

数智融合·产教协同：新工科背景下食品类创新 人才培养体系构建与实践

教学成果应用及效果证明材料

成果完成人：杜欣军、李书红、程代、吴涛、刘冰、王志伟、李红娟、白璐、晁琛、杜婷、陈桂芸、孟德梅、汤尧、路来风、朱巧梅

成果完成单位名称：天津科技大学

目 录

一、教学成果推广应用证明	1
二、教学成果奖	6
三、教学与科研平台（基地）建设	7
四、课程建设	14
五、教材建设	16
六、教学团队和教师获奖	19
七、校企合作	22
八、学生培养	31
九、科学研究	92
十、社会服务	99
十一、国际交流	102
十二、媒体报道	107

一、教学成果推广应用证明

1.北京工商大学教学成果应用证明

教学成果应用证明

为响应国家“新工科”建设和食品产业智能化转型需求，天津科技大学食品科学与工程学院重点分析食品行业智能化发展背景下对食品人才培养的要求，构建了适应市场需求和时代发展的课程体系和内容。

我院借鉴天津科技大学食品科学与工程学院做法，将食品加工自动化、人工智能等内容融入课程体系，更新了教学手段，重塑了教育理念实践结果证实，该课程体系不仅提升了相关专业的教学质量和水平，更为学生未来的职业发展铺设了更加宽广的道路。学生凭借综合素质和创新能力的提升，在就业阶段展现出显著的竞争力，赢得了用人单位的高度评价。



2.河北农业大学食品科技学院教学成果应用证明

成果应用及效果证明

成果名称	数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践
成果应用单位	河北农业大学食品科技学院

天津科技大学食品科学与工程学院《数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践》教学成果，经过多年的改革探索与实践，全面提升了食品专业人才的创新实践能、人文素养及社会责任感，数智融合、产教协同的人才培养模式同类型高校具有借鉴推广价值。该成果有效破解了新工科背景下食品类专业人才培养与行业需求脱节、实践教学薄弱、创新能力不足等难题，在推动创新实践人才培养质量提升等方面取得了显著效果。我院考察学习借鉴了该创新人才培养模式，对本科生培养模式进行优化，目前已初步取得明显成效，学生创新能力、研究能力和实践能力显著地提高。

特此证明！

单位（盖章）



2026年4月13日

3.大连工业大学教学成果应用证明

成果应用及效果证明


成果名称	数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践
成果应用单位	大连工业大学

天津科技大学食品科学与工程学院《数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践》教学成果，经过多年的改革探索与实践，全面提升了食品专业人才的创新实践能力、人文素养及社会责任感，数智融合、产教协同的人才培养模式对同类型高校具有借鉴推广价值。该成果有效破解了新工科背景下食品类专业人才培养与行业需求脱节、实践教学薄弱、创新能力不足等难题，在推动创新实践人才培养质量提升等方面取得了显著效果。

我校考察学习借鉴了该创新人才培养模式，对我校食品类专业本科生培养体系进行系统优化重构，目前已初步取得明显成效，学生创新能力、科研素养和工程实践能力得到显著提升。

特此证明并致谢！

单位（盖章）：



2026 年 5 月 31 日

4.中国海洋大学教学成果应用证明

成果应用及效果证明


成果名称	数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践
成果应用单位	中国海洋大学

天津科技大学食品科学与工程学院《数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践》教学成果，依托长期持续的教学改革积累，显著提升了食品专业学生的工程创新素养、实践应用水平和产业适应能力，整套培养体系科学规范、可复制性强。该成果有效化解了新时代食品专业教学中数智化教学融入滞后、校企育人衔接松散、创新实践训练不足、人才培养与现代化食品产业发展脱节等突出问题，在推进新工科食品专业内涵式发展、提升创新型工程人才培养质量方面取得丰硕成果。

我校积极学习并引入该套成熟的人才培养改革体系，结合本校海洋食品、蓝色食品产业特色优化现有育人方案，系统完善课程教学、实践训练、创新培育全链条培养机制。经过阶段性落地应用，我校食品专业学生的数字化工程应用能力、创新研发水平和综合实践素养均得到稳步提升，人才培养成效明显改善。


特此证明并致谢！

单位（盖章）：
2026年6月1日



5.山东农业大学教学成果应用证明

成果应用及效果证明

成果名称	数智融合、产教协同：新工科背景下食品类创新人才培养体系构建与实践
成果应用单位	山东农业大学
<p>针对我校食品类专业存在的数智技术与传统农工课程融合不足、产教协同育人深度不够、学生智能化加工实践与创新能力薄弱等痛点，全面引入该教学成果的育人理念、体系框架与实施路径。依托成果我校系统重构农林食品特色核心课程体系，将智能制造、数字检测、智慧质控、食品大数据等数智化技术融入专业教学全过程；全面推广混合式、项目式、探究式课堂教学改革，强化学生工程思维与创新思维培养；深化产教融合、校企协同育人，依托地方龙头食品企业共建共享实践育人平台，将企业真实研发项目、生产难题引入课堂与实训环节，完善双师型师资培育机制与创新人才多元评价体系。</p> <p>该成果理念前沿、落地性强、适配度高，有效破解了农林类高校食品专业新工科改革痛点难点，对我校食品专业特色化建设、创新人才培养质量提升具有重要的示范引领与实践推动作用。</p> <p>特此证明并致谢！</p> <div style="text-align: right;"><p>单位（盖章） 年 月</p></div>	

