用”项目获2017年中国粮油学会科技奖一等奖。开发了益生菌高效包被生产应用新技术，逐步解决了乳酸菌长期以来活菌含量低、抗逆性差、成本高的“瓶颈”难题。优化了新型糖萜素、腐植酸生物饲料、朴菇多糖、中短链脂肪酸结构脂等抗生素替代物利用技术，能逐步建立粮油资源转化饲用抗生素替代物开发利用技术体系。通过主持“十二五”国家支撑重点项目课题“设施养殖饲料非接触快速溯源与在线检定关键技术设备研发”、公益性行业（粮食）科研专项资金项目研究任务“粮食营养健康特性研究与基础参数数据库的构建”“不同人群谷物和油脂健康膳食模式及专家服务系统”以及参加“十二五”国家支撑重点项目“主要油料中内源毒素检测关键技术研究”等课题研究任务，正逐步建立我国不同粮油饲料产品主要营养成分数据库、主要功能成分、天然有毒有害物质含量数据库，取得有关粮油及制品全营养成分数据已累计达2万个。同时评定粮油产品的蛋白（氨基酸、肽）、能量利用效率，建立体内、体外快速评定模型，实现粮油资源营养品质近红外快速评定应用模型，实现饲料高效转化产业化示范推广应用。</p> <p>从“六五”到“十三五”，分别主持和参加国家、省部级饲料学有关研究课题18项和子课题（任务）21项，主持《中国蛋白质饲料资源》等5本专著编写，发布国标、行标6个，发表论文200多篇。获发明专利5项。获得“国家科技进步”二等奖2次；“中国粮油学会科学技术进步奖”一等奖2次；二等奖2次。</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>王永伟</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油品质提升与营养改善，蛋白质饲料资源开发与应用，绿色无抗饲料配制技术研究</p>
	<p>王薇薇</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>乳酸菌调控肠道营养代谢和抗生素替代技术研发与应用</p>
	<p>乔琳</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>乳酸菌抗逆性研究和抗生素替代技术研发与应用</p>
	<p>王丽</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油饲料资源开发与利用，益生菌与发酵饲料研究</p>



	宋丹	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所	粮油饲料资源开发与应用
	刘宽博	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所	食品科学
	施晶晶	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所	无机材料与催化化学
	何贝贝	博士后	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所	动物营养
	陈丽仙	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所	动物营养
	段涛	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所	粮油饲料资源开发与应用



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮油营养健康机理研究团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所				
人才团队的主要研究方向	1. 粮油营养与机体健康关系的综合评价与评估； 2. 宏量营养素和微量功能活性成分理化性质、量效关系和作用机理； 3. 粮食及其制品与糖代谢、脂代谢及肠道菌群的互作关系研究； 4. 特定功能食品开发和健康食品消费指导。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 主持和参与国家自然科学基金课题、粮食行业公益性研究专项等10多项科研项目，包括：粮食行业公益性研究专项课题“商品粮油品质营养与加工用途数据库研究—杂粮”； 2. 国家自然科学基金课题“大豆异黄酮调控结肠肿瘤细胞增殖和间质转化的作用机制研究”； 3. 国家自然科学基金课题“矢车菊素-3-葡萄糖苷通过调控内质网应激增强RPE细胞屏障功能的机制研究”等。				
人才团队取得的主要成果	<p>针对粮食营养健康机理不清和评价体系缺乏两大限制优质健康粮油产品发展的瓶颈问题，主要开展粮油营养及健康作用评价与机理，功能食品相关技术开发等研究。</p> <p>基于现代营养学和分子生物学理论与技术，研究粮食及其制品的营养价值和健康作用，揭示其分子机理，进而进行功能性食品开发。功能活性物质检测技术：建立和优化了杂粮及豆类制品中主要功能活性物质检测关键技术。健康作用评价与机理研究：系统评价了特定杂粮品种对血糖、血脂、抗氧化、肥胖和肿瘤等的影响；首次评价了国产大豆加工制品水溶性功能性活性物质的含量特点，发现了大豆异黄酮通过抑制脂肪积累和间质转化过程（EMT）诱导结肠肿瘤细胞凋亡的新机理；揭示了黑米花色苷保护视力的新机制；研究了低GI烘焙食品工艺；可进行膳食摄入与营养相关慢性疾病之间的相关性统计分析。开发了基于微胶囊技术的功能活性因子稳定化富集技术；以功能活性物质和相关品质特性指标进行评价和标识，建立了系列化杂粮、杂豆粮食行业标准。发表共计100多篇，其中SCI文章40多篇；授权国内发明专利4项。“杂粮和豆类功能活性物质作用机理及应用”获得2018年中国粮油学会科学技术奖三等奖。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	綦文涛	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中科院大连物理化学研究所	毕业时间	2006.07
移动电话	13910473094	固定电话	56452656	邮箱	qwt@chinagrains.org
通讯地址	北京市大兴区永旺路23号国家粮食和物资储备局科学研究院大兴实验基地			邮编	102600
研究领域	粮食品质营养	研究方向	粮油营养健康机理研究		



<p>学科带头人事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>蔡文涛, 博士/研究员, 粮食品质营养研究所副所长。中南林业大学和上海理工大学兼职硕士生导师, 美国芝加哥大学基础医学博士后。针对粮食营养健康机理不清和评价体系缺乏两大限制优质健康粮油产品发展的瓶颈问题, 主要开展了粮油营养及健康作用评价与机理解析, 功能食品相关技术开发等研究。主持完成包括粮食公益性行业科研专项课题、国家自然科学基金面上项目等在内的课题6项, 参与的纵向和横向课题5项, 在研课题3项。</p> <p>首次评价了国产大豆加工制品水溶性功能性活性物质的含量特点; 发现了大豆异黄酮通过抑制脂肪积累和间质转化过程 (EMT) 诱导结肠肿瘤细胞凋亡的新机理; 系统评价了我国主要杂粮品种与机体健康之间的关系; 开发了基于微胶囊技术的功能活性因子稳定化富集技术; 以功能活性物质和相关品质特性指标进行评价和标识, 建立了系列化杂粮、杂豆粮食行业标准。发表共计70多篇, 其中SCI文章20多篇; 授权国内发明专利4项。与多个高校联合培养毕业研究生10余名。</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>韩飞</p>	<p>研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油营养</p>
	<p>王勇</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油营养与健康功能机理</p>
	<p>庞邵杰</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油营养与人群健康</p>
	<p>宋歌</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油营养机理研究</p>
	<p>方微</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>粮油营养机理研究</p>
	<p>彭文婷</p>	<p>实习研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院粮食品质营养研究所</p>	<p>分子和细胞生物学研究</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	健康谷物食品加工创新团队
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院
人才团队的主要研究方向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 谷物组分的结构与功能关系及其调控 2. 全谷物加工及其健康效应评价 3. 功能化谷物食品的创制开发 4. 谷物主食品现代化加工技术与装备 5. 粮食加工副产物高效利用技术研究
人才团队近5年主持承担的国家计划项目/课题/任务	<ol style="list-style-type: none"> 1. “十四五”国家重点研发计划“全谷物营养健康食品创制”项目； 2. “十四五”国家重点研发计划方便主食食品规模化加工关键技术研究及集成应用项目的“方便主食加工柔性化智能化装备开发”课题； 3. “十四五”国家重点研发计划食品组分对消化系统及肠内稳态的健康调控项目的“植物多酚对消化系统健康效应的调节作用”任务； 4. “十三五”国家重点研发计划“保健食品风险评估及功能评价基础研究”项目； 5. “十三五”国家重点研发计划项目课题“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”“全谷物糙米制品营养保全及品质改良关键技术装备研发与示范”2项； 7. “十三五”国家重点研发计划项目任务“全麦粉品质评价与品质改良研究”“淀粉质豆类方便即食食品制造关键技术研究及新产品创制”“全谷物/多谷物米饭高效生产关键技术”3项； 8. “十三五”国合项目“杂粮食品精细化加工关键技术合作研究及应用示范”课题； 9. “全谷物糙米膳食纤维-酚酸协同效应调控米淀粉凝胶质构的分子机制研究”等5项国家自然科学基金项目； 10. 《全谷物与全谷物食品通则》《荞麦挂面》《全麦挂面》等行业标准6项。
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 团队聚焦健康谷物（全谷物），从基础研究、关键技术研究开发、新产品创制、标准、科普等方面进行推进，为我国健康谷物（杂粮、全谷物）的研究做出了积极贡献； 2. 团队承担的多项杂粮及全谷物相关技术研究成果在湖南裕湘食品、佳禾食品、想念食品、山东谷伊家、五常金禾米业等数家企业成功实现产业化，成果转化合同金额近2000万元。尤其是率先开发的高含量杂粮挂面等方面得到了我国诸多大型面制品企业的跟进，产品出口近20个欧洲国家，引领了我国杂粮面条产业的发展； 3. 团队提出的“发展全谷物产业，启动国家全谷物行动计划”，被写入中办、国办发布的《粮食节约行动方案》，“国家全谷物行动计划方案”形成了部门征求意见稿，已上报国家粮食和物资储备局； 4. 团队承担了《发芽糙米》《全麦粉》《燕麦片》《全谷物与全谷物食品通则》等9项全谷物相关国家标准与行业标准的制修订工作； 5. 团队主编著的《全谷物营养健康与加工》是我国第一部全谷物学术专著，获国家科学技术学术著作出版基金资助项目。



学科带头人姓名 (职务、职称)	谭斌	性别	男	毕业时间	2005.07
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	江南大学	邮箱	tb@ags.ac.cn
移动电话	13261437257	固定电话			
通讯地址				邮编	
研究领域	粮食加工	研究方向	健康谷物 (全谷物) 食品加工技术研究与应用		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	<p>谭斌，国家粮食和物资储备局科学研究院粮油加工研究所首席研究员（二级），美国康奈尔大学访问学者，国家高层次人才特殊支持计划科技创新领军人才，泰山产业领军人才，WGI 全谷物定义工作组成员，中国食品科学技术学会常务理事，中国食品科学技术学会全谷物分会常务副理事长兼秘书长。研究方向为健康谷物（全谷物）食品的加工与营养、方便主食加工、谷物组分结构与功能关系及其利用。</p> <p>主要创新性工作包括，①主持承担了“十一五”国家科技支撑计划重点项目主要杂粮加工品质评价系统及加工适用性研究课题，比较系统地构建了我国杂粮加工品质与活性组分的基础数据；②主持承担了“十二五”国家科技支撑计划重点项目粗粮及杂豆食用品质改良及深度加工关键技术研究示范课题，针对杂粮不含面筋等难题，创新应用物理改性等技术率先突破了杂粮面条添加量难以高于 5% 的重大瓶颈问题，实现了杂粮豆添加量可达到 50%—100%。“重大杂粮主食产品创新关键技术与产业化应用”成果获中国食品科学技术学会技术进步一等奖，获得中国专利优秀奖 1 项；③作为技术负责人主持承担了多个“十三五”国家重点研发计划项目课题与任务，“糙米米线加工技术与产业化”“全麦挂面加工技术与产业化”“全谷物速食营养粥加工技术与产业化”等多项成果分别通过了中国食品科学技术学会、中国粮油学会的科技成果鉴定，获得中国技术市场金桥奖二等奖 2 项，优秀奖 1 项；④研制国家标准及行业标准 14 项，包括《方便面》《荞麦》《发芽糙米》等国家标准及《调味面制品》《燕麦片》等行业标准，其中《全麦粉》行业标准为我国首个全谷物标准，率先在国际上首次采用烷基间苯二酚指标作为全麦粉的特征标示指标；⑤作为国际全谷物工作组成员，联合荷兰、美国、英国、澳大利亚等多国专家，在《Nutrients》上首次发表了《全谷物配料与全谷物食品的全球定义共识》；⑥出版著作 7 部，其中，牵头编著的由科学出版社出版的《全谷物营养健康与加工》(84 万字) 为我国首部全谷物学术专著；⑦获得国家发明专利近 20 项，发表学术论文 250 余篇，其中 SCI 论文 30 余篇；⑧联合 4 位院士向中国工程院提交了《关于大力发展全谷物食品的对策建议》的院士建议，并被报送到 9 个部委；⑨提出的“启动国家全谷物行动计划”的建议被中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约行动方案》(2021 年) 采纳；⑩参与组建了 中国食品科学技术学会全谷物食品分会，并担任第一届理事会常务副理事长兼秘书长；11. 主持承担了“十四五”国家重点研发计划项目—全谷物营养健康食品创制。</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	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物活性物质与谷物主食品
	刘明	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物食品加工装备与新型植物基食品
	吴娜娜	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物组分结构与功能关系及其调控
	田晓红	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	传统主食现代化加工
	刘艳香	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	新型方便主食品
	张笃芹	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物生物加工
	任菲	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物生物加工
	高琨	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物生物加工
	吴非霏	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物组分利用
	姜平	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮食加工副产物利用
	翟小童	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	谷物膳食纤维与肠道微生态
	李晓宁	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮食加工副产物利用
	乔聪聪	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	全谷物食品开发与应用推广



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	健康油脂加工和新型保质技术研究与应用				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	健康油脂加工和新型保质技术研究与应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	“十三五”国家重点研发计划课题（2016YFF0201901）及子课题（2016YFD0401403-3）等科研项目，牵头制定国际食品法典（CAC）油茶籽油标准、制修订“食用调和油”（GB/T 40851-2021）等10余项国家标准以及10余项粮食行业标准。				
人才团队取得的主要成果	<p>(1) 油脂标准化方面。在“保障安全、提升品质、改善营养”新需求下，聚焦突出食用植物油的营养特征，研究制修订一系列食用植物油产品标准（如大豆油、花生油、葵花籽油、油茶籽油、食用调和油、橄榄油和油橄榄果茶油等）和营养物质（如植物甾醇、多酚、角鲨烯、谷维素等）及危害物（如棉酚、3-氯丙醇酯和缩水甘油酯等）的检测方法标准。</p> <p>(2) 油茶籽油方面。油茶籽油是我国特有的木本油脂，在提高我国食用油自给率方面潜力较大；通过国家林业和草原局和部分油茶籽油生产企业采集了我国主产区的大量油茶籽样品，深入研究了油茶籽油的营养特性：脂肪酸以及微量营养物质植物甾醇和生育酚组成及含量的分布规律；为承担的国际食品法典（CAC）油茶籽油标准提供了可靠的基础数据。</p> <p>(3) 功能性脂质方面。以菜籽油为主要原料，采用连续式生物酶催化工艺和分子蒸馏精制技术制备 MLM 型中长碳链脂肪酸结构脂质，中链脂肪酸的结合率可达20%以上；以大豆卵磷脂和 L-丝氨酸为原料，采用间歇式生物酶催化工艺和低温精制技术制备磷脂酰丝氨酸，酶促反应规模为100 L 时，制取磷脂酰丝氨酸产品的纯度大于50%。</p> <p>(4) 天然抗氧化剂方面。基于粮油食品节约减损的时代要求，围绕迷迭香提取物的天然、高效、耐高温的抗氧化特性，针对不同种类的食用植物油，开发了对消费者用油切实负责的保鲜技术：食用植物油开封后，保质期延长一倍以上，有效保护了食用植物油中的微量营养物质，显著抑制了食用植物油热加工过程中危害物的生成；并起草了粮食行业标准草案“食用植物油用迷迭香提取物”和“粮油检验 食用植物油中鼠尾草酸和鼠尾草酚的测定 高效液相色谱法”。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	段章群	性别	男	毕业时间	2020.07
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	清华大学	邮箱	dzq@ags.ac.cn
移动电话	13693009716	固定电话	010-81902541		
通讯地址	北京市昌平区北七家镇东北路26号国家粮食和物资储备局科学研究院昌平基地			邮编	102209



研究领域	食用油脂加工	研究方向	健康油脂加工和新型保质技术研究与应用	
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>段章群，男，工学博士，副研究员，国家粮食和物资储备局科学研究院粮油加工研究所副所长，主要从事油脂化学与加工技术及标准化研究。兼任中国粮油学会油脂分会理事、武汉轻工大学和吉林农业大学的硕士研究生导师。主持国家自然科学基金青年基金项目（21102027）、“十三五”国家重点研发计划课题（2016YFF0201901）、“粮油检验 GC/MS法测定3-氯丙醇脂肪酸酯和缩水甘油脂肪酸酯”等3项国家标准，作为骨干参与“十三五”国家重点研发计划子课题（2016YFD0401403-3）、粮食公益性行业科研专项课题（201313006-3、201513003-7-1）、国家标准“食用调和油”（GB/T 40851-2021）等。近年来发表学术论文60余篇、其中SCI收录论文20余篇，申请中国发明专利8项、已授权4项。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	薛雅琳	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油质量与标准化
	栾霞	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂加工技术
	郭咪咪	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂加工品质
	李秀娟	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂品质与标准化
	柴成梁	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂化学与加工工艺
	杨剀舟	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂加工技术
	魏征	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂化学与加工工艺
	杨茜	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂化学
	朱莹丹	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	油脂化学与品质调控机理





科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮油生物技术团队
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院 粮油加工研究所
人才团队的主要研究方向	粮油食品中活性物质（杀虫剂、菌剂、酶制剂）研究及应用
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>十三五重点研发计划项目“粮油食品供应链危害物识别与防控技术研究”子课题，2018.01-2021.12，经费167万元；</p> <p>2017年北京市科技计划课题“生物杀虫剂丁烯基多杀菌素的研制与开发”，2017.01-2019.12，经费200万元；</p> <p>2019年中华人民共和国粮食行业标准制修订计划项目“多杀霉素防治储粮害虫技术规程”2020.01-2021.12，经费5万元；</p> <p>2020年中华人民共和国粮食行业标准制修订计划项目“粮食中多杀菌素残留量的测定”2021.01-2022.12，经费5万元；</p>
人才团队取得的主要成果	<p>本团队以促进粮油加工产业链的延伸、粮油加工副产物的综合利用、高附加值产品的生产和粮油食品的安全为目标，筛选、构建、改造和优化生产菌株，获得生产食品、酶制剂、大宗发酵产品等的先进菌株与技术，为粮油产业提质增效提供核心技术支撑。主要研究成果和进展如下：</p> <p>(1) 优化了基于ELISA技术和96孔板发酵培养结合蚊子幼虫生测的杀虫活性物质高通量筛选方法，丰富稀有放线菌库，筛选获得了产多杀菌素及其结构类似物的新菌株；对新菌株进行了全基因组测序并利用理化诱变结合分子育种技术，选育获得了遗传稳定且多杀菌素及其结构类似物产量大幅提高的突变株。完成了 <i>S. pogona</i> 2-G4遗传操作系统的构建和模式链霉菌中的异源表达，得到了关键限速步骤基因过表达和启动子优化后的工程菌株，白色链霉菌中丁烯基多杀菌素产量为5ug/ml。</p> <p>(2) 采用多靶标杀虫机理，集成创新了多杀菌素与植物源农药的配套应用技术，开发了适用于粮库和农户储粮的新制剂及自动施药设备，研发成果已在不同生态区的粮库开展示范应用和优化工艺研究。2019—2020年申报立项了2项多杀菌素应用技术标准。2015—2022年在湖北、江苏、安徽、山东、江西、浙江、福建、广东等不同储粮生态区建立了16个应用示范库，开展了多杀菌素制剂粮面表层拌药和全仓施药的示范应用。结果显示，多杀菌素对多种储粮害虫防治效果显著，有效防护时间达2年左右，对粮食品质基本无影响。2020年与江西正邦集团合作，在全国不同储粮生态区粮库配合低温储粮技术、气调储粮技术等进行多杀菌素的示范推广，技术培训。</p> <p>(3) 研究了不同发酵类型的乳酸菌发酵全麦酸面团的生化特性，筛选出了制备全麦酸面团的优势菌株，优化了III型酸面团发酵剂制备工艺，显著提高了发酵剂活力和稳定性，为下一步开发不同用途的产品奠定了基础。</p>



	(4) 从多种来源样品中分离筛选到高产蛋白酶的菌株 58 株用于玉米蛋白粉转化玉米肽的研究，完成了菌株鉴定以及目标菌株蛋白酶活性和生长特性的研究，初步确定了优势菌株的来源和分泌蛋白酶的特性。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王超 副研究员	性别	男	毕业时间	2012.03
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	北京理工大学	邮箱	wc@chinagrain.org
移动电话	13401135997	固定电话	010-81902378		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
研究领域	粮油微生物 应用	研究方向	微生物活性物质研发与应用		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	 <p>王超，男，副研究员，2012 年于北京理工大学生物化工专业获得工学博士学位。在国家粮食和物资储备局科学院研究院主要从事微生物活性物质研发与应用。主持或作为主要负责人完成了包括重点研发计划子课题、农业科技成果转化项目、国家科技支撑计划子课题、粮食公益性行业科研专项、北京市科技计划课题、粮食行业标准、“863”重大项目、国家自然科学基金、公益性科研院所基本科研业务费专项等 10 多个项目。已发表学术论文 20 多篇，其中 SCI 收录 8 篇，EI 收录 4 篇；申请国家发明专利 10 项，已授权 6 项。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	张维清	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学 研究院粮油加工研究所	益生菌及酶制剂 的研发和利用	
	郭超	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学 研究院粮油加工研究所	生物活性物质的 研发与应用	
	刘玉春	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学 研究院粮油加工研究所	酶制剂的研发与 应用	



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	战略物资储备管理技术研究所				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	战略物资储备管理技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	我所成立于2021年8月，暂无国家级项目				
人才团队取得的主要成果	<p>一、局软科学课题《战略性新兴产业发展对储备品种的影响研究》，2021年被国家粮食和物资储备局评价为“具有较高学术水平和实用价值”，入选《国家储备安全要情》。</p> <p>二、院自选课题《国家战略物资储备现状调研》，从物资储备安全仓储管理、数据信息化等方面提出政策建议。</p> <p>三、《俄乌冲突对国际运输和贸易的影响》专报，预测了俄乌冲突对海运运输的影响、对铁路运输的影响、对世界贸易的影响、对我国大宗商品贸易的影响。</p> <p>四、《储备系统基层处技术创新和装备改造成果》专报，介绍基层处仓库在技术创新和装备改造方面取得的成果。</p> <p>五、另有《储备库存稀土产品品质及适应国家储备要求的产品优选研究》《储备综合物资入库过程数据规范研究》《基于库存天然橡胶质量状况的区域储存布局分析》以及《多功能储备仓库库内分区管理及风险辨识管控研究》等在研课题。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	周园园 (高级工程师)	性别	女	毕业时间	2011年
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	中国矿业大学(北京)	邮箱	wcs@ags.ac.cn
移动电话	15120084729	固定电话	010-58523325		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
研究领域	矿产资源战略及物资储备研究		研究方向	战略物资储备品种、品质及标准研究	



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>周园园，女（1984）-，河北石家庄人，硕士研究生，高级工程师。2011年毕业于中国矿业大学（北京），地质工程专业。主要从事战略物资储备、大宗矿产资源及关键矿产资源战略研究。2011年以来，发表核心论文10余篇，独立完成高水平研究报告15个，参与编写专著2部，主持中国地质调查局省部级课题5个，编写完成全球锂资源供需形势分析报告、全球钼资源供需形势分析报告，参与中国稀土白皮书编写，2021年主持国家局软科学课题《战略性新兴产业发展对储备品种的影响研究》，课题成果被评价为“具有较高的学术水平和实用价值”，获得有色金属工业科技进步二等奖三项，其中第一完成人一项。</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>赵子明</p>	<p>所长</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院</p>	<p>物资储备运行机制研究</p>
	<p>赖伟玲</p>	<p>工程师</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院</p>	<p>信息系统建设及应用、数据管理和标准研究</p>
	<p>王瑾</p>	<p>工程师</p>	<p>国家粮食和物资储备局 科学研究院</p>	<p>物资储备仓储物流规划及管理技术研究</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮食和物资储备科技成果转化团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	(1) 成果熟化与转化机制研究 (2) 知识产权管理与运营研究 (3) 成果科学普及与推广研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	(1) 《企业科技创新系统能力水平评价规范》《粮食科技成果转化成熟度评价规范》国家标准和行业标准各1项； (2) 中国科协“科创中国”功能性粮油资源专业科技服务团和科普中国创作出版扶持计划选题类项目多项。				
人才团队取得的主要成果	(1) 聚焦成果熟化转化机制，建立成果转化成熟度评价指标体系，并搭建成熟度评价线上系统，开展行业标准研究与推广，打破了成果转化供需双方的信任“壁垒”，为转化决策提供科学依据。 (2) 创新知识产权“1+3”服务模式，成功晋级北京市知识产权试点单位，促进知识产权量质齐增，为同行提供知识产权管理与运营经验借鉴。 (3) 打造粮科院品牌宣传阵地，大力推动科学普及和成果宣介，创新打造“粮食传说”《中国粮食地理》、农户储粮“张同学”等类“明星”科普作品，大大提高了百姓对粮食的认识，对爱粮节粮的践行，对粮食科技的热忱。 (4) 组建“科创中国”功能性粮油资源专业科技服务团，为地方、为企业提供面对面服务，集成解决不同阶段的企业技术难题和科技创新需求，为撬动行业向高质量转型升级探索支点。 (5) 建立培训体系，广泛开展科技培训，解决了大农户、粮食经济人和基层管理者的技术需求，力求解决行业专业人才短缺难题。 (6) 搭建粮食和物资储备科技成果转化平台，为行业提供技术转移服务。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘明	性别	男	毕业时间	2017.12
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	东北农业大学	邮箱	lm@ags.ac.cn
移动电话	15810233866			固定电话	010-58523624
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
研究领域	科技成果转化	研究方向	粮食和物资储备科技成果转化服务		



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>刘明，博士/研究员，院科技成果转化中心副主任，主要研究领域为全谷物方便主食食品加工技术研究和成果转化。主持承担了“十三五”重点研发计划项目任务2项和中国科协“科创中国”等6项省部级项目课题，作为主要完成人参与国家“十三五”“十二五”科技支撑计划项目等4项课题；作为主要完成人参与了“方便面”等4项国家和行业标准的制修订工作，其中作为第二完成人完成的国家标准GB/T40772-2021（方便面）已经发布，作为第三完成人完成的行业标准LS/T 3244-2015（全麦粉）已经发布。申请国家发明专利14项，授权7项，获得软件著作权1项。作为第二完成人，完成了湖南粮食集团裕湘食品等企业产业化应用13项成果转化项目，开发了杂粮挂面、全谷物挂面、糙米米粉、全谷物速食粥、全谷物营养粉、高水分组织化蛋白素肉、膨化休闲食品、同熟化全谷物杂粮等十余个系列产品。获得省部级奖励5项，其中食品学会一等奖2项，排名分别为第3和第8；中国专利奖优秀专利奖1项，排名第2；中国技术市场金桥奖二等奖2项，排名分别为第2和第3。在各类期刊发表论文55篇。作为转化中心负责人，主要从“完善成果转化制度和服务内容”“打通科技供需信息汇聚、发布和对接路径”“强化技术转移服务支撑”“拓宽技术转移转化渠道”等方面不断探索践行，推动多项成果转化落地，签约金额3000余万元。转化工作得到同行的认可，获得2021年度三农金桥奖集体优秀奖、全国科技服务机构（四星）、全国粮食安全宣传教育基地、昌平科教馆联盟成员单位和“科创中国”优秀科技服务团等荣誉。</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>方秀丽</p>	<p>副研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>知识产权管理与项目推广研究</p>
	<p>董佳苹</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>成果转化政策、成果熟化与转化机制研究</p>
	<p>杨舟楠</p>	<p>助理研究员</p>	<p>国家粮食和物资储备局科学研究院</p>	<p>成果科学普及与推广研究</p>
	<p>赵冲</p>	<p>讲师</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>资源整合与技术转移研究</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	粮油质量安全检测仪器和仓储设备研发团队				
人才团队所在单位	北京东方孚德技术发展有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮油质量安全检测仪器和仓储设备研发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	2013年公益性粮食行业科研专项《稻米食味快速检测技术的研究》(201313007)；“十二五”国家科技支撑项目《主要油料收购质量安全检测关键技术研究》(2013BAD17B03-2)；2013年公益性粮食行业科研专项《粮食力学特性参数与水分关系的测定研究》(201313001-01)；“十三五”国家重点研发计划《大跨度稻谷平方仓横向谷冷通风工艺及设备研发》(2016YFD0401002-4)				
人才团队取得的主要成果	<p>本团队立足粮食行业，聚焦市场需求，秉承创新精神，一直致力于粮食行业仓储和质量安全检测领域关键、急需技术的研究，以及仓储设备和检测仪器研发。团队通过项目支持、自主研发、国际合作、成果转化多种方式，成功研发并转化质量可靠、性能稳定的低温储粮设备和粮食质量安全检测仪器19套。研发的信息化谷物冷却机性能优良、节能高效，为绿色储藏节粮减损提供关键装备支持；自主开发的粉质拉伸等小麦品质检测专用仪器，性能达到国际先进水平，打破国外垄断，引领行业相关产业发展，为粮食行业检测技术水平的提升做出突出贡献；通过国际合作开发的大米食味计、大米外观检测系统、稻谷新鲜度测定仪等稻谷和大米品质快检仪器，通过光学分析、图像分析等原理，实现仪器替代人工感官，检测结果客观准确，促进行业提效降本；通过成果转化开发的真菌毒素全自动净化仪和粮食重金属快检箱，实现了粮食重金属、毒素安全指标的高通量、全自动、快速提取净化和检测，为提升行业粮油安全监测能力提供一定技术支撑。院企合作开发的全自动粮食外观品质检测仪器，以及全自动、无人化的粮食检化验系统，有效提高检测效率，降低人力成本，结果客观可靠，为行业收储无人化检验提供优良装备。</p> <p>授权专利及软著50项，牵头或参与制修订相关仪器、方法国家/行业标准13项，推动行业仪器标准化生产以及检测技术规范应用。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	石翠霞	性别	女	毕业时间	2012年
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	南京财经大学	邮箱	Cuixiashi@163.com
移动电话	18618126278	固定电话	01056452632		
通讯地址	北京市大兴区永旺路23号			邮编	102629
研究领域	粮油品质检测	研究方向	粮油品质安全检测技术研究及仪器开发		



<p>学科带头人事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>石翠霞，高级工程师，一直从事粮油品质和安全检测技术的研究和仪器的开发工作，先后主持和参与了稻谷新鲜度测定仪、大米加工精度检测仪、大米食味计、新型碾米机、粮食外观品质分析仪、粮食重金属快检箱和全自动真菌毒素净化仪等7项粮食品质和安全检测专用仪器的研发，以及大米外观品质检测仪、稻谷出米率测定仪2项仪器的升级工作，研发成果均已实现产业化，并在行业内广泛应用；参与国家重点研发计划1项、粮食公益性行业科研专项1项和院课题3项；参与制修订国家标准3项和行业标准1项。发表专业论文9篇，其中第一作者（通讯作者）5篇；授权软件著作权10项；参与的项目“大米外观检测仪的研究与成果转化”获2019年中国粮油学会科学技术奖二等奖。</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>杨冬平</p>	<p>正高工</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>电气自动化</p>
	<p>巴瑞新</p>	<p>高工</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>机械设计</p>
	<p>高岩</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>粮油安全检验技术</p>
	<p>张越</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>粮油品质检验技术</p>
	<p>路雪蕊</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>粮油品质检验技术</p>
	<p>胡传良</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>机械设计</p>
	<p>孙玉婷</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>粮油安全检测技术</p>
	<p>靳永峰</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>工业设计</p>
	<p>孙媛媛</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>软件开发</p>
	<p>汪颖</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>机械设计</p>
	<p>赵令宇</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>电气自动化</p>
	<p>申志雄</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>机械设计</p>
	<p>胡文韬</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>机械设计</p>
	<p>王金营</p>	<p>工程师</p>	<p>北京东方孚德技术发展有限公司</p>	<p>热能与动力工程</p>



	孙保奎	工程师	北京东方孚德技术发展有 限公司	机械工艺
	付倩慧	助理工程师	北京东方孚德技术发展有 限公司	软件开发
	纪佳璐	助理工程师	北京东方孚德技术发展有 限公司	粮油品质检验技 术
	宫月全	助理工程师	北京东方孚德技术发展有 限公司	机械工艺
	陈建赓	助理工程师	北京东方孚德技术发展有 限公司	机械工程



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院

人才团队名称	国家物资储备仓库基础设施建设技术创新团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局设计院				
人才团队的主要研究方向	国家物资储备通用仓库、成品油库、火炸药仓库工程建设技术标准				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1.国家物资储备通用仓库、成品油库、火炸药仓库建设标准编制 2.国家成品油储备能力建设工程前期咨询及工程设计 3.储备仓库基础设施紧急改造工程 4.储备仓库安全综合整治提升工程 5.国家储备仓库综合性国家储备基地项目 6.储备仓库“一库一策”整治提升工程 7.储备仓库“十四五”基础设施建设规划				
人才团队取得的主要成果	《国家储备成品油库建设标准》2014年10月出版发行并施行；《10000m ³ 覆土油罐室建筑通用图》2015年6月施行；《国家储备成品油库液位仪安装通用图》2017年施行；《通用仓库综合整治技术规范》《综合性国家储备基地建设标准》《成品油库安全环保达标改造技术标准》通过专家审查进入发布程序。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王东	性别	女	毕业时间	2002年
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	华中科技大学	邮箱	740172102@qq.com
移动电话	18627809661	固定电话	027-82842087	邮编	430014
通讯地址	武汉市江岸区沿江大道158号				
研究领域	仓库基本建设	研究方向	总图、建筑		
学科带头人（附一张照片）	 <p>王东同志从事国家物资储备工程设计和技术研究二十余年。先后参加了国家储备火炸药仓库安全改造工程、通用仓库安全改造工程、成品油库安全改造工程、成品油库改扩建工程、成品油库扩能工程、国家成品油储备能力建设工程、国家储备仓库安全综合整治提升工程、国家储备仓库综合性国家储备基地、储备仓库“十四五”基础设施建设规划及可研等重点工程的设计工作。参加或主持了《国家储备成品油库建设标准》《10000m³覆土油罐室建筑通用图》《通用仓库综合整治技术规范》《综合性国家储备基地建设标准》等编制。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	



	陈 冰	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	电气、安防、自控
	何 强	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	建筑结构、工程经济
	刘 滔	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	给排水、消防
	黄 超	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	建筑结构
	杨 涛	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	油气储运
	明 亮	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	信息化、安防
	瞿美平	高级工程师	国家粮食和物资储备局设计院	总图、建筑



