

2 0 2 2 年 高 等 教 育 （ 本 科 ）

天 津 市 级 教 学 成 果 奖 申 报

支 撑 材 料

2 0 2 2 年 9 月 1 7 日

目 录

一、教学成果奖.....	1
二、教学与科研平台（基地）建设.....	3
三、课程建设.....	11
四、教材建设.....	14
五、教学团队和教师获奖.....	17
六、实训基地.....	22
七、校外兼职导师选聘名单.....	24
八、学生培养.....	26
九、媒体报道.....	61

一、教学成果奖

1. 2018 年获天津市级教学成果二等奖

天津市教育委员会文件

津教委〔2018〕15 号

市教委关于公布 第八届高等教育天津市级教学成果奖 评审结果的通知



2. 2013 年获天津市级教学成果二等奖



二、教学与科研平台（基地）建设

1. 国家级一流本科专业建设点（食品质量与安全）

教育部办公厅

教高厅函〔2022〕14号

教育部办公厅关于公布 2021 年度国家级和 省级一流本科专业建设点名单的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局，有关部门（单位）教育司（局），部属各高等学校、部省合建各高等学校：

根据《教育部办公厅关于实施一流本科专业建设“双万计划”的通知》（教高厅函〔2019〕18号），我部组织开展了2021年度国家级和省级一流本科专业建设点报送工作。经各高校网上申报、高校主管部门审核和教育部高等学校教学指导委员会评议、投票推荐，我部认定了3730个国家级一流本科专业建设点，其中中央赛道1466个、地方赛道2264个。同时，经各省级教育行政部门审核、推荐，确定了5069个省级一流本科专业建设点。现将名单予以公布（见附件1、2）。请各地各高校统筹好三批国家级

2. 食品安全低碳制造省部共建协同创新中心

教育部办公厅

教科司函〔2020〕39号

教育部办公厅关于认定 2020 年度省部共建 协同创新中心的公告

有关省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局，有关部门（单位）教育司（局），部属有关高等学校、部省合建有

关高等学校：

按照省部共建协同创新中心工作的总体部署，在各地培育推荐基础上，经专家评审、统筹考虑，教育部决定认定省部共建协同创新中心共58个（见附件），有关事项通知如下：

一、省部共建协同创新中心（以下简称中心）由省、部共同支持建设、运行。请各地教育行政部门落实经费投入承诺，加强目标管理、政策支持和绩效评价，支持中心在服务地方需求、推动创新发展方面作出示范。教育部将进一步加强对中心的政策支持和业务指导。

二、依托高校是中心建设主体，要制定中心建设发展规划，明确发展目标，落实重点任务，研究中心需求，在科研配套改革方面

优先支持，加强能力建设，增强协同效能，注重科教融合，用创新质量和服务贡献有力支撑学科建设和人才培养。

三、各中心要增强责任感和使命感，着力提升自身创新条件和能力，进一步聚焦区域、行业战略需求，加强产学研合作，积极协同各方承担国家、区域、行业重大任务，解决实际问题。弘扬求真务实、潜心研究、创新报国的学术精神。

中心建设期为2021—2024年，有关省级教育行政部门应督促中心每年12月15日前向教育部报送年度报告，4年期满后接受第三方评估。

附件：省部共建协同创新中心认定名单



（此件不予公开）

部内发送：有关部领导，办公厅、规划司、财务司、社科司、研究生司

教育部办公厅

2020年9月21日印发

附件

省部共建协同创新中心认定名单

序号	中心名称	依托高校
1	食品安全低碳制造省部共建协同创新中心	天津科技大学

3. 国家级一流本科专业建设点（食品科学与工程）

教育部办公厅

教高厅函〔2019〕46号

教育部办公厅关于公布 2019 年度国家级和 省级一流本科专业建设点名单的通知

各省、自治区、直辖市教育厅（教委），新疆生产建设兵团教育局，
有关部门（单位）教育司（局），部属各高等学校、部省合建各高等
学校：

为深入贯彻落实全国教育大会精神，贯彻落实新时代全国高校本
科教育工作会议精神和《教育部关于加快建设高水平本科教育、

4. 省部共建食品营养与安全国家重点实验室

科学技术部 天津市人民政府 文件

国科发基〔2017〕394号

科技部 天津市人民政府 关于批准建设省部共建食品营养与 安全国家重点实验室的通知

天津市科委：

为提高区域自主创新能力，推进区域科技创新体系建设，加

5. 大健康生物技术国家国际科技合作基地



6. 天津科技大学新农村发展研究院

科学技术部
教育部文件

国科发农〔2013〕716号



科技部 教育部关于同意北京大学等
29 所高等学校成立新农村
发展研究院的通知

各有关省、自治区、直辖市及计划单列市科技厅（委、局）、
教育厅（委、局）、新疆生产建设兵团科技局、教育局，各有
关高等学校：
为深入贯彻落实 2013 年中央 1 号文件提出的“支持高等
学校、职业院校、科研院所通过建设新农村发展研究院、农业
综合服务示范基地等方式，面向农村开展农业技术推广”精神，
根据各有关高等学校申请和省级有关部门推荐，经认真研究，

同意北京大学等 29 所高等学校成立新农村发展研究院（名单见附件）。

希望省级有关部门和相关高等学校紧密结合实际，以《新农村发展研究院建设工作规程》为指导，完善新农村发展研究院建设方案，落实建设条件和配套支持，推动高等学校的体制机制改革与创新，为新农村发展研究院建设创造良好环境，努力把新农村发展研究院建设成为带动和引领区域现代农业和新农村建设与发展的科技支撑力量。建设计划完成后，我们将组织专家进行验收。

附件：第二批高等学校新农村发展研究院名单



2013 年 12 月 19 日

（此件依申请公开）

附件

第二批高等学校新农村发展研究院名单

北京大学新农村发展研究院
吉林大学新农村发展研究院
复旦大学新农村发展研究院
上海交通大学新农村发展研究院
同济大学新农村发展研究院
江南大学新农村发展研究院
广西大学新农村发展研究院
西南大学新农村发展研究院
贵州大学新农村发展研究院
青海大学新农村发展研究院
宁夏大学新农村发展研究院
石河子大学新农村发展研究院
中国青年政治学院新农村发展研究院
天津科技大学新农村发展研究院
河北农业大学新农村发展研究院
山西农业大学新农村发展研究院
内蒙古农业大学新农村发展研究院

7 天津科技大学食品科学实验中心



8. 天津市引智示范基地

天津市外国专家局文件

津外专发〔2018〕29号

关于命名天津市引智示范基地的通知

各有关单位：

为选拔一批引进国外智力工作典型，充分发挥其在引进国外智力和引智成果转化过程中的示范和引导作用，推动我市科技创新和优质产品创效，依照市外专局《天津市引智示范基地管理办法（试行）》（津外专发〔2018〕23号），市外专局组织了天津市2018年度引智示范基地的评审工作。经引智项目单位自荐、主管部门推荐、专家评审，决定命名南开大学、中国汽车技术研发中心有限公司等5家单位为首批天津市引智示范基地（名单见附件）。命名有效期自2018年11月至2023年10月。

获得命名引智示范基地的单位，要进一步加大引进国外智力工作的力度，着力提高引智工作的质量和效益，切实做好引进国外智力成果的宣传、示范和推广工作，在强化引智示范基地制度建设、规范引智示范基地运营管理、创新引智成果转化推广模式等方面积极探索，先行先试，总结经验，形成模式，充分发挥引智工作在建设“五个现代化天津”中的独特作用。

附件：天津市引智示范基地名单



附件

天津市引智示范基地名单

- 一、南开大学
- 二、中国汽车技术研发中心有限公司
- 三、天津科技大学
- 四、天津市天锻压力机有限公司
- 五、天津中德应用技术大学

9. 低碳绿色过程装备国际联合研究中心

天津市科学技术委员会文件

津科合〔2017〕207号

市科委关于认定天津市
第三批国际科技合作基地的通知

各有关单位：
为深入实施创新驱动发展战略，有效聚集和利用全球科技创新资源，充分发挥国际科技合作基地（以下简称国合基地）在开展国际科技交流、跨国技术合作、承接国际技术转移、聚集全球创新要素的平台载体作用，并结合我委助推“一带一路”战略合作，推动我市高校、科技型企业、科研机构、技术转移机构和园区（载体）国际化，根据《天津市国际科技合作基地管理办法》

（试行），经专家论证、市科委同意，现认定“高效清洁内燃动力国际联合研究中心”等37家单位为天津市第三批国际科技合作基地。

请各国合基地按照天津市国际科技合作基地组建任务的指标及要求，积极完成国合基地建设，充分发挥国合基地在合作研发、技术转移、人才引进和产业化等方面的引领带动作用，提升天津各类科技创新创业平台国际化水平，构筑国际高端研发资源聚集高地，为我市构建全方位、多层次、宽领域的开放型经济新体系，全面建成全球一流的创新型城市提供有力支撑。

附件：天津市第三批国际科技合作基地认定名单



2017年12月22日

（联系人：市科委合作交流处 孙静、张思月；
联系电话：58832993、18920682991）
（此件主动公开）

10. 天津市食品加工过程控制与安全技术工程中心

索引号：AAA07F-0208-2015-00066	附加码：00012525X/2015-00066
主题分类：科技 知识产权	发布日期：2015-05-14
发布机构：天津市科学技术委员会	
名称：市科委关于批准组建天津市工程中心的通知	
文号：津科创〔2015〕42号	主题词：

内容概述

内容全文

市科委关于批准组建
天津市工程中心的通知

各有关单位：
为加快我市技术创新体系建设，提升企业自主创新能力，促进我市支柱产业和战略性新兴产业发展，经专家论证，市科委主任办公会审议，同意组建天津市海洋油气生产装备技术工程中心等28家工程中心。请各工程中心建设单位，根据《天津市工程中心管理办法》相关规定，按照工程中心组建任务书的要求，完成工程中心的建设，充分发挥工程中心在各自领域的引领辐射带动作用，提升共性技术开发能力和工程化水平，推动行业技术创新与科技进步，加大人才培养工作，为我市科技型中小企业发展提供有力支撑，促进我市产业转型升级，为我市经济社会发展作出贡献。

附件：批准组建市级工程中心名单

11. 天津市食品安全科普基地



12. 食品企业质量安全检测技术示范中心

工业和信息化部文件

工信部消费〔2012〕570号

工业和信息化部关于印发“食品企业质量安全检测技术示范中心”（第一批）名单的通知

各省、自治区、直辖市及计划单列市、新疆生产建设兵团工业和信息化主管部门：

为贯彻落实《食品安全法》，落实《国务院关于加强食品安全工作的决定》（国发〔2012〕20号），依据工业和信息化部《关于加快推进食品生产企业质量安全检测能力建设的通知》（工信厅消费函〔2011〕850号）和食品检验机构资质认定等相关规定，经组织专家评审验收，确定中国食品发酵工业研究院等5家单位为“食品企业质量安全检测技术示范中心”（名单见附件）。

— 1 —

现予以印发。

各食品企业质量安全检测技术示范中心要继续加强制度建设，不断提高创新能力，在食品行业质量检测技术领域切实发挥指导、服务、引领的示范带动作用，为食品生产企业特别是中小食品生产企业提供检测示范、人员培训、委托检测和应急检测等服务，并为食品行业相关管理部门提供食品安全技术咨询和决策支持，为保障食品质量安全提供服务支撑。