二、教学成果奖

1.2022 年天津市级教学成果二等奖



2.2018 年获天津市级教学成果二等奖



3. 天津科技大学本科教学成果奖特等奖



三、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

教科技厅函〔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通知

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

教育部办公厅

2020年9月16日

(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，教育部办公厅于 2019 年 12 月 10 日印发《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》。

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. 食品科学与工程专业获批天津市产教融合型品牌专业

天津市教育委员会

津教高函〔2024〕22号

市教委关于公布首批天津市普通高校产教融合型品牌专业评审结果的通知

各普通高校:
按照《市教委关于做好首批普通高校产教融合型品牌专业申报工作的通知》要求,经学校推荐、专家评审等程序,确定了南开大学环境工程等31个专业为首批天津市普通高校产教融合型品牌专业建设点(见附件1),天津科技大学国际经济与贸易等31个专业为首批天津市普通高校产教融合型品牌专业培育点(见附件2),现予以公布。

附件: 1.首批天津市普通高校产教融合型品牌专业建设点名单
2.首批天津市普通高校产教融合型品牌专业培育点名单

天津市教育委员会

2024年7月11日

附件1

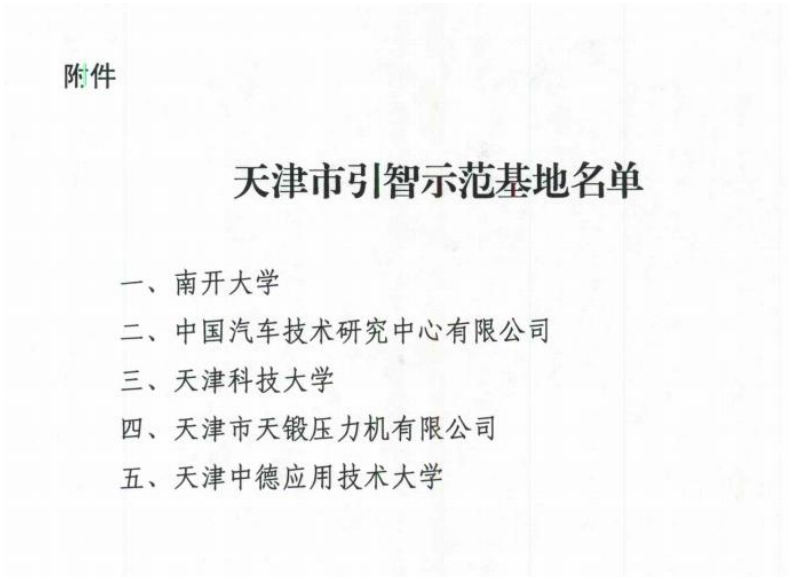
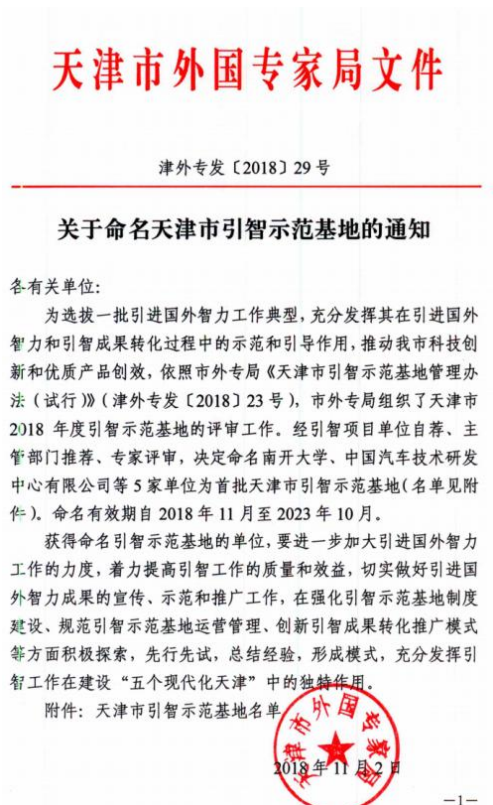
首批天津市普通高校产教融合型品牌专业建设点名单

序号	学校	专业名称	负责人
1	南开大学	环境工程	史国良
2	南开大学	软件工程	张玉杰
3	天津大学	储能科学与工程	焦魁
4	天津大学	电子科学与技术	李玲霞
5	天津大学	智能制造工程	孙涛
6	天津大学	集成电路设计与集成系统	赵毅强
7	天津大学	物流工程	刘伟华
8	天津大学	软件工程	李克秋
9	天津科技大学	生物工程	王敏
10	天津科技大学	化学工程与工艺	唐娜
11	天津科技大学	食品科学与工程	汪建明
12	天津科技大学	软件工程	张贤坤
13	天津工业大学	电子科学与技术	姜勇
14	天津工业大学	纺织工程	刘康