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中国农业大学

人才团队名称	中国农业大学全域有机农业课题组				
人才团队所在单位	中国农业大学农学院				
人才团队的主要研究方向	农业废弃物资源化利用及有机农业种植体系				
人才团队近5年承担的国家计划项目	生活污水有机质肥料化产品的高值利用技术及设备研发				
人才团队取得的主要成果	<p>团队负责人曾获教育部新世纪优秀人才支持计划、科学技术奖二等奖、北京高校优质本科教材课件、全国农业专业学位研究生教育指导委员会实践教学成果奖一等奖、中国农业大学优秀教师等荣誉。目前团队已发表相关文章130余篇，其中在Water Research、Applied Energy、Bioresource Technology等环境生态领域权威期刊发表论文50余篇，获国家批准专利5项。在山西灵丘、沁源、长子等地形成了依靠微生物工程技术全过程解决农业系统废弃物污染与资源循环高效利用的研究及应用的特色示范。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王小芬	性别	女	毕业时间	2006.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国农业大学	邮箱	wxiaofen@cau.edu.cn
移动电话	1861166641 6	固定电话			
通讯地址	北京市海淀区圆明园西路2号			邮编	100193
研究领域	农业与环境	研究方向	农业废弃物资源化利用及有机农业种植体系		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>王小芬，中国农业大学农学院，教授，博导，教育部新世纪人才。中国生物发酵协会酵素分会理事，山东高密市、山西怀仁市等地畜禽粪便整县推进首席科学家。美国耶鲁大学微生物博士后，掌握国际领先的微生物发酵技术，并创新的将微生物发酵工程和废弃物资源转化和农田生态链接，形成基于本地有益微生物工程支撑的全域有机物农田养分回归土壤循环的有机旱作农业创新理论和实践。多年来紧跟国际前沿，以微生物发酵关键技术创新为核心，通过堆肥、沼气、农用酵素等技术应用途径开发，开展农业废弃物资源化利用产品研制与农田循环利用技术集成示范，系统探究了资源化产品对“土壤-作物-微生物”系统健康调控机理，按照“基础研究-技术创新-产品研制-产业应用”的技术链，形成了依靠微生物工程技术全过程解决农业系统废弃物污染与资源循环高效利用的研究及应用的特色示范。目前研究团队发表相关文章130余篇，其中在Water Research、Applied Energy、Bioresource Technology等环境生态领域权威期刊发表论文50余篇，获国家批准专利5项。</p> <p>王小芬老师理论结合实践，在向山西灵丘和沁源提供技术服务的过程中，思考如</p>				
					



	何将高校的科学技术落地乡村，如何为乡村振兴培养人才，研究生们长期驻扎在山西农村，构建基于微生物工程的农田废弃资源养分回归土壤的可复制模式，建立县、乡、村三级有机肥生产系统，从源头解决农业面源污染，构建美丽乡村。在实践中积累的高校科学技术乡村落地模式及探索通过科学技术乡村落地带动农民积极性，激发乡村振兴内动力的机制等方面积累经验，探索理论体系。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王小芬	教授	中国农业大学	全域有机农业
	胡跃高	教授	中国农业大学	全域有机农业
	刘小平	高级农艺师	四川泸州农业农村局	有机农业种植技术
	赵飞	中级农艺师	北京平人农场	有机农业种植技术
	段卫国	董事长	天津恒嘉利国际贸易有限公司灵丘分公司	有机谷物种植技术
	高游慧	博士	中国农业大学	有机种植技术
	程小倩	博士	中国农业大学	有机种植技术



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	粮油食品智能无人系统装备团队
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	粮油食品智能装备、物流专用车辆、智能无人系统
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，多储粮模式异常预测联合建模与个性化定制的深度学习方法，61973103，2020/01-2023/12，58万元，在研；</p> <p>[2]国家重点研发计划项目课题，粉体与不规则固体食品智能包装装备研发，2018YFD0400704，2018/07-2021/06，350万，已结项；</p> <p>[3]国家自然科学基金联合基金项目，U1504616，一类储粮与环境联动系统的建模及分布式控制方法研究，2016/01-2018/12，31万元，已结项；</p> <p>[4]国家自然科学基金青年基金项目，61503123，机器灵巧手基于触滑觉信息协同的自适应力控制方法研究，2016/01-2018/12，24万元，已结项。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>在粮油食品智能无人系统、物流装备等研究领域，承担了国家重点研发计划、国家自然科学基金、河南省中原千人计划等项目，获中国产学研合作创新与促进奖、河南省科技进步奖等奖项，授权专利多项。主要成果如下：</p> <p>1. 近5年承担的科研项目</p> <p>[1]河南省优秀青年基金，面向智能制造故障诊断的分布式多级联邦迁移学习方法，2021年，25万元，在研；</p> <p>[2]河南省中原千人计划，基于深度学习的攻击检测方法，2019/01-2020/12，50万元，已结项；</p> <p>[3]河南省高校科技创新人才项目，17HASTIT021，信息融合与故障诊断，2017/01-2019/12，60万元，已结项；</p> <p>[4]河南省产学研项目，172107000014，基于G3标准的新方式载波调制解调算法研究，2017/01-2019/12，15万元，已结项；</p> <p>[5]河南省科技研发计划联合基金项目，基于人-车-库-云协同感知的智能粮食物流专用车辆平台核心技术研究，222103810086，10万元，在研；</p> <p>[6]郑州市科技创新协同专项重点项目，工业生产系统全要素融合的异常工况预测方法，2021/01-2023/12，30万元，在研；</p> <p>[7]机器灵巧手的自适应控制方法研究，陕西省复杂系统控制与智能信息处理重点实验室开放课题，4万元，2017/05-2019/04，已结项；</p> <p>[8]闪蒸高效传质脱臭器智能化控制仿真系统，无锡中粮工程科技有限公司，2020/12-2021/12，4.5万元，已结项。</p> <p>2. 授权发明专利</p> <p>[1]吴兰（第一发明人），一种基于移动式服务器的联邦学习系统及方法，ZL202111201845.3；</p> <p>[2]张博强（第一发明人），一种基于车联网和智能驾驶技术的智能粮食物流专用平台</p>



	<p>车, ZL202010247189.X;</p> <p>[3]徐雪萌 (第一发明人), 梯度温控低温输送包装生产线, ZL201510712223.5;</p> <p>[4]吴兰 (第一发明人), 一种基于主成分分析的宽度学习方法, ZL201810647732.8;</p> <p>[5]吴兰 (第一发明人), 基于滤波器子集选择和 CNN 的隐写分析框架构建方法, ZL201910178929.6;</p> <p>[6]吴兰 (第一发明人), 一种基于 G3-PLC 频域 ROBO 编码调制解调方法, ZL201710251297.2;</p> <p>[7]吴兰 (第一发明人), 一种基于置信规则库和深度神经网络的心电信号检测方法, ZL201711162364.X</p> <p>[8]吴兰 (第一发明人), 一种基于二维主元分析的图像识别方法和系统, ZL201810389285.0;</p> <p>3. 成果奖励</p> <p>[1]吴兰 (第1获奖人), 中国产学研合作创新与促进奖一等奖, 2022年;</p> <p>[2]吴兰 (第1获奖人), 电力设备大规模制造主动安全控制关键技术及应用, 河南省科技进步二等奖, 2021年;</p> <p>[3]张博强 (第1获奖人), 静默方仓电站关键技术研发及应用, 河南省科技进步三等奖, 2021年;</p> <p>[4]王明旭 (第1获奖人), 传统白酒酿造关键装备技术集成创新与应用示范, 中国粮油学会科学技术二等奖, 2022年。</p> <p>4. 专著</p> <p>[1]吴兰, Modern Traffic Information Technology and Control, IET, 2020.12</p> <p>[2]张博强, 智能物流装备与专用车辆技术, 冶金工业出版社, 2021.08</p> <p>5. 学术论文</p> <p>[1]Lan Wu*, Xiaolei Han, Chenglin Wen, Binqun Li. A Steganalysis framework based on CNN using the filter subset selection method[J]. Multimedia Tools and Applications, 2020, 79(27-28): 19875-19892. (SCI 收录)</p> <p>[2]Lan Wu*, Tian Gao, Chenglin Wen, Kunpeng Zhang, Fanshi Kong. A high-dimensional video sequence completion method with traffic data completion generative adversarial networks[J]. Wireless Communications & Mobile Computing, 2021, 2021: 8898691. (SCI 收录)</p> <p>[3]Lan Wu*, Sheyan Su, Jingjing Yan. Optimal jamming attack scheduling of interactive channels[J]. IEEE Access, 2020, 8(1): 95540-95546. (SCI 收录)</p> <p>[4]Lan Wu*, Chongyang Li, Binqun Li. Deep adversarial domain adaptation network[J]. International Journal of Advanced Robotic Systems. 2020, 17(5): 1729881420964648. (SCI 收录)</p> <p>[5]Lan Wu*, Yuanming Wu, Cong Qiao, Yafang Tian. Multiagent soft actor-critic for traffic light timing[J]. Journal of Transportation Engineering, Part A: Systems, 2023, 149(2): 04022133. (SCI 收录)</p> <p>[6]Lan Wu*, Xiaolei Han. Novel steganalysis method for unknown embedding rates using transfer and multi-task learning[J]. International Journal of Performability Engineering, 2019, 15(12):3139-3150. (EI 收录)</p> <p>[7]吴兰*, 王涵, 李斌全, 李崇阳, 孔凡士. 基于自监督任务的多源无监督域适应</p>
--	--



	法[J]. 浙江大学学报(工学版), 2022, 56(04): 754-763. (EI 收录) [8]吴兰*, 吴元明, 孔凡士, 李斌全. 基于深度强化学习与扩展卡尔曼滤波相结合的交通信号灯配时方法[J]. 北京航空航天大学学报, 2022, 48(08): 1353-1363. (EI 收录)				
学科带头人姓名 (职务、职称)	吴兰 (院长、教授)	性别	女	毕业时间	2009.10
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	西安理工大学	邮箱	wulan@haut.edu.cn
移动电话	18623718258	固定电话	0371-67758628		
通讯地址	河南省郑州市高新区莲花街100号			邮编	450001
研究领域	粮油智能装备	研究方向	智能感知与智能控制、特种机器人装备		
学科带头人事迹 简介(附一张照片)	<p>吴兰, 女, 博士, 教授, 博士生导师, 机电工程学院院长。河南省高层次人才(B类)、河南省中原千人计划、河南省优秀青年科技专家、河南省高校科技创新人才、河南省教学标兵、河南省女职工建功立业先进个人、河南省教育厅学术技术带头人。国家科技部重大专项、重点研发计划、国家自然科学基金委员会评审专家, 中国自动化学会技术过程故障诊断与安全性专业委员会委员, 中国人工智能学会智能服务专委会委员; 河南省机器人行业协会副会长、河南省自动化学会常务理事。</p> <p>主持国家自然科学基金(3项)等各类项目20余项; 出版教材与专著3部; 制定团体标准2项; 申请授权国家专利20余项, 以第一完成人获河南省科技进步奖二等奖2项, 中国仪器仪表学会科技进步奖二等奖1项, 河南省青年科技奖1项, 中国产学研合作创新与促进奖1项; 近五年共发表学术论文44篇, 其中SCI收录17篇, EI收录17篇。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	张博强	正高级工程师	河南工业大学	粮食物流专用车辆	
	徐雪萌	教授	河南工业大学	粮油食品智能装备	
	王明旭	副教授	河南工业大学	粮油食品智能装备	
	申会鹏	副教授	河南工业大学	粮油食品智能装备	
	孙朋	高级工程师	河南工业大学	粮食物流专用车辆	
	冯天培	讲师	河南工业大学	粮食物流专用车辆	
	张勋	讲师	河南工业大学	粮食物流专用车辆	
	张中伟	讲师	河南工业大学	智能无人系统	



	张 涛	讲师	河南工业大学	智能无人系统
	刘竟飞	讲师	河南工业大学	智能无人系统
	丁 浩	讲师	河南工业大学	粮油食品智能装备
	刘 鹏	讲师	河南工业大学	粮油食品智能装备
	程 敏	讲师	河南工业大学	粮油食品智能装备
	周 颖	讲师	河南工业大学	粮油食品智能装备



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	富硒植物资源综合利用科技创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学硒科学与工程现代产业学院
人才团队的主要研究方向	富硒种质资源开发与评价
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. CpSQS 响应 MeJA 诱导调控青钱柳三萜合成的机制研究, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 32201604, 2023-2025。 2. 基于超声波“破壁-传质”微观过程调控紫薯多组分溶出的规律及机制研究, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 22208255, 2023-2025。 3. 外源褪黑素调控小球藻耐受高硒胁迫的作用机制研究, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 32201253, 2023-2025。 4. OsMel3调控水稻中胚轴伸长的分子机制研究, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 32201754, 2023-2025。 5. 单宁酸界面自组装介导淀粉膜的“疏水-抗氧化性”的同步调控机制研究, 国家自然科学基金面上项目, 项目编号: 32101897, 2022-2024。 6. 基于 crosstalk 和蛋白互作揭示红曲菌中桔霉素和红曲色素生物合成相互影响的分子机理, 国家自然科学基金面上项目, 项目编号: 32072188, 2021-2024。 7. 胶孢炭疽菌中 Dolastane 生物合成基因簇的激活及相关衍生物的靶向挖掘, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 31900011, 2020-2022。 8. 红曲菌桔霉素 pksCT 基因前体 mRNA 的选择性剪接调控其生物合成的分子机制, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 31701590, 2018-2020。 9. 板栗高雌突变体雌花分化的内源激素和分子调控机制, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 31600529, 2017-2019。 10. 脉冲电场强化提取-膜分离耦合制备菊粉的规律及机理研究, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 21506166, 2016-2018。 11. 基于实验动物和胃肠细胞模型研究荔枝原花青素的吸收、转运、排泄及构效关系, 国家自然科学基金青年基金项目, 项目编号: 31501482, 2016-2018。
人才团队取得的主要成果	<p>团队承担了国家十三五科技计划项目、国家自然科学基金、湖北省技术创新专项、企业委托技术开发专项等各类纵横向项目60余项, 制定中国保健协会团体标准《植物源高有机硒食品原料》等行业和产品标准20余项, 发表高水平论文300余篇, 申报/授权国家发明专利30余项。主持完成《中国富硒功能农业产业发展报告(2018)》《硒资源与健康产业最新研究报告(2019)》《中国硒产业发展指数》等咨询报告。</p> <p>团队针对当前植物富有机硒栽培技术研究不够深入、植物富有机硒的生理与分子机制研究不足、富硒植物关键营养品质的研究缺乏、特定形态有机硒富集与分离纯化技术研究不够和富有机硒功能因子的健康功效评价不够等问题开展科研攻关, 阐明了大宗粮食作物、蔬菜、瓜果富硒机制, 并构建了以上作物的富有机硒培育体系, 建立了富有机硒植物蛋白/多肽高效绿色制备技术, 揭示了不同作物硒蛋白硒</p>



	<p>肽特征性有机硒形态与功能，首次证明其代谢、认知等作用 and 机制。在富硒种植资源开发与评价方面，团队开展了以藎叶碎米荠、西兰花、银杏、板栗、甜柿、香菇等种质资源为基础富硒资源筛选评价，完成多个植物源有机硒食品原料的栽培种植标准，团队在植物聚硒耐硒机制研究方面也取得重要进展，发表《Journal of Hazardous Materials》为代表的科研论文300余篇，2021年国家卫健委正式批复了超聚硒植物藎叶碎米荠为食品原料，为植物源硒蛋白的开发和利用提供了重要的基础原料。在前期研究基础上，团队主持的《植物源富硒可食用因子加工与利用关键技术创新与应用》和《富有机硒植物培育与加工利用关键技术及应用》两个项目，经院士专家鉴定整体技术在硒科学与工程领域均居国际领先水平。</p> <p>2022年，由程水源教授牵头完成的教研项目“面向健康产业‘三维一体’融合育人模式创新与实践”，经专家组评定，一致认为该成果在面向营养健康产业融合育人的实践过程中，人才培养的定位、目标、体系等方面成效显著、特色鲜明、创新明显，整体达到国内领先水平，荣获2022年湖北省教学成果特等奖，并拟申报国家级教学成果奖。2022年由湖北省教育厅牵头主办的“寻访荆楚好老师”宣传活动中，程水源教授领衔的硒科学与工程交叉学科教师团队获评“荆楚好老师”荣誉。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	程水源	性别 男	毕业时间 2001.06		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校 山东农业大学	邮箱 s_y_cheng@sina.com		
移动电话	13807103999		固定电话	02783955901	
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	硒科学与工程		研究方向	园艺植物资源与利用	
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	<p>程水源，男，1965年5月出生，二级教授、博士，博士研究生导师，武汉轻工大学校党委副书记（正厅级）。“新世纪百千万人才工程”国家级人选，国务院特殊津贴获得者，教育部新世纪优秀人才支持计划获得者，湖北省重大人才工程首批第一层次人选，湖北省新世纪高层次人才工程第一层次人选，湖北省有突出贡献的中青年专家，国家科技奖励评审委员会专家。国家富硒农产品加工技术研发专业中心主任，硒产业技术与健康中国创新平台联盟理事长，全国第一个交叉学科《硒科学与工程》创始人、学科带头人，武汉轻工大学-恩施德源健康集团院士专家工作站首席科学家和负责人，恩施国家富硒产品质量监督检验中心学术委员会主任委员、首席专家，硒科学与工程现代产业学院院长；先后主持与完成国家自然科学基金2项，其他各级各类项目80余项，其中《植物源富硒可食用因子加工与利用关键技术创新与应用》项目，经专家鉴定整体技术在硒科学与工程领域居国际领先水平。研究成果发表学术论文260余篇（SCI论文50余篇）；制订涉硒规程和技术标准15项，审定认定植物新品种4个，微生物新品种4个；授权发明专利5项，出版教材专著20余本，荣获省部级科技奖励一等奖2项，二等奖10余项；目前已培养博士研究生8人，硕士研究生47人。</p>				





团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	祝振洲	教授、执行院长	硒科学与工程现代产业学院	高附加值生物有机硒富集及产品开发
	何静仁	教授	硒科学与工程现代产业学院	特色食用富硒农产品精深加工
	蔡杰	副教授、副院长	硒科学与工程现代产业学院	富硒农产品精深加工与高值化利用
	李书艺	副教授	硒科学与工程现代产业学院	硒与食品中营养因子的相互作用
	何毅	副教授	硒科学与工程现代产业学院	硒元素的微生物发酵代谢转化及富硒机理
	程华	副教授	硒科学与工程现代产业学院	富硒植物资源综合利用
	张绍鹏	副教授	硒科学与工程现代产业学院	硒元素与天然活性成分协同机制
	李琳玲	副教授	硒科学与工程现代产业学院	果树富硒栽培及应用
	饶申	讲师	硒科学与工程现代产业学院	植物富硒栽培技术开发与利用
	张瑞	副教授	硒科学与工程现代产业学院	富硒农副产品高值化深加工与综合开发
	胡依黎	讲师	硒科学与工程现代产业学院	有机形态硒的代谢、功效与安全性研究
	王璋倩	副教授	硒科学与工程现代产业学院	硒在微生物中的吸收转运及代谢工程改造
	王飞飞	讲师	硒科学与工程现代产业学院	微藻生物富硒机理及功能有机硒产品开发
	董星星	讲师	硒科学与工程现代产业学院	富硒微生物菌肥和富硒益生菌饲料添加剂的开发与应用



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	饲料资源与加工创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学动物科学与营养工程学院
人才团队的主要研究方向	营养与肠道生理机能、营养生化与代谢调控、猪的营养与免疫、兽药残留检测、饲料资源开发与加工工艺
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1.仔猪肠道损伤的营养修复机制研究, 国家自然科学基金区域联合创新发展基金 (U22A20514) 2.细胞铁死亡与产肠毒素大肠杆菌引起的仔猪肠道损伤的关系及其营养调控, 国家自然科学基金区域联合创新发展基金 (U22A20517) 3.SETDB1负向调控肠上皮细胞程序性坏死在免疫应激仔猪肠道损伤中的作用及其机制, 国家自然科学基金面上项目 (32272906) 4.高铁日粮通过铁死亡途径损伤仔猪肠道屏障功能的机制, 国家自然科学基金面上项目 (32272918) 5.基于 PD-1/PD-L1轴为靶点的黄芩苷抗副猪嗜血杆菌病免疫抑制的研究, 国家自然科学基金面上项目 (32273067) 6.EvfG 调控六型分泌系统影响猪肠外致病性大肠杆菌致病性的分子机制研究, 国家自然科学基金青年项目 (32202814) 7.18β - 甘草次酸靶向 PARP-1抗猪多杀性巴氏杆菌病血管内皮损伤的研究, 国家自然科学基金青年项目 (32202867) 8.幼龄动物消化道免疫功能的成熟机制及调控, 国家重点研发计划“十四五”课题 (2022YFD1300403) 9.靶向仔猪肠道健康营养调控产品研制, 国家重点研发计划“十四五”课题任务 (2022YFD1300403) 10.仔猪功能性酸奶创制及功能评价, 国家重点研发计划“十四五”课题任务 (2022YFD1300402) 11.猪母乳活性物的筛选及其功能验证, 国家重点研发计划“十四五”课题任务 (2022YFD1300402) 12.抗仔猪腹泻的益生菌筛选与机制研究及产品研发, 国家重点研发计划“十四五”课题任务 (2022YFD1300404) 13.LSD1调控猪肠道隐窝干细胞分化的表观遗传机制, 国家自然科学基金青年项目 (32102566) 14.猪2型链球菌通过 CovR 调控荚膜多糖合成感染宿主的致病机制研究, 国家自然科学基金青年项目 (32102674) 15.基于猪肺细胞图谱和 CRISPR/Cas9遗传筛选的 G.parasuis 原发性感染分子机制研究, 国家自然科学基金面上项目 (32172712) 16.RAR/RXR 和 RAR/MSK1信号通路在全反式视黄酸缓解肉鸡坏死性肠炎中的作用, 国家自然科学基金面上项目 (32172757)



	<p>17.精氨酸和脯氨酸代谢在 PEDV 感染仔猪小肠损伤中的作用及营养调控, 国家自然科学基金面上项目 (32172763)</p> <p>18.基于 Panx-1/P2X7与 P2Y6靶点的黄芩苷抗副猪嗜血杆菌病血管内皮屏障损伤的研究, 国家自然科学基金面上项目 (32072917)</p> <p>19.AQP3和 NHE3基因甲基化在仔猪肠道水分转运中的作用及营养调控, 国家自然科学基金面上项目 (32072762)</p> <p>20.断奶仔猪教槽料新型生产工艺和配制技术的研究, 国家重点研发计划子课题 (2018YFD0500600)</p> <p>21.抗菌药物代谢转归及环境微生态风险评估, 国家重点研发计划子课题 (2018YFD0500301)</p> <p>22.国家“万人计划”领军人才, 刘玉兰</p> <p>23.RIP1/RIP3/MLKL 介导的细胞程序性坏死在免疫应激诱导的仔猪肠道损伤中的作用及其营养调控, 国家自然科学基金面上项目 (31772615)</p> <p>24.纳米乳液佐剂的研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题 (2017YFD0500603)</p> <p>25.消化道微生物调节仔猪肠道屏障与机体健康的机制, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题 (2017YFD0500500)</p> <p>26.Agr/VirSR 信号通路在乳酸杆菌抗肉仔鸡坏死肠炎中的作用, 国家自然科学基金青年科学基金项目 (31702130)</p> <p>27.MEG3作为 ceRNA 调控脂多糖诱导仔猪单核细胞炎性因子表达的分子机制, 国家自然科学基金青年科学基金项目 (31702203)</p> <p>28.畜禽应激综合征防控技术研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子项目 (2016YFD0501210)</p> <p>29.鸡维生素 A 或 K 缺乏的营养代谢病及防控技术研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题 (2016YFD0501202-04)</p> <p>30.病原菌耐药性消减技术研究, 国家重点研发计划专项“十三五”子课题 (2016YFD0501307)</p>
	<p>专利:</p> <p>1.一种用于猪混饲料黄芩苷铝配合物的制备方法, 国家发明专利 (ZL201810512814.1)</p> <p>2.一种饲养装置及饲养系统, 国家发明专利 (ZL202110706265.3)</p> <p>3.多重纳米乳疫苗佐剂的制备方法, 国家发明专利 (ZL201810315218.4)</p> <p>4.一种凝结芽孢杆菌及其发酵方法、凝结芽孢杆菌制剂的制备方法以及猪饲料, 国家发明专利 (ZL201711118186.0)</p> <p>5.一种用于治疗仔猪腹泻黄芩苷锌配合物的制备方法, 国家发明专利 (ZL201810514899.7)</p> <p>6.挤压全脂油菜籽的制备方法、挤压全脂油菜籽及鸡禽饲料, 国家发明专利 (ZL201810314552.8)</p> <p>7.一种牛早期胚胎滋养层组织的获得方法, 国家发明专利 (ZL201710846496.8)</p> <p>8.呕吐毒素诱导猪小肠上皮细胞程序性坏死模型的建立方法, 国家发明专利 (ZL201810536705.3)</p> <p>9.一种蛋白修饰植物甾醇脂质体粉末的制备方法, 国家发明专利</p>



<p>人才团队取得的主要成果</p>	<p>(ZL201711020091.5) 10.一种促进雏鸡生长的保健型浓缩饮料及其制备方法, 国家发明专利 (ZL201710779762.X) 11.油脂组合物在制备猪禽饲料添加剂上的用途、饲料添加剂及饲料, 国家发明专利 (ZL201711498170.7) 12.一种猪干扰素诱导剂及其制备方法和用途, 国家发明专利 (ZL201711497883.1) 13.一种抗猪流行性腹泻病毒感染的组合物及其应用, 国家发明专利 (ZL201910755961.6) 14.新生仔猪肠道正常健康功能菌群早期建立方法, 国家发明专利 (ZL201711498054.5) 15.新生仔猪肠道正常健康功能菌群早期建立方法, 国家发明专利 (ZL201711498054.5) 16.一种用于治疗仔猪腹泻的黄芩苷铝干混悬剂, 国家发明专利 (ZL201610924387.9) 17.熟化软颗粒教槽料的制备方法, 欧洲发明专利 (CN1702011EP) 18.用于饲料中添加的植物乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510854975.5) 19.用于饲料中添加的粪肠球菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510860782.0) 20.用于饲料中添加的屎肠球菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510854914.9) 21.用于饲料中添加的嗜酸乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510860823.6) 22.用于饲料中添加的双歧杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510856101.3) 23.葛根素在制备防治猪病毒感染的药物中的用途、防治猪病毒感染的药物及猪饲料添加剂, 国家发明专利 (ZL201711498123.2) 24.一种猪肠道损伤的检测试剂盒及检测方法, 国家发明专利 (ZL201711498150.X) 25.一种猪干扰素诱生剂的筛选方法, 国家发明专利 (ZL201711498133.6) 26.牛乳蛋白-阴离子多糖乳化稳定剂及其应用, 国家发明专利 (ZL201610813621.0) 27.乳铁蛋白-高甲氧基果胶速能饮品的制备方法, 国家发明专利 (ZL201610815656.8) 28.用于饲料中添加的干酪乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510856158.3) 29.用于饲料中添加的保加利亚乳杆菌的快速定性、定量检测试剂盒及检测方法和应用, 国家发明专利 (ZL201510854943.5) 30.分步降低棉籽粕中游离棉酚的脱除方法, 国家发明专利 (ZL201610389827.5) 31.熟化软颗粒教槽料的制备方法, 国家发明专利 (ZL201610375166.0) 32.纳米氧化锌湿法研磨工艺条件的优化方法, 国家发明专利 (ZL201610375110.5) 33.一种抗菌饲料添加剂与应用, 国家发明专利 (ZL201410538115.6) 34.一种副猪嗜血杆菌感染仔猪模型的构建方法, 国家发明专利 (ZL201510011558.4) 35.棕榈油纳米乳液的制备方法, 国家发明专利 (ZL201410025948.2) 36.一种 N-乙酰-L-半胱氨酸在制备治疗或预防猪病毒感染药物中的应用, 国家发</p>
--------------------	--



明专利 (ZL201410726587.4)

37.一种辛酸乳酸甘油酯饲料添加剂的制备方法和应用, 国家发明专利 (ZL201410771025.1)

SCI 论文 (近三年 SCI 代表论文):

1. Wu T, Li K, Lyu Y, Yi D, Zhao D, Wang L, Ding BY, Hou YQ*, Wu G (2020) Trilactic glyceride regulates lipid metabolism and improves gut function in piglets. *Frontiers in Bioscience-Landmark*. 25: 1324-1336.
2. Wu MJ, Zhang Q, Yi D, Wu T, Chen HB, Guo SS, Li SY, Ji CZ, Wang L, Zhao D, Hou YQ*, Wu G (2020) Quantitative proteomic analysis reveals antiviral and anti-inflammatory effects of puerarin in piglets infected with porcine epidemic diarrhea virus. *Frontiers in Immunology*. 11: 169.
3. Hou YQ, Hu S, Li X, He W, Wu G (2020) Amino acid metabolism in the liver: Nutritional and physiological significance. *Adv Exp Med Biol*. 1265:21-37.
4. Li CC, Peng M, Liao M, Guo SS, Hou YQ, Ding BY, Wu T, Yi D* (2020) Effects of N-acetylcysteine on the energy status and antioxidant capacity in heart and liver of cold-stressed broilers. *Asian - Australasian Journal of Animal Sciences*. 33(9):1444-1454
5. Zhang J, Xu X, Huang X, Zhu H, Chen H, Wang W, Liu YL* (2020) Analysis of microRNA expression profiles in porcine PBMCs after LPS stimulation. *Innate Immun*. 26(5):435-446.
6. Xiao K, Liu CC, Qin Q, Zhang Y, Wang XY, Zhang J, Odle J, Lin X, Hu CA, Liu YL* (2020) EPA and DHA attenuate mycotoxin-induced intestinal porcine epithelial cell injury and protect barrier function integrity by inhibiting necroptosis signaling pathway. *FASEB Journal*. 34:2483-2496
7. Xiao K, Liu C, Tu Z, Xu Q, Chen S, Zhang Y, Wang X, Zhang J, Hu CA, Liu YL* (2020) Activation of the NF- κ B and MAPK signaling pathways contributes to the inflammatory responses, but not cell injury, in IPEC-1 cells challenged with hydrogen peroxide. *Oxid Med Cell Longev*. 2020:5803639.
8. Xiao K, Xu Q, Liu C, He P, Qin Q, Zhu H, Zhang J, Gin A, Zhang G, Liu YL* (2020) Docosahexaenoic acid alleviates cell injury and improves barrier function by suppressing necroptosis signalling in TNF- α -challenged porcine intestinal epithelial cells. *Innate Immun*. 26(8):653-665.
9. Xu X, Hua H, Wang L, He P, Zhang L, Qin Q, Yu C, Wang X, Zhang G, Liu YL* (2020) Holly polyphenols alleviate intestinal inflammation and alter microbiota composition in lipopolysaccharide-challenged pigs. *Br J Nutr*. 123(8):881-891.
10. Fu S, Liu J, Xu J, Zuo S, Zhang Y, Guo L, Qiu Y*, Ye C, Liu Y, Wu Z, Hou Y, Hu CA (2020) The effect of baicalin on microRNA expression profiles in porcine aortic vascular endothelial cells infected by *Haemophilus parasuis*. *Mol Cell Biochem*. 472(1-2):45-56.
11. Wang HY, Li CC, Peng M, Wang L, Zhao D, Wu T, Yi D*, Hou YQ*, Wu G (2021) N-Acetylcysteine improves intestinal function and attenuates intestinal autophagy in piglets challenged with β -conglycinin. *Sci Rep*. 1(1):1261.
12. Wu MJ†, Yi D†, Zhang Q†, Wu T, Yu K, Peng M, Wang L, Zhao D, Hou YQ*, Wu G (2021) Puerarin enhances intestinal function in piglets infected with porcine epidemic diarrhea virus. *Scientific Reports*. 11: 6552



13. Wu T, Lyu Y, Li X, Wu M, Yu K, Li S, Ji C, Zhang Q, Zhang Y, Zhao D, Yi D, Hou YQ* (2021) Impact of N-acetylcysteine on the gut microbiota in the piglets infected with porcine epidemic diarrhea virus. *Front Vet Sci.* 7:582338.
14. Zhang Y†, Wu T†, Chen Z†, Meng Y, Zhu Z, Wang Q, Tian J, Yi D, Wang L, Zhao D, Hou YQ* (2021) Dietary supplementation with enterococcus faecium R1 attenuates intestinal and liver injury in piglets challenged by lipopolysaccharide. *Animals.* 11:1424.
15. Zhang Q†, Wu T†, Li SY†, Meng YX, Tan ZH, Wu MJ, Yi D, Wang L, Zhao D, Hou YQ* (2021) Protective effect of zinc oxide and its association with neutrophil degranulation in piglets infected with porcine epidemic diarrhea virus. *Oxid Med Cell Longev.* 2021, 2021:3055810.
16. Wu T†, Shi YT†, Zhang YY, Zhang M, Zhang LJ, Ma ZP, Zhao D, Wang L, Yu H, Hou YQ* and Gong J* (2021) Lactobacillus rhamnosus LB1 Alleviates enterotoxigenic escherichia coli-induced adverse effects in piglets by improving host immune response and anti-oxidation stress and restoring intestinal integrity. *Front Cell Infect Microbiol.* 11:724401.
17. Zhang Q, Hou YQ*, Bazer FW, He W, Posey EA, Wu G (2021) Amino Acids in Swine Nutrition and Production. *Adv Exp Med Biol.* 1285:81–107.
18. Guo SS, Xi Y, Xia Y, Wu T, Zhao D, Zhang ZF, Ding BY* (2021) Dietary Lactobacillus fermentum and Bacillus coagulans supplementation modulates intestinal immunity and microbiota of broiler chickens challenged by Clostridium perfringens. *Frontiers in Veterinary Science.* 8: 680742.
19. Guo SS, Niu JL, Xv J, Fang BJ, Zhang ZF, Zhao D, Wang L, Ding BY* (2021) Interactive effects of vitamins A and K3 on laying performance, egg quality, tibia attributes and antioxidative status of aged Roman Pink laying hens. *Animal.* 15:100242.
20. Xu Q, Gu J, Li X, Wang Y, Wang D, Xiao K, Zhu H, Wang X, Hu CAA, Zhang G, Liu YL* (2021) Necroptosis underlies hepatic damage in a piglet model of lipopolysaccharide-induced sepsis. *Frontiers in Immunology.* 12:1–10
21. Liu YL*, Xu Q, Wang Y, Liang T, Li X, Wan D, Wang X, Zhu H, Xiao K (2021) Necroptosis is active and contributes to intestinal injury in a piglet model with lipopolysaccharide challenge. *Cell Death and Disease.* 12(1): 62
22. Wang X, Xiao K, Yu C, Wang L, Liang T, Zhu H, Xu X, Liu YL* (2021) Xylooligosaccharide attenuates lipopolysaccharide-induced intestinal injury in piglets via suppressing inflammation and modulating cecal microbial communities. *Animal Nutrition.* 22.7(3): 609 – 620
23. Zhang J, Xu X, Chen H, Kang P, Zhu H, Ren H, Liu YL* (2021) Construction and analysis for dys-regulated lncRNAs and mRNAs in LPS-induced porcine PBMCs. *Innate Immunity.* 27(2):170–183
24. Zhang J, Zhang Z, Xu J, Ye C, Fu S, Hu CA, Qiu Y, Liu YL* (2021) Protective effects of baicalin on peritoneal tight junctions in piglets challenged with glaesserella parasuis. *Molecules.* 26: 1268
25. Wang D, Odle J, Liu YL* (2021) Metabolic regulation of intestinal stem cell homeostasis. *Trends in Cell Biology.* 31(5): 325–327
26. Kang P, Huang X, Wan Z, Liang T, Wang Y, Li X, Zhang J, Zhu H, Liu YL* (2021) Kinetics of changes in gene and microRNA expression related with muscle inflammation and protein degradation following LPS-challenge in weaned piglets. *Innate Immunity.* 27(1):23–30.