各地工业和信息化主管部门要加强指导，积极支持食品企业质量安全检测技术示范中心开展工作，加快推进食品企业质量安全检测能力建设，提高食品行业质量安全保障水平。

特此通知。

附件：“食品企业质量安全检测技术示范中心”（第一批）名单



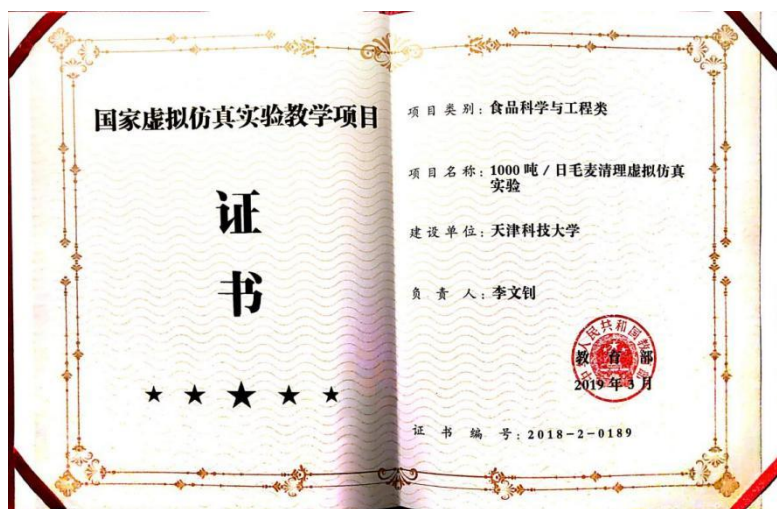
附件

“食品企业质量安全检测技术示范中心” （第一批）名单

1. 中国食品发酵工业研究院
2. 江南大学
3. 天津科技大学
4. 甘肃兰州分离科学研究所
5. 广东省食品工业研究所

三、课程建设

1.国家虚拟仿真实验教学项目：1000 吨/日毛麦清理虚拟仿真实验



2.国家级精品资源共享课：食品技术原理



3.国家精品视频公开课：食品技术与文化

附件 1:

2012 年度精品视频公开课第二批建设选题名单

序号	学校名称	课程名称	主讲教师	讲数
1	北京大学	影片赏析	戴锦华	20
2	中国人民大学	平凡生活中的深沉智慧——辩证唯物论	李海洋	6
3	北京交通大学	交通博览	张星臣、毛宝华、邵春福	9
4	北京交通大学	铁路史话	周磊山、何世伟、韩宝明	9
5	北京交通大学	高速铁路纵横	聂磊、张星臣、杨浩	9
6	北京科技大学	物联网与科技强国	王志良、石志国	6
7	北京化工大学	生物技术与人类可持续发展	谭天伟	5
8	中国石油大学(北京)	走进石油科学	柳广弟、陈小宏、李根生、徐春明	6
9	中国地质大学(北京)	走进地球	颜丹平、程捷	7
10	中国地质大学(北京)	玉雕与玉器	郭颖、余晓艳	10

序号	学校名称	课程名称	主讲教师	讲数
26	中央音乐学院	中国传统器乐	袁静芳、张伯瑜、吴晓萍	15
27	中央音乐学院	西方音乐史	余志刚、周耀群、修子健	15
28	中国青年政治学院	理性精神与批判性思维	谷振诣	7
29	中国戏曲学院	京剧经典剧目鉴赏	周龙、李丽萍、张晶、张尧、舒桐	15
30	南开大学	美与生活	薛富兴	7
31	天津大学	神奇的光——激光与光电子	姚建铨、杨天新、胡明列	5
32	天津大学	化学漫谈——发明与启示	田宜灵、刘俊吉、马学文	8
33	天津科技大学	食品技术与文化	赵征、陈野、张民	6
34	天津理工大学	项目价值提升的艺术——工程造价	尹贻林	6
35	河北工业大学	绿色化学技术	王廷吉、赵新强、薛伟、赵茜	6
36	河北科技大学	人生价值与人才成长	甘玲	9

4.天津市一流本科建设课程：食品技术原理、食品与文化、食品工艺学 A、食品营养学。

天津市教育委员会

津教高函〔2021〕25 号

市教委关于公布第二批
天津市一流本科建设课程名单的通知

各普通高校、独立学院、民办高校：
根据《市教委关于开展天津市一流本科课程建设的实施方案》（津教高函〔2019〕39 号）及《市教委关于开展第二批国家级市一流本科课程推荐认定工作的通知》（津教高函〔2021〕11 号）要求，市教委组织开展了第二批天津市一流本科建设课程遴选认定工作。经学校申请、专家评审和网上公示等环节，市教委决定认定南开大学“电影叙事与美学”等 454 门课程为天津市一流本科建设课程，现将名单予以公布。
天津市一流本科建设课程自认定结果公布之日起，应按照国家课程要求开放共享或持续建设不少于 3 年。期满后，市教委将通过使用评价、检查等方式进行复审，复审合格的正式授予“天津市一流本科课程”称号，对不合格者将取消其“天津市一流本科建设课程”称号。获批国家级一流本科课程的课程，直接认定“天津市一流本科课程”称号。
各高校要高度重视天津市一流本科建设课程的建设，加大经费投入和建设力度，转变教育教学观念，加强课程思政建设。各门课程要着力在提高学生的认可度、参与度和满意度上下功夫，提升学生获得感。同时要依托“津课联盟”，积极推动课程资源的互通互用，建以致用，提升教学交流与共享，促进教育教学改

- 1 -

18	南开大学	中国对外贸易	苑 涛	线上课程	271	天津大学	线性代数及其应用	张 颖	线上线下混合式课程
19	南开大学	Research Methods in Tourism Studies	刘婷婷	线上课程	272	天津科技大学	大学语文	王雅静	线上线下混合式课程
20	南开大学	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	李 洁	线上课程	273	天津科技大学	高分子化学 A	曾 威	线上线下混合式课程
21	天津大学	诗情画意谈力学	姜 楠	线上课程	274	天津科技大学	环境化学	贾青竹	线上线下混合式课程
22	天津大学	理论力学	竺致文	线上课程	275	天津科技大学	马克思主义基本原理	胡海涛	线上线下混合式课程
23	天津大学	有机化学(上、下)	赵温涛	线上课程	276	天津科技大学	人因工程学	张峻霞	线上线下混合式课程
24	天津大学	化学反应工程	辛 峰	线上课程	277	天津科技大学	生物化学	刘洪艳	线上线下混合式课程
25	天津大学	神经工程学	明 东	线上课程	278	天津科技大学	食品工艺学 A	李书红	线上线下混合式课程
26	天津大学	信号分析与处理	杨 挺	线上课程	279	天津科技大学	食品营养学	汪建明	线上线下混合式课程
27	天津大学	生物医学电子学	李 刚	线上课程	280	天津科技大学	物流学(双语)	张 丽	线上线下混合式课程
28	天津大学	人类文明史漫谈	张凯峰	线上课程	281	天津工业大学	传感器与测试技术	尚志武	线上线下混合式课程
29	天津大学	西方古代建筑史	杨 菁	线上课程	282	天津工业大学	大学物理	门云阁	线上线下混合式课程
30	天津大学	环境规划管理与影响评价	王 媛	线上课程					
31	天津大学	无机化学实验(上、下)	高洪苓	线上课程					
32	天津大学	电磁学	邢鹏飞	线上课程					
33	天津科技大学	软件工程	张贤坤	线上课程					
34	天津科技大学	图像复制与印前设计	顾 昶	线上课程					
35	天津科技大学	英国文化入门	赵国柱	线上课程					
36	天津科技大学	品牌视觉形象设计	张立雷	线上课程					
37	天津科技大学	食品技术原理	刘 锐	线上课程					
38	天津科技大学	食品与文化	李文利	线上课程					
39	天津科技大学	设计漫谈	白仁飞	线上课程					

- 17 -

5.天津市一流本科建设课程：食品免疫学

天津市教育委员会

津教高函〔2020〕1号

市教委关于公布2019年天津市线下、线上线下混合式、社会实践一流本科建设课程名单的通知

各普通高校、独立学院：

根据《市教委关于开展天津市一流本科课程建设的实施方案》（津教高函〔2019〕39号）精神和《市教委关于开展2019年国家线和市属线下、线上线下混合式、社会实践一流本科课程认定工作的通知》（津教高函〔2019〕40号）要求，经学校申报推荐、专家评审和网上公示，市教委决定认定南开大学“中国政府与政治”等390门课为2019年市属线下、线上线下混合式、社会实践一流本科建设课程，现予以公布（详见附件）。

天津市建设一流本科课程是落实全国教育大会、新时代全国高等学校本科教育工作会议精神，推动建设天津市高水平本科教育，促进现代信息技术与教学深度融合，加强课程应用与共享，提高人才培养质量，推进教育公平的重要行动。市级一流本科建设课程的建设期为三年，建设期满后由市教委组织专家进行复审，复审合格的正式授予“天津市一流本科课程”称号，对不合格者将取消其“天津市一流本科建设课程”称号。获批国家级一流本科课程的课程，直接认定为“天津市一流本科建设课程”称号。

各高校要继续加强天津市一流本科建设课程的建设，加大经费投入和建设力度，转变教育教学观念，持续推进专业教育与思

- 1 -

四、教材建设

中国轻工业联合会文件

中轻联党人〔2021〕413号

关于公布中国轻工业“十四五”规划 立项教材等项目审定结果的通知

序号	教材名称	主编姓名	工作单位	适用层次	新编/修订
129	学前儿童语言教育	潘越	泰州学院	本科	新编
130	国际经济学（英文版）	华欣、狄琳娜	天津科技大学	本科	新编
131	有机化学实验	程绍玲	天津科技大学	本科	新编
132	代谢控制原理	张成林	天津科技大学	本科	修订
133	食品微生物检测技术	杜欣军	天津科技大学	本科	新编
134	食品生物技术实验指导（第二版）	王艳萍	天津科技大学	本科	修订
135	盐田设计	唐娜	天津科技大学	本科	新编
136	市场营销案例	毛文娟	天津科技大学	本科	新编
137	数学思想方法与大学数学	丁玉梅	天津科技大学	本科	新编
138	高校思想政治理论课主题实践教学教程（第一版）	李军松	天津科技大学	本科	新编
139	智慧物流与供应链	慕静	天津科技大学	本科	新编
140	商务谈判理论与实务——策略、技巧与实训	韩薇薇、华欣	天津科技大学	本科	新编
141	操作系统原理与麒麟系统实践应用	苏静	天津科技大学	本科	新编
142	人工智能导论	张翼英	天津科技大学	本科	修订
143	管理研究方法论	姚伟	天津科技大学	本科	新编
144	Python程序设计教程	张传雷	天津科技大学	本科	修订
145	学AI，懂设计——Illustrator 应用技巧与设计实例	魏真	天津现代职业技术学院	高职	新编
146	仪器分析技术	黄艳玲	天津现代职业技术学院	高职	新编
147	成本核算实务	孙玉芹	潍坊工程职业学院	高职	新编
148	纳税实务	李巧俐	潍坊工程职业学院	高职	新编
149	皮具样板设计与制作（第二版）	金花	温州职业技术学院	高职	修订
150	设计思维方法与表达	朱书华	无锡工艺职业技术学院	高职	修订
151	建筑装饰工程招投标与合同管理	张润智	武汉职业技术学院	高职	新编
152	病理学	周党侠	西安交通大学	本科	新编
153	食品工艺学	徐怀德、雷宏杰	西北农林科技大学	本科	新编
154	食品试验优化设计（第三版）	杜双奎	西北农林科技大学	本科	修订

食品技术原理 (第二版 2014)



食品工艺学实验技术 (第二版 2017)



- 本书选择具有理论意义的食品产品与配料工艺以及部分新技术作为实验的内容，其中包括了编者近年来科学研究与技术开发的成果。编者在每个实验的“参考文献”中附有相关的技术标准、学术论文、参考书和食品科技视频。本书以食品技术原理国家精品课程资源共享课程为平台播放食品科技视频，帮助读者顺畅观看，开展拓展性和探究性学习。本书可以作为本科食品科学与工程专业和食品质量与安全专业的教材，生物工程和生物技术等含有食品科学内容专业的教材，也可以供食品研究与开发人员参考。