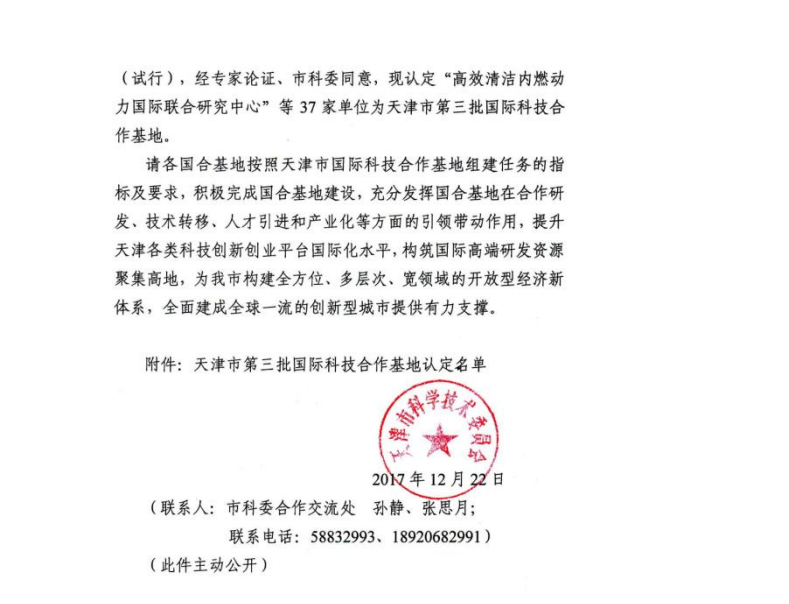
7.天津市食品安全科普基地



8. 天津市引智示范基地

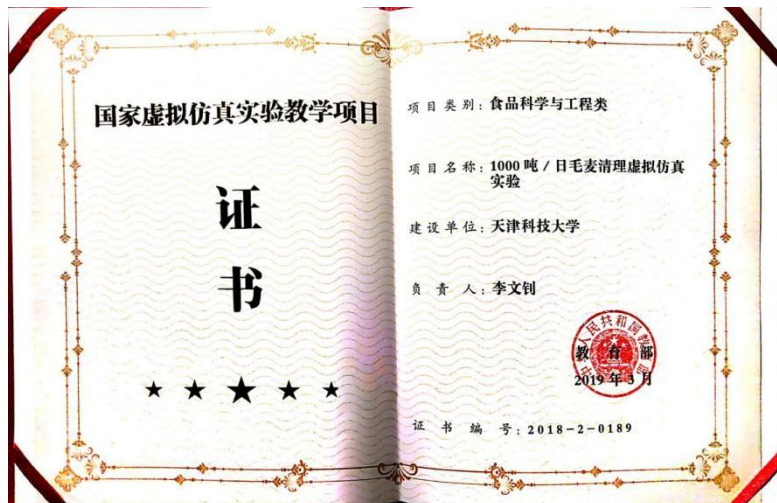


9. 低碳绿色过程装备国际联合研究中心



四、课程建设

1.国家虚拟仿真实验教学项目：1000 吨/日毛麦虚拟仿真实验



2.国家级一流课程—— 食品与文化、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 -

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年国家级和市级线下、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门课程为2019年市线下、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。

各高校要切实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 -

5

3.天津市一流本科建设课程：食品安全与卫生、食品科学技术导论（双语）、食品生物技术、食品技术原理、食品与文化、食品工艺学A、食品营养学、食品免疫学。

18	南开大学	中国对外贸易	范 涛	线上课程
19	南开大学	Research Methods in Tourism Studies	刘婷婷	线上课程
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
21	天津大学	诗情画意谈力学	姜 楠	线上课程
22	天津大学	理论力学	竺致文	线上课程
23	天津大学	有机化学(上、下)	赵温涛	线上课程
24	天津大学	化学反应工程	辛 峰	线上课程
25	天津大学	神经工程学	明 东	线上课程
26	天津大学	信号分析与处理	杨 挺	线上课程
27	天津大学	生物医学电子学	李 刚	线上课程
28	天津大学	人类文明史漫谈	张凯峰	线上课程
29	天津大学	西方古代建筑史	杨 菁	线上课程
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	郝鹏飞	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	图像复制与印刷设计	顾 鹏	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	李文钊	线上课程
39	天津科技大学	设计漫谈	白仁飞	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
272	天津科技大学	大学语文	王雅静	线上线下混合式课程
273	天津科技大学	高分子化学A	曹 威	线上线下混合式课程
274	天津科技大学	环境化学	贾青竹	线上线下混合式课程
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
276	天津科技大学	人因工程学	张峻霞	线上线下混合式课程
277	天津科技大学	生物化学	刘洪艳	线上线下混合式课程
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
279	天津科技大学	食品营养学	汪建明	线上线下混合式课程
280	天津科技大学	物流学(双语)	张 丽	线上线下混合式课程
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
282	天津工业大学	大学物理	门云阁	线上线下混合式课程

- 17 -

4.食品科学劳动教育课程获批天津市劳动教育示范课程



五、教材建设

1.近五年由学院教师担任主编出版教材

教材名称	主编姓名	出版时间
生物化学（第二版）	王艳萍	2024
食品工艺学实验技术（第三版）	胡爱军、王稳航、郑捷	2024
特殊人群营养与膳食	郭红莲	2024
食品工厂设计（第二版）	胡爱军	2023
生物化学实验指导	姜余梅	2023
食品微生物检测技术	杜欣军	2023
食品技术原理（第三版）	张民、隋文杰	2022
食品营养学实验指导	汪建明、王浩、杨晨	2022
食品工艺学（第四版）	张民、陈野	2022