27. Xiong J, Zhang X, Zhou H, Lei M, Liu Y, Ye C, Wu W, Wang C, Wu L*, Qiu Y** (2021) Aflatoxin M1 in pasteurized, ESL and UHT milk products from central China during summer and winter seasons: Prevalence and risk assessment of exposure in different age groups. *Food Control*. 125:107908
28. Guo L#, He J #, Zhang J, Zhang X, Zhang D, Zhou L, Yuan Y, Fu S, Qiu Y *, Ye C, Liu Y, Wu Z, Hu CAA (2021) Baicalin-Aluminum Modulates the Broiler Gut Microbiome. *DNA and Cell Biology*. 40(7):881-894
29. Guo L#, Zhang D#, Fu S, Zhang J, Zhang X, He J, Peng C, Zhang Y, Qiu Y*, Ye C, Liu Y, Wu Z, Hu CAA (2021) Metagenomic sequencing analysis of the effects of colistin sulphate on the pig gut microbiome. *Frontiers in Veterinary Science*. 8:663820
30. Fu S# , Meng Q#, Zhang D#, Zuo S, He J, Guo L, Qiu Y*, Ye C, Liu Y, Hu CAA (2021) Effect of baicalin on transcriptome changes in piglet vascular endothelial cells induced by a combination of *glässerella parasuis* and lipopolysaccharide. *DNA and Cell Biology*. 40(6):776-790
31. Liu Y*, Li X, Zhang Z, Zhang J, Xu J, Qiu Y*, Ye C, Fu S, Wu Z, Hu CA (2021) Baicalin protects vascular tight junctions in piglets during *glässerella parasuis* infection. *Frontiers in Veterinary Science*. 2021, 8:671936.
32. Zhang Q†, Yi D†, Ji CZ†, Wu T, Wang M, Guo SS, Wang L, Zhao D, Hou YQ* (2022) Monolaurin confers a protective effect against porcine epidemic diarrhea virus infection in piglets by regulating the interferon pathway. *Front Immunol*. 12:797476.
33. Zhang YY†, Yi D†, Xu HW†, Tan ZH, Meng YX, Wu T, Wang L, Zhao D, Hou YQ* (2022) Dietary supplementation with sodium gluconate improves the growth performance and intestinal function in weaned pigs challenged with a recombinant *Escherichia coli* strain. *BMC Vet Res*. 6, 18(1): 303.
34. Zhang Q†, Li P†, Li HB†, Yi D, Guo SS, Wang L, Zhao D, Wang C, Wu T*, Hou YQ* (2022) Multifaceted effects and mechanisms of N-acetylcysteine on intestinal injury in a porcine epidemic diarrhea virus-infected porcine model. *Mol Nutr Food Res*. e2200369
35. Li P†, Zheng LY†, Qi Y, Liu ZP, Du EC, Wei JT, Zhang ZF, Guo SS*, Ding BY* (2022) Dietary *Lactobacillus fermentum* and *Lactobacillus paracasei* improve the intestinal health of broilers challenged with coccidia and *Clostridium perfringens*. *Front. Vet. Sci*. 9:1025677.
36. Li P†, Liu CA†, Niu JL, Zhang YK, Li CW, Zhang ZF, Guo SS*, Ding BY* (2022) Effects of dietary supplementation with vitamin A on antioxidant and intestinal barrier function of broilers co-infected with coccidia and *clostridium perfringens*. *Animals* 12, 3431.
37. Wang Y, He BB, Liu KB, Shi JJ, Li A, Cheng JL, Wei YY, Guo SS, Wang YW*, Ding BY* (2022) Effects of long-term dietary supplementation of fermented wheat bran on immune performance and inflammatory response in laying hens. *Food and Agricultural Immunology*. 33(1): 150-166.
38. Zhang Q, Zhang LJ, Lyu Y, Shi YT, Zhu LY, Zhang M, Zhao YY, Zhao D, Wang L, Yi D, Hou YQ, Wu T* (2022) Dietary supplementation of *Lactobacillus zeae* regulated the gut microbiome in piglets infected with enterotoxigenic *Escherichia coli*. *Czech Journal of Animal Science*. 67: 27-38.
39. Zhang ZF †, Xi Y †, Wang ST †, Zheng LY, Qi Y, Guo SS, Ding BY* (2022) Effects of Chinese gallnut tannic acid on growth performance, blood parameters,



	<p>antioxidative status, intestinal histomorphology, and cecal microbial shedding in broilers challenged with aflatoxin B1. <i>Journal of Animal Science</i>. 100, 1 – 8.</p> <p>40. Xi Y†, Chen J†, Guo SS, Wang ST, Liu ZP, Zheng LY, Qi Y, Xu PT, Li LL, Zhang ZF*, Ding BY*. (2022) Effects of tannic acid on growth performance, relative organ weight, antioxidative status, and intestinal histomorphology in broilers exposed to aflatoxin B1. <i>Front Vet Sci</i> 9:1037046.</p> <p>41. Zhang ZF†, Wang ST†, Zheng LY†, Hou YQ, Guo SS, Wang L, Zhu LY, Deng CF, Wu T, Yi D, Ding BY* (2022) Tannic acid-chelated zinc supplementation alleviates intestinal injury in piglets challenged by porcine epidemic diarrhea virus. <i>Front Vet Sci</i>. 9:1033022.</p> <p>42. Li LL, Xu PT, Liu ZP, Liu CA, Dong XY, Zhang ZF, Guo SS, Ding BY* (2022) Effects of salpingitis simulation on the morphology and expression of inflammatory-related genes of oviduct in laying hens. <i>Poult Sci</i>. 102(1):102246.</p> <p>43. Li L†, Liu Z†, Fang B, Xu J, Dong X, Yang L, Zhang Z, Guo S, Ding B* (2022) Effects of vitamin A and K3 on immune function and intestinal antioxidant capacity of aged laying hens. <i>Brazilian Journal of Poultry Science</i>. http://dx.doi.org/10.1590/1806-9061-2021-1572</p> <p>44. Wang D, Li P, Odle J, Lin X, Zhao J, Xiao K, Liu YL* (2022) Modulation of intestinal stem cell homeostasis by nutrients: a novel therapeutic option for intestinal diseases. <i>Nutrition Research Reviews</i>. 35(1):150-158</p> <p>45. Lin J, Huang F, Liang T, Qin Q, Xu Q, Huang X, Zhang J, Xiao K, Zhu H, Zhao J, Liu YL* (2022) EPA and DHA confer protection against DON-induced endoplasmic reticulum stress and iron imbalance in IPEC-1 cells. <i>British Journal of Nutrition</i>. 128(2):161-171</p> <p>46. Wang D, Kuang YL, Zhang GL, Xiao K, Liu YL* (2022) Lysine-specific demethylase 1 in energy metabolism: a novel target for obesity. <i>Journal of Nutrition</i>. 152(7):1611-1620</p> <p>47. Hua H, Xu X, Tian W, Li P, Zhu H, Wang W, Liu Y, Xiao K* (2022) Glycine alleviated diquat-induced hepatic injury via inhibiting ferroptosis in weaned piglets. <i>Animal Bioscience</i>. 35(6):938-947</p> <p>48. Xiong JL, Wen DF, Zhou HL, Chen R, Wang H, Wang C, Wu ZY, Qiu YS*, Wu LY** (2022) Occurrence of aflatoxin M1 in yogurt and milk in central-eastern China and the risk of exposure in milk consumers. <i>Food Control</i>. 137:108928</p> <p>49. Guo J, Liang T, Chen H, Li X, Ren X, Wang X, Xiao K, Zhao J, Zhu HL*, Liu YL* (2022) Glutamate attenuates lipopolysaccharide induced intestinal barrier injury by regulating corticotropin-releasing factor pathway in weaned pigs. <i>Anim Biosci</i>. 35(8):1235-1249.</p> <p>50. Zhu H, Guo J, Wang H, Gu D, Wang D, Liu YL* (2022) Developmental changes of free amino acids in amniotic, allantoic fluids and yolk of broiler embryo. <i>Br Poult Sci</i>. 63(6):857-863.</p> <p>51. Huang FF#, Yang Y#, Wang LM, Wang H, Li P, Xiao K, Xu X, Liu JS, Liu YL, Zhu HL* (2022) Holly polyphenols protect against lipopolysaccharide-induced liver injury via the suppression of oxidative stress and inflammation in a pig model. <i>Food and Agricultural Immunology</i>. 33(1):35-46</p> <p>52. Guo JJ, Chen QL, Lv QQ, Xiao K, Zhu HL, Zhao JC, Liu YL* (2022) Necroptosis Contributes to LPS-Induced Activation of the Hypothalamic-Pituitary-Adrenal Axis in a Piglet Model. <i>International Journal of Molecular Sciences</i>. 23, 11218.</p>
--	---



	<p>53. Yang Y, Lv QQ, Huang XF, Fan JJ, Li P, Zhu HL, Kang P*, Liu YL (2022) Identification and characterization of pig liver microRNAs using RNA-seq. <i>Food and Agricultural Immunology</i>. 33, 652 – 663</p> <p>54. L Guo, Cheng HX, Fu SL, Liu J, Zhang YF, Qiu YS*, Chen HB (2022) Methylome and transcriptomebased integration analysis identified molecular signatures associated with meningitis induced by <i>glaesserella parasuis</i>. <i>Frontiers in Immunology</i>. 13:840399</p> <p>55. Xiao K, Yang Y, Zhang Y, Lv QQ, Huang FF, Wang D, Zhao JC, Liu YL* (2022) Long chain PUFA ameliorate ETEC-induced intestinal inflammation and cell injury by modulating pyroptosis and necroptosis signaling pathways in IPEC-1 cells. <i>British Journal of Nutrition</i>. 128(5):991-992</p> <p>56. Xu X†, Wei Y†, Zhang Y, Jing XQ, Cong X, Gao QY, Cheng SY, Zhu ZZ, Zhu HL, Zhao JC, Liu YL* (2022) A new selenium source from Se-enriched <i>Cardamine violifolia</i> improves growth performance, anti-oxidative capacity and meat quality in broilers. <i>Frontiers in Nutrition</i>. 9: 996932</p> <p>57. Xu X, Wei Y, Hua HW, Jing XQ, Zhu HL, Xiao K, Zhao JC, Liu YL* (2022) Polyphenols sourced from <i>ilex latifolia</i> thunb. relieve intestinal injury via modulating ferroptosis in weanling piglets under oxidative stress. <i>Antioxidants</i>. 11(5):966.</p> <p>58. Xu X, We Y i, Hua HW, Zhu HL, Xiao K, Zhao JC, Liu YL* (2022) Glycine alleviated intestinal injury by inhibiting ferroptosis in piglets challenged with diquat. <i>Animals</i>.12:3071.</p> <p>59. Wei Y†, Gao QY†, Jing XQ, Zhang Y, Zhu HL, Cong X, Cheng SY, Liu YL, Xu X* (2022) Effect of <i>cardamine violifolia</i> on plasma biochemical parameters, anti-oxidative capacity, intestinal morphology, and meat quality of broilers challenged with lipopolysaccharide. <i>Animals</i>. 12: 2497</p> <p>60. Jing XQ†, Wang YW†, Song FL, Xu XF, Liu MK, Wei Y, Zhu HL, Liu YL, Wei JT, Xu X* (2022) A comparison between vitamin D3 and 25-hydroxyvitamin D3 on laying performance, eggshell quality and ultrastructure, and plasma calcium levels in late period laying hens. <i>Animals</i>. 12(20):2824</p> <p>61. Chen QL†, Han XQ†, Zhu HL, Liu YL, Xu X* (2022) A comparison of two supplementary doses of vitamin a on performance, intestine and immune organ development, as well as gene expression of inflammatory factors in young hy-line brown laying pullets. <i>Animals</i>. 12(10):1271</p> <p>62. Hu J#, Wang DF#, Huang XF, Yang Y, Lian X, Wang WJ, Xu X, Liu YL* (2022) Effects of TolC on the pathogenicity of porcine extraintestinal pathogenic <i>Escherichia coli</i>. <i>Frontiers in Immunology</i>. 13:929740</p> <p>63. Chen HB, Liu CH, Xiang M, Yu J, Xia Y, Hu XZ, Wang DF, Tao BF, Zhang YJ, Cheng L* (2022) Contribution of the mutation rs8193069 in TLR4 to mastitis resistance and performance in Holstein cows in southern China. <i>Veterinary Medicine and Science</i>. 8(1):357-366</p> <p>64. Chen HB, Yu B, Liu CH, Cheng L*, Yu J, Hu XZ, Xiang M (2022) Hematology reference intervals for holstein cows in southern China: A study of 786 subjects. <i>Veterinary Sciences</i>. 9(10):565</p> <p>65. Zhang S, Yu B, Liu Q, Zhang YJ, Zhu MJ, Shi LY*, Chen HB* (2022) Assessment of hematologic and biochemical parameters for healthy commercial pigs in China. <i>Animals</i>. 12(18):2464</p> <p>66. Xiong JL†, Chen FY †, Zhang J, Ao WP, Zhou XL, Yang H, Wu ZY, Wu LY, Wang</p>
--	--



	<p>C*, Qiu YS* (2022) Occurrence of aflatoxin M1 in three types of milk from Xinjiang, China, and the risk of exposure for milk consumers in different age-sex groups. <i>Foods</i>. 11:3922.</p> <p>67. Zhang Q†, Deng C†, Peng M, Li C, Teng Y, Guo S, Wu T, Yi D*, Hou YQ* (2023) Integration of transcriptomic and proteomic analyses reveals protective mechanisms of N-acetylcysteine in indomethacin-stimulated enterocytes. <i>J Nutr Biochem</i>. 112:109231.</p> <p>获奖:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 仔猪肠道健康调控关键技术及其在饲料产业化中的应用, 国家科技进步奖, 二等奖, 2010, 印遇龙、侯永清、林映才、李铁军、黄瑞林、廖峰、邓近平、孔祥峰、卢向阳、谭支良 2. 基于新农科理念的智能化饲料工程人才培养体系构建与实践, 湖北省高等学校教学成果一等奖, 2022, 侯永清、吴灵英、刘玉兰、李建文、丁斌鹰、熊江林、易丹、尹强 3. 仔猪免疫应激营养调控关键技术与产品创制, 湖北省科技进步奖二等奖, 2021, 刘玉兰、孙丽华、朱惠玲、丁为国、刘金松、许啸、魏伟群、康萍、肖勤、王丹 4. 仔猪免疫应激营养调控关键技术创新与应用, 大北农科技二等奖, 2021, 刘玉兰、孙丽华、朱惠玲、丁为国、肖勤、王丹、魏伟群、许啸、康萍、周贝 5. 基于猪肠道功能靶标的饲料添加剂研制与应用, 湖北省人民政府, 省技术发明奖, 一等奖, 2017, 侯永清、丁斌鹰、易丹、吴涛、王蕾、赵迪 6. 畜禽肠道功能调控关键技术推广应用, 科学技术成果推广奖, 二等奖, 2020, 丁斌鹰、易丹、吴涛、郭双双、张卫元、邱银生、王蕾、赵迪、胡群兵 7. 仔猪生理机能营养调控与饲料产业化关键技术, 湖北省科技进步奖, 一等奖, 2011, 侯永清、刘玉兰、丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生、吴灵英、李建文、王蕾、陈俊海、杨瑞生、胡奇伟、梅漫雪、刘辉宇、李智勇 8. 家禽消化道生理机能的调控技术与产品开发, 湖北省科技进步奖, 二等奖, 2012, 丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生、易丹、詹志春、严念东、王蕾、周樱、胡玲玲、王聪、孙丹凤 9. 动物学专业“卓越饲料工程师”培养的研究与实践, 湖北省高等学校教学成果一等奖, 2018, 侯永清、吴灵英、蒋思文、邱银生、繆文、李建文、丁斌鹰、王春维 <p>鉴定成果:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鉴定成果: 侯永清, 丁斌鹰, 易丹, 吴涛, 王蕾, 赵迪, 陈洪波, 陈俊海, 胡群兵. 基于猪肠道功能靶标的饲料添加剂研制. 科学技术成果鉴定. 国际领先. 2016 2. 鉴定成果: 侯永清, 易丹, 丁斌鹰, 吴涛, 王蕾, 赵迪, 陈洪波, 陈俊海, 胡群兵. 仔猪安全环保饲料关键技术研究及应用. 科学技术成果鉴定. 国际先进. 2016 3. 鉴定成果: 丁斌鹰, 侯永清, 易丹, 郭双双, 王蕾, 赵迪, 杨玲. 肉鸡功能性饲料添加剂的研发与应用. 科学技术成果鉴定. 国际先进. 2016 4. 中国农学会成果评价: 侯永清, 刘玉兰, 易丹, 姚康, 朱金林, 丁斌鹰, 吴涛, 邱银生, 王学东, 陈俊海. 仔猪生理功能营养调控关键技术与应用. 科学技术成果评价. 国际先进. 2019 5. 科技成果评价: 仔猪无抗生素饲料关键技术创新及应用. 侯永清、丁斌鹰、印遇龙、黄瑞林、易丹、吴涛、郭双双、张倩、王蕾、赵迪、胡群兵、张卫元. 国际先进. 2020
--	--



	6. 科技成果评价: 丁斌鹰、侯永清、郭双双、易丹、张正帆、吴涛、王蕾、赵迪. 维生素 A 和 K 调控鸡生理机能关键技术研究. 国际先进. 2020				
学科带头人姓名 (职务、职称)	侯永清 (副校长、教授)	性别	男	毕业时间	1999.07
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学		
移动电话	13907131717	固定电话	027-83956227	邮 箱	houyq@aliyun.com
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区常青花园学府南路68号武汉轻工大学			邮 编	430023
研究领域	动物营养	研究方向	营养与肠道生理机能		
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	<p>侯永清, 博士, 教授 (二级), 博士生导师。现任武汉轻工大学党委常委、副校长。国家“万人计划”百千万工程领军人才, “新世纪百千万人才工程”国家级人选, 全国农业科研杰出人才, 享受国务院特殊津贴专家, 湖北省高端人才引领培养计划第一层次人选。</p> <p>长期潜心于动物营养与饲料科学领域的研究, 尤其是在仔猪营养与饲料添加剂领域的研究工作在国内学术界与饲料行业具有较大影响。深入研究了动物胃肠健康的营养与生物学机制及调控技术, 建立了几种肠道损伤模型和仔猪肠道功能的营养调控方法, 发明了系列肠道功能调节剂。这些研究工作走在国际前列, 取得重要学术影响 (H 指数 43, RG Score 41)。开发了系列安全环保型饲料添加剂, 提高了畜禽生产性能和抗病力、减少抗生素的使用及养殖污染物排放。通过集成创新开发出优质仔猪教槽断奶饲料与保育料, 在多家企业实现了产业化, 打破了外资企业的垄断格局, 产生了较大的经济和社会效益。</p> <p>主持建设了教育部农副产品蛋白质饲料资源工程研究中心、农业部饲料资源与加工科学观测实验站、湖北省动物营养与肠道健康国际科技合作基地、动物营养与饲料科学湖北省重点实验室、湖北省饲料工程技术研究中心和动物营养与饲料科学湖北省重点学科, 主持组建了动物营养与饲料安全湖北省协同创新中心。主持了国家及省部级纵向科研项目 70 余项; 获国家科技进步奖二等奖 1 项, 湖北省技术发明奖 1 项, 湖北省和湖南省科技进步奖一等奖各 1 项, 湖北省科技进步奖二等奖 3 项和三等奖 2 项, 湖北省高校教学成果一等奖 3 项; 在国内外学术期刊及会议上发表论文 300 余篇, 其中 SCI 收录论文 160 余篇; 主编著作 2 部, 参编 7 部; 担任了中国畜牧杂志、动物营养学报、Journal of Animal Science and Biotechnology 和 Journal of Nutritional Biochemistry 等杂志编委; 获国家发明专利 39 项, 完成省级鉴定成果 10 项, 中国农业学会成果评价 1 项。其领导的科研团队具有良好的创新能力, 曾入选“湖北省自然科学基金计划创新群体”“湖北省高等学校优秀中青年科技创新团队”和“全国农业科研创新团队”。</p> <p>积极投身于生产实践, 将科研成果转化为生产力, 获得了显著经济效益和社会效益, 先进事迹多次被科技日报、人民网、湖北日报、长江日报所报道。</p>				





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



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

人才团队名称	谷物资源加工与利用创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	1、谷物深加工科学与技术； 2、谷物资源开发与综合利用； 3、谷物营养与人类健康； 4、谷物安全控制。
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担“十三五”国家重点研发计划重点专项课题——糙米米线加工关键技术及装备研发；“十三五”国家重点研发计划子课题——低盐面制旅游休闲食品制造关键技术研究及新产品创制；国家自然科学基金项目：甲壳素基皮克林乳液稳定剂的可控制备及界面组装机制研究。
人才团队取得的主要成果	<p>1. 奖项： “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 “谷物资源高值化利用关键技术开发及产业化”——湖北省科技进步二等奖 “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 米制食品专用粉生产关键技术及产业示范——湖北省科技进步三等奖</p> <p>2. 成果鉴定： 回添法加工糙米粉及糙米米线关键技术 低盐健康调味面制品（辣条）开发技术 冷冻面团品质改良关键技术</p> <p>3. 代表性发明专利（5项）： 低糊化度主食再生米及其加工工艺——国家发明专利 一种干法降低淀粉分子量的方法——国家发明专利 一种低脂青稞挤压膨化米卷及其加工方法——国家发明专利 超声波辅助提取黑麦麸结合酚的方法——国家发明专利 磁性纤维素微球的制备方法以及分离油脂中色素的方法——国家发明专利</p> <p>4. 代表性论文（5篇）： (1) Multi-scale structure characterization of ozone oxidized waxy rice starch, Carbohydrate Polymers, 2023, 307, 120624. (一区, IF>10, Top) (2) Effect of β-cyclodextrins on the physical properties and anti-staling mechanisms of corn starch gels during storage. Carbohydrate Polymers, 2022, 284, 119187. (一区, IF>10, Top) (3) Effects of Laminaria japonica polysaccharides on gelatinization properties and long-term retrogradation of wheat starch, Food Hydrocolloids, 2022, 133, 107908. (一区, IF>10, Top) (4) Zein-whey protein isolate-carboxymethyl cellulose complex as carrier of apigenin via</p>



	pH-driven method: Fabrication, characterization, stability, and in vitro release property, Food Chemistry 2022, 387, 132926. (一区, IF>6, Top)				
	(5) An HS-GC-IMS analysis of volatile flavor compounds in brown rice flour and brown rice noodles produced using different methods, LWT, 2022, 161, 113358. (一区, Top)				
学科带头人姓名 (职务、职称)	丁文平 (教授)	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	2003.04
移动电话	13476191780	固定电话	027-83924790	邮箱	whdingwp@163.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	谷物精深加工与资源利用		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	<p>丁文平, 现任食品科学与工程学院院长, 俄罗斯普希诺自然研究院博士生导师, 大宗粮油精深加工教育部重点实验室主任。国际谷物科技协会 (ICC) 执委、学术委员会委员; 国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟副秘书长; 中国粮食行业协会小麦分会副理事长; 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》《食品工业科技》《食品科技》等杂志编委。长期从事谷物科学与谷物资源深加工方面的教学和科研工作。主持完成和在研国家及省部级项目 10 余项, 欧盟国际合作项目 1 项。完成华龙日清等多家知名企业委托的新产品研发工作。获湖北省技术发明二等奖 1 项、科技进步二等奖 1 项、湖北省科技进步三等奖 2 项、中国粮油学会科学技术奖三等奖 4 项。获授权发明专利 7 项, 发表科研论文 80 余篇, 出版专著和教材 5 部。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王学东	常务副院长、教授	武汉轻工大学	谷物加工	
	吕庆云	副教授	武汉轻工大学	谷物加工	
	王国珍	副教授	武汉轻工大学	谷物加工	
	丁贝贝	副教授	武汉轻工大学	多糖资源的开发与利用	
	陈曦	副教授	武汉轻工大学	谷物加工与营养	
	付阳	讲师	武汉轻工大学	谷物加工	
	陈磊	讲师	武汉轻工大学	谷物淀粉资源综合利用	



	常宪辉	讲师	武汉轻工大学	谷物加工与营养
	吴艳	讲师	武汉轻工大学	谷物加工
	杜静	讲师	武汉轻工大学	谷物加工
	庄坤	实验员	武汉轻工大学	谷物加工
	曹杨	实验员	武汉轻工大学	谷物加工
	肖甚圣	实验员	武汉轻工大学	谷物加工



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	大食品大健康质量安全创新团队
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 风险危害物非靶向筛查 2. 高通量快速检测技术研发 3. 组织代谢与生物利用率评价 4. 膳食暴露评估与安全性评价 5. 分子毒理与膳食干预分子机制研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家重点研发计划课题任务“重要风险因子生物利用率研究” 2. 国家重点研发计划课题任务“小龙虾全链条危害物安全评估及预警技术建立” 3. 国家重点研发计划课题任务“小龙虾养殖环节重金属和有机污染物控制” 4. 国家自然科学基金：“基于肠-肝轴途径的高氯酸盐膳食暴露致糖脂代谢扰动效应研究” 5. 国家自然科学基金新兴污染物烷基咪唑离子液体的分析表征技术及母婴人群内外暴露研究 6. 国家自然科学基金“脂肪酶/温控印迹介孔复合材料的制备及其在氯丙醇酯快速检测中的应用研究” 7. 国家自然科学基金“基于DNA自组装的抗体定向标记增强真菌毒素特异性识别的机理研究” 8. 国家卫生和计划生育委员会项目名称：食品安全国家标准食品中真菌毒素限量，2017
人才团队取得的主要成果	<p>论文：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dong, Jingjing; Wang, Shen; Yin, Xiaoyao; Fang, Min; Gong, Zhiyong; Wu, Yongning, Angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activity and antihypertensive effects of rice peptides, Food Science and Human Wellness, 10.1016/j.fshw.2022.06.011. 2. Wu, Ke-Jia; Wu, Chun; Fang, Min; Ding, Beibei; Liu, Pin-Pin; Zhou, Meng-Xin; Gong, Zhi-Yong; Ma, Di-Lung; Leung, Chung-Hang, Application of metal-organic framework for the adsorption and detection of food contamination, TrAC Trends in Analytical Chemistry, 10.1016/j.trac.2021.116384. 3. Fang, Min; Zhou, Lv; Zhang, Hu; Liu, Liang; Gong, Zhi-Yong, A molecularly imprinted polymers/carbon dots-grafted paper sensor for 3-monochloropropane-1,2-diol determination, Food Chemistry, 10.1016/j.foodchem.2018.08.133. 4. Li, Yan; Liu, Yan; Hu, Chuanlin; Chang, Qing; Deng, Qihong; Yang, Xu; Wu, Yang, Study of the neurotoxicity of indoor airborne nanoparticles based on a 3D human blood-brain barrier chip, Environment International, 10.1016/j.envint.2020.105598. 5. Zhou, Mengxin; Zhao, Fang; Chen, Mengyuan; Yu, QingQing; Liu, PinPin; Wu, Kejia; Wang, Hong; Liu, Yan; Wang, Qiao; Liu, Xin; Wu, Yongning; Gong, Zhiyong, Exposure



	<p>and Health Risk Assessment of Per- and Polyfluoroalkyl Substances in Crayfish from the Middle and Lower Reaches of the Yangtze River, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 10.1021/acs.jafc.2c06365</p> <p>专利:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 有机玻璃用有机涂层和有机玻璃及其制备方法和应用. ZL201711167294.7 2. 酶交联型壳聚糖/聚乙烯亚胺接枝磁性明胶材料及其制备方法与应用. ZL201610235308.3 3. 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. ZL201610187134.8 4. 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. ZL201710190002.5 5. 一种分子印迹开管柱的制备方法. ZL 2019 1 0649163.5 6. 一种削减稻谷中高氯酸盐的方法. ZL201710190002.5 				
学科带头人姓名 (职务、职称)	宫智勇 (教授)	性别	男		
学科带头人最高 学历	博士	毕业院校	华中科技大学 附属同济医学 院	毕业时间	2006.06
移动电话	13618668916	固定电话	027-83955560	邮箱	gongzycn@163.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	食品质量安 全	研究方向	分子毒理与膳食干预分子机制研究、膳食暴露评 估与安全性评价、食品营养与健康效应、食品污染物 代谢与生物利用率评价		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	 <p>宫智勇, 教授, 博士生导师; 中国毒理学会分析毒理专业委员会理事; 《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; 湖北省毒理学会常务理事; 湖北省食品科学技术学会理事。负责主持完成国家自然科学基金、“十一五”科技攻关计划、“十三五”国家重点研发计划重点专项项目、国家粮食公益性行业科研专项、国家高技术研究发展计划 (863 计划) 等 15 项科研项目, 参与完成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级项目 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 100 多篇, 其中 SCI 索引 50 多篇。参与制定国家食品安全标准 3 项 (GB2762、GB2761 和 GB2715), 参与制定国际 CAC 标准 3 项。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	伍金娥	教授	武汉轻工大学食品科学与工 程学院	微生物发酵	



	方敏	副教授	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品营养
	柳鑫	副教授	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品安全试纸条快速检测
	许琳	副教授	武汉轻工大学食品科学与工程学院	污染物质谱检测与暴露评估
	刘言	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	光谱快速检测技术
	王桥	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品组学与代谢组学
	杨庆	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食物过敏
	段烁	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品安全电化学检测
	赵晓乐	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品毒理学
	殷娇娇	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	水产品安全
	郭小	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	果蔬营养与安全
	李玉芝	讲师	武汉轻工大学食品科学与工程学院	食品快速检测



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	油料科学与工程技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>“十三五”国家重点研发计划“特色油料适度加工与综合利用技术及智能装备研发与示范”子课题“藻油精制技术及微藻食用油品质研究”。</p> <p>“十三五”国家重点研发计划“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”子课题“油料油脂适度加工技术规范制定与实施”。</p> <p>国家自然科学基金青年项目“铁核桃油中脂质伴随物在自动氧化过程中的相互作用机制研究”2021.01-2023.12 (32001735)</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>2018年湖北省科技进步一等奖《稻米油加工关键技术创新及产业化》</p> <p>2018年中国粮油学会科学技术一等奖《核桃油加工关键技术创新及产业化》</p> <p>2021年中国粮油学会科学技术一等奖《菜籽油精深加工关键技术创新及产业化》</p> <p>2022年中国粮油学会科学技术一等奖《高品质花生油加工关键技术创新及产业化应用》</p> <p>2022年中国粮油学会科学技术二等奖《国产大豆绿色制油及蛋白高值化利用关键技术与应用》</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	何东平	性别	男	毕业时间	2007.06
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	邮箱	hedp123456@163.com
移动电话	13908628244		固定电话	02783910015	
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区学府南路68号			邮编	430023
研究领域	油料科学与工程技术		研究方向	油脂及植物蛋白	



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>何东平，教授，博士生导师，中国粮油学会油脂分会会长，国际稻米油理事会会议轮值主席，《中国油脂》杂志编委会主任。获湖北省科技进步一等奖5项，中国粮油学会科技进步一等奖7项，主持和参与国家及省部级科研项目3项，主编普通高等教育“十三五”规划教材《食品工厂设计》获第三届中国轻工业优秀教材奖一等奖。</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>胡传荣</p>	<p>教授</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>油脂工程</p>
	<p>张四红</p>	<p>副教授</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>油脂工程</p>
	<p>高盼</p>	<p>讲师</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>食品科学与工程</p>
	<p>雷芬芬</p>	<p>讲师</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>食品科学与工程</p>
	<p>钟武</p>	<p>讲师</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>食品科学与工程</p>
	<p>殷娇娇</p>	<p>讲师</p>	<p>武汉轻工大学</p>	<p>食品科学与工程</p>



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	油料科学与工程创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	油料加工新技术 油脂精深加工技术 (脂质改性) 油脂营养组分的代谢与健康 油料基功能性原料的创制及营养 油料加工过程中风险因子检测与控制
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>承担了国家自然科学基金3项;“十三五”国家重点研发计划课题1项;“十四五”国家重点研发计划子课题1项,粮食行业公益专项课题1项。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 十三五国家重点研发计划课题:油料及其制品加工链条安全控制技术集成与示范 (2020YFC1606805) - 十四五国家重点研发计划子课题:油菜资源副产物综合利用关键技术及产品研发(2021YFD1600504) - 湖北省重大科技创新专项:米糠油精深加工关键技术研发 (2019ABA105) - 国家自然科学基金:基于结晶颗粒/自组装结构与生物大分子的双凝胶基人造奶油/涂抹脂模拟体系的构建及其稳定性机制研究 (32072134) - 国家自然科学基金:脑磷脂调控宿主-肠道菌群共代谢的分子机制研究 (3210161206) - 国家自然科学基金:基于卤键作用 PDHc-E1抑制剂的设计合成、杀菌活性及构效关系研究 (21807084) - 粮食行业公益专项课题1项
人才团队取得的主要成果	<p>【获得奖项】 获得湖北省科技进步一等奖1项 获得武汉市科技进步三等奖1项</p> <p>【发表论文】</p> <p>(1) Novel polyglycerol-10 dialdehyde mediated cross-linking of sodium caseinate: preparation, characterization, and improved emulsifying properties. <i>Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects</i>, 2022, 647, 128957.</p> <p>(2) Homology modeling, molecular docking, and molecular dynamic simulation of the binding mode of PA-1 and Botrytis cinerea PDHc-E1. <i>Chinese Journal of Structural Chemistry</i>, 2022, 3, 227-234.</p> <p>(3) Efficient and safe detoxification of aflatoxin B1 in peanut oil by synergistic modification of montmorillonite with histidine and acid. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 2022, 170.</p>



(4) Biodiesel production from *Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng seed oil, *Fuel*, **2022**, 314.