软饮料工艺学 (第二版2013)



- 《饮料工艺学》是在赵晋府主编的《软饮料工艺学》的基础上，根据我国饮料工业和学科发展的现状和趋势，针对高等人才培养理论和实践并重的需要进行编写的，融入了安全、绿色、环保等理念，增加了饮料安全生产管理、清洁化生产等内容，并根据《饮料通则》(GB 10789—2007)将书名定为《饮料工艺学》。本书可作为相关高等院校食品科学与工程专业教材，也是饮料行业技术人员的参考书。

食品工艺学 (第三版 2013)



食品营养学 (第三版) (2020)

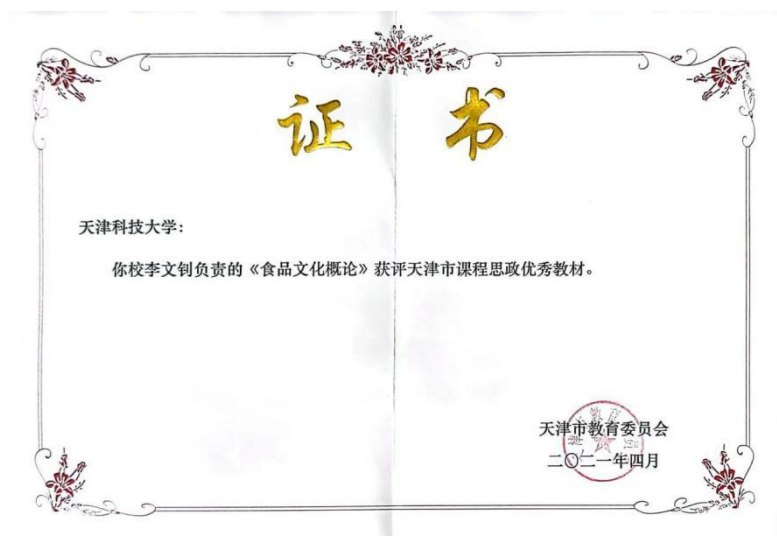


本书在食品营养学(第二版)(刘志举主编)基础上增减修改、更新补充,并根据2016版《中国居民膳食指南》慢性病调查,在保持本书即有特点的基础上,为反映营养学发展和适用教学的需要,增补更新了相应知识,并对一些章节进行了归纳合并。本书附有2016版《中国居民膳食指南》《慢性病报告》《中国居民膳食营养素参考摄入量》及一些最新食品标准。

食品工艺学实验技术 (第二版 2017)



- 本书选择具有理论意义的食品产品与配料工艺以及部分新技术作为实验的内容，其中包括了编者近年来科学研究与技术开发的成果。编者在每个实验的“参考文献”中附有相关的技术标准、学术论文、参考书和食品科技视频。本书以食品技术原理国家精品课程资源共享课程为平台播放食品科技视频，帮助读者顺畅观看，开展拓展性和探究性学习。本书可以作为本科食品科学与工程专业和食品质量与安全专业的教材，生物工程和生物技术等含有食品科学内容专业的教材，也可以供食品研究与开发人员参考。



五、教学团队和教师获奖

中国高等教育学会

高学会〔2022〕85号

中国高等教育学会关于公布第二届全国高校教师教学创新大赛获奖教师（团队）名单的通知

各省、自治区、直辖市大赛省赛主办单位、各赛区牵头单位、有关高校：

为深入学习贯彻习近平总书记关于教育的重要论述，服务于建设一支高素质专业化的教师队伍，由教育部高等教育司指导、中国高等教育学会主办的第二届全国高校教师教学创新大赛全国赛在西安举办。第二届大赛历经校赛、省赛、全国赛，经专家评审共评选出63个教师（团队）获一等奖、142个教师（团队）获二等奖、201个教师（团队）获三等奖。评选出25个大赛优秀组织奖。现将获奖名单予以公布，详见附件。

附件：

1. 第二届全国高校教师教学创新大赛获奖教师（团队）名单
2. 第二届全国高校教师教学创新大赛优秀组织奖

中国高等教育学会
2022年8月10日



天津市教育委员会

津教高函〔2020〕49号

市教委关于公布2020年天津市级教学团队 和第十四届天津市高等学校教学名师奖 评审结果的通知

各普通高校:

根据市教委《关于认真做好2020年天津市级教学团队和第十四届天津市高等学校教学名师奖申报工作的通知》(津教高函〔2020〕20号)精神,市教委组织专家评审委员会对各学校推荐的教学团队和教学名师奖候选人进行了认真的评审,共评选出2020年天津市级教学团队35个,第十四届天津市高等学校教学名师奖获奖教师27名(名单见附件)。

组织开展教学团队和教学名师奖的评选表彰工作,既是牢固树立人才培养在高校工作中的中心地位,提高高等学校教学质量的一项关键工作,也是进一步增强广大教师教书育人的责任感和使命感,激发高校教师从事一线教学,调动其积极性、创造性的一项重要举措。各学校要把立德树人作为检验学校一切工作的根本标准,把师德师风作为评价教师队伍素质的第一标准,努力推进我市高等学校教育教学质量不断提高。

附件:1. 2020年天津市级教学团队名单

附件1

2020年天津市级教学团队名单

序号	学校	团队名称	带头人姓名
1	南开大学	马克思主义经济学教学团队	刘凤义
2	南开大学	南开大学 NKET 有效教学团队	周卫红
3	天津大学	物理化学课程教学团队	刘俊吉
4	天津大学	理论力学课程教学团队	曹树谦
5	天津科技大学	食品安全核心课程群教学团队	李昌模
6	天津科技大学	软件工程专业教学团队	张贤坤
7	天津工业大学	机械设计系列课程教学团队	温淑鸿
8	天津工业大学	大学物理和实验教学团队	张海明
9	中国民航大学	管理学基础理论课教学团队	崔 婷
10	中国民航大学	航空油料储运课程群教学团队	崔艳雨
11	天津理工大学	《工程训练 I》系列课程教学团队	牛兴华
12	天津理工大学	控制理论教学团队	董恩增





六、实训基地

序号	合作单位	适用领域	起始时间	终止时间	是否签约	备注
1	天津市尖峰天然产物研究开发有限公司	食品工程/食品加工与安全	200703	200703 至今	是	校外培养（实训）基地
2	天津市利民调料有限公司	食品工程/食品加工与安全	200805	至今	是	校外培养（实训）基地
3	天津北洋百川生物技术有限公司	食品工程/食品加工与安全	200905	至今	是	校外培养（实训）基地
4	天津市食品加工工程中心	食品工程/食品加工与安全	200906	至今	是	校外培养（实训）基地
5	天津春发食品配料有限公司	食品工程/食品加工与安全	201107	201107 至今	是	校外培养（实训）基地
6	蜡笔小新（天津）有限公司	食品工程/食品加工与安全	201107	201107 至今	是	校外培养（实训）基地
7	养乐多（中国）投资有限公司	食品工程/食品加工与安全	201309	至今	是	校外培养（实训）基地
8	中粮天科生物工程（天津）有限公司	食品工程/食品加工与安全	201409	201409 至今	是	校外培养（实训）基地
9	山东天博食品配料有限公司	食品工程/食品加工与安全	201501	至今	是	校外培养（实训）基地
10	摩天众创（天津）检测服务有限公司	食品工程/食品加工与安全	201609	201609 至今	是	校外培养（实训）基地
11	中科智测（天津）科技有限公司	食品工程/食品加工与安全	201704	201704 至今	是	校外培养（实训）基地
12	联合尚世（天津）科技有限公司	食品工程/食品加工与安全	201804	201804 至今	是	校外培养（实训）基地
13	天津雀巢有限公司	食品工程/食品加工与安全	201810	201810-202110	是	校外培养（实训）基地
14	北京三元食品股份有限公司	食品工程/食品加工与安全	201901	201901-202401	是	校外培养（实训）基地
15	上海瑞橙食品有限公司	食品工程/食品加工与安全	201912	至今	是	校外培养（实训）基地

16	广州致美斋食品有限公司	食品工程/食品加工与安全	202005	至今	是	校外培养（实训）基地
17	耕苑科技（天津）有限公司	食品工程/食品加工与安全	202007	至今	是	校外培养（实训）基地
18	山东百满茶业股份有限公司	食品工程/食品加工与安全	202009	至今	是	校外培养（实训）基地
19	河南大咖食品有限公司	食品工程/食品加工与安全	202010	至今	是	校外培养（实训）基地
20	天津益倍生物科技集团有限公司	食品工程/食品加工与安全	202009	至今	是	校外培养（实训）基地
21	天飧（山东）生物科技有限公司	食品工程/食品加工与安全	202105	至今	是	校外培养（实训）基地
22	杭州普罗星（天津顶峰）实践基地	食品工程/食品加工与安全	2021	至今	是	校外培养（实训）基地

七、校外兼职导师选聘名单

导师姓名	职称	工作单位
蔡岩	副研究员	天津国际生物医药联合研究院
陈存坤	研究员	天津市农业科学院
关文强	教授	天津商业大学生物技术与食品科学学院
江慎华	教授（三级）	九江学院/九江安德和生物科技有限公司
廖振宇	正高级工程师	谱尼测试科技（天津）有限公司
陶剑	研究员	天津云检医疗器械有限公司
张良波	研究员	湖南省林业科学院
张荣飞	副高	天津纳尔生物科技有限公司
邹旸	高级工程师	天津海河乳品有限公司
曾俊华	工程师	湖南醇本生物医药有限公司
曹礼船	高级工程师	天津天丰泽田生物科技有限公司
陈爱美	微生物学工程师	广州仪速安电子科技有限公司
崔志强	高级工程师	中盐工程技术研究院有限公司
郭文丽	工程师	天津市食品安全检测技术研究院
郭项雨	副研究员	中国检验检疫科学研究院
洪育春	高级工程师	天津市食品安全检测技术研究院
姜红新	副研究员	农业农村部环境保护科研监测所
李超	副研究员、高级工程师	天津食品集团
李库	高级工程师	安琪酵母股份有限公司
李明	副研究员	中国农业科学院农产品加工研究所
李莹	高级工程师	天津市食品安全检测技术研究院
李玉强	中级工程师	潍坊康地恩生物科技有限公司
李兆飞	高级工程师	安琪酵母股份有限公司
刘益明	研究员	天津策浪生物科技有限公司
马强	研究员	中国检验检疫科学研究院
裴剑慧	高级工程师	九三集团天津大豆科技有限公司
曲丽君	副高级	天津天隆农业科技有限公司
曲明	高级工程师	天津达仁堂京万红药业有限公司
沈竞凯	无	锐尔糖（上海）生物科技有限公司
孙波	副研究员	天津诺卡生物医药科技有限公司
孙静	副高	天津纳尔生物科技有限公司
王丹	副研究员	北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所
王祥河	正高级工程师	天津市工业微生物研究所有限公司
王小芬	无	杭州普罗星淀粉有限公司
王延圣	副研究员	山东省农业科学院
王云龙	助理研究员	杭州保安康生物技术有限公司
武文华	高级工程师	中粮天科生物工程（天津）有限公司

谢良	副教授	苏州欧福蛋业股份有限公司
许国辉	无	山东龙力生物科技股份有限公司
杨华	工程师	天津科睿恒生物科技有限公司
杨森洪	副教授、 高级农艺师	天津市傲绿神农科技有限公司
杨栓明	高级农艺师	天津市傲绿神农科技有限公司
杨维巧	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院
于佳俊	高级工程师	中国食品发酵工业研究院
张佳宁	高级工程师	中垦国邦（天津）有限公司
张彦民	高级工程师	山东巧媳妇食品集团有限公司
张奕伦	高级工程师	广州仪速安电子科技有限公司
周学晋	正高级工程师	中粮天科生物工程（天津）有限公司
宗学醒	高级工程师	内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司