2.国家级教材



六、教学团队和教师获奖

全国教师教学创新大赛二等奖



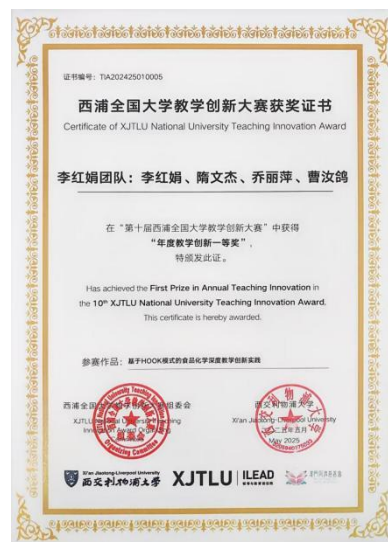
全国教师教学创新大赛一等奖



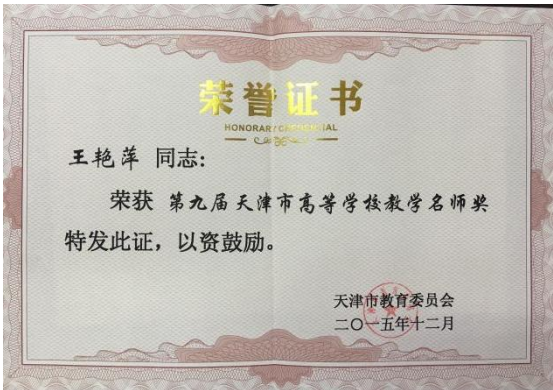
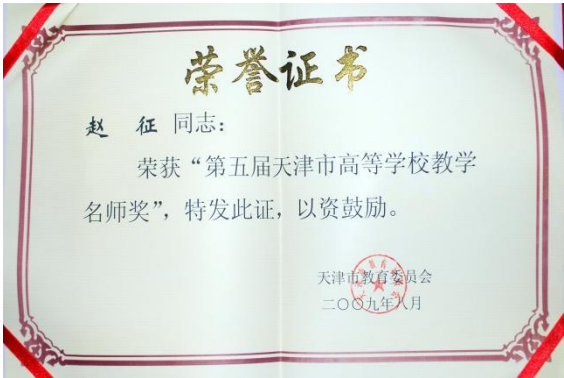
西浦全国教学创新大赛二等奖



西浦全国大学教学创新大赛一等奖



市级教学名师证书



市级教学团队公示

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	董思增

七、校企合作

1.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	2007	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	2008	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	2009	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	2009	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	2011	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	2011	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	2013	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	2014	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	2015	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	2016	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	2017	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	2018	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	2018	2021	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	2019	2024	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	2019	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	2020	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	2020	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	2020	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	2020	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	2020	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	2021	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
23	天津冠芳可乐饮料有限公司	食品工程/食品加工与安全	2026	至今	是	校外培养 (实训)基地

2. 董事会企业名单

序号	食品科学与工程学院董事会企业名称
1	天津食品集团
2	上海天飧生物科技有限公司
3	安徽杜贝斯特食品工业有限公司
4	北京金康普食品科技有限公司
5	天津狗不理食品股份有限公司
6	中粮科工股份有限公司
7	甄优（天津）农业科技发展有限公司
8	天津创源生物技术有限公司
9	国粮（天津）农业科技集团
10	无锡世纪生物
11	天津天隆江大生物科技有限公司
12	未名太研生物科技(绍兴)有限公司
13	修正健康集团天津高新药业有限公司
14	优葵希新材料科技（上海）有限公司
15	湖南新合新生物医药有限公司
16	宜品乳业集团
17	贵州龙里荣和酒业有限公司
18	北京康比特体育科技股份有限公司
19	新疆三礼粮油有限公司
20	昆山园林香精香料有限公司

21	上海竞成食品有限公司
22	合肥欧力杰智能装备系统有限公司

3. 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

导师姓名	职称	工作单位
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

导师姓名	职称	工作单位
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
杨淼淇	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	张延宾	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	张延宾	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	张延宾	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“ADM CARES 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人才，甲方决定在乙方设立“ADM CARES 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：“ADM CARES 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：