(5) Acid-thermal-induced formation of rice bran protein nano - particles: foaming properties and physicochemical characteristics. *International Journal of Food Science & Technology*, **2022**, 57, 3624 – 3633

(6) Influence of molecular structure and interface behavior on foam properties of rice bran protein nano-particles. *LWT-Food Science and Technology*, **2022**, 163, 113537.

(7) A sensitive HPLC-FLD method for the quantitative determination of 3-chloro-1,2-propanediol by pre-column fluorescence derivatization with 9-(2-Hydroxypropyl) adenine. *Journal of Liquid Chromatography And Related Technologies*, **2021**, 44, 9-11.

(8) Encapsulation of resveratrol in zein-polyglycerol conjugate stabilized O/W nanoemulsions: chemical stability, in vitro gastrointestinal digestion, and antioxidant activity. *LWT-Food Science and Technology*, **2021**, 149, 112049.

(9) Determination of perfluoroalkyl carboxylic acids in environmental water samples by dispersive liquid – liquid microextraction with GC-MS analysis. *Journal of Liquid Chromatography And Related Technologies*, **2020**, 43, 7-8

(10) Improved physicochemical properties of curcumin-loaded solid lipid nanoparticles stabilized by sodium caseinate-lactose Maillard conjugate. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **2020**, 68, 7072-7081.

(11) Zein-polyglycerol conjugates with enhanced water solubility and stabilization of high oil loading emulsion. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **2020**, 68, 11810-11816.

(12) The N,S co-doped carbon dots with excellent luminescent properties from green tea leaf residue and its sensing of gefitinib, *Microchemical Journal*, **2020**, 154

(13) Effects and Mechanism of Dilute Acid Soaking with Ultrasound Pretreatment on Rice Bran Protein Extraction. *Journal of Cereal Science*, **2019**, 87,318-324.

(14) Carvacrol loaded solid lipid nanoparticles of propylene glycol monopalmitate and glyceryl monostearate: preparation, characterization, and synergistic antimicrobial activity. *Nanomaterials*, **2019**, 9, 1162.

(15) Laurin-3-palmitin as a novel matrix of solid lipid particles: higher loading capacity of thymol and better stability of dispersions than those of glyceryl monostearate and glyceryl tripalmitate. *Nanomaterials*, **2019**, 9, 489.

【授权专利】

(1) 一种分离二亚油酰磷脂酰胆碱的方法和二亚油酰磷脂酰胆碱产品 (202110225153.6), **2022**


(2) 一种酶法改性联合反相色谱分离制备高纯度二亚油酰磷脂酰胆碱的方法和其产物 (202110423929.5), **2022**

(3) 一种从微生物制备雄烯二酮下脚料中回收油脂和固形物的方法 (CN 109161435B), **2022**

(4) 一种含溶废白土溶剂回收的方法 (201811315181.1), **2022**

(5) 一种高荧光性能碳点粉末及其制备方法和在硝基咪唑类药物检测中的应用



	<p>(202110267086.4), 2022</p> <p>(6) 纤维素衍生物纤维及其制备方法和在食用油加工中的应用, (2019109310059), 2022</p> <p>(7) 一种具有翻转功能的面包烘烤装置 (202010969346.8), 2022</p> <p>(8) 酪蛋白钠-聚甘油脂肪酸酯复合物的制备及应用 (202010215488.5), 2022</p> <p>(9) 纳米乳液型漱口水及其制备方法和应用方法 (201910387356.8), 2022</p> <p>(10) 一种聚甘油改性玉米醇溶蛋白的制备方法及其应用 (202010268193.4), 2021</p> <p>(11) 具有抑菌活性的香芹酚固体脂质纳米粒分散液及其制备方法和应用 (201810924463.5), 2021</p> <p>(12) 人造奶油及其制备方法 (2017100889673), 2021</p> <p>(13) OPO 结构脂的化学合成方法 (201710714222.3), 2021</p> <p>(14) 结构可定制型 1,2-二脂肪酸甘油酯的化学合成方法 (201710702989.4), 2020</p> <p>(15) 一种三聚氰胺键合色谱固定相及其制备方法和金属离子改性三聚氰胺键合色谱固定相, (CN 108176386B), 2020</p> <p>(16) 一种 1,2-甘油二酯的化学合成方法 (201710701885.1), 2020</p> <p>(17) 一种从萝卜籽中提取莱菔素的方法 (2018106425643), 2020</p> <p>(18) 油脂压榨饼中残油的提取方法 (201610316872.8), 2019</p> <p>(19) 复合物理场协同强化菜籽蛋白糖基化改性的方法 (201610517633.9), 2019</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	张维农教授	性别	男		
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	武汉大学	毕业时间	2004年
移动电话	13377898180	固定电话		邮箱	zhangweinong@163.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域		研究方向	油料资源综合开发; 油料加工过程中危害物的检测及控制		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	<p>张维农, 一直致力于油料资源综合利用的研究和成果转化推广, 组织主持国家自然科学基金、“十三五”国家重点研发计划课题、国家粮食行业公益专项、湖北省重大科技专项等项目, 突破粮油资源的高值化加工利用技术及产业化中存在的瓶颈难题, 实现了粮油加工副产物的高值化利用, 成功地进行了产业化, 取得了显著的社会经济效益。以第一完成人获2015年湖北省科技进步一等奖和2014年武汉市科技进步三等奖一项; 授权国家专利40余项, 其中国家发明专利39项; 完成成果鉴定12项; 在 J chromatogr. A, J Agric. Food Chem、Food Chem、Talanta 等 SCI/EI 学术期刊上发表论文 40余篇; 培养研究生40多名, 其中2名获得湖北省优秀硕士学位论文。</p>				
					



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	齐玉堂	主任、教授	食品科学与工程学院	油料加工
	贺军波	副教授	食品科学与工程学院	油脂化学、脂质纳米技术
	韩立娟	副教授	食品科学与工程学院	油脂精深加工
	胡志雄	副教授	食品科学与工程学院	检测新技术
	张燕鹏	副教授	食品科学与工程学院	油料蛋白开发利用
	林红	助教	食品科学与工程学院	脂质组学
	从艳霞	助教	食品科学与工程学院	油脂精深加工
	张海龙	助教	食品科学与工程学院	油脂加工
	冯江涛	助教	食品科学与工程学院	油脂化学
	胡春	助教	食品科学与工程学院	油料蛋白开发利用
	柳佩	助教	食品科学与工程学院	生物医用材料
	张蓉蓉	助教	食品科学与工程学院	天然高分子材料加工



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	全谷物食品加工的精准设计与营养健康效应				
人才团队所在单位	武汉轻工大学				
人才团队的主要研究方向	(1) 全麦食品开发及健康效应评估 (2) 区域特色稻米产品工业化设计及资源全值化利用 (3) 豆类、薯类主食化加工关键技术及营养健康效应				
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担了国家自然科学基金4项；“十三五”国家重点研发计划课题2项。				
人才团队取得的主要成果	获得湖北省科技进步二等奖1项；中国粮油学会科学技术三等奖；湖北省高等学校教学成果三等奖武汉市科技进步三等奖1项；获得国家发明专利授权18项；发表SCI/EI 论文27篇。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	沈汪洋教授	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	2008年
移动电话	13517206833	固定电话		邮箱	whwangyangshen@126.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域		研究方向	谷物资源精深加工与综合利用		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 <p>沈汪洋，博士，教授，博士生导师。武汉轻工大学教学质量监测与评估中心主任，全国粮食行业青年拔尖人才，湖北省有突出贡献中青年专家，湖北省师德先进个人，优秀共产党员，优秀班主任。主持国家级科研项目2项，省部级科研项目2项，省级教学改革项目1项，参与国家级和省部级项目15项；发表论文50余篇，参编英文著作2部，中文著作2部；省级科技成果鉴定7项；湖北省科技进步二等1项，中国粮油学会科学技术三等奖1项，湖北省高等学校教学成果三等奖1项；湖北省优秀基层教学组织骨干成员，授权发明专利10项。</p>				



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	金伟平	教授	食品科学与工程学院	谷物基生物大分子
	周 康	教授	食品科学与工程学院	模型优化和数据分析
	王 展	副教授	食品科学与工程学院	谷物加工与综合利用
	李 芳	副教授	食品科学与工程学院	谷物加工与综合利用
	郭 城	讲 师	食品科学与工程学院	复杂食品体系下多组分相互作用
	贾喜午	副教授	食品科学与工程学院	食品加工储藏过程中品质改良
	黄文晶	副教授	食品科学与工程学院	谷物加工副产物高值利用
	纪执立	讲 师	食品科学与工程学院	蛋白/多糖两相调控
	李金玲	讲 师	食品科学与工程学院	蛋白多酚相互作用
	陈 轩	高级实验师	食品科学与工程学院	谷物资源精深加工与综合利用
	杨国燕	高级实验师	食品科学与工程学院	谷物资源开发和综合应用
	蔡红燕	实验师	食品科学与工程学院	谷物资源开发和综合应用



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	微生物分子生物学团队				
人才团队所在单位	武汉轻工大学 生命科学与技术学院				
人才团队的主要研究方向	团队主要研究方向是可降解有毒污染物 (包括食品中真菌毒素、农药、新型 POPs、染料) 的菌株库构建, 及其对有毒污染物的降解机理和分子机制研究, 应用方向: 食品中有害物质检测和生物降解				
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, 菌株 <i>Raoultella</i> sp. YL01 降解棉酚的代谢途径及分子机制研究 (32070098)</p> <p>2 国家自然科学基金面上项目, 假单胞菌 PCA01 经原儿茶酸途径和丛毛单胞菌 GEN05 经龙胆酸途径代谢 3-甲基苯酚的分子机理研究 (31770119)</p> <p>3 国家自然科学基金青年项目, 印染厂活性污泥宏基因组文库中脱色酶的克隆及其脱色机理研究 (31800111)</p> <p>4 国家自然科学基金青年项目, 浒苔多糖降解微生物的筛选及其降解机理的研究 (31901081)</p> <p>5 国家自然科学基金青年项目, 水产养殖生物絮团菌氮代谢调控机制的研究 (32102769)</p> <p>6 国家自然科学基金面上项目, 弱活性小分子分泌蛋白 BC1G_01444在灰葡萄孢与植物互作过程中的功能机理研究 (31972215)</p> <p>7 国家重点研发计划“合成生物学”项目, 复合人工活性污泥菌群的构建和调控的子课题 (2019YFA0905503)</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>武汉轻工大学环境微生物研究团队目前成员有8位博士, 主要研究方向是微生物降解有机污染物 (包括真菌毒素、农药、新型 POPs、染料) 的分子机制。</p> <p>团队聚焦于微生物代谢的分子机制, 包括食品微生物发酵生产酯类、萜类化合物等食品中风味物质以及微生物引起食品霉变过程中有害物质产生的分子机理以及控制, 微生物降解污染物的分子机理。寻求用微生物解决食品中有害物质如玉米赤霉烯酮、呕吐毒素、青霉素、棉酚的降解问题。目前已经获得可降解玉米赤霉烯酮菌株3株, 包括酵母菌、放线菌和鞘氨醇菌各一株, 48小时内, 可对10 mg/L的玉米赤霉烯酮的降解率达到100%。团队另一研究方向是利用生物催化剂转化技术制备生产高附加值产品 (药物中间体、食品或者饲料添加剂)。目前实验室开发的可以用于生产的高产工程菌株: 甜蛋白、溶菌酶、黄嘌呤氧化酶、UNG酶。</p> <p>团队有相对集中的具有特色和优势的研究方向, 近三年内发表SCI 论文18篇, EI (CSSCI) 收录论文3篇, 主持省级及以上科研项目9项, 其中国家自然科学基金6项, 国家重点研发计划子课题1项、省科技厅和教育厅项目2项。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	闫达中 (教授)	性别	男	毕业时间	2006.07
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国科学院武汉病毒研究所	邮箱	dazhongyan@whpu.edu.cn



移动电话	15337162761	固定电话	027-83956793		
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区常青花园学府南路68号 武汉轻工大学食品楼619		邮编	430023	
研究领域	生物学	研究方向	酶工程、微生物分子生物学		
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	 <p>闫达中, 男, 博士, 教授, 硕士生导师, 美国康奈尔大学访问学者。现在武汉轻工大学生命科学与技术学院从事教学和科研工作。主要从事微生物代谢的分子机制和酶工程方向的研究。主持国家自然科学基金面上项目 2 项, 参与国家自然科学基金面上项目 2 项, 主持湖北省科技厅面上项目和教育厅基金项目各 1 项, 主持企业横向合作项目共 8 项。发表文章三十余篇, 其中 SCI 收录 25 篇。申请专利 5 项, 参编教材 5 部。开发纳豆激酶、木聚糖酶、b-甘露聚糖酶、黄嘌呤氧化酶、环己胺氧化酶、甜蛋白 monellin 等, 其中有些酶制剂产品已经在企业生产。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	刘军	副教授	生命科学与技术学院	酶工程	
	吴菁	副教授	生命科学与技术学院	微生物分子生物学	
	晁红军	副教授	生命科学与技术学院	微生物分子生物学	
	陈静	讲师	生命科学与技术学院	环境生态	
	李鑫	讲师	生命科学与技术学院	发酵工程	
	戴景程	讲师	生命科学与技术学院	微生物学	
	毕凯	讲师	生命科学与技术学院	植物病原微生物学	



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	人工智能与数字化农产品加工装备科技创新团队				
人才团队所在单位	武汉轻工大学机械学院				
人才团队的主要研究方向	农产品加工智能装备及检测				
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				
人才团队取得的主要成果	科学技术进步奖				
学科带头人姓名 (职务、职称)	胡志刚	性别	男	毕业时间	2011年
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中科技大学	邮箱	whhgz@qq.com
移动电话	18986290517	固定电话	027-85617998-803		
通讯地址	武汉轻工大学金银湖校区机械学院			邮编	430040
研究领域	农产品加工	研究方向	农产品（食品）加工装备、机械产品创新设计、车辆系统动力学、多领域物理系统建模		
学科带头人 事迹简介（附一张照片）	 <p>胡志刚，1974年8月出生，博士研究生学历，籍贯：湖南衡阳，武汉轻工大学机械工程学院副院长，教授。1996年华中理工大学学士，2000年华中科技大学硕士，2011年华中科技大学博士，2008—2010年挂职湖北省安陆市人民政府副市长。湖北机械工程学会理事，湖北省特种加工专业委员会委员。</p>				



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	胡志刚	研究生处处长、教授	武汉轻工大学研究生院	机械设计及理论
	曾山	院长、教授	武汉轻工大学数学与计算机学院	控制科学与工程
	周劲	无、副教授	武汉轻工大学电气与电子学院	工业自动化
	李彬	系副主任、副教授	武汉轻工大学机械工程学院	力学
	叶建平	无、副教授	武汉轻工大学机械工程学院	机械学
	李诗龙	无、教授	武汉轻工大学机械工程学院	机械设计及理论
	周智勇	副总经理、工程师	安陆市天星粮油机械设备有限公司	管理工程
	马明	系副主任、讲师	武汉轻工大学机械工程学院	机械制造及其自动
	郑晓	无、教授	武汉轻工大学机械工程学院	机械设计及理论
	曹梅丽	无、副教授	武汉轻工大学机械工程学院	固体力学
	张家凡	无、教授	武汉轻工大学机械工程学院	机械工程
	蒋亚军	无、讲师	武汉轻工大学机械工程学院	农业机械化工程
	付丹丹	无、讲师	武汉轻工大学机械工程学院	农业电气化与自动
	陈艳	无、副教授	武汉轻工大学机械工程学院	农业机械化工程



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	粮油储检与流通技术创新团队				
人才团队所在单位	武汉轻工大学				
人才团队的主要研究方向	(1) 粮油储藏基础理论及技术; (2) 储粮害虫防治理论与技术; (3) 粮油污染物快速/无损检测; (4) 粮食储藏流通技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>(1) 粳稻和优质籼稻保质减损绿色储藏工艺优化与示范.国家重点研发计划课题</p> <p>(2) 长江中游稻谷粮堆霉菌区系演替规律及预测模型研究.国家重点研发计划子课题</p> <p>(3) 优质稻储藏结露结块过程中品质变化研究.国家重点研发计划子课题</p> <p>(4) 粮仓空调控温应用工艺研究.国家重点研发计划子课题</p> <p>(5) Wolbachia 介导的 miRNAs 调控杂拟谷盗胞质不亲和的机制研究.国家自然科学基金</p> <p>(6) nAChR 和细胞色素 P450 协同介导的桃蚜对氟吡呋喃酮杀虫剂抗性.国家自然科学基金</p> <p>(7) 臭氧处理对新收获小麦面筋品质的改善作用及机理. 国家自然科学基金</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>成果奖励</p> <p>中国粮油学会科学技术一等奖.优质稻谷保质减损储藏关键技术研发与应用</p> <p>代表性科研论文</p> <p>(1) Properties of flour from pearled wheat kernels as affected by ozone treatment. Food Chemistry, 2021, 341: 128203</p> <p>(2) Comparison of the structural and functional properties of starches in rice from main and ratoon crops. Journal of Cereal Science, 2021, 99: 103233</p> <p>(3) Selected quality attributes of paddy rice as affected by storage temperature history. International Journal of Food Properties, 2021, 24(1):316-324.</p> <p>(4) Colorimetric ELISA based on urease catalysis curcumin as a ratiometric indicator for the sensitive determination of aflatoxin B1 in grain products. Talanta, 2022, 246: 123495</p> <p>(5) Determination of aflatoxin B1 in rice flour based on an enzyme-catalyzed Prussian blue probe. LWT, 2022, 4: 113500</p> <p>(6) An electrochemical immunosensor based on prussian blue@zeolitic imidazolate framework-8 nanocomposites probe for the detection of deoxynivalenol in grain products. Food Chemistry, 2023, 405:134842</p> <p>(7) 储藏稻谷中真菌的生长特性、监测及防控技术研究进展. 中国粮油学报, 2018, 37:133-140</p> <p>专利</p> <p>(1) 含烯丙基异硫氰酸酯的微胶囊制剂及制备方法与应用. ZL 201510071678.3</p> <p>(2) 一种动静态隔热粮仓. ZL201711186184.</p>				
学科带头人姓名	张威	职务、职称	教授	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	2013.03
移动电话	15827108336	固定电话	027-83924790	邮箱	zhangwei_food@163.com
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区常青花园学府南路68号			邮编	430023
研究领域	粮油储藏与加工技术	研究方向	粮食储藏理论与技术、粮食加工		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	 <p>张威，学科带头人，教授，硕士生导师。主要从事粮食储藏与加工技术相关的研究。主持完成国家自然科学基金项目和“十三五”国家重点研发计划项目子课题各1项，参与完成国家自然科学基金项目、国家科技支撑计划子课题、湖北省自然科学基金等省部级及以上科研项目5项，发表论文30余篇，申报专利10余件，参与制定中国粮油学会团体标准2项，获中国粮油学会科学技术一等奖1项。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	肖安红	教授	武汉轻工大学	粮食流通技术	
	舒在习	系主任	武汉轻工大学	粮食储藏技术	
	贺艳萍	副教授	武汉轻工大学	储粮害虫防治	
	王加华	副教授	武汉轻工大学	粮食污染物快速/ 无损检测	
	刘秀英	副教授	武汉轻工大学	粮食品质分析与制 品质量调控	
	王平坪	讲师	武汉轻工大学	粮食品质分析与制 品质量调控	
	戴煌	讲师	武汉轻工大学	粮食污染物快速/ 无损检测技术	
	毕洁	讲师	武汉轻工大学	储粮害虫防治	
	汤秋玲	讲师	武汉轻工大学	储粮害虫防治	
	刘小丹	副教授	武汉轻工大学	粮食污染物快速/ 无损检测技术	
	孙威	实验师	武汉轻工大学	粮食加工技术	



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

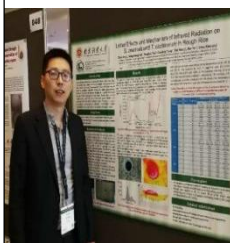
人才团队名称	粮食产后双碳技术团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	<p>粮食储运工程技术及装备研究</p> <p>围绕国家粮食产业“碳达峰 碳中和”战略及技术储备需求，主要开展粮食产后储运理论与工程技术研究，研究储藏、物流和监管等基础理论与关键技术，揭示了粮食产后水分迁移、粮食品质变化及储粮生态因子与储藏安全的互作关联；利用构建的粮食干燥多源信息融合智能控制方法，优化热能协同互补利用和气流控制工艺，推动粮食行业数字化智能化转型。</p>
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1) 国家自然科学基金项目（面上项目）“红外辐射钝化脂肪酶对储藏稻谷己醛形成的阻控机制” 2) 国家自然科学基金项目（青年基金）“红外辐射对储藏稻谷中玉米象致死的动力学特征规律及机理研究” 3) 国家自然科学基金项目（青年基金）“介质阻挡放电低温等离子调控储藏稻谷苯丙外代谢抑制采后黄变的机制研究” 4) 国家重点研发计划项目子课题“基于多能互补的粮食产地烘储技术装备研发与示范” 5) 国家重点研发计划项目子课题“粮食绿色智慧仓储技术及装备产业化示范” 6) 国家重点研发计划项目子课题“高标准粮食低温仓房技术体系研究与标准制定” 7) 国家重点研发计划政府间国际科技创新合作“太阳能-热泵双核低碳智耦互补的粮食烘储关键技术及装备合作研究” 8) 国家重点研发计划战略性合作科技专项子课题“环境胁迫下粮油保质减损关键技术和装备联合研发与示范” 9) 国家重点研发计划项目子课题“粮油原料重金属污染物数据库及风险预测模型的建立与应用示范” 10) 江苏省自然科学基金（青年项目）“基于摄食福利的淡水池塘养殖草鱼摄食需求



	<p>及动力学特征规律研究”</p> <p>11) 江苏省现代农业重点及面上项目“新型储热式太阳能粮食产地烘储一体化系统及装备的研发”</p> <p>12) 企业委托项目“高水分粮红外辐射干燥工艺的优化咨询”“灵山粮库低温储粮冷却壁改造”</p>
<p>人才团队取得的主要成果</p>	<p>本团队拥有骨干成员6人，其中硕士生导师3人，教授1人，副教授2人，高级研究员1人，讲师2人，队伍结构合理，学术研究氛围浓厚。研究队伍中，研究成员担任了中国粮油学会储藏分会副会长，国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟理事、全国工业产品（食品）生产许可证国家注册审查员、国家粮食行业职业技能鉴定考评员、全国粮食行业职业技能竞赛裁判员、全国粮食行业职业技能鉴定专家评审委员会专家、中国粮油学会储藏分会理事、江苏省农业工程学会青年工作委员会副主任委员、南京食品科技学会监事等社会兼职，在行业领域具有一定的影响力。</p> <p>(1) 粮食储运理论与技术</p> <p>围绕粮食产后储藏与高效流通，项目团队研究了粮食干燥、储藏、物流和监管等基础理论与关键技术，揭示了粮食产后水分迁移、粮食品质变化及储粮生态因子与储藏安全的互作关联。研究成果先后在Food Hydro., Food Chem., 中国农业科学等国内权威性学术期刊上发表论文50篇，参与研发的“粮食储备‘四合一’技术”获得国家科学技术进步一等奖，研发的稻谷新型干燥与保鲜储藏一体化技术已通过中国粮油学会鉴定为国内领先水平，并获得2019年中国粮油学会科学技术一等奖。</p> <p>(2) 粮食保质保鲜关键装备</p> <p>围绕粮食产后清理干燥环节绿色化智能化需求，综合了粮食干燥过程中多源信息融合智能控制方法，优化热能协同互补利用和气流控制工艺，研发了面向粮食行业中大型烘干中心、种粮大户的粮食产后保质保鲜干燥技术等5项，申请国家发明专利20余项，获专利授权10余项。开发的“连续式红外辐射干燥设备”“粮食微薄热风联合处理设备”等先后通过国家食品机械质量监督检验中心鉴定，研发的“农户高水分粮食油料应急处理仓”“具有旋转式仓体结构的粮仓”等装备及技术已在超过18个国家和地方粮食储备库点、大型粮油加工企业和种粮大户进行示范应用。</p> <p>(3) 粮食产后服务技术体系</p>



	<p>面向后疫情时代的粮食产后技术推广和产业服务资源建设等问题，团队利用人工智能、大数据以及国家粮食产后服务技术创新中心等硬件及平台，搭建了数据驱动型粮食产后虚拟仿真共享网络平台，创建了粮食产后质量安全保障全链条关键技术虚实融合推广模式，制定了粮食行业特色虚拟仿真技术和体系方案，获得了10项软件著作权，参与制定了GB/T 29890-2013等国家标准制定，团队成员作为技术负责人建设了1项国家级虚拟仿真实验教学项目，是唯一面向粮食行业技术培训的国家级金课。也主持了《充氮气调储粮虚拟仿真实验教学课程》江苏省一流课程，指导了国家级创新创业项目1项，省级创新创业项目6项，指导培养硕士研究生15名，为粮食行业发展提供了专业技术人才，也为超过50个国家粮食储备库提供了技术指导与仓储人员培训。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	丁超	性别	男		
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	南京农业大学	毕业时间	2015.09
移动电话	13915983861	固定电话	025-86718528	邮箱	cding@nufe.edu.cn
通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
研究领域	农产品加工及贮藏		研究方向	粮食储运	
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>丁超，男，副教授，硕士生导师，南京财经大学食品科学与工程学院副院长，加州大学戴维斯分校与南京农业大学联合培养博士毕业。江苏省农业工程学会第一届青年工作委员会副主任委员，国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟理事。Food Chemistry、Food and Bioprocess Technology、Cereal Chemistry、Journal of ASABE等多个期刊审稿人。</p> <p>(1) 工作经历</p> <p>2021年10月：南京财经大学食品科学与工程学院副院长； 2020年4月：南京财经大学食品科学与工程学院院长助理； 2018年6月：南京财经大学食品科学与工程学院粮食工程系主任； 2015年12月-2016年5月：抽调国家粮食局规划财务司计划财务处，负责粮食行业公益性科研专项财务检查的相关工作； 2015年9月-至今：南京财经大学食品科学与工程学院讲师/副教授。</p> <p>(2) 教学经历</p> <p>作为技术负责人（第二完成人）建设国家级虚拟仿真实验教学项目1项（国家级金课），主持“《粮食干燥技术》线上线下融合课程建设与应用”教育部产学合作协同育人教改课题1项，建设《充氮气调储粮虚拟仿真实验教学课程》江苏省一流课程1门，《食品营养学》江苏省在线开放课程1门，《粮食干燥技术》校级在线开放课程1门，主编《谷物干燥技术》校级重点教材1部，指导国家级创新创业项目1项，省级创新创业项</p>				





目6项, 指导学生获得互联网+江苏省选拔赛二等奖1项, 第三届江苏省科协青年会员创新创业三等奖1项, 获得南京财经大学教学公开赛三等奖1项, 完成校级教改课题2项, 发表教改论文2篇。

(3) 科研经历

主要从事新型农产品加工及粮食储运工程技术的研究工作, 主持参与国家自然科学基金面上和青年项目、国家重点研发计划子课题、江苏省重点研发计划(现代农业)项目子课题等项目10余项, 发表论文50余篇, 发明专利受理10余件, 软件著作权授权10项。代表性成果有:

- 1) Efficiency, functionality, and multi-scale structure of citric acid esterified glutinous rice starch synthesized via infrared radiation. *Food Hydrocolloids*, 2022, 125, 107377.
- 2) Effect of dielectric barrier discharge cold plasma treatments on flavor fingerprints of brown rice. *Food Chemistry*, 2021, 352: 129402.
- 3) Effect of starch multi-scale structure alteration on japonica rice flour functionality under infrared radiation drying and storage, *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 143: 111126.
- 4) Characterization of differences between microwave and traditional thermal sterilization to prevent fungal spoilage during storage of high-moisture paddy rice. *Cereal Chemistry*, 2021, 98(1): 154-163.
- 5) Inhibition of lipid and aroma deterioration in rice bran by infrared heating, *Food and Bioprocess Technology*, 2020, 13: 1677-1687.
- 6) Distribution and quantitative analysis of phenolic compounds in fractions of Japonica and Indica rice, *Food Chemistry*, 2019, 274: 384-391.
- 7) Influence of infrared drying on storage characteristics of brown rice, *Food Chemistry*, 2018, 264:149-156.
- 8) Lethal effects and mechanism of infrared radiation on *Sitophilus zeamais* and *Tribolium Castaneum* in rough rice, *Food Control*, 2018, 88:149-158.
- 9) Improvement in Storage Stability of Infrared-Dried Rough Rice: *Food and Bioprocess Technology*, 2016, 9(6): 1-11.
- 10) Improvement in Shelf Life of Rough and Brown Rice Using Infrared Radiation Heating. *Food and bioprocess technology*, 2015, 8(3), 1149-1189.
- 11) Effect of infrared and conventional drying methods on physicochemical characteristics of stored white rice. *Cereal Chemistry*, 2015, 92(5). 441-448.
- 12) CFD simulations of aeration for cooling paddy rice in a warehouse-type storage facility. *Transactions of the ASABE*, 2016, 59(6). 59(6): 1873-1882.
- 13) Influence of harvester and weather conditions on field loss and milling quality of rough rice. *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*, 2017, 10(4): 216-223.

(4) 主要奖励及人才计划

第一完成人获得中国粮油学会科学技术奖一等奖, 2019年;
获第二届中国粮油学会青年科技奖, 2020年;
全国粮食行业青年拔尖人才, 2021年;
江苏六大人才高峰高层次人才, 2018年;
江苏省科协青年托举人才, 2018年;



	南京财经大学青年拔尖人才，2016年。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	丁超	副院长/副教授	南京财经大学	粮食储运
	宋伟	教授	南京财经大学	粮食储藏
	万忠民	副教授	南京财经大学	农产品加工及贮藏
	刘兵	高级研究员	南京财经大学	粮食储运
	刘强	讲师	南京财经大学	农产品加工及贮藏
	赵思琪	讲师	南京财经大学	粮食储运



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

人才团队名称	食品营养安全及标准化团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	(1) 硒的营养与功能 (2) 粮油安全控制技术与标准 (3) 谷物品质评价及其高值化利用
人才团队近5年承担的国家计划项目	1) “十四五”国家重点研发计划项目“粮食产后收储保质减损与绿色智慧仓储关键技术集成与产业化示范”(2021YFD21006) 2) 国家自然科学基金面上项目“miRNA介导大米硒肽靶向Keap1/Nrf2信号通路保护铅致神经氧化的分子调控机制”(32272319) 3) 国家自然科学基金面上项目“大米硒肽的黄原胶/溶菌酶纳米颗粒递送肠道上皮细胞的路径及其释放效应的作用机制”(31972020) 4) 国家自然科学基金面上项目“硒功能化磁性吸附剂对大米蛋白中重金属的脱除机理与方法研究”(32072317) 5) 国家自然科学基金青年项目“基于大豆蛋白颗粒/细菌纤维素模拟脂肪组织构建HIPPEs体系的稳定机制”(32101995) 6) 国家自然科学基金青年项目“关键牛乳铁蛋白成骨肽调控EGCG-牛乳铁蛋白体内促成骨活性的作用机制”(32202032) 7) 江苏省科技厅重点研发计划“粮食中重金属生物快速定量检测技术研发与应用”(BE2021370) 8) 江苏省自然科学基金项目“全麦面团流变特性的演变对其气泡稳定性的作用机制”(BK20210672) 9) 江苏现代农业(水稻)产业技术体系贮藏加工创新团队(JATS[2020]467) 10) 江苏省农业科技自主创新资金项目“全麦面团气泡粒径分布精准调控关键技术及其产品品质改善研究”(CX(22)3067)
人才团队取得的主要成果	团队成员结构合理其中教授3人,副教授4人,讲师3人,拥有“长江学者奖励计划”青年学者1人、全国粮食行业青年拔尖人才2人、江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人1人,团队成员担任国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟理事、国家粮食产业技术创新联盟理事、国家食品安全标准审评委员会委员、中国粮油学会理事、中国粮油学会质检分会副会长、全国粮油标准委员会委员,中国粮油学会米制品分会理事等重要职务。团队获得教育部科技进步二等奖,中国粮油学会一等奖等省部级奖励5项,主持(完成)国家自然科学基金8项、国家重点研发计划项目12项,农业部公益性行业专项课题1项、国家农产品质量安全风险评估重大专项课题2项,江苏省自然科学基金6项,粮食行业标准项目14项,承担企业横向课题10余项,转化科技成果8项。参与制定国家标准《发芽糙米》、行业标准《大米蛋白》《淮安大米标准》等企业标准5项。相关技术成果在江苏省农垦米业集团有限公司、江苏双兔食品股份有限公司等企业进



- 行应用及产业化, 取得了显著的经济效益, 科技创新服务粮食行业, 主要创新成果、科普和人物事迹被《科技日报》《江苏科技报》等媒体报道, 产生了良好的社会效益。
- (1) Yiqing Zhu, Xinyang Sun, Xieqi Luo, Jian Ding, Fengjiao Fan*, Peng Li, Xinchun Shen, Yong Fang*. Encapsulation of selenium-containing peptides in xanthan gum-lysozyme nanoparticles as a powerful gastrointestinal delivery system. *Food Research International*, 2022, 156: 111351.
 - (2) Xieqi Luo, Fengjiao Fan, Xinyang Sun, Peng Li, Tong Xu, Jian Ding, Yong Fang*. Effect of ultrasonic treatment on the stability and release of selenium-containing peptide TSeMMM-encapsulated nanoparticles in vitro and in vivo. *Ultrasonics Sonochemistry*, 2022, 83:105923.
 - (3) Xinyang Sun, Fei Pei, Yong Fang*. The effects of hydrocolloids on the thermomechanical, viscoelastic and microstructural properties of whole wheat flour dough. *Food Chemistry*, 2022, 370: 130976.
 - (4) Xinyang Sun, Chao Wang, Peng Li, Zhiying Shao, Ji Xia, Qin Liu, Fei Shen, Yong Fang*. The facile synthesis of nitrogen and sulfur co-doped carbon dots for developing a powerful "on-off-on" fluorescence probe to detect glutathione in vegetables. *Food Chemistry*, 2022, 372: 131142.
 - (5) Xinyang Sun*, Filiz Koxsel, Martin G. Scanlon, Michael T. Nickerson. Effects of water, salt, and mixing on the rheological properties of bread dough at large and small deformations - A review. *Cereal Chemistry*, 2022.
 - (6) Minhao Xie, Xinyang Sun, Peng Li, Xinchun Shen, Yong Fang*. Selenium in cereals: Insight into species of the element from total amount. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2021, 20: 2914 – 2940.
 - (7) Jian Wu#, Jian Ding#, Yi Shi, Yong Fang*, Peng Li, Fengjiao Fan, Ermin Zhao, Xinyang Sun, Xinchun Shen, Qiuhui Hu. Inhibition of immunotoxicity of Pb²⁺-induced RAW264.7 macrophages by selenium species in selenium-enriched rice. *Food and Chemical Toxicology*, 2021, 148, 111943.
 - (8) Jian Ding, Yabo Dong, Guo Huang, Yan Zhang, Lianzhou Jiang, Xiaonan Sui*. Fabrication and characterization of β -carotene emulsions stabilized by soy oleosin and lecithin mixtures with a composition mimicking natural soy oleosomes, *Food & Function*, 2021, 12: 10875-10886.
 - (9) Zhiying Shao, Jilai Lu, Jian Ding, Fengjiao Fan, Xinyang Sun, Peng Li*, Yong Fang*, Qiuhui Hu. Novel green chitosan-pectin gel beads for the removal of Cu(II), Cd(II), Hg(II) and Pb(II) from aqueous solution, *International Journal of Biological Macromolecules*, 2021, 176: 217-225.
 - (10) Jian Wu, Peng Li, Yi Shi, Yong Fang*, Yiqing Zhu, Fengjiao Fan, Fei Pei, Ji Xia, Minhao Xie, Qiuhui Hu. Neuroprotective effects of two selenium-containing peptides, TSeMMM and SeMDPGQQ, derived from selenium-enriched rice protein hydrolysates on Pb²⁺-induced oxidative stress in HT22 cells. *Food and Chemical Toxicology*, 2020, 135: 110932.
 - (11) Zhiying Shao, Mei Xue, Qin Liu, Peng Li*, Yong Fang, Qiuhui Hu. Determination of cadmium in rice bran oils by ICP-MS with rapid ultrasound-assisted acid leaching extraction. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 2020, 15(2): 193-198.