八、学生培养

企业奖学金协议

序号	社会捐赠类奖助学金名称	负责人	主要捐赠内容简介
1	康师傅奖学金	张新	由康师傅集团和我校签订的校企合作奖学金, 用于奖励食品学院品学兼优的全日制在读学生、青年教师及学生组织, 期限 5 年, 每年 25 万元, 共计 125 万元。
2	ADMCARES 奖学金	张新	由艾地盟生物科技(天津)有限公司和食品学院签订的校企合作奖学金, 每年捐赠 5000 美金用于奖励当年思想品德优良、学习成绩优秀、科研成果突出的毕业生 20 人, 每人 250 美金。目前已经连续捐赠 2 年。
3	宜品乳业奖学金	张新	由黑龙江宜品乳业集团有限公司和食品学院签订的校企合作奖学金, 用于奖励品学兼优、科研成果突出的 5 名本科生和 5 名研究生, 每年人 2000 元, 共 2 万元, 目前已经连续捐赠 2 年。

康师傅奖学金

捐赠协议

甲方：天津顶育咨询有限公司

乙方：天津科技大学

为推进教育事业的发展，奖励勤奋学习、勇于创新、有志投入食品科学研究的本科生、研究生及青年教师，鼓励专业领域内的学术分享与交流，经协商，天津顶育咨询有限公司（以下简称甲方）作为康师傅控股集团成员单位之一代表康师傅品牌、天津科技大学（以下称乙方）同意共同实施“康师傅奖学金”计划，细则如下。

一、奖学金名称

康师傅奖学金

二、设立期限

甲方在乙方设立“康师傅奖学金”的期限为伍年（2016年02月至2021年02月），期限届满后，甲方视具体情况决定是否延续。

三、设奖范围及奖励对象

康师傅奖学金用于奖励天津科技大学食品工程与生物技术学院品学兼优的全日制在读学生、青年教师及学生组织。

四、奖学金名额及额度

（一）本科生的助学，总金额 10 万元。主要奖励：家庭经济困难并自立自强、积极上进，学习成绩优秀的各类学生 25 人，每人 4000 元。

（二）硕士、博士研究生的奖优，总金额 15 万元。

（1）优秀硕博奖励：成绩或论文、研究工作优秀的研究生 20 人，共计金额 10 万元。其中：博士 4 人，每人 6000 元；硕士一等奖 6 人，每人 6000 元；硕士二等奖 10 人，每人 4000 元。

（2）学术交流组织经费：对甲方关注领域的获奖硕士、博士参加学术交流活动、到甲方认可的单位考察报告等，共计金额 5 万元。

关于在天津科技大学设立“ADMCARES 奖学金”的协议

甲方：艾地盟生物科技（天津）有限公司（以下简称甲方）

乙方：天津科技大学食品工程与生物技术学院（以下简称乙方）

为鼓励优秀学生努力学习、勤奋创新、均衡发展，支持中国高等教育事业的发展，为社会培养更多更好的优秀人才，甲方决定在乙方设立“ADMCARES 奖学金”，用于鼓励果葡糖浆应用研究，现就有关使用和管理事宜达成如下协议：

一、设立期限

甲方在乙方设立“ADM 奖学金”的期限为半年（2019 年 1 月至 2019 年 6 月）。

二、奖励对象及金额

1. 甲方将捐赠 5000 美元（约为 34000 元人民币，汇率以转账当天中国人民银行发布的美元人民币交易汇率为准）奖学金，主要奖励：思想政治素质优良、学习成绩优秀、科研成果突出的 2015 级优秀在校本科生 20 人，每人 250 美元（约为 1700 元人民币）。

2. 最终奖励名额、名单以甲方向乙方确认信息为准，奖金发放以人民币（需取整发放）为准。如奖学金仍有剩余，乙方暂时保管剩余奖学金，甲乙双方需讨论并通过书面形式确定新的奖学金分配方案。

3. 专项奖励参与果葡糖浆应用研究的天津科技大学食品工程与生物技术学院 2015 级优秀在校本科生。

三、获奖学生申请条件及评审依据

1. 评审内容及权重：“ADMCARES 奖学金”评审综合考察申请人思想政治、学习成绩和科研能力三方面内容，三方面的权重为思想政治方面占 35%，学习成绩方面占 30%，科研能力方面占 35%；

2. 思想政治方面：热爱社会主义祖国，拥护中国共产党的领导；遵守宪法和法律，遵守学校规章制度；诚实守信，道德品质优良；

3. 学习成绩方面：在校期间学习成绩优异，大学三年综合学习成绩在各专业排名前 10%（实验班前 20%），且没有不及格科目；

黑龙江宜品乳业集团有限公司与天津科技大学食品工程与生物技术学院
乳品奖学金实施细则

甲方：黑龙江宜品乳业集团有限公司

乙方：天津科技大学食品工程与生物技术学院

为支持天津科技大学食品工程与生物技术学院（以下简称乙方）在乳品领域的教学与科研发展，更好地促进乳品专业人才的培养，同时也发挥企业优势和社会责任感，甲乙双方经协商设立乳品方向奖学金，现将有关事宜达成如下协议：

一、设立期限

甲方在乙方设立“宜品乳业奖学金”的期限为拾年，每年提供贰万元，期限届满后，甲方视具体情况决定是否延续。

捐赠账号开户行：中信银行红旗路支行

户名：天津科技大学

账号：7232310182600017251

二、设奖范围及奖励对象

宜品乳业奖学金用于奖励 天津科技大学食品工程与生物技术学院 品学兼优、科研成果突出的全日制在读本科生、硕士研究生。

三、奖学金名额及额度

（一）本科生、硕士研究生的奖学金，总金额 2万元/年。主要奖励：品学兼优、科研成果突出的全日制在读本科生 5 人，硕士研究生 5 人（其中专业型硕士 3 人，学术型硕士 2 人），每人 2000 元。

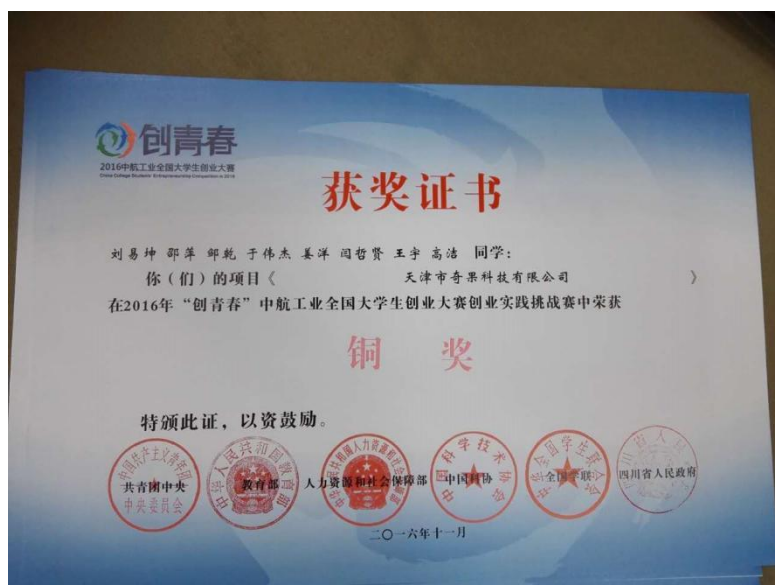
（二）最终奖励名额、奖励范围以每年评审前甲方向乙方确认信息为准。

四、评审

（一）评审时间

学生竞赛获奖（国家级）：







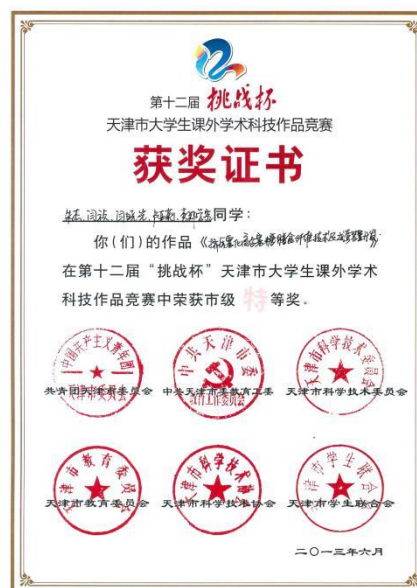


证书编号: 13012020 3/001











学生参与发表论文

序号	论文名称	期刊或论文集名称	发表年月	作者名单
1	介质阻挡低温等离子处理对花生蛋白持水性及溶解性的影响	农业工程学报		季慧(#),于娇娇(#),张金(#),魏瑞(#),李书红,陈野
2	低温等离子体改性玉米醇溶蛋白基膜表面亲水性的研究	食品研究与开发	201810	陈桂芸(#),赵爽(#),何适(#),焦婷(#),李书红,陈野
3	Protective and prophylactic effects of chlorogenic acid on aluminum-induced acute hepatotoxicity and hematotoxicity in mice	Chemico-Biological Interactions	201708	程代,张馨予(#),徐力涵(#),李想(#),侯丽华,王春玲
4	Neuro-protection of Chlorogenic acid against Al-induced apoptosis in PC12 cells via modulation of Al metabolism and Akt/GSK-3 beta pathway	Journal of Functional Foods	202007	程代,王光亮(#),汪雪睿(#),唐金蕾(#),余倩倩(#),张馨予(#),王硕(#)
5	Adsorption of dyes methyl violet and malachite green from aqueous solution on multi-step modified rice husk powder in single and binary systems: Characterization, adsorption behavior and physical interpretations	Journal of Hazardous Materials	202205	游讯(#),周睿(#),朱银霞(#),卜丁东(#),程代
6	Malus micromalus Makino phenolic extract preserves hepatorenal function by regulating PKC- α signaling pathway and attenuating endoplasmic reticulum stress in lead (II) exposure mice	Journal of Inorganic Biochemistry	202002	王光亮(#),唐金蕾(#),宋奇(#),余倩倩(#),姚聪颖(#),李鹏飞(#),丁一鑫(#),林蜜彬(#),程代
7	Characterization of the binding mechanism and conformational changes of bovine serum albumin upon interaction with	Metallomics	201910	程代,汪雪睿(#),唐金蕾(#),张馨予(#),王春玲,李赫(#)

	aluminum-maltol: a spectroscopic and molecular docking study			
8	Study on the mechanism underlying Al-induced hepatotoxicity based on the identification of the Al-binding proteins in liver	Metallomics	201908	丁一鑫(#),唐金蕾(#),游讯(#),张雄峰(#),王光亮(#),姚聪颖(#),林蜜彬(#),汪雪睿(#),程代
9	茶多酚对急性镉(Ⅱ)暴露小鼠红细胞及肝脏损伤的拮抗作用	中国食品学报	202004	汪雪睿(#),黄保嘉(#),李想(#),王硕(#),程代
10	冬红海棠果实不同部位多酚含量及抗氧化能力的比较	食品科技	202103	王汝华,李鹏飞(#),余倩倩(#),程代
11	Protection Mechanisms Underlying Oral Administration of Chlorogenic Acid against Cadmium-Induced Hepatorenal Injury Related to Regulating Intestinal Flora Balance	Journal of Agricultural and Food Chemistry	202102	丁一鑫(#),李想(#),刘雨彤(#),王硕,程代
12	Comparative Study on the Protective Effect of Chlorogenic Acid and 3-(3-Hydroxyphenyl) Propionic Acid against Cadmium-Induced Erythrocyte Cytotoxicity: In Vitro and In Vivo Evaluation	Journal of Agricultural and Food Chemistry	202104	程代,宋奇(#),丁一鑫(#),余倩倩(#),刘雨彤(#),田雪娜(#),王蒙(#),王光亮(#),王硕
13	桑椹花青素的研究现状及其在食品领域中的应用	食品研究与开发	202108	冀冰聪(#),杜婷
14	莱茵衣藻 BBS1 蛋白的原核表达、纯化及其多克隆抗体制备	天津科技大学学报	201912	刘雁霞(#),刘思佳(#),王慧(#),黄梦倩(#),王岩(#),樊振川
15	莱茵衣藻 IFT22 蛋白的原核表达、纯化及其多克隆抗体的制备	中国细胞生物学学报	201810	薛斌(#),王高飞(#),潘强(#),李淑婷(#),王昊(#),李晓瑾(#),樊振川
16	莱茵衣藻 BBS8 蛋白的原核表达、纯化及多克隆抗体的制备	水生生物学报	20211103	李文娟,贾航,薛斌,樊振川