挑战杯、中国国际大学生创新大赛、全国生命科学等竞赛国赛、市赛证书（部分）











学生参与发表论文

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	卓越其他期刊	季慧(#),于娇娇(#),张金(#),魏瑞(#),李书红,陈野
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	陈桂芸(#),赵爽(#),何适(#),焦婷(#),李书红,陈野
Protective and prophylactic effects of chlorogenic acid on aluminum-induced acute hepatotoxicity and hematotoxicity in mice	Chemico-Biological Interactions	SCI 收录的论文	程代,张馨予(#),徐力涵(#),李想(#),侯丽华,王春玲
Comparison of adsorption properties of a cellulose-rich modified rice husk for the removal of methylene blue and aluminum (III) from their aqueous solution	Industrial Crops and Products	SCI 收录的论文	游讯(#),王汝华,朱银霞(#),隋文杰,程代
Chlorogenic acid improves lipid membrane peroxidation and morphological changes in nitrite-induced erythrocyte model of methemoglobinemia	Journal of Food Biochemistry	SCI 收录的论文	程代,王光亮(#),汪雪睿(#),唐金蕾(#),李超(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	SCI 收录的论文	程代,王光亮(#),汪雪睿(#),唐金蕾(#),余倩倩(#),张馨予(#),王硕(#)
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	SCI 收录的论文	游讯(#),周睿(#),朱银霞(#),卜丁东(#),程代
Chlorogenic acid protects against aluminum toxicity via MAPK/Akt signaling pathway in murine RAW264.7 macrophages	Journal of Inorganic Biochemistry	SCI 收录的论文	程代,张馨予(#),唐金蕾(#),孔宇,汪雪睿(#),王硕(#)
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	SCI 收录的论文	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
Characterization of the binding mechanism and conformational changes of bovine serum albumin upon interaction with aluminum-maltol: a spectroscopic and molecular docking study	Metallomics	SCI 收录的论文	程代,汪雪睿(#),唐金蕾(#),张馨予(#),王春玲,李赫(#)
Study on the mechanism underlying Al-induced hepatotoxicity based on the identification of the	Metallomics	SCI 收录的论文	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

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Al-binding proteins in liver			
Purslane (Portulacae oleracea L.) attenuates cadmium-induced hepatorenal and colonic damage in mice: Role of chelation, antioxidant and intestinal microecological regulation	Phytomedicine	SCI 收录的论文	田雪娜(#),丁一鑫(#),孔宇,王光亮(#),王硕(#),程代
Inhibitory effect of chlorogenic acid on polyphenol oxidase and browning of fresh-cut potatoes	Postharvest Biology and Technology	SCI 收录的论文	程代,王光亮(#),唐金蕾(#),姚聪颖(#),李鹏飞(#),宋奇(#),王春玲(#)
Identification of the Al-binding proteins that account for aluminum neurotoxicity and transport in vivo	Toxicology Research	SCI 收录的论文	程代,王晓梅(#),奚宇(#),曹建康(#),姜微波(#)
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	EI 收录论文	汪雪睿(#),黄保嘉(#),李想(#),王硕(#),程代
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	中文核心期刊(非CSSCI 期刊)	王汝华,李鹏飞(#),余倩倩(#),程代
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	中文核心期刊(非CSSCI 期刊)	冀冰聪(#),杜婷
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	中文核心期刊(非CSSCI 期	刘雁霞(#),刘思佳(#),王慧(#),黄梦倩(#),王岩(#),樊振川

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
		刊)	
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	CSCD 来源期刊	薛斌(#),王高飞(#),潘强(#),李淑婷(#),王昊(#),李晓瑾(#),樊振川
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	CSCD 来源期刊	李文娟,贾航,薛斌,樊振川
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	CSCD 来源期刊	刘雁霞,樊振川
A multifunctional plasmonic chip for bacteria capture, imaging, detection, and in situ elimination for wound therapy	Nanoscale	SCI 收录的论文	高霞,吴浩天(#),郝哲(#),季相宜(#),林晓东(#),王硕,刘亚青
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		王艳萍, 张阳, 杨菁楠, 李浩然, 王金菊, 耿伟涛
膜醯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	CSCD 来源期刊	杨昭辉(#),王笑笑(#),赵祺(#),闫晨卉(#),郭红莲
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	SCI 收录的论文	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
不同萌芽阶段藜麦成分的比较及蛋白饮料开发	粮食加工		陈若瑀; 舒林; 龙璐; 郭玉深; 郭庆彬

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
果醋酸奶双层布丁的研制	食品安全质量检测学报		刘怡;刘帅;李颖;韩媛媛;张秀敏;郭庆彬
Effects of annealing time on structure and properties of sweet potato starch	Cereal Chemistry	SCI 收录的论文	胡爱军,王晓艺(#),李璐(#),徐婷婷(#),郑捷
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	SCI 收录的论文	胡爱军,陈新丽(#),王姬(#),王晓艺(#),郑捷,王琳(#)
Physicochemical and in vitro digestion of millet starch: Effect of moisture content in microwave	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	李杨(#),胡爱军,王晓艺(#),郑捷
Multi-frequency ultrasonic extraction of anthocyanins from blueberry pomace and evaluation of its antioxidant activity	Journal of AOAC International	SCI 收录的论文	胡爱军,郝书婷(#),郑捷,陈琳(#),孙朋朋(#)
Dual-frequency ultrasonic effect on the structure and properties of starch with different size	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	胡爱军,李杨(#),郑捷
Properties and structure of modified taro starch: comparison of ultrasound and malic acid treatments	Starch-Starke	SCI 收录的论文	胡爱军,陈新丽(#),王威(#),李莉(#),周瑜(#),鄧文莉(#),郑捷
鹰嘴豆非淀粉多糖的分离纯化及结构表征	食品科学	卓越其他	胡爱军,李杨(#),郑捷,李志(#),马立新(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
		期刊	
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	胡爱军,宋飞莹(#),郑捷,曲莹(#),曹园园(#)
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	胡爱军,宋飞莹(#),郑捷,曲莹(#),曹园园(#)
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	胡爱军,李杨(#),李志(#),王洪国(#),赵晨(#),马立新(#)
超声复合有机酸改性香芋淀粉的研究	中国食品学报	EI 收录论文	胡爱军,李杨(#),郑捷,曹园园(#),王晓艺(#),李立(#)
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	EI 收录论文	胡爱军,曲莹(#),郑捷,孟欣(#),李杨(#),王晓艺(#)
熟制枸杞提取物抗疲劳效果研究	食品研究与开发	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	胡云峰,李岢祎(#),胡开蕾(#),陈君然,朱彦华(#),郝诗琦(#)
Heterologous expression, characterization and evolution prediction of a diaphorase from	Biotechnology Letters	SCI 收录的论文	尚金召(#),岳硕豪(#),曾芳(#),陈云(#),贾龙刚