	<p>(12) Jian Ding, Jiayu Wen, Jiayue Wang, Ran Tian, Liangli Yu, Lianzhou Jiang*, Yan Zhang*, Xiaonan Sui*. The physicochemical properties and gastrointestinal fate of oleosomes from non-heated and heated soymilk. <i>Food Hydrocolloids</i>, 2020, 100, 105418.</p> <p>(13) Fengjiao Fan, Yanyu Zou, Yong Fang*, Peng Li, Ji Xia, Xinchun Shen, Qin Liu, Qiuhui Hu. Potential neuroprotection of wheat alkylresorcinols in hippocampal neurons via Nrf2/ARE pathway. <i>Food & Function</i>, 2020, 11(11), 10161-10169.</p> <p>(14) Xinyang Sun*, Filiz Koksel, Michael T.Nickerson, Martin G.Scanlon*. Modeling the viscoelastic behavior of wheat flour dough prepared from a wide range of formulations. <i>Food Hydrocolloids</i>, 2020, 98: 105129.</p> <p>(15) Xinyang Sun*, Filiz Koksel, Martin G.Scanlon, Michael T.Nickerson. The effects of sodium reduction on the mechanical properties of doughs made from flours with a range of strengths using a mixograph. <i>Journal of Cereal Science</i>, 2020, 95: 103071.</p> <p>(16) Xinyang Sun, Martin G.Scanlon, Reine-MarieGuillermic, George S.Belev, M. AdamWebb, Serdar Arıtan, Michael T.Nickerson, FilizKoksel*. The effects of sodium reduction on the gas phase of bread doughs using synchrotron X-ray microtomography. <i>Food Research International</i>, 2020, 130: 108919.</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	方勇	性别	男		
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	南京农业大学	毕业时间	2010.06
移动电话	13584038297	固定电话	13584038297	邮箱	fangyong10@163.com
通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路8号			邮编	210023
研究领域	谷物营养安全与标准化	研究方向	1、硒的营养与功能 2、粮油安全控制技术与标准 3、谷物品质评价及其高值化利用		
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	<p>“十四五”国家重点研发计划项目首席 江苏省五四青年奖章提名奖 南京财经大学食品科学与工程学院院长 国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟理事 国家粮食产业技术创新联盟理事 国家食品安全标准审评委员会委员 中国粮油学会理事 中国粮油学会质检分会副会长 全国粮油标准委员会委员 中国粮油学会米制品分会理事</p>				
					



	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	李彭	副教授、系主任	南京财经大学食品科学与工程学院	粮油品质评价
	丁俭	讲师	南京财经大学食品科学与工程学院	粮油加工
	樊凤娇	讲师	南京财经大学食品科学与工程学院	粮油品质评价
	孙昕炆	讲师	南京财经大学食品科学与工程学院	粮油加工



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 南京财经大学

人才团队名称	大数据分析和优化决策				
人才团队所在单位	南京财经大学信息工程学院				
人才团队的主要研究方向	智能优化决策、大数据分析、多 Agent 系统及应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、国家自然科学基金重大研究计划, 基于大数据的新一代电子商务全景式营销与决策研究 (92046026), 2021.1-2024.12</p> <p>2、国家自然科学基金重点项目, 面向 Online-to-Offline 智能商务的大数据融合与应用 (91646204), 2017.01-2020.12</p> <p>3、国家自然科学基金, 面向生产过程能效评估的海量及不健全信息粒计算处理方法研究 (61973151), 2020.01-2023.12</p> <p>4、国家自然科学基金, 考虑顾客预估偏差属性的服务商退换订策略研究 (71771114), 2018.1-2021.12</p> <p>5、国家自然科学基金, 多通道复杂光谱成像的隐式补偿机理及畸变校正研究 (62002156), 2021.01-2023.12</p> <p>6、国家社会科学基金, 多重社会网络中大规模复杂任务的群智众包商务机制研究 (22BGL261), 2022.9-2025.9</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>1、人才称号: 团队成员获得江苏省“333工程”中青年领军人才和学术带头人、江苏省有突出贡献的中青年专家、江苏省青蓝工程中青年学术带头人。</p> <p>2、发表文章: 近五年发表SCI,SSCI论文100余篇, ESI高被引论文4篇, 获授权发明专利40项, 其中发明专利20项, 软件著作权15项; 制定行业标准7项; 完成成果鉴定(评价)4项。</p> <p>3、获奖: 成果获教育部科技进步二等奖1项, 江苏省科技进步二等奖、三等奖各2项, 中国粮油学会科学技术一等奖1项, 中国商业联合会科学技术一等奖、三等奖各1项。</p> <p>4、应用: 研发的粮食信息化产品在国家粮食和物资储备局资产管理与发展研究中心、江苏省粮油信息中心、江苏省农垦米业集团有限公司等单位进行应用, 取得了良好的经济和社会效益。</p>				
学科带头人姓名(职务、职称)	黄健	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	南京大学	毕业时间	2007.06
移动电话	15366121820	固定电话	86718442	邮箱	871103999@qq.com
通讯地址	南京市栖霞区文苑路三号			邮编	210023
研究领域	信息管理	研究方向	优化理论和智能决策科学		



<p>学科带头人事迹简介 (附一张照片)</p>	<p>黄健, 现为江苏省“333工程”中青年学科带头人, 江苏省“青蓝工程”中青年学科带头人, 南京财经大学首届“学科领军人才”。近年来, 在国内外顶级和权威期刊 Information System Research, IISE Transactions, Decision Sciences, European Journal of Operations Research 等发表学术论文 40 余篇, 发表文章总共被引用 800 余次 (google scholar)。主持和参与国家级项目近 10 余项, 其中主持国家自然科学基金 3 项; 另外还主持江苏省科技厅前瞻性研究计划重大项目 1 项, 获授权发明专利 5 项。</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>马福民</p>	<p>副院长、教授</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>大数据处理及应用</p>
	<p>曹杰</p>	<p>主任、教授</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>大数据处理及应用</p>
	<p>蒋玖川</p>	<p>副教授</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>多 Agent 系统、人工智能</p>
	<p>王愈</p>	<p>副教授</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>数据驱动分析与预测</p>
	<p>丁晓剑</p>	<p>高级工程师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>机器学习、神经网络算法</p>
	<p>吴骏</p>	<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>算法博弈论和分布式人工智能</p>
	<p>杨帆</p>	<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>人工智能以及智能交互</p>
	<p>刘禹锋</p>	<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>机器学习</p>



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	食品与环境低碳技术团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	1) 液体食品加工过程中化学危害物去除；2) 食品加工废水深度处理；3) 食品残渣资源化处理。
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>团队成员近年来承担国家自然科学基金、国家水体污染控制与治理重大专项、省技术创新（重大专项）等国家省部级科研项目6项；发表SCI文章15篇。成员历年来获得生态环境部科学技术二等奖2项、江苏省环境保护科学技术奖5项，授权专利20多项，服务企业近百家，2名团队成员担任企业科技副总。</p> <p>1) 国家自然科学基金项目“基于汲取液调控和膜改性的正渗透浓缩苹果汁中双向溶质扩散控制机理的研究”（32001839）</p> <p>2) 江苏省自然科学基金：“湖滨带藻沉降对沉积物惰性有机碳激发效应的影响及其作用机制”（BK20210676）“基于汲取液调控和膜改性控制正渗透膜浓缩苹果汁过程溶质渗透扩散的作用机制”（BK2020043285）</p> <p>3) 江苏省农业自主创新项目“基于能源化和无害化利用的藻草联合厌氧发酵关键技术研究”，“基于吸附/过滤双功能膜的果蔬汁重金属防控装备开发”</p> <p>4) 江苏省产学研合作（揭榜挂帅）项目“高悬浮物食品废水厌氧MBR装备开发”</p> <p>5) 江苏省生态环境厅项目“江苏省十四五”水主要污染物总量减排综合工作方案编制相关工作</p> <p>6) 企业委托项目“食品工业废水厌氧MBR处理技术开发”“自然水体透明度提升混凝工艺开发”等</p>
人才团队取得的主要成果	<p>研究开发了新型果汁安全澄清及浓缩关键技术，研发了食品废水高效深度处理关键技术。</p> <p>1) Chuang Qia, Yiwen Zhou, Toshikazu Suenaga, Kohei Obab, Jilai Lu, Guoxiang Wang, Limin Zhang, Sukhwan Yoong, Akihiko Terada. Organic carbon determines nitrous oxide consumption activity of clade I and II nosZ bacteria: Genomic and biokinetic insights, Water Research 209 (2022) 117910.</p> <p>2) Simiao Wu*, Ying An, Jilai Lu, Qingmiao Yu, Zhen He, EDTA-Na₂ as a recoverable draw solute for water extraction in forward osmosis, Environmental Research 205 (2022) 112521.</p> <p>3) Simiao Wu, Guannan Liang, Xiaohong Guan, Guangren Qian, Zhen He. Precise control of iron activating persulfate by current generation in an electrochemical membrane reactor, Environment International, 2019, 131, 1-9.</p> <p>4) Y.L. Yang, J.L. Lu, H.K. Yu, X.L. Yang, Characteristics of disinfection by-products</p>



	precursors removal from micro-polluted water by constructed wetlands, Ecological Engineering 93 (2016) 262-268. 5)Chuang Qi, Limin Zhang, Jiaqi Fang, Bo Lei, Xiangcheng Tang, Hexiao Huang, Zhuosen Wang, Zejun Si, Guoxiang Wang,Benthic cyanobacterial detritus mats in lacustrine sediment: Characterization and odorant producing potential,Environmental Pollution,Volume 256,2020,113453.				
学科带头人姓名 (职务、职称)	陆继来	性别	男		
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	南京大学	毕业时间	2009.06
移动电话	13914715672	固定电话		邮箱	lujilai@126.com
通讯地址	南京市栖霞区文苑路3号南京财经大学			邮编	210000
研究领域	农产品加工	研究方向	食品精深加工及污染防控		
学科带头人事迹 简介(附一照 片)	 <p>陆继来，博士，南京财经大学食品科学与工程学院研究员。先后获江苏省六大高峰人才，江苏省333工程人才，中国环境科学学会优秀科技工作者，南京师范大学产业教授，江苏省科技镇长团优秀团员等荣誉。获得各类科技进步奖励9项，发表论文90余篇，授权专利20余项，出版专著3部。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	吴思邈	讲师	南京财经大学	食品加工	
	祁闯	讲师	南京财经大学	环境保护	



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

人才团队名称	功能性粮油食品与分子营养（江苏高校优秀科技创新团队）
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	功能性粮油食品与分子营养
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 麦胚抗氧化肽靶向调控成骨细胞内氧化应激以维持骨稳态的作用机制研究 国家自然科学基金面上项目（58万元） 2. 辣木叶多糖 MOs-2与肠道菌群互作调节高脂饮食大鼠食欲及脂代谢的作用机制研究 国家自然科学基金面上项目（58万元） 3. 大豆粘性功能肽的构效关系、粘性机理及对骨折愈合作用的研究 国家自然科学基金面上项目（90万元） 4. 银耳多糖在胃肠道的消化吸收规律及其与肠道菌群的相互作用机制研究 国家自然科学基金面上项目（58万元） 5. 食品加工原料物质基础研究 国家重点研发课题（1215万元）
人才团队取得的主要成果	<p>代表性论文</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fang Wang, Gaohong Yang, Yu Li, Zhijuan Tang, Jiayi Du, Haizhao Song, Ling Xiong, Luanfeng Wang, Zebin Weng, Xinchun Shen. A peptide from wheat germ abolishes the senile osteoporosis by regulating OPG/RANKL/RANK/ITRAF6 signaling pathway. <i>Phytomedicine</i>, 2022, 104: 154304. 2. Zebin Weng, Yuanrong Chen, Tingting Liang, Yajuan Lin, Hui Cao, Haizhao Song, Ling Xiong, Fang Wang, Xinchun Shen, Jianbo Xiao. A review on processing methods and functions of wheat germ-derived bioactive peptides. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, 2022, 1-17. 3. Fang Wang, Zebin Weng, Haizhao Song, Yifang Bao, Huilin Sui, Yong Fang, Xiaozhi Tang, Xinchun Shen. Ferric ammonium citrate (FAC)-induced inhibition of osteoblast proliferation/differentiation and its reversal by soybean-derived peptides (SDP). <i>Food and Chemical Toxicology</i>, 2021, 156: 112527. 4. Haizhao Song, Xinchun Shen, Yang Zhou, Xiaodong Zheng. Black rice anthocyanins alleviate hyperlipidemia, liver steatosis and insulin resistance by regulating lipid metabolism and gut microbiota in obese mice. <i>Food & Function</i>, 2021, 12: 10160-10170. 5. Fang Wang, Yifan Bao, Chen Zhang, Libin Zhan, Washim Khan, Sahifa Siddiqua, Sayeed Ahmad, Esra Capanoglu, Krystyna Skalicka-Woźniak, Liang Zou, Jesus Simal-Gandara, Hui Cao, Zebin Weng, Xinchun Shen, Jianbo Xiao. Bioactive components and anti-diabetic properties of <i>Moringa oleifera</i> Lam. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>, 2021, 1-25. 6. Zebin Weng, Lu Sun, Fang Wang, Xiaonan Sui, Yong Fang, Xiaozhi Tang, Xinchun Shen. Assessment the flavor of soybean meal hydrolyzed with Alcalase enzyme under different hydrolysis conditions by E-nose, E-tongue and HS-SPME-GC-MS. <i>Food Chemistry: X</i>, 2021, 12: 100141. 7. Haizhao Song, Xinchun Shen, Fang Wang, Yu Li, Xiaodong Zheng. Black Current Anthocyanins Improve Lipid Metabolism and Modulate Gut Microbiota in High-Fat Diet-Induced Obese Mice. <i>Molecular Nutrition & Food Research</i>, 2021, 65(6): e2001090.



<p>8. Juncheng Liu, Fang Wang, Haizhao Song, Zebin Weng, Yifan Bao, Yong Fang, Xiaozhi Tang, Xinchun Shen. Soybean-derived gma-miR159a alleviates colon tumorigenesis by suppressing TCF7/MYC in mice. <i>The Journal of Nutritional Biochemistry</i>. 2021, 92: 108627.</p> <p>9. Fang Wang, Yifan Bao, Xinchun Shen, et al. Niazirin from <i>Moringa oleifera</i> Lam. attenuates high glucose-induced oxidative stress through PKC ζ/Nox4 pathway. <i>Phytomedicine</i>, 2021, 86: 153066.</p> <p>10. 李宇, 汪芳, 翁泽斌, 宋海昭, 沈新春. 酶法制备大豆蛋白成骨活性肽的研究. <i>中国农业科学</i>, 2021, 54(13):2885-2894.</p> <p>代表性的成果获奖 小麦胚芽高值化加工关键技术和装备研发及产业化应用中国商业联合会科技进步一等奖</p> <p>代表性专利</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 沈新春、汪芳、宋海昭等, 种对肝脏具有保护作用的抗氧化肽, 专利号: ZL202011064173.1 2. 沈新春、汪芳等, 促进伤口愈合的小肽及其应用, 专利号: ZL201911258218.6 3. 沈新春、汪芳等, 进成骨增殖的小肽, 专利号: ZL202110180152.4 4. 汪芳、陈元蓉、沈新春等, 有抗炎活性的小肽、制备方法及其应用, 专利号: ZL202110774093.3 5. 汪芳、李玉珍、沈新春等, 一种降糖降脂肽及其应用, 专利号: ZL202010310432.8 <p>1) 发表论文: 60篇, 其中 SCI: 40篇;</p>					
学科带头人姓名 (职务、职称)	沈新春	性别	男		
学科带头人 最高学历	研究生 (博士)	毕业院校	日本东京 大学	毕业时间	2000.03
移动电话	13675121836	固定电话		邮箱	shenxinchun@nufe.edu.cn
通讯地址	南京市仙林大学城文苑路3号16信箱			邮编	210023
研究领域	粮食深加工与营养	研究方向	粮食深加工、功能性食品与分子营养		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>团队带头人沈新春教授主要从事粮食分子营养、功能性食品开发利用研究, 是江苏省“双创”高层次引进人才, “333高层次人才培养工程”和“六大人才高峰”培养对象, 江苏省高校优秀科技创新团队“功能性粮油食品与分子营养”带头人。近年来, 他主持和参与省部级以上课题近20项, 其中, 主持国家重点研发计划课题和国家自然科学基金项目5项, 在 <i>PNAS</i>、<i>Mol Cell Proteomics</i>、<i>Diabetes</i>、<i>Crit Rev Food Sci</i> 和 <i>Food Chem</i> 等国际权威期刊上发表 SCI 论文80余篇, 申请(授权)发明专利20余项, 其中国际(美国)授权专利1项。获学会和省部级科技进步奖一等奖、二等奖各1项, 美国内分泌年会优秀论文摘要奖4次, 江苏省教育成果奖1项, 2018年江苏省“优秀归国留学人员”(江苏省欧美同学会)等荣誉称号。</p>				
					



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	周建新	教授	南京财经大学	粮油微生物
	汪芳	副教授	南京财经大学	粮油营养与副产物利用
	宋海昭	副教授	南京财经大学	功能食品与分子营养
	熊玲	讲师	南京财经大学	粮油加工
	王鑫凤	讲师	南京财经大学	功能食品与分子营养



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

人才团队名称	食品绿色加工与安全控制团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	<p>(1) 全谷物食品的品质提升：借助先进挤压重组加工手段，通过研究不同粮食原料加工过程中淀粉、蛋白质等大分子的结构、功能变化及其对产品品质的影响，调控食品加工过程，创制开发功能化的全谷物主食食品。</p> <p>(2) 天然高分子材料的性能提升与工业化应用：基于天然高分子（多糖、蛋白）及其复合物的可食膜、传递体系设计及应用；淀粉、纤维素、壳聚糖基生物可降解材料的设计与工业化应用。</p> <p>(3) 食品质量安全检测技术研究：结合光谱分析、核磁等无损检测技术手段快速预测谷物及食品品质；利用电化学、拉曼光谱结合新型纳米材料实现食品中污染物的快速检测。</p>
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“食品安全检验在线质控系统研究”(2018YFC01603400)</p> <p>2) 国家自然科学基金面上项目“肌原纤维蛋白凝胶非共价键作用力的研究”(31371798)</p> <p>3) 国家自然科学基金面上项目“鸡肉肌原纤维蛋白与脂肪替代品混合胶凝机理研究”(31071570)</p> <p>4) 国家自然科学基金青年项目“壳聚糖/阿拉伯胶纳米复合体多层级结构对 Pickering 乳液稳定性的影响机制研究”(31801493)</p> <p>5) 国家自然科学基金青年项目“基于 C-13 SSNMR 谱学的淀粉有序结构及其对消化性影响机制的研究”(31901646)</p> <p>6) 国家自然科学基金青年项目“藜麦蛋白 Pickering 乳液控制鱼肉蛋白凝胶冻融稳定性的机理研究”(32001643)</p>
人才团队取得的主要成果	<p>1) 2022年全国大学生生命科学竞赛（2022，创新创业类）国赛特等奖“淀然一新，替塑成金—淀粉赋予包装新形态”</p> <p>2) 2022年“共赋未来，创益大会”社会创新大赛全国赛冠军“百变替塑—淀粉引领包装行业新未来”</p> <p>3) 2021年第十七届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛“黑科技”专项赛“行星”级（国赛二等奖）“淀粉包装材料的开发及应用”</p> <p>4) 2022年第十二届“挑战杯”江苏省大学生创业计划竞赛省二等奖“百变替塑—淀粉引领包装行业新未来”</p> <p>5) 2022年第八届江苏省“互联网+”大学生创新创业大赛省三等奖“百变替塑—淀粉引领包装行业新未来”</p>



学科带头人姓名 (职务、职称)	汤晓智	性别	男		
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	堪萨斯州立大学	毕业时间	2008.05
移动电话	18602563605	固定电话		邮箱	warmtxz@163.com
通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
研究领域	食品绿色化 加工与质量 安全控制	研究方向	<ol style="list-style-type: none"> 1.借助先进挤压重组加工手段，调控食品加工过程，创制开发功能化的全谷物主食食品； 2.通过生物大分子的结构修饰，构建新型的纳米递送体系，可食膜与可食涂膜； 3.结合核磁、光谱分析等手段快速预测谷物及其食品品质；利用纳米、电化学、光谱等技术手段实现谷物及其食品中污染物快速检测； 4.淀粉、纤维素、壳聚糖基生物可降解材料性能提升及工业化应用。 		
学科带头人事迹 简介（附一张照 片）	<p>汤晓智，南京财经大学食品科学与工程学院教授，博士生导师，哈尔滨商业大学兼职博士生导师。主要研究方向为粮油食品资源绿色加工与质量安全控制技术。江苏省高层次创新创业人才引进计划引进人才，十三五国家重点研发计划“食品安全关键技术研发”重点专项项目首席科学家，江苏省“333高层次人才培养工程”培养对象。中国粮油学会食品分会常务理事，全国生化检测标准化技术委员会委员，特殊医学用途配方食品、特殊膳食食品抽检监测专家委员会委员。在国内外学术期刊上发表论文130余篇，其中SCI收录论文74篇，ESI高被引论文2篇，授权发明专利6项。曾分别任职于嘉里集团深圳南海油脂工业有限公司，美国Cereplast公司，有丰富的工程实践经验。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	杨玉玲	教授	南京财经大学	蛋白资源深加工与利用	
	高成成	副教授	南京财经大学	粮油食品和农业废弃物的综合利用	
	汪振炯	副教授	南京财经大学	粮食食品品质提升和副产物综合利用	
	冯潇	副教授	南京财经大学	蛋白资源深加工与利用	
	吴迪	讲师	南京财经大学	淀粉资源深加工与利用	



	程玮玮	讲师	南京财经大学	光谱快速检测、纳米材料合成修饰和电化学传感器构建
	孟令晗	讲师	南京财经大学	生物可降解包装材料、食品可接触包装材料、可食用包装材料的研发和应用



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 南京财经大学

人才团队名称	粮食储运工程与技术团队				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	粮食储藏新技术研发 储粮害虫绿色防控技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>团队近五年承担国家重点研发计划课题、国家自然科学基金、江苏省重点研发计划重点项目等各类科研项目20余项。</p> <p>代表性的科研项目</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 国家重点研发计划课题“粮油原料虫霉动态监测预警处置系统的优化与应用示范(2019YFC1605303)” 2) 国家重点研发计划任务“磷化氢替代技术研发与储粮害虫防控应用(2021YFD2100604-01)” 3) 国家自然科学基金项目“线粒体基因 ATP6和 ATP8介导赤拟谷盗低氧适应性的分子机制(32272388)” 4) 国家自然科学基金项目基于蛋白组学和 ROS 代谢的氮气气调微环境稻谷贮藏蛋白氧化保护机制(32101882) 5) 国家自然科学基金项目内膜蛋白 LqfRa 介导 dsRNA 在昆虫细胞内运输的机制研究(32102296) 6) 国家自然科学基金项目“表皮蛋白基因 CfRR2-1和 CfRR2-3介导锈赤扁谷盗对磷化氢穿透抗性的分子机制(32001915)” 7) 江苏省重点研发计划重点项目“基于分类定级检测和病虫害绿色防控的粮食保质减损关键技术与装备研发(BE2022377)” 				
人才团队取得的主要成果	<p>获重庆市自然科学奖三等奖等各类奖励4项, 在Journal of Pest Science、《中国科学》等国内外高水平期刊发表论文100余篇, 申请美国专利1项, 授权发明专利10余项, 制定国家标准、行业标准5项, 完成科技成果转化5项。</p>				
学科带头人姓名(职务、职称)	唐培安 (副院长、教授)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	西南大学	毕业时间	2009.06
移动电话	15951885967	固定电话	025-86718522	邮箱	tangpeian@163.com
通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
研究领域	粮食储藏	研究方向	粮食储藏新技术研发储粮害虫绿色防控技术		



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p>	<p>学科团队带头人唐培安，博士，教授，南京财经大学食品科学与工程学院副院长，“粮食储运工程与技术”江苏高校优秀科技创新团队带头人。入选“全国粮食行业青年拔尖人才”、江苏省“六大人才高峰”高层次人才；荣获“全国优秀粮油科技工作者”荣誉称号；近年来，主持国家重点研发计划课题、国家自然科学基金等各类科研项目20余项；在 Journal of Pest Science、《中国科学：生命科学》等国内外高水平期刊发表学术论文100余篇，获授权专利5件，制定国家标准、粮食行业标准等5项，参编教材2部、专著3部；获重庆市自然科学奖三等奖、中国粮油学会科学技术奖二等奖等奖励3项；兼任中国粮油学会储藏分会常务理事、国家粮食产业科技创新联盟副理事长、全国粮油标准化技术委员会储藏及流通分委会委员、全国粮食职业教育教学指导委员会集团化办学专门委员会副主任委员。</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>陈二虎</p>	<p>副教授</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>储粮害虫绿色防控</p>
	<p>王康旭</p>	<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>储粮害虫绿色防控</p>
	<p>吴学友</p>	<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>粮食储藏新技术研发</p>
	<p>董雪</p>	<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>粮食储藏新技术研发</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 南京财经大学

人才团队名称	植物蛋白与功能组分设计创新团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	粮油蛋白资源性能挖掘; 粮油功能组分生物活性; 粮油制品品质调控与安全
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1) 国家自然科学基金项目“菜籽蛋白高气液界面活性与其分子结构的关联机制研究 (32172147)” 2) 国家自然科学基金项目“生物3D 打印微组织传感器检测食物过敏原新方法 & 传感机制研究 (32172297)” 3) 国家自然科学基金项目“羧甲基纤维素通过静电结合抑制卵白蛋白热致凝胶的确证与机制 (32001629)” 4) 国家重点研发计划子课题“稻米、小麦、菜籽加工原料物质基础研究 (2016YFD0400201)” 5) 国家重点研发计划子课题“米糠、麸皮梯次化利用关键技术研究及高值化产品开发与示范 (2021YFD2100182)”
人才团队取得的主要成果	<p>代表性的成果获奖:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 2021 年江苏省科学技术二等奖“菜籽绿色制油及副产物高值利用关键技术”。 <p>代表性论文</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Xu, F., Yao, Y., Xu, X., Wang, M., Pan, M., Ji, S., . & Wang, L. (2019). Identification and quantification of DPP-IV-inhibitory peptides from hydrolyzed-rapeseed-protein-derived napin with analysis of the interactions between key residues and protein domains. Journal of agricultural and food chemistry, 67(13), 3679-3690. 2) Xiong, W., Li, J., Li, B*, & Wang, L*. (2019). Physicochemical properties and interfacial dilatational rheological behavior at air-water interface of high intensity ultrasound modified ovalbumin: Effect of ionic strength. Food Hydrocolloids, 97, 105210. 3) Zhao, M., Xiong, W*, Chen, B., Zhu, J., & Wang, L*. (2020). Enhancing the solubility and foam ability of rice glutelin by heat treatment at pH12: Insight into protein structure. Food Hydrocolloids, 105626. 4) Sheng, K., Jiang, H., Fang, Y., Wang, L., & Jiang, D. (2022). Emerging electrochemical biosensing approaches for detection of allergen in food samples: A review. Trends in Food Science & Technology. 5) Jiang, D., Ge, P., Wang, L., Jiang, H., Yang, M., Yuan, L., . & Ju, X. (2019). A novel electrochemical mast cell-based paper biosensor for the rapid detection of milk allergen casein. Biosensors and Bioelectronics, 130, 299-306. <p>代表性专利</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 王立峰等, 一种智能手机分析重金属离子毒性的电化学细胞传感器, 专利号:



	ZL202010772682.3 2) 王立峰等, 一种活性炭串联大孔树脂纯化菜籽肽的方法, 专利号: ZL201710971162.3 3) 王立峰等, 一种分步酶解制备高产抗炎菜籽肽的方法, 专利号: ZL201710895533.4 4) 王立峰等, 一种仿生小肠绒毛电化学细胞传感器及其应用, 专利号: ZL202110132815.5 5) 蒋栋磊等, 一种快速检测花生过敏原蛋白 Ara h2 的方法, 专利号: ZL201811572839.7				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王立峰	性别	男		
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	江南大学	毕业时间	2012.07
移动电话	13851880019	固定电话		邮箱	wanglifeng_8@163.com
通讯地址	江苏省南京市栖霞区文苑路3号			邮编	210023
研究领域	食品科学与营养	研究方向	粮油副产物高值利用		
学科带头人事迹 简介 (附一张照 片)	<p>王立峰教授致力于粮油食品资源高值化利用技术研究, 着重于全谷物食品加工特性、营养评价研究, 探索杂粮中酚类化合物功能作用的评估及机理, 利用食品组分中蛋白(肽)预防糖尿病、肥胖等代谢综合征。第一或通讯作者身份在Ultrasonics Sonochemistry, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Hydrocolloids, Food & Function, Journal of Functional Foods等杂志发表SCI/EI论文50余篇, 在《中国农业科学》《中国食品学报》等CSCD核心期刊发表论文30余篇。授权国家发明专利20余件, 公开国家发明专利40余件。参与起草国家粮油行业标准2项。</p> <p>主要社会兼职为中国粮油学会常务理事, 中国食品科学技术学会青年委员会副秘书长, 中国粮油学会食品分会副会长, 江苏省食品学会监事。同时担任科技部、教育部、农业部, 国家自然科学基金等项目评审专家, 《食品工业与科技》《食品研究与开发》杂志编委, 以及Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Hydrocolloids, Food Chemistry, Journal of Functional Food, Food & Function等杂志审稿专家。</p> <p>王立峰教授为江苏省现代农业(小麦)产业技术体系岗位科学家, 先后荣获中国食品科学技术学会杰出青年奖, 全国优秀粮油科技工作者以及江苏省科学技术二等奖。先后入选国家高层次人才计划、首批“全国粮食行业青年拔尖人才”(国家粮食和物资储备局), 江苏省“333”工程中青年科学技术带头人(江苏省委组织部), 江苏省“六大人才高峰计划”B层次培养对象(江苏省人社厅), 江苏省“双创博士”计划人选(江苏省科技厅), 江苏省“青蓝工程”优秀青年骨干教师(江苏省教育厅), 江苏省优秀硕士论文指导教师(江苏省教育厅)。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	蒋栋磊	副教授	南京财经大学	粮油品质安全	
	熊文飞	讲师	南京财经大学	粮油副产物高值利用	



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 南京财经大学

人才团队名称	食用菌保鲜与生物技术团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	团队紧密围绕食品的贮藏保鲜与生物技术开展研究工作, 主要研究方向为: 果蔬贮藏保鲜与精深加工、食品营养化学、天然活性物质与功能评价等。在果蔬贮藏保鲜方向, 探究了食用菌采后品质变化特性, 利用纳米包装材料与茉莉酸甲酯的基础和优势, 对食用菌品质控制及机制进行研究; 在食品营养与功能评价方面, 对食用菌多糖、糖蛋白及多肽等活性成分进行绿色萃取与增值加工, 并对其免疫调节、抗肥胖、抗抑郁等生理活性与机制进行探究。
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1.国家重点研发计划 (课题负责人), 快检技术的终端评价型转化研究与验证应用, 2018-2021 2.国家自然科学基金 (面上项目), MeJA 调控双孢蘑菇采后消化率降低进程中细胞壁几丁质积累机制, 2021-2024 3.国家自然科学基金 (面上项目), 低氧调控金针菇木质化品质劣变分子机制研究, 2019-2022 4.国家自然科学基金 (面上项目), MeJA 诱导双孢蘑菇中麦角甾醇积累的机制研究, 2017-2020 5.国家自然科学基金 (青年项目), 基于蛋白组学和 ROS 代谢的低氧调控金针菇贮藏品质机理研究, 2015-2017 6.国家自然科学基金 (青年项目), 阿拉伯木聚糖与绿原酸基于肠道菌群调节类花生酸代谢的协同作用与机制, 2021-2024 7.国家自然科学基金 (青年项目), 基于 PPAR 信号通路的猴头菇甾醇对脂质代谢及肠道微生态的影响及机制研究, 2022-2025 8.国家重点研发计划 (子课题), 基于成本控制的果蔬干制品微生物控制后处理技术及其快速检测装备研发, 2017-2020 9.江苏省自然科学基金项目 (优青), 低氧调控金针菇木质化品质劣变的分子机制研究, 2018-2021 10.江苏省自然科学基金 (青年), 低氧调控金针菇 ROS 代谢途径及其诱导线粒体蛋白响应机制, 2014-2017 11.江苏省农业科技自主创新项目, 食用菌营养健康食品靶向设计的精准制造技术与产品开发, 2018-2021 12.江苏省重点研发计划 (现代农业), 基于调控肠道微生态靶向设计的食用菌健康食品精准制造技术研发, 2018-2020 13.江苏省产学研合作项目, 食用菌中有害物质的分析与筛查方法的建立, 2015-2017 14.江苏省高等学校自然科学研究 (重大项目), 基于多组学分析低氧调控金针菇木质化衰老分子机制, 2018-2021