17	莱茵衣藻 LZTFL1 蛋白的多克隆抗体制备及应用	中国生物工程杂志	20171115	刘雁霞,樊振川
18	A multifunctional plasmonic chip for bacteria capture, imaging, detection, and in situ elimination for wound therapy	Nanoscale	202003	高霞,吴浩天(#),郝哲(#),季相宜(#),林晓东(#),王硕,刘亚青
19	Lactobacillus plantarum MA2 Ameliorates Methionine and Choline-Deficient Diet Induced Non-Alcoholic Fatty Liver Disease in Rats by Improving the Intestinal Microecology and Mucosal Barrier	Foods	202112	王艳萍, 张阳, 杨菁楠, 李浩然, 王金菊, 耿伟涛
20	膜醭毕赤酵母菌外泌蛋白抑菌复合膜的制备及性能研究	食品与发酵工业	202112	杨昭辉(#),王笑笑(#),赵祺(#),闫晨卉(#),郭红莲
21	Enhancement of biocontrol efficacy of pichia kudriavzevii induced by Ca ascorbate against botrytis cinerea in cherry tomato fruit and the possible mechanisms of action	Microbiology Spectrum	202112	孙珂宇(#),王子悟真(#),张玗晴(#),韦泽(#),张雪(#),李蕾(#),傅雅宁(#),高建华(#),赵欣(#),郭峻,王俊平
22	不同萌芽阶段藜麦成分的比较及蛋白饮料开发	粮食加工	202102	陈若瑀; 舒林; 龙璐; 郭玉深; 郭庆彬
23	果醋酸奶双层布丁的研制	食品安全质量检测学报	202008	刘怡;刘帅;李颖;韩媛媛;张秀敏;郭庆彬

24	Development and characterization of novel bigels based on monoglyceride-beeswax oleogel and high acyl gellan gum hydrogel for lycopene delivery	Food Chemistry	202112	朱巧梅,郜健标(#),韩丽君(#),韩可心(#),魏伟(#),吴涛,酃金龙(#),张民
25	Effects on the structure and properties of native corn starch modified by enzymatic debranching (ED), microwave assisted esterification with citric acid (MCAE) and by the dual ED/MCAE treatment	International Journal of Biological Macromolecules	202102	胡爱军,陈新丽(#),王姬(#),王晓艺(#),郑捷,王琳(#)
26	Multi-frequency ultrasonic extraction of anthocyanins from blueberry pomace and evaluation of its antioxidant activity	Journal of AOAC International	202106	胡爱军,郝书婷(#),郑捷,陈琳(#),孙朋朋(#)
27	利用柠檬酸脱除鲢鱼鱼鳞中钙的工艺条件	食品研究与开发	201708	胡爱军,宋飞莹(#),郑捷,曲莹(#),曹园园(#)
28	利用柠檬酸脱除鲢鱼鱼鳞中钙的工艺条件优化	食品研究与开发	201708	胡爱军,宋飞莹(#),郑捷,曲莹(#),曹园园(#)
29	鹰嘴豆非淀粉多糖超声提取及其抗氧化活性研究	中国食品添加剂	201808	胡爱军,李杨(#),李志(#),王洪国(#),赵晨(#),马立新(#)
30	豌豆氧化淀粉超声法制备的影响因素及其性质	中国食品学报	201804	胡爱军,曲莹(#),郑捷,孟欣(#),李杨(#),王晓艺(#)
31	熟制枸杞提取物抗疲劳效果研究	食品研究与开发	202202	胡云峰,李岢祎(#),胡开蕾(#),陈君然,朱彦华(#),郝诗琦(#)

32	Heterologous expression, characterization and evolution prediction of a diaphorase from <i>Geobacillus</i> sp. Y4.1MC1	Biotechnology Letters	202201	尚金召(#),岳硕豪(#),曾芳(#),陈云(#),贾龙刚
33	Insights into the structure-bioactivity relationships of marine sulfated polysaccharides: A review	Food Hydrocolloids	202202	康继,贾星(#),王昵霏,肖猛(#),宋爽(#),武淑芬,李贞景,王书军,Steve W. Cui(#),郭庆彬
34	米糠蜡对大豆油凝胶特性的影响研究	中国油脂	201805	曹睿智(#),朱光辉(#),宋洁(#),杜乐(#),姚云平,李昌模
35	Characterisation of a thermally denatured whey protein isolate – butter emulsion/emulsion gel mediated by citric acid and a pre-emulsification method	International Journal of Dairy Technology	202104	李红娟,秦爱荣(#),张永明(#),于洪梅(#),孙颜君(#),李洪波,于景华
36	Utilization of thermal-denatured whey protein isolate-milk fat emulsion gel microparticles as stabilizers and fat replacers in low-fat yogurt	LWT-Food Science and Technology	202110	李红娟,刘婷婷(#),邹璇(#),杨晨(#),李洪波(#),崔文明(#),于景华
37	热烫拉伸融化过程对 Mozzarella 干酪品质、分子间作用力及微观结构的影响	食品科学	202002	李红娟,王祎(#),刘燕(#),于洪梅(#),李洪波(#),于景华
38	乳清蛋白-黄油乳液凝胶对低脂酸奶理化特性及品质的影响	食品与发酵工业	202012	李红娟,刘婷婷(#),邹璇(#),赵树静(#),李丹(#),李媛(#),李洪波,于景华
39	热烫温度对哈罗米干酪理化性质的影响	中国乳品工业	202004	李红娟,于洪梅(#),孟祥坤(#),于景华
40	Effect of a microencapsulated synbiotic product on microbiology,microstructure, textural and rheological properties of stirred yogurt	LWT-Food Science and Technology	202112	李洪波,刘甜甜(#),杨晶晶(#),王汝华,李艳艳(#),冯怡(#),刘鼎阔(#),李红娟,于景华
41	20 种黑米的总酚含量与抗氧化活性	食品工业科技	201706	李静,焦雪(#),华泽田,周中凯

42	Purification, characterization and bioactivities of polysaccharides from the stalk of abelmoschus manihot (L.) medic	Food Science and Technology Research	202010	李书红,李楠(#),秦邵爽(#),薛灵艳(#),陈野,李赫宇(#)
43	Synthesis and evaluation of highly dispersible and efficient photocatalytic TiO2/poly lactic acid nanocomposite films via sol-gel and casting processes	International Journal of Food Microbiology	202010	李书红,陈桂芸(#),强斯祺(#),尹忠琳(#),张振亚(#),陈野
44	玉米醇溶蛋白-壳聚糖纳米营养递送粒子的制备及性质	农业工程学报	202108	李书红,周军君(#),陈桂芸,秦韶爽(#),李赫宇(#),陈野
45	蛋清粉对糜米-小麦粉面团特性及馒头品质的影响	食品科学	202007	马薇薇(#),李文钊,魏敬(#),田苗苗(#),陈欢(#),阮美娟
46	发酵时间对馒头品质及面筋蛋白结构的影响	食品科学	201806	韩红超(#),李文钊,周航(#),于磊(#),姜化彬(#),崔文进(#),阮美娟
47	鸡腿在油炸过程中的品质变化规律研究	食品研究与开发	201706	姜化彬(#),李文钊,王绍顺(#),杨庆峰(#),滕美玲(#),张宁(#),于磊(#),阮美娟
48	猪肉滑油过程中 VB1 含量变化规律	食品研究与开发	201708	于磊(#),李文钊,钟莉(#),王锐(#),姜化彬(#),韩红超(#),张宁(#),阮美娟
49	羟丙基木薯淀粉对糯米混粉特性及年糕品质的影响	中国粮油学报	202101	代任任(#),李文钊,刘亚平(#),闫文芳(#),曾琦琦(#),阮美娟,张克荣(#)
50	光量子辐照对番茄采后品质及微观结构的影响	食品科学技术学报	202005	李贞景,刘丹(#),罗茂(#),李衷彬(#),张琨霖(#),黄朝波(#),郭庆彬(#),王昌禄(#),张志军(#)
51	香椿老叶中黄酮类和皂苷类物质的分离鉴定	包装工程	201905	陈伟(#),李晨晨(#),冉浩(#),李文华(#),刘常金

52	两种香椿不同时期嫩芽转录组测序分析花青素代谢差异	分子植物育种	202009	冉浩(#),李文华(#),刘常金,许雅荟(#),王丽萍(#),郭小诗(#)
53	香椿染色体核型分析及 SSR 分子标记开发	园艺学报	201906	于鹏飞, 孙晓健, 李晨晨, 张旭, 郑威, 刘常金
54	HS-SPME 结合 GC-MS 分析真空冷冻干燥香椿中挥发性成分	食品工业科技	201905	孙晓健, 于鹏飞, 李晨晨, 刘常金
55	Improvement of the activity and thermostability of the L-glutamate oxidase by directed evolution and structure analysis	Biophysical Journal	202202	林怡颖(#),张钰杰(#),王芳(#),连惠勇(#),刘清岱
56	Directed evolution of an EamB transporter for improved L-cysteine tolerance and production in Escherichia coli	Fems Microbiology Letters	202202	刘光辉(#),丁超(#),鞠云(#),马振平(#),魏亮(#),刘君(#),刘清岱,徐宁(#)
57	Stability, bioavailability, and antimicrobial activity of garlic extract liposomes prepared from lecithin and beta-sitosterol	Journal of Food Measurement and Characterization	202204	张道久(#),张钰杰(#),高叶颖(#),林怡颖(#),丁超(#),张继伟(#),刘清岱
58	几种糙米性质研究及隆梗软 1 号糙米蒸煮条件优化	食品工业科技	201907	刘光辉(#),张蕾蕾(#),王颖(#),李志斌(#),刘清岱
59	海芦笋植物盐提取工艺的优化	中国食品添加剂	202008	高叶颖(#),鞠云(#),刘光辉(#),王楠楠(#),刘清岱
60	Effect of steam explosion on nutritional composition and antioxidative activities of okra seed and its application in gluten-free cookies	Food Science & Nutrition	202008	胡蕾(#),郭佳敏(#),朱希伟(#),刘锐,吴涛,隋文杰,张民
61	Mixing oil-based microencapsulation of garlic essential oil: Impact of incorporating three commercial vegetable oils on the stability of emulsions	Foods	202107	赵云蛟(#),刘锐,齐翠萍(#),李闻(#),Mohamed Rifky(#),张民,肖萍(#),吴涛,隋文杰