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Geobacillus sp. Y4.1MC1			
Insights into the structure-bioactivity relationships of marine sulfated polysaccharides: A review	Food Hydrocolloids	SCI 收录的论文	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
米糠蜡对大豆油凝胶特性的影响研究	中国油脂	CSCD 来源期刊	曹睿智(#),朱光辉(#),宋洁(#),杜乐(#),姚云平,李昌模
牡丹花水提取物对肾素和 ACE 的双重抑制作用	现代食品科技	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	高一芳(#),刘雪婷(#),闫仲丽,杨文清(#),李西西(#),王昌禄,李风娟
α -Glucosidase inhibitory activity of fermented okara broth started with the strain Bacillus amyloliquefaciens SY07	Molecules	SCI 收录的论文	高一芳, 边文慧, 方元元, 杜鹏, 刘雪婷, 赵雪如, 李风娟
Dual inhibition of the renin and angiotensin converting enzyme activities of aqueous extracts of 22 edible flower petals	RSC Advances	SCI 收录的论文	高一芳, 刘雪婷, 杨文清, 李西西, 李梦茹, 李风娟
Aqueous extracts of tree peony petals: renin and angiotensin I-converting enzyme inhibitory activities in different colours and flowering stages	RSC Advances	SCI 收录的论文	高一芳, 李西西, 刘雪婷, 杨文清, 李梦茹, 李佳莹, 李风娟
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	SCI 收录的论文	李红娟,秦爱荣(#),张永明(#),于洪梅(#),孙颜君(#),李洪波,于景华

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Effects of pre-emulsification with heat-treated whey protein on texture and microstructure of processed cheese	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	李红娟,秦爱荣(#),于红梅(#),韩翼宇(#),郑珊(#),李洪波,于景华
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	SCI 收录的论文	李红娟,刘婷婷(#),邹璇(#),杨晨(#),李洪波(#),崔文明(#),于景华
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	卓越其他期刊	李红娟,王祎(#),刘燕(#),于洪梅(#),李洪波(#),于景华
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	CSCD 来源期刊	李红娟,刘婷婷(#),邹璇(#),赵树静(#),李丹(#),李媛(#),李洪波,于景华
再制马苏里拉干酪的玻璃化转变测定及状态图研究	食品与发酵工业	CSCD 来源期刊	李红娟,秦爱荣(#),刘婷婷(#),李丹(#),李媛(#),李洪波,于景华
热烫温度对哈罗米干酪理化性质的影响	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	李红娟,于洪梅(#),孟祥坤(#),于景华
NaCl 对原制干酪品质影响及减钠方法研究进展	中国食品添加剂	中文核心期刊 (非 CSCI 期刊)	吴怡霏(#),刘宗尚(#),刘维娜(#),多杰仁青(#),芮一芃(#),于景华,李红娟
Effect of a microencapsulated synbiotic product on microbiology, microstructure, textural and	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	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

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
rheological properties of stirred yogurt			
20 种黑米的总酚含量与抗氧化活性	食品工业科技	中文核心期刊（非 CSSCI 期刊）	李静,焦雪(#),华泽田,周中凯
Purification, characterization and bioactivities of polysaccharides from the stalk of abelmoschus manihot (L.) medic	Food Science and Technology Research	SCI 收录的论文	李书红,李楠(#),秦邵爽(#),薛灵艳(#),陈野,李赫宇(#)
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	SCI 收录的论文	李书红,陈桂芸(#),强斯祺(#),尹忠琳(#),张振亚(#),陈野
Improvement of noodle quality: The effect of ultrasonic on noodles resting	Journal of Cereal Science	SCI 收录的论文	李书红,唐东(#),刘思彤(#),秦绍爽(#),陈野
两段式发酵麦麸生产乳酸的工艺研究	粮食与油脂	中文核心期刊（非 CSSCI 期刊）	卢艳丽(#),赵一川(#),高悦(#),李书红
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	卓越其他期刊	李书红,周军君(#),陈桂芸,秦韶爽(#),李赫宇(#),陈野
蛋清粉对糜米-小麦粉面团特性及馒头品质的影	食品科学	卓越其他	马薇薇(#),李文钊,魏敬(#),田苗苗(#),陈欢(#),阮美娟