<p>人才团队取得的主要成果</p>	<p>[1] 胡秋辉、杨文建、方东路、裴斐、赵立艳、陈惠、马高兴、赵伯涛、刘庆洪、马宁、姜建新，食用菌精深加工关键技术创新与应用，江苏省人民政府，江苏省科学技术奖一等奖，2020.03，2/11；</p> <p>[2] 方勇、胡秋辉、刘昆仑、裴斐、杨文建、赵立艳、马宁、宗良纲、顾振新，胡兴锁，富硒农产品的生物强化及其加工技术应用，教育部高等学校科学研究优秀成果奖—科技进步奖二等奖，2018.02，5/10；</p> <p>[3] 曹崇江、杨文建、陈杭君、吴伟杰、韩强，新型复合包装材料制备及其在食品贮藏保鲜方面的应用，中国商业联合会服务业科技创新奖一等奖，2016.12，2/5；</p> <p>[4] 杨文建，2021年中国产学研合作创新与促进奖，产学研合作促进奖(个人)，2022.1；</p> <p>[5] 杨文建，2020年度江苏省高等学校知识产权研究会“知识产权工作先进个人”。</p>				
<p>学科带头人姓名(职务、职称)</p>	<p>杨文建 科研处副处长</p>	<p>性别</p>	<p>男</p>		
<p>学科带头人最高学历</p>	<p>博士</p>	<p>毕业院校</p>	<p>南京农业大学</p>	<p>毕业时间</p>	<p>2012.06</p>
<p>移动电话</p>	<p>15060524273</p>	<p>固定电话</p>	<p>025-86718566</p>	<p>邮箱</p>	<p>lingwent@163.com</p>
<p>通讯地址</p>	<p>江苏省南京市栖霞区文苑路8号</p>			<p>邮编</p>	<p>210023</p>
<p>研究领域</p>	<p>食用菌采后品质控制、营养与健康、食用菌加工与制造、食用菌生物工程等</p>			<p>研究方向</p>	<p>食品科学</p>
<p>学科带头人事迹简介(附一张照片)</p>	<p>团队带头人杨文建教授，南京财经大学科研处副处长。主持国家级和省部级项目10余项，近5年发表学术论文85篇，其中SCI论文56篇，80%以上为JCR-Q1分区论文。其中，Food Chemistry, 2016, 196: 860-866入选ESI前1%高被引论文，Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2019, 67: 8773-8782入选食品领域TOP期刊封面报道论文，授权国家发明专利12项，美国专利1项，制定行业和团体标准5项。以主要完成人获得江苏省科学技术一等奖1项、教育部科技进步二等奖1项、中国商业联合会服务业科技创新一等奖1项，先后入选江苏省六大人才高峰计划、江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人、江苏省优秀青年基金获得者等多项人才项目。</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>谢旻皓</p>		<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>食品科学</p>	
<p>刘建辉</p>		<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>食品科学</p>	
<p>徐辉</p>		<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>食品科学</p>	
<p>苏安祥</p>		<p>讲师</p>	<p>南京财经大学</p>	<p>食品科学</p>	



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：安徽农业大学

人才团队名称	粮油精深加工与品质控制创新团队				
人才团队所在单位	安徽农业大学茶与食品科技学院				
人才团队的主要研究方向	粮油及其副产品高值化利用、粮油化学与品质控制、粮油营养与功能性评价				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1.大环糊精的定向修饰及其包埋风味物质的控释机理研究(国家自然科学基金, 32172162, 58万元, 2022.01-2025.12)</p> <p>2.食叶草蛋白与黄酮类化合物的自组装行为及互作机制(国家自然科学基金, 32201972, 30万元, 2023.01-2025.12)</p> <p>3.鸡蛋中氟喹诺酮类抗生素比率荧光检测探针设计及抗干扰机制研究(国家自然科学基金, 32202159, 30万元, 2023.01-2025.12)</p> <p>4.大豆球蛋白加工环节多尺度结构及互作调控机制研究(国家自然科学基金区域创新发展联合基金重点项目, U22A20548, 30万, 2023.1.1-2026.12.31)</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>2022年度, 新增国家级科研项目4项、省级项目8项以及横向项目2项; 主持获得安徽省教学成果一等奖1项, 指导毕业硕士研究生10余名; 在Journal of Cleaner Production等国际权威期刊发表SCI论文12篇(其中IF > 10的4篇)、EI论文3篇、中文核心2篇; 申请专利5项, 授权国家发明专利1项; 开发茶籽油油凝胶、红薯全粉粉丝、小麦次粉饼干、低GI糯米粉、豌豆蛋白固体饮料、有机磷农药残留荧光快速检测试剂盒、谷物中玉米赤霉烯酮快速检测试剂盒等产品。</p>				
学科带头人姓名(职务、职称)	周裔彬	性别	男	毕业时间	1991.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国海洋大学	邮箱	zhouyibin@ahau.edu.cn
移动电话	13095515977		固定电话	0551-65786031	
通讯地址	安徽农业大学茶与食品科技学院			邮编	230036
研究领域	食品化学、粮油精深加工与品质控制	研究方向	食品化学、农副产品精深加工		



<p>学科带头人事迹简介 (附一张照片)</p> 	<p>周裔彬，博士后，江西九江人。现为安徽农业大学茶与食品科技学院副院长，教授，博士生导师，省级教学名师。安徽省食品营养与卫生专业教育委员会副主任；安徽省食品科学与工程专业教育委员会委员；中国粮油协会有面制品分会和食品分会理事；安徽省食品科学技术学会副理事长；安徽省农产品加工创新战略联盟理事；安徽省农产品加工产业体系粮油岗位专家。主要从事粮油加工、碳水化合物的结构及其改性、食品体系相变与品质控制、谷类营养与安全评价等方面的教学与研究。主持和参与国家基金、国际交流与合作、科技部成果转化、留学基金、省攻关和科技计划等省部级项目近14项；发表论文180多篇，其中43篇被SCI收录；获授权发明专利6项，成果转化4项；获省教学成果特等奖1项、一等奖3项、三等奖1项；省科学技术成果进步三等奖1项；主编《粮油加工工艺学》《粮油加工实验指导书》《食品化学》教材，及参编《Food Chemistry》1部。</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>刘英男</p>	<p>特任教授</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>食品质量与安全与品质控制</p>
	<p>王永泉</p>	<p>特任教授</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>粮油食品与植物蛋白加工与制造</p>
	<p>肖亚庆</p>	<p>副教授</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>植物蛋白资源高值化加工与综合利用</p>
	<p>刘抗</p>	<p>副教授</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>粮油化学与营养健康</p>
	<p>李诗义</p>	<p>特任副教授</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>油脂加工与品质调控</p>
	<p>张强</p>	<p>讲师</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>粮油加工及设备</p>
	<p>余振宇</p>	<p>讲师</p>	<p>安徽农业大学茶与食品科技学院</p>	<p>粮油深加工及副产物综合利用</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 西南大学食品科学学院

人才团队名称	西南大学食品碳水化合物资源创新开发与利用团队
人才团队所在单位	西南大学食品科学学院
人才团队的主要研究方向	粮油加工、功能性碳水化合物、粮油加工剩余物高值化利用、传统粮油食品加工技术创新传承与现代化
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家重点研发计划子课题 (2021YFD2100101): 谷物原料加工适应性及调控分子机制 (2021-2026) 2. 国家重点研发计划子课题 (2016YFD0400204-2): 果蔬典型加工过程中品质功能劣变与保质减损及其调控机理 (2016-2020) 3. 国家自然科学基金委面上项目 (31771932): 辛烯基琥珀酸 β-葡聚糖酯胶束的热稳定性及其调控机制 (2018-2021)。 4. 国家自然科学基金面上项目 (32272239), 老化提升淀粉基食品热膨化特性的机制研究 (2023-2026) 5. 国家自然科学基金面上项目 (31871837), 介质湿度对热风干燥粉丝品质形成的调控机制研究 (2019-2022) 6. 国家自然科学基金面上项目, 组氨酸甲基化及氧化铁光催化对甲壳素多糖单加氧酶的催化机制研究 (2022-2025) 7. 国家自然科学基金青年科学基金项目 (31601401), 酸浆法改善淀粉的粉丝加工适性机制研究 (2017-2019) 8. 国家自然科学基金青年科学基金项目 (31701610), 米糠油中谷维素的热降解及稳定性调控机制 (2018-2020)
	<p>授权专利</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 赵国华, 陈嘉, 叶发银, 高丽, 雷琳, 周韵, 一种基于手机摄像功能的甘薯多酚氧化酶活性快速测定方法, ZL 2017 1 1147352.X 2. 赵国华, 叶发银, 吕霞, 雷琳, 一种双功能新型变性淀粉及其制备方法, ZL 2017 1 0866086.X 3. 赵国华, 刘嘉, 王依然, 豆渣桃片糕及其制备方法, ZL 2011 1 0254976.8 4. 赵国华, 明建, 陈嘉, 刘嘉, 李峰, 基于主成分分析的葛根粉掺假鉴别方法, ZL 2010 1 0559255.3 5. 赵国华, 明建, 刘嘉, 邱丹丹, 基于最小偏二乘法的酿造酱油和配制酱油的鉴别方法, ZL 2010 1 0560079.5 6. 赵国华, 刘学权, 刘嘉, 向蓉, 明建, 马铃薯羧甲基淀粉的制备方法, ZL 2010 1 10182544.6 7. 赵国华, 明建, 张柯, 果蔬湿面及其保鲜方法, ZL 2010 1 0182430.1 8. 赵国华, 吴振, 刘嘉, β-葡聚糖-茶多酚复合物及应用, ZL 2010 1 0186260.4 9. 赵国华, 明建, 李慧勤, 王鹏, 面筋蛋白替代品及其应用, ZL 2010 1 0522962.5



<p>人才团队取得的 主要成果</p>	<p>10. 赵国华, 汪美凤, 郑刚, 膳食纤维的二氧化碳爆破挤压改性方法, ZL 2010 1 0168768.1</p> <p>11. 赵国华, 刘嘉, 利用离子液体提高豆渣中水溶性膳食纤维含量的方法, ZL 2013 1 0537561.0</p> <p>12. 赵国华, 彭见林, 染料木素水凝胶的复合物及其制备方法, ZL 2011 1 044261.9</p> <p>科研奖励:</p> <p>1. 叶发银, 赵国华, 陈嘉, 明建, 葛先萍, 黄廷刚, 朱彬, 章道明. 粉条传统加工工艺挖掘及创新利用, 中国粮油学会, 科学技术奖, 二等, 2021</p> <p>代表性论文:</p> <p>1. Yonglin He, Fayin Ye, Zehua Zhang, Yiyuan Zou, Sheng Li, Jia Chen, Guohua Zhao*. (2023) Unraveling the regulating mechanisms of moisture content in the puffing of sweet potato starch gel. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 233: 123490.</p> <p>2. Zhenjiang Zhou, Sheng Li, Yiyuan Zou, Lin Lei, Yun Zhou, Damao Wang, Fayin Ye, Guohua Zhao*. (2023) Coating peanut shell lignin nanospheres with gelatin via non-covalent adsorption: Key parameters, consequences, and underlying interactions. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 233: 123607.</p> <p>3. WU Z, LI H, ZHAO X, et al. Hydrophobically modified polysaccharides and their self-assembled systems: A review on structures and food applications[J]. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 2022, 284: 119182.</p> <p>4. ZHOU Z, YE F, LEI L, et al. Fabricating low glycaemic index foods: Enlightened by the impacts of soluble dietary fibre on starch digestibility[J]. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 2022, 122: 110 - 122.</p> <p>5. YUAN T, YE F, CHEN T, et al. Structural characteristics and physicochemical properties of starches from winter squash (<i>Cucurbita maxima</i> Duch.) and pumpkin (<i>Cucurbita moschata</i> Duch. Ex Poir.)[J]. <i>Food Hydrocolloids</i>, 2022, 122: 107115.</p> <p>6. TAO J, LIU L, MA Q, et al. Effect of γ-oryzanol on oxygen consumption and fatty acids changes of canola oil[J]. <i>LWT</i>, 2022, 160: 113275.</p> <p>7. Yun Zhou, Sushil Dhital, Chenyang Zhao, Fayin Ye, Jia Chen, Guohua Zhao*. (2020). Dietary fiber-gluten protein interaction in wheat flour dough: Analysis, consequences and proposed mechanisms. <i>Food Hydrocolloids</i>, 2021, 111: 106203.</p> <p>8. WU Z, GAO R, ZHOU G, et al. Effect of temperature and pH on the encapsulation and release of β-carotene from octenylsuccinated oat β-glucan micelles[J]. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 2021, 255: 117368</p> <p>9. Qinyue Zheng, Yuan Tian, Fayin Ye, Yun Zhou*, Guohua Zhao*. (2020). Fabrication and application of starch-based aerogel: Technical strategies. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 99: 608-620.</p> <p>10. Zhen Wu, Chenyang Zhao, Yongxia Huang, Fayin Ye, Guohua Zhao*. (2020). Molecular mechanism underlying the effects of temperature and pH on the size and surface charge of octenylsuccinated oat β-glucan aggregates. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 237, 116115.</p> <p>11. Fayin Ye, Jinfeng Li, Guohua Zhao*. (2020). Physicochemical properties of</p>
-------------------------	---



	<p>different-sized fractions of sweet potato starch and their contributions to the quality of sweet potato starch. Food Hydrocolloids, 108, 106023.</p> <p>12. Fayin Ye, Li Xiao, Yanan Liang, Guohua Zhao*. (2019). Spontaneous fermentation tunes the physicochemical properties of sweet potato starch by modifying the structure of starch molecules. Carbohydrate Polymers, 213: 79-88.</p> <p>13. Shuanghong Li, Fayin Ye, Yun Zhou, Lin Lei, Guohua Zhao*. (2019). Rheological and textural insights into the blending of sweet potato and cassava starches: In hot and cooled pastes as well as in fresh and dried gels. Food Hydrocolloids, 89: 901-911.</p> <p>14. Zhen Wu, Chenyang Zhao, Ruohua Li, Fayin Ye, Yun Zhou, Guohua Zhao*. (2019). Insights into micellization of octenylsuccinated oat β-glucan and uptake and controlled release of β-carotene by the resultant micelles. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 67(26): 7416-7427.</p> <p>15. Zhuoya Xiang, Fayin Ye, Yun Zhou, Guohua Zhao*. (2018). Performance and mechanism of an innovative humidity-controlled hot-air drying method for concentrated starch gels: A case of sweet potato starch noodles. Food Chemistry, 269: 193-201.</p> <p>16. Jing Li, Fayin Ye, Lin Lei, Guohua Zhao*. (2018). Combined effects of octenylsuccination and oregano essential oil on sweet potato starch films with an emphasis on water resistance. International Journal of Biological Macromolecules, 115: 547-553.</p> <p>17. Yang Wang, Fayin Ye, Jia Liu, Yun Zhou, Lin Lei, Guohua Zhao*. (2018). Rheological nature and dropping performance of sweet potato starch dough as influenced by the binder pastes. Food Hydrocolloids, 85: 39-50.</p> <p>18. Jinfeng Li, Fayin Ye, Lei Lin, Yun Zhou, Guohua Zhao*. (2018). Joint effects of granule size and degree of substitution on octenylsuccinated sweet potato starch granules as Pickering emulsion stabilizers. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 66(17): 4541-4550.</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	赵国华(副校长、 二级教授)	性别	男	毕业时间	2001.06
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	西南农业大学	邮箱	zhaogh@swu.edu.cn
移动电话	13983703172	固定电话	023-68252118		
通讯地址	重庆市北碚区天生路2号			邮编	400715
研究领域	功能性碳水化合物	研究方向	非消化性碳水化合物化学与营养		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>赵国华，曾获全国优秀科技特派员、重庆市学术技术带头人、重庆市“巴渝”学者、重庆市首批高等学校优秀人才资助计划获得者等荣誉，是教育部食品科学与工程教学指导委员会委员。承担国家自然科学基金项目、国家重点研发计划、863子课题、国家科技支撑计划等国家级项目10余项，重庆市地方标准2项，在Trend Food Sci Tech、Crit Rev Food Sci Nutr、J Agric Food Chem、Food Chem、Food Hydrocolloid等行业Top期刊发表文章90余篇。秉持应用基础研究及产业技术服务并重，其中建立的膳食纤维体内代谢物短链脂肪酸测定方法被Nature等期刊论文多次引用；膳食纤维与多酚协同降糖机制为藏区民族膳食的健康效应提供了有力的科学证据；漏粉法粉条工业配粉、粉</p>				



团流变控制、湿热联合干燥等技术实现了粉丝加工从经验到科学的转变，有力支撑了传统食品工业化改造。在成果转化应用方面，先后服务重庆、四川、山东、陕西、云南、贵州等地近100家企业，开发应用食品品质快速检测技术、湿态粉条保鲜技术、膳食纤维品质改良技术等30余项，产业化高膳食纤维挂面、方便自热酸辣粉、魔芋固体饮料、甘薯代餐粉等新产品50多个，累计创造经济效益超过10亿元。

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	叶发银	教授	西南大学食品科学学院	淀粉科学、传统粮油食品现代化
	王大毛	教授	西南大学食品科学学院	功能性碳水化合物
	雷琳	副教授	西南大学食品科学学院	粮油加工剩余物高值化利用
	周韵	副教授	西南大学食品科学学院	粮油加工、功能性碳水化合物
	陈嘉	讲师	西南大学食品科学学院	粮油加工



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：上海市普陀区粮食和物资储备局

人才团队名称	应急响应情报团队
人才团队所在单位	华东师范大学经济与管理学部
人才团队的主要研究方向	<p>特大城市粮食和物资储备应急响应情报体系构建</p> <p>现代城市突发事件层出不穷，面向突发事件（如近期的新冠肺炎疫情）的应急响应，通常离不开大量的信息收集、分析和传递工作，而最终的决策更是离不开全面和准确的情报体系。然而，现阶段情报系统和决策部门在突发事件中往往都是独立运转，这导致在一些发生过的突发事件中，决策部门缺少有力的情报支持，或是情报系统无法及时介入应急响应决策过程，致使系列应急决策的快速响应无法达到最理想的效果。因此，建立应急响应情报体系融入突发事件决策全过程，将有助于提高响应速度和决策效果。</p> <p>应急响应情报体系是一个以大数据环境为基、情报技术为力、情报流控制为策、应急决策为标的新型情报体系，适合处理需要快速反应的紧急情况，它应成为智慧城市建设中的重要组成部分，能够推进城市治理制度创新、模式创新、手段创新等，继而全面提升城市应急治理能力。该体系构建着重从以下几个方面展开：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 应急响应情报采集系统； (2) 情报处理系统； (3) 情报组织系统； (4) 情报分析系统； (5) 情报评价系统； (6) 应急响应知识库。 <p>通过以上各内容建设，构成了完整的应急响应情报体系，可将情报系统融入突发事件决策的全过程，为突发事件的预警、发现、处置、善后、评估提供强大的情报支持，如：事前，通过情报的采集和分析进行预警；事中，通过情报、知识库和案例库、情报分析模型等支持决策；事后，通过舆情分析、情报采集等方式对处置的实际效果进行总结与评估。</p>
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>——学科带头人近五年部分课题项目</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 2021年上海市人民政府决策咨询研究重点课题招标项目“进一步加大大市高新技术企业培育力度研究”（2021-A-017-A）； ➢ 2021年上海市经济和信息化委员会重点研究课题“数字化转型全球浪潮及其比较分析”； ➢ 2020年上海市软科学研究重点项目“上海重点产业领域科技创新人才发展研究——以集成电路领域为例”（20692116900）； ➢ 2019年上海市人民政府决策咨询研究重点专项课题招标项目“上海产业大数据与产业链水平提升研究”（2019-AZ-020）； ➢ 2019年上海市软科学研究重点项目“上海创新策源能力评价指标体系研究——信息计量视角”（19692101100）； ➢ 2018年国家社科基金项目“图书馆智慧空间的理论构建与实践应用研究”



	(18BTQ028); > 2018年上海市人民政府决策咨询研究重点课题招标项目“依托大科学设施群推进国际科技合作研究”(2018-A-007); > 2018年上海市软科学研究重点项目“大数据环境下科技领域潜力人才挖掘及监控方法研究”(18692110900); > 2018年上海市软科学研究重点项目“科技企业大数据的组织与利用模式研究”(18692110800);				
人才团队取得的主要成果	人才团队在大数据平台搭建、情报处理与分析、智能社会治理等诸多方面有深入研究和丰富积累,近五年发表各类学术论文两百余篇;同时在决策咨询方面广泛调研、长期跟踪,积极建言资政,先后有二十余篇专报获省部级以上领导肯定性批示或部门采纳。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	许鑫(教授)	性别	男	毕业时间	2007.06
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	南京大学	邮箱	xxu@infor.ecnu.edu.cn
移动电话	13501707462	固定电话	021-62235067		
通讯地址	上海市普陀区3663号华东师范大学经济与管理学部			邮编	200062
研究领域	情报学	研究方向	应急情报、科技情报、认知对抗		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>许鑫,华东师范大学信息管理系教授、博士生导师,现任华东师范大学人文与社会科学研究院副院长,上海高校智库主任;曾任华东师范大学工商管理学院书记、副院长,商业分析实验中心主任;兼任教育部教学指导委员会委员、上海MBA教指委秘书长。许鑫教授研究领域主要包括商业分析、企业创新、大数据情报技术等方面。</p> <p>近五年先后主持承担了省部级以上纵向课题15项(平均每年新增2项省部级以上课题),其中包括国家社科基金一般项目1项(2018),国家社科基金重大子项2项(2021&2019),上海市哲社项目2项(2020&2017),上海市艺科项目1项(2016),上海市浦江人才1项(2016),上海市人民政府决策咨询研究重点课题3项(2021、2019、2018),上海市软科学研究重点项目4项(2020、2019、2018、2017),上海市经信委项目1项(2021);完成包括华东师范大学“幸福之花”先导研究基金项目在内校级项目8项。</p> <p>近五年出版图书9部,包括学术专著3本,《竞争情报分析方法及应用》(科学技术文献出版社,2021)、《非遗信息资源开发与利用》(华东师范大学出版社,2021)、《UGC模式下的在线健康信息分析》(上海科学技术文献出版社,2019),编著或主编教材4本,编著案例集2本;发表各类学术论文129篇,其中SSCI期刊论文3篇(一作2篇),国内权威期刊论文11篇(一作5篇),7篇第一作者论文被中国人民大学书报资料中心复印报刊资料全文转载,有关成果先后获上海哲社优秀成果一等奖(2018)和二等奖(2016),2016年获“中国人文社科最具影响力青年学者”称号和</p>				
					



	<p>上海市浦江人才计划资助。</p> <p>截止 2022 年，在 CNKI 数据库中论文被下载，总被引 4193 次，H 指数 30；近五年来在 CSSCI 期刊组稿专题论文 7 组 39 篇，取得学界高度认可。在决策咨询方面，作为负责人推进上海高校智库建设，近五年来有 20 余篇专报受到省部级以上领导肯定性批示或同级政府部门采纳（其中 1 篇专报获副国级批示），同时在澎湃开设专栏，发表智库文章 30 余篇，建言资政服务社会。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	冯学钢	教授	华东师范大学经济与管理学部	城市现代服务
	高恩新	教授	华东师范大学经济与管理学部	应急管理
	侯经川	教授	华东师范大学经济与管理学部	信息经济学
	曹艳春	教授	华东师范大学经济与管理学部	社会保障
	蔚海燕	副教授	华东师范大学经济与管理学部	知识管理
	阮光册	副教授	华东师范大学经济与管理学部	竞争情报
	贺国秀	讲师	华东师范大学经济与管理学部	大数据分析



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：江西工业贸易职业技术学院

人才团队名称	国家粮食产业（集装箱散粮运输载具）技术创新中心				
人才团队所在单位	江西工业贸易职业技术学院				
人才团队的主要研究方向	散粮运输载具及粮库粮情信息化				
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	面向中储粮直属库、省属粮库和粮企开展散粮运输、装卸、出入库、粮库储粮信息化管理调研，并与企业产研合作研发散粮一种运输载具自动化集装设备、一种集装式自动化卸粮箱、粮库粮温智能化管理系统等				
学科带头人姓名（职务、职称）	潘桂根（首席研究员、技师、讲师）	性别	男	毕业时间	2004.06
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	江西农业大学	邮箱	461495661@qq.com
移动电话	13576953986	固定电话	079183777877		
通讯地址	江西省南昌市红谷滩区红角洲嘉言路699号江西工业贸易职业技术学院			邮编	330038
研究领域	粮机装备	研究方向	粮库散粮出入库、粮库粮情智能温控系统		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>潘桂根，男，1981年9月，祖籍婺源，讲师，技师，国家粮食产业（集装箱散粮运输载具）技术创新中心领办人和首席研究员，主攻散粮运输载具设计、安装、调试和应用推广。</p> <p>潘桂根同志，带领团队先后深入江西农业大学、南昌大学、河南工业大学、江铃汽车、东莞中集、省内各粮库粮企实地调研。中央储备粮南昌直属库和吉水直属库2家13次、荆山粮库和温圳粮库2家4次、地方粮库4家7次、粮食加工企业5家20次、高校3家18次、江铃汽车12次、小型车厢加工企业6家6次、东莞中集专用车有限公司实地调研1次，接待来访企业东莞中集合作洽谈1次，与企业共同展开第三方调研1次。研发一种集装型散粮运输箱，参加第十八届粮食产销协作洽谈会和第四届粮食交易大会科技展。</p> <p>在思想政治方面。潘桂根同志政治素质高，党性观念强，具有善于从大局出发考虑问题，热爱教学育人事业，深入装备制造企业生产一线，自觉践行工匠精神，恪守学术诚信。</p> <p>工作业绩方面。潘桂根同志工作能力强，作风务实、善于学习，在教学岗位上能长期出色完成教学育人任务。近5年，其本人参加第二届、第三届中国技能大赛均获</p>				
					



	<p>得三等奖；指导学生参加第二届、第三届中国技能大赛分别获得三等奖3人次、二等奖3人次；先后荣获“第六届江西省优秀高技能人才‘能工巧匠’”荣誉、“江西省技术能手”称号等。</p> <p>在技术推广方面。潘桂根同志深入江铃智能装备中心一线挂职锻炼，协助企业人员完成边护栏焊接机器人工作站，实现边护栏焊接自动化。主动承担国家粮食产业（集装型散粮运输载具）技术创新中心研发工作，开展藏粮于技运输载具研发与运用，具备同行公认的技术技能，具有广泛的影响力和社会效益。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	潘桂根	讲师	江西工业贸易职业技术学院	散粮运输载具和粮情检测
	王帆	讲师	江西工业贸易职业技术学院	粮库粮情检测信息化
	段建雄	讲师	江西工业贸易职业技术学院	粮库出入库装备设计
	黎瀚鸿	讲师	江西工业贸易职业技术学院	装备设计电子电路设计制作





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	粮油储藏与品质控制
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	储粮害虫综合防治、粮油品质控制与分析
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>(1) 科技部“十三五”国家重点研发项目, 2019YFC1605304-4, 粮油质量安全过程保障与追溯技术集成与示范——课题4“粮油原料杀虫过程监控及效果评价体系优化与应用示范”, 2019-12至2022-01;</p> <p>(2) 国家自然科学基金委员会面上项目, 嗜虫书虱类胰岛素信号途径及其对生殖适应性的调控作用, 31871975, 2019-01至2022-12 ;</p> <p>(3) 国家自然科学基金青年项目, 肠道共生微生物影响赤拟谷盗化学通讯的机制研究31601890, 2017;</p> <p>(4) 国家科技部, “十三五”国家重点研发项目2016YFD0401004, 粮食收储保质降耗关键 技术研究与装备开发 子课题“储粮书虱天敌生防关键技术研究”, 2016-10至2020-12;</p> <p>(5) 国家自然科学基金面上项目, 3157231, 赤拟谷盗信息素生物合成关键基因鉴定及激素调控机制的研究, 2015-10至2018-12;</p> <p>(6) 国家自然科学基金面上项目, 3157231, 耐热β-半乳糖苷酶在枯草杆菌芽孢表面展示过程中酶活影响因素与构象变化分析 (31701535), 2018-2020;</p> <p>(7) 国家自然科学基金委员会青年项目, 31601447 基于DDFT方法及分子结构解析红曲色素的光降解机理, 2017.1.1-2019.12.31;</p> <p>(8) 国家自然科学基金委员会青年项目, 32202294, HIF-1α介导 FASN 调控鞘脂代谢重塑在绿豆象低氧应激响应中的作用机制, 2022-01至2025-12;</p> <p>(9) 国家自然科学基金委员会面上项目, 32272531, 大肠埃希菌调控的脂质代谢在赤拟谷盗磷化氢抗性形成过程中的作用, 2023-2026。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>团队成员结构合理其中教授1人, 副教授3人, 讲师3人。团队成员担任中国粮油学会储藏分会理事, 河南省昆虫协会常务理事, 河南省核学会常务理事, 河南省预防医学会病媒生物控制专业委员会等重要职务。该团队一直承担着我国粮油储藏领域的项目课题, 近期承担并完成的国家“十三五”国家科技攻关与国家科技支撑计划及国家自然科学基金等科研项目。在粮油储藏科学与技术、储藏物害虫综合治理研究等领域做出了突出的贡献, 不仅有力地促进了我国仓储行业的科技发展并在国际上具有领先的地位。</p> <p>[1] Zhengyan Wang*, Wenfang Wang, Yujie Lu. Biodegradation of insecticides by gut bacteria isolated from stored grain beetles and its implication in host insecticide resistance. Journal of Stored Products Research, 2022, 96: e101943.</p> <p>[2] Shiyuan Miao, Suisui Wang, Binbin Yang, Zhengyan Wang, Yujie Lu*, Yonglin Ren.</p>



Functional analysis of vitellogenin and juvenile hormone-mediated regulation in a Psocoptera insect *Liposcelis entomophila* (Enderlein). *Journal of Stored Products Research*, 2021, 94: e101885.

[3] Shiyuan Miao, Binbin Yang, Suisui Wang, Zhengyan Wang, Yujie Lu*. Identification of reference genes for normalization of gene expression in *Liposcelis entomophila* (Psocoptera: Liposcelididae). *Journal of Asia-Pacific Entomology*, 2021, 24(4): 1206-1215.

[4] Suisui Wang, Shiyuan Miao, Binbin Yang, Zhengyan Wang, Qian Liu, Ruidong Wang, Xin Du, Yonglin Ren, Yujie Lu*. Initial characterization of the vitellogenin receptor from a Psocoptera insect: Function analysis and RNA interference in *Liposcelis entomophila* (Enderlein). *Journal of Stored Products Research*, 2021, 92: e101803.

[5] Yujie Lu*, Zhengyan Wang, Wenduo Wang, Yamei Pan. Effects of sublethal fumigation with phosphine on the reproductive capacity of *Liposcelis entomophila* (End.) (Psocoptera: Liposcelididae). *International Journal of Pest Management*, 2020, 66(1): 75-81.

[10]王争艳, 胡海生, 余佳欣, 罗琼, 鲁玉杰. 一种粮堆诱捕器. 202110476235.8 (授权发明专利)。

[11]王争艳, 任潇靓, 罗琼, 胡海生, 鲁玉杰. 一种飞行害虫诱捕器. 202110476241.3 (授权发明专利)。

[12]王争艳, 徐小虎, 罗琼, 杨斌斌, 鲁玉杰. 一种昆虫趋光行为测定装置. 202010592550.2 (授权发明专利)。

[13]王争艳, 胡海生, 王宇恒, 罗琼, 鲁玉杰. 一种粮面用诱捕器. 202110537179.4 (授权发明专利)。

[14]Mingming Wang, Fayin Ye, He Wang, Ruijin Yang*, et al. Highly Efficient production and simultaneous purification of lactulose via isomerization of lactose through an innovative sustainable anion-extraction process[J]. *ACS Sustainable Chemistry and Engineering*, 2020, 8(8): 3465-3476.

[15]Mingming Wang, Fayin Ye, He Wang, Habtamu Admassud, Mohammed A.A. Gasmallaa, Xiao Hua*, Ruijin Yang*. High efficiency selective and reversible capture of lactulose using new boronic acid-functionalized porous polymeric monoliths[J]. *Chemical Engineering Journal*, 2019, 370: 1274-1285.

[16]Mingming Wang, He Wang, Yinghui Feng, Qinrui Xu, Habtamu Admassu, Ruijin Yang*, Xiao Hua*. Preparation and characterization of sugar-assisted cross-linked enzyme aggregates (CLEAS) of recombinant cellobiose 2-epimerase from *Caldicellulosiruptor saccharolyticus* (CsCE)[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2018, 66(29): 7712-7721.

[17] Sufen Cui; Jinwei Wang; Haifeng Li; Ran Fang; Xin Yu; Yujie Lu ; Microencapsulation of Capsaicin in Chitosan Microcapsules: Characterization, Release Behavior, and Pesticidal Properties against *Tribolium castaneum* (Herbst), *Insects*, 2023, 14(1): 27 .

[18]Sufen Cui, Yunlong Wu, Zheyu Cui, Peng He, Nianting Huang, Wei Xu, Jinlong Hu, Low-frequency ultrasound-assisted biosynthesis and characterization of ZnO nanoparticles using *Bacillus thuringiensis* against *Tribolium castaneum* (Coleoptera, Tenebrionidae), *Materials Letters*, 2023, 341: 134158.