62	Carboxymethylation of (1→6)- α -dextran from <i>Leuconostoc</i> spp.: Effects on microstructural, thermal and antioxidant properties	International Journal of Biological Macromolecules	202011	李闻(#),运立媛,Mohamed Rifky(#),刘锐,吴涛,隋文杰,张民
63	Using soy protein SiOx nanocomposite film coating to extend the shelf life of apple fruit	International Journal of Food Science and Technology	201709	刘锐,刘丁玉(#),刘砚(#),宋英石(#),吴涛,张民
64	Microstructure and meltdown properties of low-fat ice cream: Effects of microparticulated soy protein hydrolysate/xanthan gum (MSPH/XG) ratio and freezing time	Journal of Food Engineering	202102	颜蕾(#),于东瑾(#),刘锐,贾原媛,张民,吴涛,隋文杰
65	黄秋葵籽多糖的组成结构及抗氧化活性研究	食品安全质量检测学报	202108	刘瑞馨(#),郭佳敏(#),刘锐,赵云蛟(#),张民,吴涛,隋文杰
66	天然植物酚类调控面筋蛋白交联机制的研究进展	中国食品添加剂	201706	刘锐,宋英石(#),吴涛,张民
67	Effect of high oxygen pretreatment of whole tuber on anti-browning of fresh-cut potato slices during storage	Food Chemistry	201912	刘霞,王婷(#),陆玉卓(#),杨倩(#),李媛(#),邓旭东(#),刘莹(#),杜欣如(#),乔丽萍,郑家轩(#)
68	The effect of ultrasonic on reducing anti-browning minimum effective concentration of purslane extract on fresh-cut potato slices during storage.	Food Chemistry	202105	朱银霞(#),杜欣茹(#),郑佳轩(#),王婷(#),游讯(#),刘卉(#),刘霞
69	<i>Pichia kudriavzevii</i> retards fungal decay by influencing the fungal community succession during cherry tomato fruit storage	Food Microbiology	202006	刘霞,高宇(#),杨鸿远(#),李丽梅(#),姜懿珊(#),李媛(#),郑家轩(#)
70	Smartphone-based enzyme-free fluorescence sensing of organophosphate DDVP	Microchimica Acta	202007	刘亚青,林晓东(#),季相宜(#),郝哲(#),陶占辉
71	Dual stimuli-responsive lanthanide-based phosphors for an advanced full-color anti counterfeiting system	RSC Advances	202004	王田林(#),季相宜(#),陶占辉,周晓(#),郝哲(#),王欣珂(#),高霞,王硕,刘亚青

72	A single fluorophore ratiometric nanosensor based on dual-emission DNA-templated silver nanoclusters for ultrasensitive and selective Pb ²⁺ detection	Sensors and Actuators B-Chemical	201903	王娇(#),张子楹(#),高霞,林晓东(#),刘亚青,王硕
73	Target-induced DNA machine amplification strategy for high sensitive and selective detection of biotoxin	Sensors and Actuators B-Chemical	201806	郭婷(#),林晓东(#),刘亚青,邓健康(#),钱芃橙(#),吕彦龙(#),张子楹(#),王硕(#)
74	A Asp/Ce nanotube-based colorimetric nanosensor for H ₂ O ₂ -free and enzyme-free detection of cysteine	Talanta	201905	李云飞(#),张子楹(#),陶占辉,高霞(#),王硕(#),刘亚青
75	A Ratiometric Fluorescent Biosensor Based on Exonuclease III Amplification Strategy for Pathogenic Bacterial Gene Detection	Chinese Journal of Analytical Chemistry	201805	邓健康(#), 牛晓娟(#), 刘亚青, 王硕
76	Depression of Fungal Polygalacturonase Activity in Solanum lycopersicum Contributes to Antagonistic Yeast-Mediated Fruit Immunity to Botrytis	Journal of Agricultural and Food Chemistry	201905	路来凤,冀丽凤(#),马晴晴(#),杨明冠(#),李淑华(#),唐琼(#),乔丽萍,李凤娟,郭庆彬,王昌禄
77	Fungus polygalacturonase-generated oligogalacturonide restrains fruit softening in ripening tomato	Journal of Agricultural and Food Chemistry	202201	杨莹(#),路来凤,孙丹丹(#),王景灏(#),王昵霏,乔丽萍,郭庆彬,王昌禄
78	响应面法优化紫甘薯花青素微胶囊制备工艺	食品工业科技	201706	王立爽(#),蒋裕琪(#),于凤桐(#),李翔(#),叶江稳(#),张天爽(#),王建新(#),吕晓玲
79	Coencapsulation and Stability Evaluation of Hydrophilic and Hydrophobic Bioactive Compounds in a Cagelike Phytoferritin	Journal of Agricultural and Food Chemistry	202003	孟德梅,石丽娜(#),朱垒(#),王巧娥(#),刘洁(#),孔宇,候穆欣(#),杨瑞,周中凯
80	抗菌肽应用于食品中的研究现状及面临的挑战	食品研究与开发	202004	孟德梅,孙雪晴(#),石林玥(#),刘泽松(#),代姝函(#),生吉萍(#),樊振川
81	ϵ -聚赖氨酸在果蔬采后贮藏保鲜中的应用研究进展	食品研究与开发	202109	袁帅(#),王秀红(#),白春美(#),李荣超,孟德梅

82	Transcriptomic analysis reveals the mechanism of bacterial disease resistance of postharvest button mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>)	Physiological and Molecular Plant Pathology	202209	杨晓敏, 杨可心, 王秀红, 王雅婷, 赵子怡, 孟德梅
83	Sea cucumber peptides inhibit the malignancy of NSCLC by regulating miR-378a-5p targeted TUSC2	Food & Function	202112	毛晶(#),张祝迟(#),陈永德(#),吴涛,Viktor Fersht(#),金艳,孟晶,张民
84	Indirect competitive ELISA and colloidal gold – based immunochromatographic strip for amantadine detection in animal-derived foods	Analytical Methods	201904	潘明飞,杨晶莹(#),李诗洁(#),王国柱(#),王俊平,王硕
85	Advances on Food-Derived Peptidic Antioxidants-A Review	Antioxidants	202008	潘明飞,刘凯欣(#),杨晶莹(#),刘昇淼(#),王珊(#),王硕
86	A Portable, Label-Free, Reproducible Quartz Crystal Microbalance Immuno chip for the Detection of Zearalenone in Food Samples	Biosensors-Basel	202102	刘昇淼(#),刘馨予(#),潘倩雯(#),代芝菡(#),潘明飞,王硕
87	A Reproducible Surface Plasmon Resonance Immuno chip for the Label-Free Detection of Amantadine in Animal-Derived Foods	Food Analytical Methods	201904	潘明飞,杨晶莹(#),李诗洁(#),温文君(#),王俊平,丁玉梅,王硕
88	Reproducible molecularly imprinted QCM sensor for accurate, stable, and sensitive detection of enrofloxacin residue in animal-derived foods	Food Analytical Methods	201802	潘明飞,顾颖(#),张蜜瑶(#),王俊平,云雅光(#),王硕
89	Development of lateral flow immunochromatographic assays using colloidal Au sphere and nanorods as signal marker for the determination of zearalenone in cereals	Foods	202003	潘明飞,马天宇(#),杨晶莹(#),李诗洁(#),刘昇淼(#),王硕
90	Development of indirect competitive ELISA and visualized multicolor ELISA based on gold nanorods growth for the determination of zearalenone	Foods	202111	马天宇(#),刘凯欣(#),杨潇(#),杨晶莹(#),潘明飞,王硕

91	Synthesis of Magnetic Metal–Organic Frame Material and Its Application in Food Sample Preparation	Foods	202011	杨晶莹(#),汪亚彬(#),潘明飞,解晓茜(#),洪利萍(#),王硕
92	A UCMPs@MIL-100 based thermo-sensitive molecularly imprinted fluorescence sensor for effective detection of beta-lactoglobulin allergen in milk products	Journal of Nanobiotechnology	202201	洪利萍(#),潘明飞,杨潇(#),解晓茜(#),刘凯欣(#),杨晶莹(#),王珊(#),王硕
93	Carbon-based nanomaterials in sensors for food safety	Nanomaterials	201909	潘明飞,尹宗佳(#),刘凯欣(#),杜晓玲(#),刘慧琳(#),王硕
94	Noble metal nanostructured materials for chemical and biosensing systems	Nanomaterials	202002	潘明飞,杨晶莹(#),刘凯欣(#),尹宗佳(#),马天宇(#),刘昇森(#),徐龙华(#),王硕
95	Reproducible molecularly imprinted piezoelectric sensor for accurate and sensitive detection of ractopamine in swine and feed products	Sensors	201806	潘明飞,李睿(#),徐乐灵(#),杨晶莹(#),崔晓媛(#),王硕
96	基于纳米材料的表面分子印迹技术在食品安全检测中的应用	食品安全质量检测学报	202002	潘明飞,杨晶莹(#),刘凯欣(#),刘昇森(#),王硕
97	间接竞争酶联免疫分析方法检测花生中黄曲霉毒素 B1	中国食品学报	201909	潘明飞,李诗洁(#),郭丹丹(#),王俊平,王硕
98	抑制型表面等离子体共振免疫传感器再生循环检测花生中黄曲霉毒素 B1	中国食品学报	201801	潘明飞,李诗洁(#),杨晶莹(#),徐乐灵(#),崔晓媛(#),王硕
99	Dextran as an elicitor of phenylpropanoid and flavonoid biosynthesis in tomato fruit against gray mold infection	Carbohydrate Polymers	201912	路来风,冀丽凤(#),师瑞茜(#),李淑华(#),张希(#),郭庆彬,王昌禄,乔丽萍
100	Potential hydrothermal-humification of vegetable wastes by steam explosion and structural characteristics of humified fractions	Molecules	202107	隋文杰,李顺勤(#),周晓丹(#),窦子珊(#),刘锐,吴涛,贾洪玉(#),王冠华,张民

101	甘草汽爆处理对甘草酸转化及其产物提取的影响	食品工业科技	201812	隋文杰,周梦佳(#),高灏杰(#),吕晓玲
102	Effect of twin-screw extrusion on gelatinization characteristics of oat powder	Journal of Food Process Engineering	201905	汪建明,夏爽(#),王炳懿(#),Fatma Ali(#),李雪琪(#)
103	大豆干热预处理对豆浆品质的影响	粮食与油脂	201901	汪建明,李娜(#),范红梅(#),李雪琪(#)
104	挤压工艺对青稞粉产品特性的影响	粮食与油脂	201710	陈峰青(#),汪建明,陈前(#)
105	添加酱渣对黄豆酱品质影响的研究	中国酿造	2019	徐晗; 葛予宁; 黄朝波; 王旭锋; 李泽华; 石磊; 李贞景; 郭庆彬; 王昌禄
106	Protective effect and mechanism of docosahexaenoic acid on the cognitive function in female APP/PS1 mice	Food & Function	202111	别娜娜(#),李敬尧(#),李晨京(#),廉瑞(#),覃列豪(#),王春玲
107	The impact of a novel Chinese yam-derived polysaccharide on blood glucose control in HFD and STZ-induced diabetic C57BL/6 mice	Food & Function	202203	冯晓娟(#),张倩(#),李敬尧(#),别娜娜(#),李晨京(#),廉瑞(#),覃列豪(#),冯怡华(#),王春玲
108	Immunomodulatory activity of docosahexenoic acid on RAW264.7 cells activation through GPR120-mediated signaling pathway	Journal of Agricultural and Food Chemistry	201801	韩丽荣(#),于筠(#),陈媛媛(#),程代,王旭,王春玲
109	Eicosapentaenoic acid (EPA) induced macrophages activation through GPR120-mediated Raf-ERK1/2-IKK β - NF- κ B p65 signaling pathways	Nutrients	201709	韩丽荣(#),宋淑敏(#),牛亚冰(#),孟梦,王春玲
110	二十二碳六烯酸免疫调节活性	食品科学	201802	韩丽荣(#),魏硕名(#),王旭峰(#),王春玲