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
响		期刊	
发酵时间对馒头品质及面筋蛋白结构的影响	食品科学	卓越其他期刊	韩红超(#),李文钊,周航(#),于磊(#),姜化彬(#),崔文进(#),阮美娟
鸡腿在油炸过程中的品质变化规律研究	食品研究与开发	中文核心期刊 (非CSSCI 期刊)	姜化彬(#),李文钊,王绍顺(#),杨庆峰(#),滕美玲(#),张宁(#),于磊(#),阮美娟
猪肉滑油过程中 VB1 含量变化规律	食品研究与开发	中文核心期刊 (非CSSCI 期刊)	于磊(#),李文钊,钟莉(#),王锐(#),姜化彬(#),韩红超(#),张宁(#),阮美娟
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	CSCD 来源期刊	代任任(#),李文钊,刘亚平(#),闫文芳(#),曾琦琦(#),阮美娟,张克荣(#)
Polysaccharide from <i>Pleurotus nebrodensis</i> : Physicochemical, structural characterization and in vitro fermentation characteristics	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	高迎迎(#),郭庆彬,张琨霖(#),王昵霏(#),李春蓉(#),张爱玲(#),王昌禄,李贞景
High uric acid model in <i>Caenorhabditis elegans</i>	Food Science and Human Wellness	SCI 收录的论文	李贞景,薛意斌(#),王昵霏(#),程静丽(#),董晓英(#),郭庆彬,王昌禄
Generation of Transgenic <i>Camelina sativa</i> with Modified Seed Fatty Acid Composition	International Journal of Agriculture & Biology	SCI 收录的论文	李贞景,薛意斌(#),高瑞飞(#),李鹏程(#),尚云飞(#),陆朝福(#),王昌禄
Cellular and molecular evidence of acetaldehyde elimination and intracellular environment	Journal of Chemistry	SCI 收录的论文	李贞景,张晓红(#),薛意彬(#),张景凯(#),李美玲(#),罗成

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
antioxidation by L-Cysteine			
The antioxidation of different fractions of dill (anethum graveolens) and their influences on cytokines in macrophages RAW264.7	Journal of Oleo Science	SCI 收录的论文	李贞景,薛意斌(#),李梦贤(#),郭庆彬,桑亚新(#),王昌禄,罗成
Cellulase -assisted extraction and anti-ultraviolet activity of polysaccharides from the root of flammulina velutipes on Caenorhabditis elegans	Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences	SCI 收录的论文	李贞景,张亚男(#),林琳(#),崔海燕(#),王甜甜(#),陈勉华,王昌禄
花生四烯酸对秀丽隐杆线虫紫外辐射损伤的修复作用	食品工业科技	CSCD 来源期刊	李贞景,薛意斌(#),王昵霏(#),武淑芬,郭庆彬,王昌禄
红曲菌中桔霉素的控制策略及研究进展	食品科学	卓越其他期刊	李贞景,薛意斌(#),刘妍(#),徐晗(#),任志远(#),王昌禄
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	EI 收录论文	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(#)
燕麦β-葡聚糖-槲皮素复合物的制备及其对秀丽隐杆线虫寿命的影响	食品科学技术学报		赵娇娇,司茜媛,张琨霖,刘欢欢,郭庆彬,王昌禄,梁宏和,蒋爱民,李贞景
香椿老叶中黄酮类和皂苷类物质的分离鉴定	包装工程	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	陈伟(#),李晨晨(#),冉浩(#),李文华(#),刘常金
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	冉浩(#),李文华(#),刘常金,许雅荟(#),王丽萍(#),郭小诗(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
香椿染色体核型分析及 SSR 分子标记开发	园艺学报	卓越其他期刊	于鹏飞, 孙晓健, 李晨晨, 张旭, 郑威, 刘常金
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	孙晓健, 于鹏飞, 李晨晨, 刘常金
Gene coexpression network analysis reveals a novel metabolic mechanism of Clostridium acetobutylicum responding to phenolic inhibitors from lignocellulosic hydrolysates	Biotechnology for Biofuels	SCI 收录的论文	刘欢欢, 张静(#), 袁健(#), 江小龙(#), 蒋玲艳(#), 李贞景, 尹志秋(#), 杜宇辉(#), 刘斌(#), 黄笛(#), 黄笛(#), 赵广(#)
Omics-based analyses revealed metabolic responses of Clostridium acetobutylicum to lignocellulose-derived inhibitors furfural, formic acid and phenol stress for butanol fermentation	Biotechnology for Biofuels	SCI 收录的论文	刘欢欢, 张静(#), 袁健(#), 江小龙(#), 蒋玲艳(#), 赵广(#), 黄笛(#), 刘斌(#)
Improvement of the activity and thermostability of the L-glutamate oxidase by directed evolution and structure analysis	Biophysical Journal	SCI 收录的论文	林怡颖(#), 张钰杰(#), 王芳(#), 连惠勇(#), 刘清岱
Silver Nanoparticles Interfere with DNA Replication in Mitochondria	Biophysical Journal	SCI 收录的论文	高叶颖(#), 张钰洁(#), 鞠云(#), 彭雪玲(#), 刘清岱
The effect of single-walled carbon nanotubes on DNA replication and the shape of DNA strands	Biophysical Journal	SCI 收录的论文	刘凯文(#), 高叶颖(#), 连惠勇(#), 刘清岱
Yeast Hsp110 Has a Unique Substrate Binding	Biophysical Journal	SCI 收录	王颖(#), 王英(#), 李洪涛(#), 苏家跃(#), 周雷(#), 刘清莲(#),