[19] 崔素芬; 鲁玉杰; 刘志诚; 邱江平 ; 储粮害虫低氧应答机制的研究进展, 中



- 国粮油学报, 2021, 36(8): 169-176.
- [20]Sufen Cui; Lei Wang; Long Ma; Yali Wang; Jiangping Qiu; Zhicheng Liu; Xueqing Geng ; Comparative transcriptome analyses of adzuki bean weevil (*Callosobruchus chinensis*) response to hypoxia and hypoxia/hypercapnia, *Bulletin of Entomological Research*, 2019, 109(2): 266-277 .
- [21] Sufen Cui; Lei Wang; Jiangping Qiu; Xueqing Geng; Zhicheng Liu ; Effects of hypoxia/hypercapnia on the metabolism of *Callosobruchus chinensis* (L.) larvae, *Journal of Stored Products Research*, 2019, 83: 322-330 .
- [22]Sufen Cui; Lei Wang; Jiangping Qiu; Zhicheng Liu; Xueqing Geng ; Comparative metabolomics analysis of *Callosobruchus chinensis* larvae under hypoxia, hypoxia/hypercapnia and normoxia, *pestmanagement science*, 2016, 73(6): 1267-1276 .
- [23]Mingming Wang, Fayin Ye, HeWang,Habtamu Admassu, Feng Yinghui, Xiao Hua*,Ruijin Yang*. Phenylboronic acid functionalized adsorbents for selective and reversible adsorption of lactulose from syrup mixtures[J]. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2018, 66(35): 9269-9281.
- [24] Bin-Bin Yang; Shi-Yuan Miao Shi-Yuan Miao; Yu-Jie Lu; Sui-Sui Wang; Zheng-Yan Wang; Ya-Ru Zhao ; Involvement of Methoprene-tolerant and Kruppel homolog 1 in juvenile hormone-mediated vitellogenesis of female *Liposcelis entomophila* (End.) (Psocoptera: Liposcelididae), *Arch Insect Biochem Physiol* , 2022, 112(1) .
- [25]Shiyuan Miao Shiyuan Miao; Suisui Wang; Binbin Yang; Zhengyan Wang; Yujie Lu; Yonglin Ren ; Functional analysis of vitellogenin and juvenile hormone-mediated regulation in a Psocoptera insect *Liposcelis entomophila* (Enderlein), *Journal of Stored Products Research* , 2021, 94:101885 .
- [26] Suisui Wang; Shiyuan Miao Shiyuan Miao; Binbin Yang; Zhengyan Wang; Qian Liu; Ruidong Wang; Xin Du; Yonglin Ren; Yujie Lu ; Initial characterization of the vitellogenin receptor from a Psocoptera insect: Function analysis and RNA interference in *Liposcelis entomophila* (Enderlein), *Journal of Stored Products Research*, 2021, 92: 101803 .
- [27] Shiyuan Miao Shiyuan Miao; Binbin Yang; Suisui Wang; Zhengyan Wang; Yujie Lu ; Identification of reference genes for normalization of gene expression in *Liposcelis entomophila* (Psocoptera: Liposcelididae), *Journal of Asia-Pacific Entomology*, 2021, 24(4): 1206-1215.
- [28]He Wang*, Xiaomin Jiang, Yongchang Qian, Lianghong Yin. Constructing an efficient *Bacillus subtilis* spore display by using cohesin-dockerin interactions[J]. *Molecules*, 2021, 26(4): 1186.
- [29] He, P.; Wu, Y.; Wang, J.; Ren, Y.; Ahmad, W.; Liu, R.; Ouyang, Q.; Jiang, H.; Chen, Q., Detection of mites *Tyrophagus putrescentiae* and *Cheyletus eruditus* in flour using hyperspectral imaging system coupled with chemometrics [J]. *Journal of Food Process Engineering* 2020, 43 (6),13386.
- [30] He, P.; Hassan, M. M.; Tang, F.; Jiang, H.; Chen, M.; Liu, R.; Lin, H.; Chen, Q., Total fungi counts and metabolic dynamics of volatile organic compounds in paddy contaminated by *Aspergillus niger* during storage employing Gas Chromatography-Ion Mobility Spectrometry [J]. *Food Analytical Methods* 2022.
- [31] He, P.; Yang, W.; Ali, S.; Lin, H.; Jiang, H.; Shi, Z.; Li, H.; Chen, Q., A solid-phase



	<p>porphyrin and boron-dipyrromethene sensing platform for the infestation detection of two main hidden pests in rice [J]. Sensors and Actuators B: Chemical 2022, 364, 131843.</p> <p>[32] He, P.; Hassan, M. M.; Yang, W.; Shi, Z.; Zhou, X.; Xu, Y.; Ouyang, Q.; Chen, Q., Rapid and stable detection of three main mycotoxins in rice using SERS optimized AgNPs@K30 coupled multivariate calibration [J]. Food Chemistry 2022, 398: 133883.</p> <p>[33] Xu, Y.; He, P.; Ahmad, W.; Hassan, M. M.; Ali, S.; Li, H.; Chen, Q., Catalytic hairpin activated gold-magnetic/gold-core-silver-shell rapid self-assembly for ultrasensitive Staphylococcus aureus sensing via PDMS-based SERS platform [J]. Biosensors and Bioelectronics 2022, 209, 114240.</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	鲁玉杰	性别	女	毕业时间	2001.08
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	南京农业大学	邮箱	luyjlyj71@just.edu.cn
移动电话	18796021810	固定电话	0511-85626711		
通讯地址	镇江市市长晖路666号			邮编	212100
研究领域	粮食仓储	研究方向	储粮害虫综合防治		
学科带头人事迹 简介	<p>鲁玉杰，1971年生，博士，教授，博士生导师，九三学社社员，现为江苏科技大学粮食学院院长。曾获河南省“三八”红旗手，河南省优秀教师，河南省优秀硕士论文指导教师，河南省大学创新创业优秀指导教师，河南工业大学优秀教师，河南省特聘教授。荣获河南省省部科技进步奖3项，近五年共发表50篇论文。</p> <p>【教育经历】</p> <p>(1) 1998-9至2001-8，南京农业大学，农业昆虫与害虫防治，博士；</p> <p>(2) 1995-9至1998-6，河南农业大学，农业昆虫与害虫防治，硕士；</p> <p>(3) 1989-9至1993-6，河南农业大学，生物资源，学士。</p> <p>【科研与学术工作经历】</p> <p>(1) 2020-3至现在，江苏科技大学，粮食学院，教授；</p> <p>(2) 2017-10至2020-3，河南工业大学，粮油食品学院，特聘教授；</p> <p>(3) 2017-4至2017-10，澳大利亚默多克大学，兽医与生命科学学院，访问学者；</p> <p>(4) 2011-7至2017-4，河南工业大学粮油食品学院，教授；</p> <p>(5) 2009-10至2011-7，美国堪萨斯州立大学，昆虫系，访问学者；</p> <p>(6) 2003-9至2005-9，浙江大学，应用昆虫系，博士后；</p> <p>(7) 2001-8至2003-8，郑州工程学院，生物工程系，讲师；</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	鲁玉杰	院长、教授	江苏科技大学粮食学院	储粮害虫综合防治	





	张晓伟	副院长、副教授	江苏科技大学粮食学院	粮油品质控制
	王贺	副教授	江苏科技大学粮食学院	粮油品质控制
	王争艳	副教授	江苏科技大学粮食学院	储粮害虫综合防治
	崔素芬	讲师	江苏科技大学粮食学院	储粮害虫综合防治
	赵亚茹	讲师	江苏科技大学粮食学院	储粮害虫综合防治
	苗世远	讲师	江苏科技大学粮食学院	储粮害虫综合防治
	贺培欢	讲师	江苏科技大学粮食学院	粮油品质控制



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：吉林工商学院

人才团队名称	吉林省粮食品质控制工程研究中心				
人才团队所在单位	吉林工商学院				
人才团队的主要研究方向	粮食储藏与智能信息化技术；粮食品质安全与控制技术；粮食干燥机械与标准化生产技术；特色粮油食品开发与生物加工技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>主持是省部厅局级科研：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基于清洁能源的粮食烘干技术的示范研究（省生态环境厅）； 2. 紫苏粕生物高效转化技术研究及产品开发（省科技厅）； 3. 吉林大米（吉林鲜食玉米）营养特性研究（省粮食和物资储备局）； 4. 吉林优质大米品鉴规程及评价体系（省粮食和物资储备局）； 5. 基于“LAMP+微流控”技术的牛羊肉掺假快速检测芯片开发与应用（省科技厅）； 6. 基于MBD的虚拟装配精度预测系统开发（省科技厅）； 7. 液态奶中两种食物中毒菌LAMP同步快速检测试剂盒的开发与应用（省科技厅）； 8. 高效绿色新功能复合预混料的研发与应用（省科技厅）； 9. “基于卫星遥感技术辅助决策水稻最优作业节点的应用研究”（省发改委）； 10. 吉林优质粳稻收储作业管理及质量（系列）标准（省粮食和物资储备局） 11. 吉林大米绿色环保加工标准规范（省粮食和物资储备局）； 12. 优质稻谷收储作业5T管理规程（省市场厅） 13. 粮食减损保优技术试验研究单元建设（省发改委） 				
人才团队取得的主要成果	<p>主持省部厅局项目16项，获省科技进步一、二、三等奖6项；申请专利10项，授权专利4项；发表核心以上论文20余篇，其中SCI/EI 8篇；出版学术专著教材7部，完成地方标准2项，获副省长批示2项；新产品1个，新工艺1项，成果推广应用3项。</p> <p>“优质稻谷收储作业5T管理标准”项目成果，在2021年建设示范区1个、示范农场2个，示范点8个，应用面积5万亩；2022年扩大应用范围，在益海嘉里的哈尔滨、吉林、白城、盘锦、密山、盐城、南昌等地开展试验性的应用推广，取得了良好的效果。</p>				
学科带头人姓名（职务、职称）	孟宪梅 (粮食学院院长、二级教授)	性别	女	毕业时间	2010.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	吉林大学	邮箱	Mengxm222@sina.com
移动电话	15104404200	固定电话	0431-82306888		



通讯地址	长春九台经济开发区卡伦湖大街1666号		邮编	130507	
研究领域	粮食工程、食品安全	研究方向	粮油食品质量安全检测与控制技术		
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	<p>孟宪梅, 教授 (二级), 博士, 硕士生导师, 美国加州大学高级访问学者。现任: 吉林工商学院粮食学院院长, 学校学术委员会副主任, 教授委员会委员。全国粮食职业教育教学指导委员会委员, 国家职业技能鉴定高级考评员, 食品质量安全检测学报审稿专家, 吉林省“食品科学与工程”特色高水平学科首席负责人, 吉林省“粮食工程类优秀教学团队”带头人, 吉林省“粮食工程”一流专业带头人, 吉林省高校“粮油食品深加工重点实验室”学术带头人, 吉林省大米产业联盟专家技术委员会委员等。主要完成国家自然科学基金资助项目4项, 主持国家外专局项目1项, 省人才项目1项, 省级重点攻关项目2项, 省部级科研项目12项, 横向课题4项, 主编及参编教材12部。在国内外重点及核心刊物发表学术论文60余篇 (其中SCI, EI检索16篇), 获省级科技进步一等奖1项、二等奖1项, 省级科技进步三等奖3项, 省级优秀科研成果三等奖4项, 获及申请国家发明专利8项, 获副省长签批1项, 完成团体地方标准2项; 获省级教学成果奖1项、校级教学成果奖2项, 主持及完成省级教研课题6项, 教研论文6篇。先后荣获吉林省首批高校科技领军人才, 省新世纪科学技术优秀人才, 省政府人才开发基金资助获得者, 省师德先进个人, 省有突出贡献专业技术人员、吉林省粮安之星、吉林省农产品加工业发展贡献奖先进个人等荣誉称号。</p>				
团队人员信息		姓名	职务、职称	单位	研究方向
		徐文	副校长三级教授	吉林工商学院	粮食干燥机械与标准化生产技术
		吴文福	吉林工商学院特聘教授	吉林大学	粮食干燥机械、粮食储藏与智能信息化技术
		王维坚	三级教授	吉林工商学院	特色粮油食品开发与生物加工技术
		陈宇飞	三级教授	吉林工商学院	粮食品质安全与控制技术
		阚君满	教授	吉林工商学院	粮食储藏与智能信息化技术
		余平	教授	吉林工商学院	特色粮油食品开发与生物加工技术
		杨玉民	教授	吉林工商学院	特色粮油食品开发与生物加工技术
		王俊国	教授	吉林工商学院	特色粮油食品开发与生物加工技术
		杨柳	教授	吉林工商学院	粮食品质安全与控制技术



	冯伟东	教授	吉林工商学院	粮食干燥机械与标准化生产技术
	扬明莉	教授	吉林工商学院	粮食储藏与智能信息化技术
	孙肖明	教授	吉林工商学院	特色粮油食品开发与生物加工技术
	田海娟	教授	吉林工商学院	特色粮油食品开发与生物加工技术



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：云南省粮油科学研究院

人才团队名称	高原粮食仓储物流技术创新团队				
人才团队所在单位	云南省粮油科学研究院				
人才团队的主要研究方向	高原粮食仓储、加工、代谢营养、质量安全、信息化等研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1.参加国家2015粮食公益性行业科研专项“粮堆多场耦合模型调控与区域标准化应用研究”（2021年结题） 2.国家“优质粮食工程”行动建设统筹工程（2021）				
人才团队取得的主要成果	1.近5年来团队成员发表20余篇相关学术论文，其中SCI学术论文5篇。相关研究论文多次获得了行业“优秀论文奖” 2.获批并立项2个地方标准：《成品粮储藏技术规范》《粮食储藏 地源热泵应用技术规程》 获得发明专利“一种铁核桃壳仁分离的方法”（专利号：ZL201610302542.3） 3.获得实用新型专利“一种新型粮仓”（专利号：ZL201720237361.7） 4.参加国家2015粮食公益性行业科研专项“粮堆多场耦合模型调控与区域标准化应用研究”，完成《地（水）源热泵低温储粮技术应用实施细则》一部				
学科带头人姓名（职务、职称）	杨晓帆	性别	男	职务职称	副院长、正高级工程师
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	江南大学	毕业时间	1987.07
移动电话	13008696632	固定电话	0871-65361855	邮箱	kmyxf@sina.com
通讯地址	云南省昆明市五华区长虹路19号			邮编	650033
研究领域	粮食工程	研究方向	粮食及农副产品加工		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>杨晓帆，科研一线工作35年，主要从事粮食加工及储藏方面的科学研究，参加过多项国家、省级科研项目，担任过行业重大规划的主编，具有较丰富的理论知识及实践经验。现为云南省科技厅、发改委、财政厅、农开办、工信厅、粮食经济学会、昆明市科技局等部门专家库成员，在省内行业技术领域有一定影响力。</p>				
					



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	李 琛	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮食储藏
	聂绪恒	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮油食品代谢营养及质量安全
	张文彦	高级工程师	云南省粮油科学研究院	粮油食品营养
	文韵漫	工程师	云南省粮油科学研究院	粮油储藏
	李 然	工程师	云南省粮油科学研究院	自动化、物联网
	杨蕙铭	经济师	云南省粮油科学研究院	粮食产业经济
	孙富能	副总经理、工程师	云南省粮食产业集团有限公司	粮食储藏
	范 舟	管理人员	云南省粮油科学研究院	仓储管理



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：云南省粮油科学研究院

人才团队名称	木本油料加工研究团队				
人才团队所在单位	云南省粮油科学研究院				
人才团队的主要研究方向	油料资源及油脂加工技术创新；木本油料品质分类、检验标准化和规范化技术；云南木本油料标准化体系建设与应用；云南特色木本油料产业化发展技术服务。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	承担行业标准《油用核桃》、参与国标《核桃油》修编、行业标准《核桃饼粕》标准编写。承担行业标准《美藤果》《美藤果油》《美藤果饼粕》《油用澳洲坚果》《澳洲坚果饼粕》的编写工作。				
人才团队取得的主要成果	行业标准《油用核桃》《核桃饼粕》、国标《核桃油》《美藤果油》标准已发布实施。团队参与的《核桃油加工关键技术创新及产业化》课题，获2018年度中国粮油学会科学技术一等奖。				
学科带头人姓名（职务、职称）	李林开	性别	男	职务职称	正高级工程师
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	1986.07
移动电话	13908842695	固定电话	0871-65357503	邮箱	13908842695@139.com
通讯地址	云南省昆明市五华区长虹路19号			邮编	650033
研究领域	油料与油脂加工	研究方向	油料资源及油脂加工技术创新；木本油料品质分类、检验标准化和规范化技术；云南木本油料标准化体系建设与应用；云南特色木本油料产业化发展技术服务。		
学科带头人事迹简介（附一张照片）：	 <p>李林开，正高级工程师，第二届全国粮油标准化技术委员会委员、第八届中国粮油学会油脂分会理事、专家组成员。从事油脂加工技术研究和开发30余年。先后主持了国家西部开发高科技示范项目《核桃功能制品开发》、云南省科技厅《核桃深加工产业化开发研究》；省科技企业合作项目《青刺果制油集成》《橡胶籽油加工新技术集成应用》和《油菜籽加工新技术集成应用》通过云南省科技厅成果鉴定；国家发明专利《一种冷榨工艺提取西番莲籽的方法》和《一种物理精炼核桃油的工艺》《一种铁核桃壳仁分离的方法》获授权。参与的《核桃油加工关键技术创新及产业化》课题，获2018年度中国粮油学会科学技术一等奖。</p>				



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	阚欢	教授	西南林业大学	木本油料资源与运用研究
	李彦玲	高级工程师	云南省粮油科学研究院	油脂工程及粮油品质控制研究
	聂绪恒	高级工程师	云南省粮油科学研究院	油料代谢组和功能研究
	杨瑾	工程师	云南省粮油科学研究院	从事粮油检验与食品安全研究
	文韵漫	工程师	云南省粮油科学研究院	木本油料储藏研究



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：云南省粮油科学研究院

人才团队名称	粮油检验技术研究及人才培养团队				
人才团队所在单位	云南省粮油科学研究院				
人才团队的主要研究方向	粮油检验技术研究及人才培养				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>国家“优质粮食工程”云南省粮食质量安全检验监测体系建设项目；2019年全国政策性粮食库存数量和质量大清查云南省质量检查；云南省粮食质量安全检验监测能力“十二五”建设项目；</p> <p>制订《油用核桃》《美藤果油》《美藤果》《美藤果饼粕》《澳洲坚果》《澳洲坚果油》《澳洲坚果饼粕》国家行业标准。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>连续多年编撰《云南省稻谷玉米安全风险监测分析报告》和《云南省省级收获粮食质量调查和品质测报分析报告》；协助省局制定“优质粮食工程”《云南省粮食质量安全检验监测体系建设项目三年实施方案》《县级粮食质量安全监测能力项目建设验收及培训实施方案》《2019年云南省政策性粮食大清查质量抽查实施方案》并组织实施。</p> <p>连续5年组织编写教材，对全省粮油质检机构进行粮油检验技术培训。共培训全省粮油检验技术人员500余人次。</p> <p>15项实用新型专利已获得授权，6项实用新型专利正在申报中，专著2本，发表论文30余篇。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘付英	性别	女	职务职称	室副主任高级工程师
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	云南大学	毕业时间	2007.07
移动电话	15987194826	固定电话	0871-65322442	邮箱	372243690@qq.com
通讯地址	云南省昆明市五华区长虹路19号			邮编	650033
研究领域	粮油检验	研究方向	粮油检验技术和人才培养		



学科带头人事迹简介（附一张照片）：



刘付英，女，高级工程师，1981年8月出生，毕业于云南大学分析化学专业，研究生学历，2007年8月参加工作，现任云南省粮油科学研究院食品安全研究室副主任、质量负责人，授权签字人。

刘付英一直从事粮油检验技术的检测及培训工作，在工作中刻苦钻研、兢兢业业，专业技术能力突出，熟悉各类粮油专用检测仪器和通用大型分析仪器的原理和应用，为质检中心新开展的检测方法和扩项项目建立分析条件，并不断进行摸索与优化，在实践中不断创新，申报及授权国家实用新型专利5项，参与制订行业标准1项和5项团体标准，先后发表论文10余篇，参与各类科研课题8项。2014年以来多次组织参与对州（市）质检站检验人员和粮库及粮油企业人员进行检测技术及相关检验标准的培训，为云南省粮油检验人才队伍的建设起到了重要的作用，多年来为州市级质检站、粮库及粮食企业培训检验人员500余人次。

2010年，在云南省粮食局组织的云南省粮食行业职业技能大赛中，获得第二名，荣获“云南省粮油质量检验员技术能手”称号。2017年被云南省财政厅聘为云南省政府采购评审专家；2018年获得国家职业技能鉴定考评员资格；2019年被云南省市场监管局聘为云南省市场监管局专家；2020年被国家粮食和物资储备局聘为“优质粮食工程”粮油质检专家库专家成员，被云南省食品安全委员会聘为云南省食品源头综合治理专家库专家。

连续多次被云南省粮食和物资储备局评为省级粮食系统“优秀共产党员”，连续多年被粮科院考核为优秀，评为优秀工作者。

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



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：上海中储粮储备有限公司

人才团队名称	上海储备公司仓储团队				
人才团队所在单位	上海中储粮储备有限公司				
人才团队的主要研究方向	科技储粮				
人才团队近5年承担的国家计划项目	无				
人才团队取得的主要成果	“内环流结合空调控温储粮技术”“三小改革”发明创造（如“仓内照明定时装置”“双面胶带防虫线”“快速埋线杆”等）、“一机多管”通风降温技术的应用、“淮安地区晚粳稻综合控温防虫储藏”“进口玉米粮堆局部发热的排查方法与处理措施”“空调控温”				
学科带头人姓名（职务、职称）	孟威（副总经理）	性别	男		
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	河南工业大学	毕业时间	2005.07
移动电话	18001690991	固定电话	021-36355932	邮箱	mengweif@sinograin.com.cn
通讯地址	上海市静安区永和路118弄5号楼			邮编	200072
研究领域	粮食储藏	研究方向	科技储粮		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>孟威，男，中共党员，出生于1982年，初级工程师，现任上海中储粮储备公司副总经理。作为上海储备公司仓储监管分管领导，始终坚持抓好仓储管理水平提升，严格“人防、技防、法防”“三位一体”风险防控措施落实，持续夯实中储粮“两个确保”根基。他一直致力于公司科技储粮项目创新，带领团队陆续开展“三小革新”“小功率风机保水机械通风及小麦仓山墙风机保水通风”项目创造。作为学科带头人，多次在《粮食科技与经济》《粮食加工》等刊物上发表论文。他始终能注重研究科技储粮新路子、新方法，勇做科技储粮带头人，为实现科技储粮、绿色储粮、节粮减损等方面贡献力量。</p>				
					



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	孟威	副总经理初级工程师	上海中储粮储备有限公司	科技储粮
	任书林	业务二部副经理 初级工程师	上海中储粮储备有限公司	科技储粮
	傅玉山	涟水分公司副经理 无	上海中储粮储备有限公司 涟水分公司	科技储粮
	马梦苹	职员 初级工程师	上海中储粮储备有限公司	安全储粮
	陈浩	业务二部职员 无	上海中储粮储备有限公司	安全储粮
	刘耀东	业务二部职员 初级工程师	上海中储粮储备有限公司	科技储粮



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 中储粮成都储藏研究院有限公司

人才团队名称	绿色低温储粮技术创新团队				
人才团队所在单位	中储粮成都储藏研究院有限公司				
人才团队的主要研究方向	低温储粮、气调储粮、智能扦样检验、粮情检测与分析等储粮技术开发与产业化应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	十三五国家重点研发计划项目“现代粮仓绿色储粮科技示范工程”; 四川省科技厅科技成果转化引导计划项目。				
人才团队取得的主要成果	<p>1.推动了氮气气调技术在我国粮食储藏行业应用,从制氮技术工艺开发、制氮设备选型、仓房气密性能整体提升改造等方面实现了氮气气调的整体交钥匙工程。</p> <p>2.启动中储粮系统低温储粮技术创新试点,开发了隔热新材料、制冷新装备、运行新模式,在南方10省11个库完成试点,推动低温储粮工程化应用。</p> <p>3.承担中储粮智能化粮库建设试点任务,开发粮情智能分析系统与业务办公智能化系统,推动中储粮信息化建设。</p> <p>4.开发深层粮堆异常粮情处理装置,首次解决了高大粮堆发热难处理的难题;承担中储粮集团智能扦样检验项目,开发智能扦样和检验设备,推动质检领域技术智能化发展。</p>				
学科带头人姓名(职务、职称)	付鹏程(正高级)	性别	男		
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	1993.06
移动电话	13350071379	固定电话	02887668536	邮箱	chucangzhongxin@126.com
通讯地址	四川省成都市青羊区广富路239号N区32幢			邮编	610091
研究领域	粮油储藏	研究方向	低温储粮、气调储粮等储粮新技术研发		



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>1.引领了我国绿色储粮技术发展。2007 年，执笔编写氮气气调储粮可行性报告，取得了多项原创性技术成果，我国已采用气调储粮 2000 万吨，储粮害虫防治化学药剂减量 50%，累计保质增效、降本增效约 20 亿元，技术已成为国际研究热点；主持“十三五”国家重点研发计划“现代粮仓绿色储粮科技示范工程”，22 项成果在我国不同储粮生态区建设 55 个示范库，覆盖平房仓、浅圆仓和稻谷、小麦、玉米、大豆 4 大储备粮种，特别是内环流控温储粮技术在我国东北、西北、华北的粮库推广应用 3000 万吨，利用粮堆自身冷能实现了全周期低温/准低温储粮，项目执行期产生经济效益约 6 亿元。</p> <p>2.推动了行业信息化技术进步。2012 年，执笔编写“中储粮智能化粮库建设试点”可行性报告，提出了智能化粮库的架构和建设内容，开发了多项新技术、新产品，在 10 多亿元专项资金支持下，中储粮集团实现了智能化粮库建设全覆盖，建成了世界上最大的粮食物联网。</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>付鹏程</p>	<p>研究员</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>低温储粮、气调储粮</p>
	<p>赵小军</p>	<p>高工</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>粮情检测、信息化</p>
	<p>李浩杰</p>	<p>高工</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>氮气气调、工艺开发</p>
	<p>叶真洪</p>	<p>高工</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>气密材料、工艺开发</p>
	<p>刘胜强</p>	<p>工程师</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>低温储粮、工艺研究</p>
	<p>马浩然</p>	<p>工程师</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>机械设计、智能扦检</p>
	<p>姜祖新</p>	<p>工程师</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>软件设计、智能化</p>
	<p>邹翼澳</p>	<p>工程师</p>	<p>中储粮成都储藏研究院有限公司</p>	<p>硬件设计、电气控制</p>



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中储粮成都储藏研究院有限公司

人才团队名称	储粮虫霉及真菌毒素综合治理研发服务团队				
人才团队所在单位	中储粮成都储藏研究院有限公司				
人才团队的主要研究方向	储粮虫霉综合治理、真菌毒素消减				
人才团队近5年承担的国家计划项目	2016年国家重点研发计划《粮食收储保质降耗关键技术与装备开发》项目中“易发储粮害虫绿色治理关键技术和设备研发”课题； 2017年国家重点研发计划《粮情监测监管云平台关键技术研究及装备开发》项目中“储粮粮情风险预测与应急处置技术研究”课题。				
人才团队取得的主要成果	制订《粮食储运卫生规范》《粮食储藏熏蒸剂使用准则》《储粮化学药剂管理和使用规范》等7个国家标准和2个行业标准；三次荣获中国粮油学会科技进步一等奖。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	严晓平	性别	男		
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	南京农业大学	毕业时间	1995年
移动电话	13330943365	固定电话	02887666620	邮箱	y5889@126.com
通讯地址	四川成都青羊区广富路239号 N32幢			邮编	610091
研究领域	粮油储藏	研究方向	储粮虫霉防治、真菌毒素消减		
学科带头人 简介（附一张照片）	 <p>1.将科技工作成果转化为生产力，通过操作规范和技术标准服务于粮食储藏事业：主持制定了《储粮害虫防治技术应用评价方法》《粮食储运卫生规范》《粮食储藏熏蒸剂使用准则》《储粮化学药剂管理和使用规范》《谷物与豆类隐性昆虫感染的测定总则》等7个国家标准和2个行业标准，确保储粮技术工艺的标准化规范化。</p> <p>2.积极倡导绿色储粮和科技储粮，将粮食安全、食品安全相关要求落在实处：积极参与国家各类科研项目，如“新型环保储粮熏蒸药剂应用技术研究开发”“低氧绿色储粮技术研究示范”项目，对保持粮食品质、确保粮食安全和食品安全起了积极作用。</p> <p>3.以国家利益为重，实现了粮食行业甲基溴淘汰和报废化学药剂安全处理，圆满履行了我国政府的国际承诺：根据我国的现状，制定了安全处理甲基溴的操作方案并进行科学安全处理，彻底消除了粮食仓储企业甲基溴的安全隐患。</p> <p>目前正在围绕粮食储备业务需要，进行标准制定、技术研发，为国家科技储粮、绿色储粮、生态储粮做好科技服务。</p>				




团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王双林	研究员	中储粮成都储藏研究院有限公司	储粮机械通风、二氧化碳气调
	许胜伟	高级工程师	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏、霉菌防控
	李丹丹	工程师	中储粮成都储藏研究院有限公司	储粮害虫防治
	朱延光	工程师	中储粮成都储藏研究院有限公司	真菌毒素消减
	马一铭	工程师	中储粮成都储藏研究院有限公司	储粮害虫防治
	胡 坤	工程师	中储粮成都储藏研究院有限公司	有害生物防治



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	凯欣粮油有限公司技术创新团队				
人才团队所在单位	凯欣粮油有限公司				
人才团队的主要研究方向	围绕油料植物种子研究，负责新一代家庭用健康油脂的研发以及火锅、烘焙、煎炸等专用型油脂和富含活性微量物质的功能性型食用油脂新产品研发。				
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 与江南大学等科研院所合作，建成西南菜籽油营养与健康联合研究中心等7个科研创新平台； 2. 现已拥有国家授权发明专利2项，其余专利41项； 3. 所研究的油菜籽适度加工与综合利用关键技术开发与应用项目荣获食品领域“2020年度中国商业联合会科学技术奖”一等奖； 4. 研发推出“破壁爆香”系列菜籽油等优质粮油产品。 				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘和平 (总工、高工)	性别	男	毕业时间	1987.06
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	武汉粮食学院	邮箱	573856205@qq.com
移动电话	13808383760	固定电话			
通讯地址	重庆市九龙坡区铜罐驿镇砖瓦村167号			邮编	401324
研究领域	粮油加工	研究方向	食用油生产加工专业技术的研究		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>刘和平，男，1965年生，中共党员，硕士研究生学历，高级工程师、凯欣粮油有限公司总工程师，2012年重庆市第四届劳动模范、践行工匠精神食品行业杰出人物、重庆市食品工业协会第一二届专家委员会委员、重庆粮油行业协会专家委员会委员，长期从事食用油生产加工专业技术的研究，参与制定了中国粮油学会《浓香菜籽油》团体标准、国家职业技能鉴定标准《制油工》《粮食工程技术专业教学标准》等标准；中国商业联合会科学技术奖一等奖，“油菜籽适度加工与综合利用关键技术开发与应用”项目的主要完成人之一。参与《红外预热处理对压榨紫苏油品质及抗氧化活动的影响》课题研究，在《中国油脂》上发表论文；参与《冷榨菜籽蛋白的碱性电解水提取工艺及其结构性能表征》课题研究，在《农业工程学报》上发表论文。</p>				
					



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	刘和平	总工、高级工程师	凯欣粮油有限公司	食用油生产加工
	刘强	副总经理、助理工程师	凯欣粮油有限公司	油脂生产与加工
	张祖清	副部长、工程师	凯欣粮油有限公司	油料油脂加工技术研究
	刘行丹	助理研究员	凯欣粮油有限公司	油料油脂营养品质与加工技术研究
	王新顺	助理工程师	凯欣粮油有限公司	油料油脂品质分析
	卢敏	无	凯欣粮油有限公司	油料油脂加工技术研究
	杨万富	无	凯欣粮油有限公司	油料油脂加工工艺与品质研究
	高喜龙	子公司副总经理、中级工程师	凯欣粮油有限公司	油脂生产与加工
	张丽琴	部门负责人、助理工程师	凯欣粮油有限公司	油料加工性能评价与品质分析
	吕军	部门负责人、助理工程师	凯欣粮油有限公司	油料加工技术研究



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位 (盖章): 上海海洋大学

人才团队名称	食品多维品质评价与精准营养
人才团队所在单位	上海海洋大学食品学院、上海秦璞生物科技有限公司
人才团队的主要研究方向	食品多维品质评价与营养调控
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. “十三五”国家科技重大专项“蓝色粮仓”项目子课题 — 功能性蛋白肽加工关键技术研发与产业示范 (2020YFD0900905) 2. 上海市浦江人才计划项目 — 面粉中非法添加物的多组分快速筛查及其智能化检测仪器研制 (18PJ1432600) 3. 上海市粮食和物资储备局科技创新研究项目—面粉及其制品质量安全的大规模快筛技术与装备 (2022-03) 4. “十三五”国家重点研发计划项目子课题 — 酱卤肉制品风味及有害物质监控 (2016YFD0401501-2) 5. 上海市自然科学基金面上项目 — 基于高光谱成像技术的鱼糜品质分析与识别机制 (14ZR1420000) 6. 国家自然科学基金青年基金项目 — 基于多尺度显微高光谱成像技术的鱼糜品质分析与识别机制 (31401571)
人才团队取得的主要成果	<p>团队作为主要核心成员之一推动创建上海海洋大学与耶鲁大学郑永齐院士全球团队以及上海秦璞生物科技有限公司的“食药质控与精准营养联合研究中心”，聚焦我国农业产业与企业生产面临的科技问题和实际需求，组织和参与开展和上海市食品研究所、上海太太乐食品有限公司、浙江兴业集团有限公司等的大团队产学研融合科技攻关，创制了独特的食品中药品质安全整体绿色快检技术及其可自主学习的智能化检测装备；针对农业产业领域食品品质安全整体快检与预警信息处理难题，率先提出与初步构建了基于食品全息检测的多维度分析大数据预警平台技术体系，创建了可自我学习更新食品多分子光谱信息数据库与大数据融合算法，为后续大数据评测与预警平台的大范围推广运行奠定基础；开发和申请了精准营养型的新食品/材料5个（蛋白修复肽、高生物利用度鱼油等）并研发了对应的鱼油精制和纯化一体化装备以及功能性蛋白肽智能化膜分离装备各1台套，同时参与联合修订国际、国家、地方、团体标准多项（如ISO 23855:2021(C) —— 冷冻鱼糜产品规范）。所创建的秦璞仪体系、新食品/材料以及装备在上海2021第八届中国（上海）国际技术进出口交易会、上海市食品学会年会等国内外交流论坛中进行了展示推广，获得了上海市市场监督管理局、旺旺集团、傲农集团、浙江兴业集团等机构单位的一致好评和持续关注，并已逐步推广应用于浙江兴业集团有限公司、上海太太乐食品有限公司、上海秦璞生物科技有限公司、上海强神保健品有限公司、珀金埃尔默股份有限公司、上海市食品研究所等龙头食品、高新技术企业或检测机构，新增产值约3000万元。随着技术体系和产品的不断提升完善以及推广应用，根据目前我国农产品相关产业的规模（2021年约25万亿）与发展趋势，未来预期的经济效益将有望达到百亿以上，助力我国农产品产业的高质量发展。</p>