111	根皮素对秀丽隐杆线虫寿命的影响	食品科学	202003	张晓寒(#),赵江,韩英(#),刁翠茹(#),王浩
112	鼠尾草酸对 α -淀粉酶的抑制作用	食品科学	202002	王静(#),刁翠茹(#),王华丽(#),李祥(#),汪名春(#),王浩
113	Surface-layer protein produced by <i>Lactobacillus crispatus</i> JCM 2009 ameliorates lipopolysaccharide-induced inflammation through autophagy cross-talk with the NF-kappa B signaling pathway	International Journal of Biological Macromolecules	202101	王慧芳,张莉(#),李钦佩(#),徐石宸(#),卢蓉蓉(#)
114	Quartz crystal microbalance sensor based on covalent organic framework composite and molecularly imprinted polymer of poly(o-aminothiophenol) with gold nanoparticles for the determination of aflatoxin B1	Sensors and Actuators B-Chemical	201907	顾颖(#),王亚楠(#),吴雪梅(#),潘明飞,胡楠(#),王俊平,王硕
115	桦褐孔菌水提物免疫活性的研究	中国食品添加剂	201901	王田心,张瑞(#),张瑞娴(#),徐锡媛(#),张泽生
116	桦褐孔菌水提物对小鼠急性毒性作用研究	中国食品添加剂	201807	张瑞(#),张瑞娴(#),张泽生,徐锡媛(#),潘曼敏(#),王田心
117	响应面法优化桦褐孔菌黄酮及多糖提取工艺的研究	中国食品添加剂	201712	张瑞(#),张泽生,何隆(#),徐锡媛(#),孙艳伟(#),张瑞娴(#),潘曼敏(#),王田心
118	Effects of <i>Bacillus subtilis</i> transglutaminase treatment on the functional properties of whey protein	LWT-Food Science and Technology	201912	刘逸寒,刘业学(#),徐泽华(#),单梦莹(#),葛秀琪(#),张元福(#),邵书琳(#),黄琳(#),王稳航,路福平
119	Recent advances in nutrition for the treatment of depressive disorder	Current Pharmaceutical Design	201811	王旭,赵非(#),王旭锋(#),牛亚冰(#),牛莉娟(#),王春玲

120	高效液相法测定若羌红枣多糖的单糖组成	食品科技	201911	赵非(#),牛莉娟(#),刘宗哲(#),孙永泽(#),王旭
121	高效液相色谱-荧光检测法测定红肉及其加工肉中唾液酸含量	食品科学	202102	赵非(#),陈宝英(#),李克峰(#),王旭
122	海棠酵素微生物菌相分析及其功能初步研究	中国酿造	202008	陈宠(#), 苏亚平(#), 岳雅欣(#), 高保军(#), 孙海娟(#), 王金菊, 王艳萍
123	光照影响红曲霉桔霉素代谢机制的研究	中国酿造	202003	王陆亚(#),李瑶(#),郭晓宇(#),余济源(#),张蕊(#),焦亚华(#),王玉荣
124	Bilberry anthocyanin improves the serum cholesterol in aging perimenopausal rats via the estrogen receptor signaling pathway	Food & Function	201905	李娜(#),李静(#),郝俊宇(#),张民(#),尹晋津(#),耿婕婷(#), 吴涛,吕晓玲
125	Black garlic melanoidins prevent obesity, reduce serum LPS level and modulate the gut microbiota composition in high-fat diet-induced obese C57BL/6J mice	Food & Function	202011	吴剑夫(#),刘亚楠(#),窦子珊(#),吴涛,刘锐,隋文杰,金艳, 张民
126	Black garlic melanoidins prevent obesity, reduce serum LPS levels and modulate the gut microbiota composition in high-fat diet-induced obese C57BL/6J mice	Food & Function	202011	吴剑夫(#),刘艳艳(#),窦子山(#),吴涛,刘锐,隋文杰,金艳, 张民
127	Leuconostoc pseudomesenteroides improves microbiota dysbiosis and liver metabolism imbalance and ameliorates the correlation between dihydroceramide and strains of Firmicutes and Proteobacteria in high fat diet obese mice	Food & Function	202008	孙梦珍(#),王琪雅(#),张矛矛(#),张国华(#),吴涛,刘锐,隋文杰,张娇娇(#),尹晋津,张民
128	Oolong tea polysaccharide and polyphenols prevent obesity development in Sprague – Dawley rats	Food & Nutrition Research	201812	吴涛,徐锦玲(#),陈怡君,刘锐,张民

129	Licorice extract ameliorates hyperglycemia through reshaping gut microbiota structure and inhibiting TLR4/NF-kappaB signaling pathway in type 2 diabetic mice	Food Research International	202203	张永莉(#),许艳妮(#),张玲(#),陈怡君,吴涛,刘锐,隋文杰,朱巧梅,张民
130	Phytochemicals, pharmacological effects and molecular mechanisms of mulberry	Foods	202204	郝俊宇(#),高誉芳(#),薛佳葆(#),杨芸芸(#),尹晋津,吴涛,张民
131	Different Molecular Weight Black Garlic Melanoidins Alleviate High Fat Diet Induced Circadian Intestinal Microbes Dysbiosis	Journal of Agricultural and Food Chemistry	202102	吴剑夫(#),周晓丹(#),窦子珊(#),吴涛,刘锐,隋文杰,张民
132	Lycopene, amaranth, and sorghum red pigments counteract obesity and modulate the gut microbiota in high-fat diet fed C57BL/6 mice	Journal of Functional Foods	201909	吴涛,高誉芳(#),郝俊宇(#),尹晋津,李闻(#),耿婕婷(#),刘锐,隋文杰,张民
133	Blackberry and blueberry anthocyanin supplementation counteract high-fat-diet induced obesity by alleviating oxidative stress and inflammation and accelerating energy expenditure	Oxidative Medicine and Cellular Longevity	201808	吴涛,高誉芳(#),郭雪琦(#),张民,龚凌霄(#)
134	固体发酵麦麸对小麦粉和面条品质的影响	食品科学	202111	赵云蛟(#),张巍毅(#),李乐铖(#),李闻(#),张民,刘锐,隋文杰,吴涛
135	紫苏提取物的抗氧化性能及其对晚期糖基化末端产物的抑制作用	食品工业科技	202003	包宇欣(#),陈宝英(#),马妍妍(#),武淑芬,陈勉华
136	亚麻籽蛋白特性及营养价值分析	食品科学	202106	马德坤(#),王汝华,吕筱(#),杨子彤(#),武淑芬,高俊文(#),陈宝仪(#),韩钊(#),郭庆彬
137	基于单纯形-重心设计实验红曲色素类脂肪酶抑制剂提取研究	中国食品添加剂	201812	武淑芬,包宇欣(#),王泽平(#),陈勉华,王昌禄

138	燕麦分离蛋白对大豆蛋白膜性能改善的研究	食品科技	202202	冯永莉, 胡海玥, 汤辉煌, 吕 筱, 杨 晨, 汪建明, 郑志强
139	Interaction mechanism of ferritin protein with chlorogenic acid and iron ion: The structure, iron redox, and polymerization evaluation	Food Chemistry	202107	杨瑞, 田婧(#), 刘玉茜(#), 朱垒(#), 孙冀萱(#), 孟德梅, 王志伟, 王成涛(#), 周中凯, 陈凌云(#)
140	The formation of phycocyanin-EGCG complex for improving the color protection stability exposing to light	Food Chemistry	202202	杨瑞, 马天华(#), 石丽娜(#), 王巧娥(#), 张立群(#), 张凤禄(#), 王志伟, 周中凯
141	Succinylated ferritin as a novel nanocage-like vehicle of polyphenol: Structure, stability, and absorption analysis	Food Chemistry	202111	孟德梅, 朱垒(#), 张立群(#), 马天华(#), 张玉玉(#), 陈凌云(#), 陕怡萌(#), 王怡文(#), 王志伟, 周中凯, 杨瑞
142	Nano-encapsulation of epigallocatechin gallate in the ferritin-chitosan double shells: Simulated digestion and absorption evaluation	Food Research International	201806	杨瑞, 刘玉茜(#), 高云晶(#), 杨志莹(#), 赵思崎(#), 王永进(#), Chris Blanchard(#), 周中凯
143	Interaction between rice bran albumin and epigallocatechin gallate and their physicochemical analysis	Food Science and Biotechnology	201812	杨瑞, 刘玉茜(#), 徐晶晶(#), 尚文婷(#), 于萧(#), 王永进(#), Chris Blanchard(#), 周中凯
144	Ferritin glycosylated by chitosan as a novel EGCG nano-carrier: Structure, stability, and absorption analysis	International Journal of Biological Macromolecules	201707	杨瑞, 刘玉茜(#), 高云晶(#), 王永进(#), Chris Blanchard(#), 周中凯
145	Thermally induced encapsulation of food nutrients into phytoferritin through the flexible channels without additives	Journal of Agricultural and Food Chemistry	201711	杨瑞, 田婧(#), 刘玉茜(#), 杨志莹(#), 吴丹丹(#), 周中凯
146	橙皮素与铁蛋白的共价相互作用及其对铁蛋白理化性质的影响	食品科学	202109	陈盛楠(#), 刘玉茜(#), 刘梦肴(#), 孙冀萱(#), 杨瑞
147	冬瓜籽油的理化指标及营养成分的分析	中国粮油学报	201901	姚云平, 刘文韬(#), 齐月(#), 周航(#), 张娣(#), 李瑞婷(#), 李昌模

148	Changes in the fat globule membrane protein components of pasteurized milk caused by different homogenization conditions determined using a label-free proteomic approach	LWT-Food Science and Technology	201911	王祎(#),刘梦霞(#),渠雪娜(#),王淑晨(#),麻志宁(#),张瑞明(#),李红娟,刘晓辉(#),于景华
149	婴幼儿配方奶的配方设计和工艺	食品工业科技	201802	户行宇(#),于景华,刘淼(#),康红艳(#),王妙姝(#)
150	婴儿配方奶粉氧化稳定性的内在影响因素及检测方法研究	中国乳品工业	201812	渠雪娜(#),于景华
151	发酵乳杆菌 cect5716 计数方法比较	中国乳品工业	202002	曹春杰(#),王淑晨(#),赵紫芙(#),于景华,田慧青(#),陈铁涛(#)
152	黑蒜粉膳食补充对环磷酰胺诱导 BALB/c 小鼠免疫功能的影响	食品科学	201911	杨明(#),秦烨(#),郝俊宇(#),吴涛,刘锐,隋文杰,张民
153	酸度调节剂协同水分保持剂对牛肉盐溶蛋白凝胶保水性的影响	食品研究与开发	202008	滕安国,李冰馨(#),赵静怡(#),李雪涛(#),张芹
154	不同储藏时期香肠菌群结构的变化及优势腐败菌研究	现代食品科技	201901	滕安国,张芹,蒋怡(#),李冰馨(#)
155	Effects of heating, autoclaving and ultra-high pressure on the solubility, immunoreactivity and structure of major allergens in egg	Food and Agricultural Immunology	201801	张燕,Wei Wang(#),周柔柔(#),杨健(#),生威,郭峻,王硕
156	Development and validation of a solid-phase extraction method coupled with HPLC-UV detection for the determination of biogenic amines in Chinese rice wine	Food Additives & Contaminants: Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment	201707	张颖,李妍(#),朱晓娟(#),李敏(#),陈浩宇(#),吕晓玲,张健

157	Exploring the flavor formation mechanism under osmotic conditions during soy sauce fermentation in <i>Aspergillus oryzae</i> by proteomic analysis	Food & Function	202001	赵国忠,刘冲(#),李树(#),王晓闻(#),姚云平
158	Characterization of the typical fragrant compounds in traditional Chinese-type soy sauce	Food Chemistry	202005	赵国忠,丁莉莉(#),Hadiatullah(#),李树(#),王晓闻(#),姚云平,刘金玉,降升平
159	Characterisation of sugars as the typical taste compounds in soy sauce by silane derivatisation coupled with gas chromatography – mass spectrometry and electronic tongue	International Journal of Food Science and Technology	202006	赵国忠,高琦豆(#),王一斐(#),郜健标(#),李树(#),陈振家(#),王晓闻(#),姚云平
160	基于 GC-MS 指纹图谱和多元统计学区分四川保宁醋和山西老陈醋的挥发性差异代谢产物	食品科学	201911	邝格灵(#),李树(#),宁甜甜(#),赵国忠
161	基于电子鼻与气相色谱-质谱联用区分不同陈酿期恒顺香醋风味物质的差异性	食品科学	201909	邝格灵(#),王新宇(#),李树(#),王昊(#),李信(#),余永建(#),赵国忠
162	液液萃取-气相色谱-质谱法快速分析酱油中的呈香组分	天津科技大学学报	201912	丁莉莉(#),王昊(#),潘志辉(#),张洁(#),赵国忠
163	日本酱油与中国酱油在不同模拟条件下挥发性呈香物质分析	中国酿造	201906	丁莉莉(#),王昊(#),王新宇(#),潘志辉(#),赵国忠
164	Manipulation of the internal structure of high amylose maize starch by high pressure treatment and its diverse influence on digestion	Food Hydrocolloids	201804	申晓钰(#),商文婷(#),Padraig Strappe(#),陈玲(#),李晓玺(#),周中凯,Chris Blanchard(#)
165	gamma-Aminobutyric Acid Attenuates High-Fat Diet-Induced Cerebral Oxidative Impairment via Enhanced Synthesis of Hippocampal Sulfatides	Journal of Agricultural and Food Chemistry	201901	司旭(#),李宜波(#),江宇纲(#),商文婷(#),税光厚(#),Sin Man Lam(#),Chris Blanchard(#),Padraig Strappe(#),周中凯
166	Gamma-aminobutyric acid enriched rice bran diet attenuates insulin resistance and balances energy expenditure via	Journal of Agricultural and Food Chemistry	201801	司旭(#),尚文婷(#),周中凯,税光厚(#),兰心蔓(#),Chris Blanchard(#),Padraig Strappe(#)

	modification of gut microbiota and short-chain fatty acids			
167	RS4 型抗性淀粉对高糖脂饮食诱发的氧化应激水平的影响	粮食与油脂	201802	董会娟(#),苏哲(#),周中凯
168	RS4 型抗性淀粉对高脂饮食大鼠肝功能代谢紊乱的影响	粮食与油脂	201802	赵云龙(#),苏哲(#),周中凯
169	黄变对大米酸水解的影响	食品工业科技	202001	肖悦(#),刘敏(#),杨志莹(#),刘金光(#),孙辉(#),邵宏(#),周中凯
170	黄变对大米流变特性以及内部结构的影响	食品科学	202006	肖悦(#),刘敏(#),刘金光(#),孙辉(#),张志平(#),周中凯
171	Preparation, Structure Analysis And ACE Inhibitory Activity Of Konjac Oligosaccharide	Industrial Crops and Products	201811	宋巧英(#),李婷(#),薛薇(#),李楠(#),陈琳婷(#),代姝涵(#),朱振元
172	Chemical structure and effects of antioxidation and against alpha-glucosidase of natural polysaccharide from Glycyrrhiza inflata Batalin	International Journal of Biological Macromolecules	202007	潘立超(#),朱永明(#),朱振元,薛薇(#),刘春宇(#),孙会轻,殷玥(#)
173	Chemical structure and inhibition on alpha-glucosidase of the polysaccharides from Cordyceps militaris with different developmental stages	International Journal of Biological Macromolecules	202004	武凌然(#),孙会轻,郝亚莉(#),郑晓敏(#),宋巧英(#),代姝涵(#),朱振元
174	Effect of steam explosion pretreatment on the structure and bioactivity of Ampelopsis grossedentata polysaccharides	International Journal of Biological Macromolecules	202108	刘春宇(#),孙羊羊(#),贾蕴琴(#),耿雪晴(#),潘立超(#),蒋纬(#),谢贝昱(#),朱振元
175	Function and mechanism of polysaccharide on enhancing tolerance of Trichoderma asperellum under Pb ²⁺ stress	International Journal of Biological Macromolecules	202005	孙会轻,孟梦,武凌然(#),郑晓敏(#),朱振元,代姝涵(#)

176	Chemical structure and antioxidant activity of a polysaccharide from <i>Siraitia grosvenorii</i>	International Journal of Biological Macromolecules	202012	朱永明(#),潘立超(#),张立娟(#),殷玥(#),朱振元,孙会轻,刘春宇(#)
177	Structural characterization and inhibition on alpha-glucosidase of a novel oligosaccharide from barley malt	Journal of Cereal Science	201807	孙会轻,宋雯雯(#),张立娟(#),杨雪莹(#),朱振元,马瑞晨(#),王丹阳(#)
178	Changes in nutrition and related enzymes of <i>Annona squamosa</i> during storage based on carbohydrate analysis	Journal of Food Processing and preservation	201907	任圆圆(#),董浩迪(#),王鹤颖(#),王晓婷(#),代姝函(#),王淮旭(#),王萱萱(#),朱振元
179	Effects of postharvest treatment with pullulan, calcium chloride, and chitosan on quality and sugar metabolism of <i>Annona squamosa</i> during storage	Journal of Food Processing and Preservation	202204	邱靖一(#),刘春宇(#),李亚琪(#),谢贝昱(#),朱振元
180	Effects of solution behavior on polysaccharide structure and inhibitory of alpha-glucosidase activity from <i>Cordyceps militaris</i>	Journal of Molecular Structure	201902	宋巧英(#),朱振元,王晓婷(#),陈琳婷(#),王丹阳(#)
181	Carboxymethylation and acetylation of the polysaccharide from <i>Cordyceps militaris</i> and their alpha-glucosidase inhibitory activities	Natural Product Research	202002	任圆圆(#),孙朋朋(#),冀英萍(#),王晓婷(#),代姝函(#),朱振元
182	Structure, antioxidant property and protection on PC12 of a polysaccharide isolated and screened from <i>Abelmoschus esculentus</i> L.Moench (okra)	Natural Product Research	202203	潘立超(#),孙羊羊(#),张小灵(#),朱振元,刘春宇 · (#),孙会轻,耿雪晴(#),蒋纬 · (#),王嘉禾(#)
183	Degradation of cell wall polysaccharides and change of related enzyme activities with fruit softening in <i>Annona squamosa</i> during storage	Postharvest Biology and Technology	202008	任圆圆(#),孙鹏鹏(#),王萱萱(#),朱振元
184	甘草渣膳食纤维提取工艺研究	食品研究与开发	201910	孙羊羊(#),滕安国,朱振元,杨洋(#),孙启昊(#),李晨晨(#),郭怡雪(#),吴雪(#),毕悦悦(#)

185	碱提甘蔗皮多糖提取工艺、初步结构及其对 α -葡萄糖苷酶的抑制作用	中国农业科学	202106	王萱萱(#),刘春宇(#),谢贝昱(#),张淑淑(#),王丹阳(#),朱振元
-----	--	--------	--------	--

学生参与专利

序号	专利名称	专利类型	专利号	专利发明人名单
1	压差预处理协同高密度发酵小麦麦麸生产麦麸低聚肽方法	发明专利（国内）	ZL201810760371.8	陈野, 高影, 杨同亮, 刘凯欣, 李振港, 陈昱
2	一种鲜切食品等离子体脱水及杀菌一体化设备	实用新型专利	ZL201920267819.2	陈野, 李书红, 陈玥, 袁世泽
3	一种电诱导自组装玉米醇溶蛋白微孔膜及其制备方法	发明专利（国内）	ZL201910369684.5	陈野, 靳楠, 陈桂芸, 曲子涵, 安楠, 李楠, 李书红
4	芹菜籽发酵制备的降血脂肽的提取方法	发明专利（国内）	ZL201811465596.7	李书红, 曲子涵, 黄亚, 陈玥, 陈桂芸, 陈野
5	一种薏米红豆果粒饮料及其制备方法	发明专利（国内）	ZL201810384948.X	李文钊, 王亚男, 王晗, 秦宇翔, 阮美娟
6	一种适用于薄皮品种葡萄贮运的柔性缓释一体化保鲜包装盒	发明专利（国内）	ZL202010545254.7	刘霞, 朱银霞, 陈山, 郑家轩, 刘宇昊, 邵金升
7	OLIGOSACCHARIDE PRESERVATIVE FOR INHIBITING FRUIT SOFTENING AND REDUCING MECHANICAL DAMAGE HAZARDS AS WELL AS USING METHOD AND APPLICATIONS THEREOF	国际发明专利（澳大利亚）	2020101184	路来风、冀丽凤、乔丽萍、张泽华、何汀淋、郭庆彬、陈勉华、王昌禄
8	一种鲜切双孢蘑菇的保鲜方法	发明专利（国内）	ZL201910454834.2	孟德梅, 杨可心, 石媛媛
9	一种过热蒸汽闪蒸破碎干燥果蔬物料装置及方法	发明专利（国内）	ZL202011428580.6	隋文杰, 窦子珊, 张民, 贾洪玉, 陈燕, 姚利, 赵自超
10	一种高湿含量有机固体废物处理装置	实用新型专利	ZL202022926901.7	隋文杰, 窦子珊, 张民, 贾洪玉, 陈燕, 姚利, 赵自超
11	一种发酵制备麸皮水溶性膳食纤维的方法	发明专利（国内）	ZL201711428768.9	吴涛, 陈怡君, 李茜, 张民, 刘锐, 隋文杰
12	一种以 NFC 为主要技术的浆果花色苷饮品及其制备方法	发明专利（国内）	ZL201710144089.2	吴涛邱阳等
13	一种富含酯类化合物油菜花酱油的制备方法和油菜花酱油	发明专利（国内）	ZL201910956828.7	赵国忠, 李晶晶, 王昊, 姚云平, 庞倩婵, 陈文, 孔宇, 王汝华, 韩冉
14	一种发芽小麦酱油的制备方法和产品	发明专利（国内）	ZL201910956829.1	赵国忠, 李晶晶, 王新宇, 姚云平, 庞倩婵, 陈文, 孔宇, 王汝华, 韩冉
15	耐热性高粘度的淀粉粘合剂及其制备方法	发明专利（国内）	ZL201910172282.6	周中凯、孔静、刘玉茜、许倩倩

九、媒体报道

时间	报道内容	媒体
2014 年	李克强总理视察李喜宏团队科技创新创业成果	中央电视台新闻联播
2018 年	报道学院省部共建食品营养与安全国家重点实验室获批	天津电视台《十二点报道》
2015 年	报道李喜宏教授的创业事迹	天津新闻
2015 年	刘霞副研究员就果蔬保鲜问题接受采访	天津电视台《津晨播报》
2014 年	李昌模讲解家用榨油机榨油保质期是关键的问题	天津卫视
2017 年	京津冀食品行业科技创新协同发展高层论坛	天津北方网
2017 年	2016 食品安全科普创新竞赛颁奖仪式在天津科技大学举行	尚七网
2016 年	周中凯教授：高层次人才访谈	《求贤》杂志
2016 年	杜欣军教授在首届中国食品学院联盟高峰论坛做主题发言	中国食品报
2016 年	学院学生在首届“恒顺香醋”杯全国校园新品开发大赛上创佳绩	中国食品报
2016 年	学院协办“天津市食品产业产学研科技创新研讨会”	中国食品报
2015 年	报道学院食品文化节学子创意多多	人民网
2015 年	教授服务团 为农村和企业提供“教授服务”	天津日报
2015 年	王昌禄教授就“香椿售价为何居高不下”问题接受采访	天津日报
2013 年	李昌模副教授就转基因食品接受采访	北京商报
2013 年	李昌模教授就橄榄油市场接受采访	天津日报
2013 年	报道李喜宏教授团队鲜食玉米保鲜技术研究取得突破	天津教育报
2013 年	李昌模老师就爆米花食品问题接受采访	天津网视
2013 年	关注食品学院李喜宏教授“保健米”研究成果	城市快报
2013 年	图片报道食品学院腊八蒜科研项目成果	城市快报、滨海时报
2013 年	食品学院教授下企业活动在山东举行	天津人民广播电台、人民网、天津教育部头版