	<p>团队学科带头人近年来主持国家自然科学基金、国家“十三五”重点研发专项子课题、上海市自然科学基金等项目10余项，带领团队发表高水平论文80余篇，被引次数1000余次，参编《食品品质评价技术》英文专著1部，授权国际国家专利5项，以第一起草人制订团体标准1项。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	许长华 (教授)	性别	男	毕业时间	2011.07
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	新加坡国立大学	邮箱	chxu@shou.edu.cn
移动电话	18516275495	固定电话	02161900380		
通讯地址	上海市浦东新区沪城环路999号上海海洋大学			邮编	201306
研究领域	食品科学	研究方向	食品多维品质评价与精准营养		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	<p>许长华，教授，上海市浦江学者，北京理化分析测试技术学会食品营养安全专业委员会副主任委员，上海市食品学会青年工作委员会秘书长，“食品多维品质评价与营养调控”方向技术带头人。积极对接国家和农业产业需求，针对食品、中药等复杂体系难以直接整体成分检测分析与品质属性评价的产业卡点、难点，自2002年起聚焦从事食品、中药整体品质快检与成分精准调控领域的的方法学创建与技术开发及应用推广。</p> <p>基于前沿的多种谱学和营养与代谢组学理念，构建了食品、中药等复杂体系的“多分子红外光谱学”，开辟了食品品质与安全整体绿色快速分析研究领域，契合我国食品安全“十四五”规划与“2030国民营养计划”的时代需求。利用多分子光谱结合大数据融合算法创建了食品品质及其有害物质现场快检技术体系与智能装备——秦璞（勤朴）仪体系，具备无损高通量、多维度（整体-系统-分子）多组分同时解析，整体快速识别与非定向筛查多种关键属性（真伪优劣、非法添加物、微量有害物质等的定性定量识别等），现场即检结果即得、无化学试剂、绿色环保、成本低廉等独特优势，在实际的农产品（食品原料、成品食品、中药材等）整体直接全批量安全快检与品质评价以及非定向筛查显示出了强健的实际应用能力，推动未来真正实现防范假冒伪劣、掺杂掺假掺毒于未然，具有良好的大规模推广应用前景。同时结合谱学成像组学，探索食品（含药食同源中药材）营养对人体机能健康的精准调控机制。</p> <p>相关研究得到了红外光谱界的引领者美国爱达荷大学Peter R. Griffiths教授和二维相关光谱之父Isao Noda教授的高度关注和认可，获得了美国康州科学院院士、中药全球化联盟主席、美国耶鲁大学Yung-Chi Cheng教授的重点支持和研究合作，受邀作重要国际学术会议大会报告10场次，受邀为Pharmacologia期刊编委和Asian Council of Science Editors成员，荣获Asia Pacific Frost and Sullivan杰出研究奖和上海市水产学会优秀论文一等奖，入选上海市浦江人才计划等。</p>				





团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	谢俊	副总经理；高级工程师	上海秦璞生物科技有限公司	食品质量与安全快检
	张龙	讲师	上海海洋大学	食品品质评价与调控
	王军宝	工程师	上海秦璞生物科技有限公司	光谱技术与设备开发
	林晓雯	科研助理	上海海洋大学	数据分析与软件编写
	唐怡莹	工程师	上海秦璞生物科技有限公司	检测技术与数据统计



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	优质小麦资源开发与利用创新团队				
人才团队所在单位	阿拉山口市金沙河面业有限责任公司				
人才团队的主要研究方向	谷物品质分析及其食品加工适用性评价研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	无				
人才团队取得的主要成果	参与制定国家标准2项，农业/粮食行业标准5项；团体标准7项。发表著作2部。				
学科带头人姓名（职务、职称）	刘锐（副研究员）	性别	男	毕业时间	2012.07
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国农业科学院研究生院	邮箱	Liurui891106@163.com
移动电话	13426342150	固定电话	010-82105183		
通讯地址	北京市海淀区中关村南大街12号农业农村部食物与营养发展研究所			邮编	100081
研究领域	农产品加工	研究方向	小麦品质评价及面制品加工		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>刘锐，男，1989年11月生，博士学历，副研究员。主要开展粮食品质、加工及产业政策研究、食物营养教育研究。根据产业网络和三产融合理论，组织实施小麦市场供需与产业结构研究、优质小麦籽粒质量与食品加工适用性评价、面制品工业化工程技术研究、营养功能型面制品开发及产业示范等。主持或参加澳大利亚农业与水利部中澳农业合作项目、国家农业行业标准制订专项、公益性行业（农业）科研专项、国家小麦产业技术体系建设专项等国家项目及金沙河面业集团、达利食品集团、伊利实业集团、瑞典 Oatly、钟薛高食品等企业横向共 35 项，其中主持课题 28 项。</p> <p>前期系统研究面条和面过程中的技术和理论问题，研究不同真空度和面时间对面条面团的质构、微观结构、水分形态和分布、蛋白质化学结构的影响，明确了不同和面方式制面效果差异的理化结构基础，揭示了低水分面团在和面过程中的物理化学变化，分析了面团物理特性、蛋白质化学结构、水分结合形态之间的关系。第一作者发表相关论文十余篇，其中 SCI/EI 10 篇（Food Chemistry, 2015, 188: 328-336; Cereal Chemistry, 2015, 92(5): 427-433; Cereal Chemistry, 2016, 93(3): 226-233; International Journal of Agricultural and Biological Engineering, 2016, 9(1): 125-134; LWT-Food Science and Technology, 2017, 85: 197-203; 农业工程学报, 2013, 29(21): 264-270; 农业工程学报, 2013, 31(9): 288-294; 农业工程学报, 2015, 31(10): 289-295; 中国食品学报,</p>				





	<p>2019, 19(5): 139-148; 中国粮油学报, 2015, 30(9): 6-12), 并于 2015 年获美国国际谷物化学家学会 (AACC) 最佳学生研究论文奖。</p> <p>开展小麦和小麦粉的食品加工适用性研究, 基本明确了蛋白质和淀粉对面条质量的影响, 提出了优质面条小麦粉的品质要求, 第一作者发表论文 4 篇, 制定企业标准 1 个 (Cereal Chemistry, 2019, 96(1): 66-75; 麦类作物学报, 2011, 31(6): 1183-1187; 麦类作物学报, 2013, 33(5): 1058-1063; 中国粮油学报, 2014, 29(1): 119-122; 专用小麦粉, Q/JSH 0002S-2018)。</p> <p>开展面条加工技术和质量控制研究, 基于生产一线的调研和数据分析, 开展挂面生产工序能力分析, 建立了挂面生产质量控制体系, 第一作者发表论文 3 篇 (中国粮油学报, 2012, 27(8): 104-108; 食品科学, 2013, 34(8): 43-47; 食品与机械, 2016, 32(5): 204-208)。</p> <p>与金沙河集团开展了多年的校企合作, 作为该项目负责人, 协调组织双方人员在小麦产业链技术方面开展合作研究, 被企业聘为金沙河集团产业技术研究院执行院长、河北省谷物食品加工技术创新中心副主任。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	吴桂玲	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	谷物品质分析及其食品加工适用性评价研究
	王旭琳	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	谷物加工过程质量与安全控制技术
	邢亚楠	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	产业发展与市场消费研究
	肖晓红	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	谷物加工智能制造技术装备研发与集成
	杜亚飞	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	营养谷物食品开发与副产物综合利用
	闫美姣	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	营养谷物食品开发与副产物综合利用
	张岱岩	工程师	阿拉山口金沙河面业有限责任公司	谷物加工过程质量与安全控制技术



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	抗消化糯米专用粉开发技术研发创新团队				
人才团队所在单位	蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮食加工、粮食深加工食品及副产品利用转化				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家科技部星火计划：“绿色粳糯米产业化开发及节能关键技术应用与集成示范” 国家科技部星火计划：“米糠膳食纤维与蛋白联产关键技术应用与集成示范”				
人才团队取得的主要成果	发明专利：低GI慢消化糯米专用粉开发 发明专利：一种发芽糯糙营养米粉及其制备工艺（ZL2011101667841） 发明专利：糯米磨粉装置（ZL2010010537541X） 发明专利：一种检测海德堡沙门氏菌靶基因、PCR引物对及应用 论文：于雷，董其云，张华，张连富，金明亭.交联羧甲基糯米淀粉的制备及性质研究[J].安徽农学通报，2015,21(02):79-82 论文：Ligong Zhai, Qian Yu, Xiaomei Bie*, Zhaoxin Lu, Fengxia Lv, Chong Zhang, Xiaohan Kong & Haizhen Zhao. Development of a PCR test system for specific detection of Salmonella Paratyphi B in foods. FEMS Microbiology Letters.2014,1-7 (SCI, 第一作者)				
学科带头人姓名 (职务、职称)	于雷（董事长）	性别	男	毕业时间	1991年
学科带头人 最高学历	本科	毕业院校	黄山学院	邮箱	bbxdly@163.com
移动电话	13955255535	固定电话		0552-8113717	
通讯地址	安徽省怀远县经济开发区金河路 28号		邮编	233400	
研究领域	食品科学	研究方向	糯米深加工		
<p>于雷，男，1970年8月1日出生，汉族，本科，中共党员，怀远县政协委员，安徽省劳动模范，现任蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司董事长。</p> <p>个人主要经历： 1970年8月1日出生，安徽省怀远县人，本科文化，食品加工类工程师，政协委员。1993年和1998年连续获得“怀远县致富能手”称号。 2003年和2005年两度获得蚌埠市人民政府授予的“蚌埠市农村致富带头人”称号。1999年创办“怀远县玉兰酥果坯协会”，任《玉兰酥果坯协会》会长。 2003年创办“蚌埠市兄弟食品厂”，2006年改名为“蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司”。</p>					



<p>学科带头人事迹简介（附一张照片）</p> 	<p>2006 年主持研发的《营养保健型糯米粉产业化开发与应用项目》获得怀远县“科技进步一等奖”。</p> <p>2007 年被安徽省人民政府授予“安徽省劳动模范”称号。</p> <p>2008 年主持研发的《绿色食品“雪枣牌”糯米粉产业化开发与应用项目》获怀远县“科技进步一等奖”，蚌埠市科技进步二等奖，安徽省科技成果奖。</p> <p>2010 年与合肥工业大学结成产学研合作单位，并成立了专家大院。</p> <p>2011 年与安徽科技学院合作成立了《安徽省糯米加工工程技术研究中心》。</p> <p>2014 年与合肥工业大学牵头组建了《安徽省糯米技术创新战略联盟》。</p> <p>2014 年与安徽农业大学合作承担安徽省科技攻关计划项目《糯米精深加工关键技术合成及产业化应用》。</p> <p>2017 年获得“怀远县科学技术进步奖”。</p> <p>2017 年率领公司荣获“安徽省专精特新中小企业”光荣称号。</p>			
<p>团队人员信息</p>	<p>姓名</p>	<p>职务</p>	<p>单位</p>	<p>研究方向</p>
	<p>翟立公</p>	<p>副教授</p>	<p>安徽科技学院</p>	<p>大宗粮食深加工及食品安全检测</p>
	<p>董其云</p>	<p>工程师</p>	<p>蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司</p>	<p>糯米深加工</p>
	<p>于 瀚</p>	<p>工程师</p>	<p>蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司</p>	<p>项目产业化应用推广</p>
	<p>杨剑婷</p>	<p>副教授</p>	<p>安徽科技学院</p>	<p>食品预处理改性</p>
	<p>董 健</p>	<p>工程师</p>	<p>蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司</p>	<p>食品深加工</p>



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	国家粮食产业技术创新团队
人才团队所在单位	航天信息股份有限公司
人才团队的主要研究方向	以解决粮食储备监管、节粮减损、绿色储粮、降本增效等重大行业需求为目标，围绕仓储智能装备和信息服务关键技术、设备研制与能力建设，促进成果转化与应用，打造粮食行业信息技术应用创新平台、粮食产业智能化技术交流转化平台和粮食产业智慧化服务平台，为保障国家粮食安全做出贡献。
人才团队近5年承担的国家计划项目	2022年启动国家粮食产业（人工智能仓储装备和服务）技术创新中心申报工作，同期国家粮食和物资储备局正式发文批复并授牌，组成了一个行业有影响的“产学研用”创新平台； 2017年国家重点研发计划“政策性粮食质量安全服务关键技术研究”课题； 2018年国家重点研发计划“‘北粮南运’散粮集装箱物流信息追溯平台研究开发”子课题； 十四五国家重点研发计划首批科研项目“基于智慧物联网的粮食仓储远程监测预警系统研发与示范”子课题。
人才团队取得的主要成果	深度参与国家粮食信息化顶层规划设计、行业标准规范，指导行业规范建设，全面推进智慧粮储行业健康发展； 承担国家粮食和物资储备局主要信息系统建设，同时承担多个省级粮食监管平台以及几十个市级粮食监管平台，智能粮库系统先后落地20个省市，现在已在全国2000余座粮库、中储粮1900座粮库成功应用示范，取得了众多粮食信息化自主知识产权成果； 以物联网、人工智能等技术创新的巡仓机器人、智能低噪音风机、智能移动充氮等物联网传感设备、粮库智能化仓储专用装备，在粮食行业进行了推广应用； 通过在区块链、大数据等技术领域沉淀，参与研究的粮情云图与粮食质量追溯应用能力业内领先，在全国粮食清仓查库中得到应用； 与国家粮油信息中心合作，共同建设了粮油市场数据与信息运营服务体系，很好响应国家对构建新服务、新模式的创新数据要素服务的要求； 与国家粮食和物资储备局合作，搭建并持续运营友粮人平台，是粮食行业内首家知识共享型平台，连续多年为国家局承担行业人员培训与考试专项活动，形成一定行业影响力。



学科带头人姓名 (职务、职称)	陈召安	性别	男	毕业时间	1995.04
学科带头人 最高学历	硕士	毕业院校	北京航空航天大学	邮箱	chenzhaoan@aisino.com
移动电话	13601019108	固定电话	010-88897190		
通讯地址	北京市海淀区杏石口路甲18号			邮编	100080
研究领域	粮食和物资储备 信息化	研究方向	重点研究粮食安全监管、绿色储粮、质量检测和 装备远程服务等重大技术应用方向		
学科带头人事迹 简介(附一张照 片)	 <p>陈召安, 男, 研究员, 1995年4月毕业于北京航空航天大学工业控制及自动化专业, 获硕士学位。目前任航天信息智慧分公司总经理等。主要从事物联网、云计算、大数据等新技术在粮食与物资储备行业的研发应用与推广。是航天信息近年来大力推广的粮储信息化系统的主要组织者和推动者。</p> <p>发表论文2篇; 牵头承担国家级国拨粮食科研项目1项, 国家发改委物联网研发与产业化项目1项、国家科技支撑计划1项等国家级项目3项, 北京市国家科技支撑计划1项; 粮食科研成果获得了中国粮油学会科技进步一等奖1次、二等奖2次及江苏省科技进步三等奖1次; 申报了国家发明专利2项。作为项目负责人, 参与过多个省份大型粮储信息化建设。</p>				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	邵徽钦	领导、正高级	航天信息股份有限公司科学委员会	大数据、人工智能、 网络安全等通用技 术研发	
	林文辉	副总经理、正高级	航天信息股份有限公司北京智税分公司		
	王志刚	院长助理、副高级	航天信息股份有限公司研究院		
	解军伟	副部长、正高级			
	苏晶晶	产品经理、副高级			
	刘振宇	项目经理、中级			
	王煜	项目经理、中级			
	王杰斌	技术经理、正高级			
	杨硕	技术经理、中级			



	王金龙	领导、中级	航天信息股份有限公司航天智慧分公司	粮食和物资储备信息化应用研发
	彭远	副主任、中级		
	颜桐	副部长、正高级		
	邵宇	部长、副高级		
	夏炎	副部长、副高级		
	由忠君	研发经理、副高级		
	李倩	研发工程师、副高级		
	许婷	售前工程师、副高级		
	李超	研发经理、副高级		
	谢志虎	部长、副高级		
	高峰	部长、中级		
	张燕	研发工程师、中级		
	贺铭	产品经理、中级		
	陈晋	研发工程师、中级		
	崔俊前	研发工程师、中级		
	孔研	研发工程师、中级		
	苏瑞钦	研发工程师、中级		
	姜洪亮	研发工程师、中级		
	黄晓孟	研发工程师、中级		
	刘哲浩	售前工程师、中级		
	骆宇	售前工程师、中级		



科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：太原市尖草坪区发展和改革局

人才团队名称	九牛牧业企业技术中心				
人才团队所在单位	山西九牛牧业股份有限公司				
人才团队的主要研究方向	乳制品、烘焙产品的研发及工艺创新				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1.药食同源核心资源功能挖掘与加工关键技术研究 2.国产高端 HPTLC+检测仪器研制与婴幼儿食品质量安全应用				
人才团队取得的主要成果	1.获得“刘俊峰创新工作室”称号 2.获得“太原市企业技术中心” 3.成功研发多款产品并上市 4.成功进行多项企业技术创新改造				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘俊峰	性别	男	毕业时间	2011.01
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	河北大学	邮箱	junfeng8381@qq.com
移动电话	15513662999	固定电话	0351-3958720		
通讯地址	太原市尖草坪区柴化路九牛牧业循环产业园			邮编	030000
研究领域	乳制品、烘焙制品	研究方向	乳制品、烘焙纸品的研发、工艺创新		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 <p>1.山西省总工会授予“刘俊峰创新工作室”称号； 2.获得科技之春2017年度科技创新人物； 3.获得山西省优秀食品科技工作者称号； 4.获得2017年三晋食品安全创新奖； 5.带领团队开发生产九牛牧业系列产品，取得巨大的市场反响与良好的经济收益； 6.个人申报并获得3项发明专利、12项实用新型专利及12项外观专利； 7.申报并获得11项软件著作权，为公司的质量管理工作带来巨大的提升； 8.与山西大学合力创建“乳制品工程技术研发中心”，并申报国家发明专利三项（1.高产胞外多糖旧金山乳杆菌菌株培养方法；2.旧金山乳杆菌馒头及其制备方法；3.旧金山乳杆菌面包及其制备方法）。</p>				



	姓名	职务、职称	单位	研究方向
团队人员信息	曹禹	生产总监	山西九牛牧业股份有限公司	乳制品、烘焙制品的研发及工艺创新
	张旭玲	品控部部长	山西九牛牧业股份有限公司	乳制品、烘焙制品的研发及工艺创新
	马慧	质量部部长	山西九牛牧业股份有限公司	乳制品、烘焙制品的研发及工艺创新
	乔腾飞	研发部主管	山西九牛牧业股份有限公司	乳制品、烘焙制品的研发及工艺创新



科技创新联盟信息表

推荐单位（盖章）：

联盟名称	安徽糯米产业技术创新战略联盟		
成立时间	2013.11.23	上级主管单位	蚌埠市科技局
组织形式	松散型	组织机构	联盟大会
联盟是否法人	否	投入机制	由盟主单位蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司投入
交流形式	联盟大会	是否发布团体标准	是（水磨大米粉 Q/XLSK 0002S-2023）
业务重点	组织企业、大学、科研机构和糯米技术推广部门围绕产业创新的关键问题开展技术合作		
主要成果	<p>（一）承担的项目</p> <p>安徽省中央引导地方科技发展专项项目：“发糕类大米专用粉加工关键工艺技术研究及产业化”；</p> <p>安徽省重点研发项目：“糯米精深加工关键技术集成及产业化应用”；</p> <p>蚌埠市科技计划项目：“变性糯米粉研究开发与应用”；</p> <p>怀远县科技计划项目：“糯米即食汤圆产业化加工关键技术研发”；</p> <p>安徽省科技厅项目筹建：“安徽糯米产业技术创新战略联盟”；</p> <p>安徽省农业科技成果转化项目：“水磨糯米粉节能减排产业化生产关键技术成果应用与推广”；</p> <p>国家科技部星火计划：“绿色粳糯米产业化开发及节能关键技术应用与集成示范”；</p> <p>国家科技部星火计划：“米糠膳食纤维与蛋白联产关键技术应用与集成示范”；</p> <p>安徽省技术创新项目：“米糠膳食纤维与米糠蛋白联产关键技术集成项目”；</p> <p>（二）发表论文</p> <p>江娅梅, 周裔彬, 于雷, 吴亦鸣, 王乃富, 孟昕, 杨丽萍, 江铃.油炸南瓜饼的制作及其品质分析[J].安徽农业科学, 2016,44(06):78-82.</p> <p>于雷, 董其云, 袁怀波, 张连富, 金明亭.干法制备羧甲基糯米淀粉工艺及其性质研究[J].现代农业科技, 2015(04):276-278.</p> <p>于雷, 董其云, 张华, 张连富, 金明亭.交联羧甲基糯米淀粉的制备及性质研究[J].安徽农学报, 2015,21(02):79-82.</p> <p>李凤霞, 蒋欣欣, 陈守江, 于雷, 江铃.微波热风两段式干燥法生产婴幼儿保健糯米粉[J].食品工业科技, 2012,33(10):264-267.</p> <p>李凤霞, 陈守江, 郑慧芳, 于雷, 江铃.速冻黑豆汤圆的研制[J].安徽科技学院学报, 2012,26(01):41-45.</p> <p>（三）获得的成果、专利</p>		



	<p>发明专利：一种发芽糯糙营养米粉及其制备工艺 (ZL2011101667841) 发明专利：糯米磨粉装置(ZL2010010537541X) 发明专利：一种粳米强抗消化淀粉及其制备方法 (ZL201310592544.7) 发明专利：一种热塑性全降解玉米淀粉基质的制备方法 (ZL201110141145.X) 发明专利：利用脱脂米糠联产制备米糠膳食纤维和米糠蛋白的方法 (ZL201110102062.X) 实用新型专利：糯米磨粉装置(ZL2010205991239) 实用新型专利：节水洗米桶 (ZL2010205990950) 实用新型专利：一种可调式入料管的入料口(ZL2014201980873) 实用新型专利：一种面粉传送装置(ZL2014201979931) 实用新型专利：一种面粉输送设备(ZL2014201979448) 实用新型专利：一种糯米储存装置(ZL201420197901X) 实用新型专利：一种新型的面粉输料装置(ZL2014201978958) 实用新型专利：一种糯稻壳输送装置(ZL2014201979221) 实用新型专利：一种基于糯米粉加工的粉体冷却机(ZL201721458004) 实用新型专利：一种加工水磨糯米粉用加热锅炉的废水处理装置(ZL2017214577973) 实用新型专利：一种阶梯曝气式地下水处理装置(ZL2017214580088) 实用新型专利：一种糯米粉加工废水循环再利用(ZL2017214579451) 实用新型专利：一种糯米粉加工用的分体式浆料搅拌装置(ZL2017214580069) 实用新型专利：一种水磨糯米粉加工废气处理装置(ZL201721457882X) 实用新型专利：一种水磨糯米粉加工用谷料分级筛选装置(ZL2017214580478) 实用新型专利：一种水磨糯米粉加工用燃烧炉废渣清理装置(ZL2017214579080) 实用新型专利：一种用于糯米粉加工的渣滓沉淀装(ZL2017214578853) 实用新型专利：一种用于曝气净水装置的地下水引流机构(ZL2017214580552) 实用新型专利：一种发糕加工设备 (ZL201921834583.2) 实用新型专利：一种米发糕加工设备 (ZL201921188647.6) 实用新型专利：一种水磨米粉加工装置 (ZL201921188632.X) 实用新型专利：一种发糕分割包装设备 (ZL201921833504.6)</p> <p>(四) 获奖情况</p> <p>1.安徽省科技进步三等奖：糯米粉精深加工技术集成与应用； 2.蚌埠市科技进步二等奖：绿色食品“雪枣牌”糯米产业化开发研究与应用； 3.怀远县科技进步二等奖：水磨糯米粉生产线关键技术改造与应用。</p>		
<p>联系人</p>	<p>董其云</p>	<p>联系电话</p>	<p>13865013858</p>
<p>联系地址</p>	<p>安徽省怀远县经济开发区金河路 28 号</p>		
<p>其他需说明的情况</p>			



科技创新联盟信息表

推荐单位 (盖章): 广东省粮食和物资储备局

联盟名称	广东省粮食产业科技创新联盟		
成立时间	2020年12月	上级主管单位	广东省粮食和物资储备局
牵头单位	广东省粮食科学研究所有限公司	参加单位	共129家, 见附件
组织形式	设秘书处型	组织机构	联盟成员大会、理事会、秘书处和专家委员会
联盟是否法人	否	投入机制	政府部门资助、社会资助、联盟成员自愿资助等
交流形式	联盟大会(2次)、理事会(2次)、创新论坛(2次)等	是否发布团体标准	否
业务重点	组织开展技术交流、组织联合技术攻关、开展科技创新项目合作		
主要成果	<p>《基于单光子检测器的粮油真菌毒素广谱快速检测技术研究》获得广东省食品行业协会科学技术奖一等奖, 广东丝苗米、沙虾米、沫蟹香米等3个产品获得广东省食品行业优秀新产品称号, 穗穗平安油黏米、泰拳泰国茉莉香米、新穗太太丝苗米、靛虾王香软米、丰隆香米等5个产品获广东省食品行业名牌产品称号, 挂荔增城丝苗米、马坝龙五星油黏米、太粮岭南经典油黏米、丰隆皇家香大米等4个产品获广东岭南特色食品称号。</p> <p>《圆筒仓空调控温储粮技术规范》《华南地区大米加工企业仓储害虫防治技术规范》《圆筒仓气密性要求》《华南地区(第七储粮生态区)空调控温储粮技术规范》《华南地区(第七储粮生态区)立筒仓储粮技术规范》等已获中国粮油学会团体标准立项, 其中前2项即将颁布实施。</p>		
联系人	劳传忠	联系电话	020-83642367 15902038360
联系地址	广东省广州市越秀区越秀北路222号306室		
其他需说明的情况			



附件:

广东省粮食产业科技创新联盟 参加单位名单

(按单位名称拼音排序)

- 1.潮州市科达害虫防治服务中心
- 2.德庆县粮食中心储备库
- 3.东莞市德利缘粮油制品有限公司
- 4.东莞市深粮物流有限公司
- 5.东莞市太粮米业有限公司
- 6.东莞市新泰粮食有限公司
- 7.东莞穗丰粮食集团有限公司
- 8.东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司
- 9.佛冈明阳机械有限公司
- 10.佛山市禅城区粮油检测中心
- 11.佛山市粮食集团有限公司南海储备分公司
- 12.佛山市南海区粮油储备有限公司
- 13.佛山市三水国储粮食有限公司
- 14.广东艾伯特仓储设备租赁有限公司
- 15.广东昌祥粮食有限公司
- 16.广东辰丰谷物有限公司
- 17.广东达元绿洲食品安全科技股份有限公司
- 18.广东大市智能装备有限公司
- 19.广东广粮实业有限公司
- 20.广东华南粮食交易中心有限公司
- 21.广东省储备粮管理集团有限公司东莞直属库
- 22.广东省储备粮管理集团有限公司罗定直属库



- 23.广东省储备粮管理集团有限公司韶关直属库
- 24.广东省储备粮管理集团有限公司顺德直属库
- 25.广东省储备粮管理集团有限公司湛江直属库
- 26.广东省储备粮管理集团有限公司中山直属库
- 27.广东省储备粮管理集团有限公司珠海直属库
- 28.广东省和一优粮供应链管理有限公司
- 29.广东省科学院动物研究所
- 30.广东省粮食科学研究所有限公司
- 31.广东省粮油储运有限公司
- 32.广东省面粉行业协会
- 33.广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所
- 34.广东省农业科学院水稻研究所
- 35.广东省农业科学院植物保护研究所
- 36.广东穗丰食品有限公司
- 37.广东新供销天润粮油集团有限公司
- 38.广东新粮实业有限公司面粉厂
- 39.广东友粮粮油实业有限公司
- 40.广东智粮科技有限公司
- 41.广宁县粮食管理储备局储备库
- 42.广州城市职业学院食品系
- 43.广州从化粮食储备有限公司
- 44.广州从化粮食储备有限公司城西分公司
- 45.广州高测仪器有限公司
- 46.广州谷物智能科技有限公司
- 47.广州惠安仓储装卸有限公司
- 48.广州黎氏国际贸易有限公司
- 49.广州岭南穗粮谷物股份有限公司
- 50.广州森皓贸易有限公司



- 51.广州市白云粮食储备管理有限公司
- 52.广州市笔岗粮食储备贸易有限公司
- 53.广州市番禺粮食储备有限公司
- 54.广州市京穗达科技有限公司
- 55.广州市粮食集团有限责任公司
- 56.广州市粮食行业协会
- 57.广州市穗粮粮油产品质量检测中心有限公司
- 58.广州同信天博科技发展有限公司
- 59.广州讯动网络科技有限公司
- 60.广州永明冷链冷藏设备有限公司
- 61.广州增城区新塘粮食管理所有限公司
- 62.华南理工大学食品科学与工程学院
- 63.华南农业大学食品学院
- 64.华润五丰米业（中国）有限公司
- 65.怀集县威州粮食管理有限公司
- 66.惠州伴永康粮油食品有限公司
- 67.惠州市储备军粮供应公司
- 68.惠州市惠粮物流有限公司
- 69.惠州市粮油质量检测中心
- 70.江苏宏博气体装备科技有限公司
- 71.揭阳市博信进出口贸易有限公司
- 72.揭阳市揭东区穗华裕粮食加工厂
- 73.揭阳市五谷面粉有限公司
- 74.揭阳市永兴面粉有限公司
- 75.廊坊兆穗测温线缆有限公司
- 76.浪潮通用软件有限公司
- 77.罗定市粮食储备管理中心白荷直属仓库
- 78.梅州市稻丰实业有限公司



- 79.梅州市建丰粮业发展有限公司
- 80.梅州市绿粮农业科技发展有限公司
- 81.珀金埃尔默企业管理（上海）有限公司广州分公司
- 82.清远市清城区粮食和物资储备有限公司
- 83.铨高科技（珠海）股份有限公司
- 84.饶平县兴元米厂
- 85.汕头市粮油品质检验所
- 86.汕尾市丰隆米业有限公司
- 87.汕尾市佳丰隆食品有限公司
- 88.汕尾市隆金机械设备有限公司
- 89.汕尾市质量计量监督所
- 90.蛇口南顺面粉有限公司
- 91.深圳晶昶能光伏科技有限公司
- 92.深圳南海粮食工业有限公司
- 93.深圳盛宝联合谷物股份有限公司
- 94.深圳市宝安粮食有限公司
- 95.深圳市创业粮油有限公司
- 96.深圳市春谷园粮食物流有限公司
- 97.深圳市东贸实业发展有限公司
- 98.深圳市福裕来粮油有限公司
- 99.深圳市国粮米业有限公司
- 100.深圳市国米米业有限公司
- 101.深圳市弘宇粮油有限公司
- 102.深圳市宏成粮油有限公司
- 103.深圳市稼贾福实业有限公司
- 104.深圳市金胜晖米业有限公司
- 105.深圳市联益米业有限公司
- 106.深圳市龙洋兴粮油供应有限公司



107. 深圳市面粉有限公司
108. 深圳市鹏润米业有限公司
109. 深圳市深粮贝格厨房食品供应链有限公司
110. 深圳市深粮控股股份有限公司
111. 深圳市深彤鑫贸易有限公司
112. 深圳市深远数据技术有限公司
113. 深圳市振发进出口有限公司
114. 深圳市正顺康饲料有限公司
115. 深圳市中农粮食有限公司
116. 深圳市中软易通科技有限公司
117. 深圳市中泰粮油进出口有限公司
118. 深圳市中泰米业有限公司
119. 深圳市忠诚粮食进出口有限公司
120. 深圳中正粮食集团有限公司
121. 阳江市检测检验中心
122. 阳江市粮安粮油管理有限公司
123. 英德市储备粮管理公司
124. 粤粮（阳春市）粮油储备管理有限公司
125. 云浮市丰收粮食储备库
126. 肇庆市福加德面粉有限公司
127. 中国电信股份有限公司广东分公司
128. 中山市粮食储备经营管理有限公司
129. 珠海市三灶粮食收储公司



科技创新联盟信息表

推荐单位（盖章）：

联盟名称	“山西小米”产业联盟		
成立时间	2018年	上级主管单位	山西省粮食和物资储备局
牵头单位	山西省粮食行业协会	参加单位	山西沁州黄小米集团有限公司、山西太行明珠集团实业有限公司、怀仁市龙首山粮油贸易有限责任公司等23家企业
组织形式	设秘书处型	组织机构	联盟大会、理事会、秘书处和专家委员会
联盟是否法人	否	投入机制	
交流形式	联盟大会、定期或不定期学术或产业交流会	是否发布团体标准	是
业务重点	小米产业交流		
主要成果	“山西小米”系列团体标准清单 1.T/SXAGS-0001-2019《山西小米》 2.T/SXAGS-0002-2019《“山西小米”谷子质量标准》 3.T/SXAGS-0003-2020《“山西小米”谷子仓储运输规范》 4.T/SXAGS-0004-2020《“山西小米”加工技术规范》 5.T/SXAGS-0008-2020《“山西小米”谷子种植规程》 6.T/SXAGS-00031-2021《“山西小米”谷糠》		
联系人	朱志昂 沈小凯	联系电话	13633515196 18635165916
联系地址	山西省太原市万柏林区大王路新兴小区		
其他需说明的情况			



科技创新联盟信息表

推荐单位（盖章）：

联盟名称	“山西主食糕点”产业联盟		
成立时间	2021 年	上级主管单位	山西省粮食和物资储备局
牵头单位	山西省粮食行业协会	参加单位	山西海玉园食品有限公司、运城市三馨食品有限公司、怀仁市龙首山粮油贸易有限责任公司等 30 家企业
组织形式	设秘书处型	组织机构	联盟大会、理事会、秘书处和专家委员会
联盟是否法人	否	投入机制	
交流形式	联盟大会、定期或不定期学术或产业交流会	是否发布团体标准	是
业务重点	山西主食产业交流		
主要成果	“山西主食糕点”系列团体标准清单 1.T/SXAGS-0025-2021《山西主食糕点 馒头》 2.T/SXAGS-0026-2021《山西主食糕点 馒头加工技术规范》 3.T/SXAGS-0027-2021《山西主食糕点 鲜湿面条》 4.T/SXAGS-0028-2021《山西主食糕点 鲜湿面条加工技术规范》 5.T/SXAGS-0032-2021《山西主食糕点 神池月饼》 6.T/SXAGS-00033-2021《山西主食糕点 神池月饼加工技术规范》 7.T/SXAGS-00034-2021《山西主食糕点 闻喜煮饼》 8.T/SXAGS-00035-2021《山西主食糕点 闻喜煮饼加工质量控制规范》		
联系人	朱志昂 沈小凯	联系电话	13633515196 18635165916
联系地址	山西省太原市万柏林区大王路新兴小区		
其他需说明的情况			