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Site Essential for Chaperone Activity		的论文	刘清岱
Co-expression of L-glutamate oxidase and catalase in Escherichia coli to produce α-ketoglutaric acid by whole-cell biocatalyst	Biotechnology Letters	SCI 收录的论文	刘清岱,马小倩(#),程海娇(#),徐宁(#),刘君(#),马延和(#)
Engineering of L-glutamate oxidase as the whole-cell biocatalyst for the improvement of α-lpha-ketoglutarate production	Enzyme and Microbial Technology	SCI 收录的论文	张雪(#),徐宁(#),李嘉龙(#),马振平(#),魏亮(#),刘清岱,刘君(#)
Directed evolution of an EamB transporter for improved L-cysteine tolerance and production in Escherichia coli	Fems Microbiology Letters	SCI 收录的论文	刘光辉(#),丁超(#),鞠云(#),马振平(#),魏亮(#),刘君(#),刘清岱,徐宁(#)
Stability, bioavailability, and antimicrobial activity of garlic extract liposomes prepared from lecithin and beta-sitosterol	Journal of Food Measurement and Characterization	SCI 收录的论文	张道久(#),张钰杰(#),高叶颖(#),林怡颖(#),丁超(#),张继伟(#),刘清岱
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	刘光辉(#),张蕾蕾(#),王颖(#),李志斌(#),刘清岱
巨大芽孢杆菌谷氨酸脱羧酶的表达及其酶活性研究	中国食品添加剂	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	王一然(#),张俊帅(#),李家龙(#),刘素华(#),刘清岱,刘君(#),张泽生
海芦笋植物盐提取工艺的优化	中国食品添加剂	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	高叶颖(#),鞠云(#),刘光辉(#),王楠楠(#),刘清岱

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
		CSSCI 期刊)	
Effects of incorporation of black garlic on rheological, textural and sensory properties of rye (<i>Secale cereale</i> L.) flour noodles	Cyta-Journal of Food	SCI 收录的论文	刘锐,杨光(#),郭佳敏(#),吴涛,隋文杰,张民
Impact of oligomeric procyanidins on wheat gluten microstructure and physicochemical properties	Food Chemistry	SCI 收录的论文	刘锐,史春悦(#),宋英石(#),吴涛,张民
Fabricating soy protein hydrolysate/xanthan gum as fat replacer in ice cream by combined enzymatic and heat-shearing treatment	Food Hydrocolloids	SCI 收录的论文	刘锐,王利国,刘砚(#),吴涛,张民
Effect of steam explosion on nutritional composition and antioxidative activities of okra seed and its application in gluten-free cookies	Food Science & Nutrition	SCI 收录的论文	胡蕾(#),郭佳敏(#),朱希伟(#),刘锐,吴涛,隋文杰,张民
Optimization of the production of microparticulated egg white proteins as fat mimetic in salad dressings using uniform design	Food Science and Technology Research	SCI 收录的论文	刘锐,田朝杰(#),宋英石(#),吴涛,隋文杰,张民
Mixing oil-based microencapsulation of garlic essential oil: Impact of incorporating three commercial vegetable oils on the stability of emulsions	Foods	SCI 收录的论文	赵云蛟(#),刘锐,齐翠萍(#),李闻(#),Mohamed Rifky(#),张民,肖萍(#),吴涛,隋文杰
Carboxymethylation of (1→6)- α -dextran from	International Journal	SCI 收录	李闻(#),运立媛,Mohamed Rifky(#),刘锐,吴涛,隋文杰,张

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Leuconostoc spp.: Effects on microstructural, thermal and antioxidant properties	of Biological Macromolecules	的论文	民
Using soy protein SiO _x nanocomposite film coating to extend the shelf life of apple fruit	International Journal of Food Science and Technology	SCI 收录的论文	刘锐,刘丁玉(#),刘砚(#),宋英石(#),吴涛,张民
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	SCI 收录的论文	颜蕾(#),于东瑾(#),刘锐,贾原媛,张民,吴涛,隋文杰
Edible gum-phenolic-lipid incorporated gluten films for food packaging	Journal of Food Science	SCI 收录的论文	刘锐,丛旭,宋英石(#),吴涛,张民
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	刘瑞馨(#),郭佳敏(#),刘锐,赵云蛟(#),张民,吴涛,隋文杰
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	刘锐,宋英石(#),吴涛,张民
Effect of high oxygen pretreatment of whole tuber on anti-browning of fresh-cut potato slices during storage	Food Chemistry	SCI 收录的论文	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(#)
The effect of ultrasonic on reducing anti-browning	Food Chemistry	SCI 收录	朱银霞(#),杜欣茹(#),郑佳轩(#),王婷(#),游讯(#),刘卉(#),

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
minimum effective concentration of purslane extract on fresh-cut potato slices during storage.		的论文	刘霞
Pichia kudriavzevii retards fungal decay by influencing the fungal community succession during cherry tomato fruit storage	Food Microbiology	SCI 收录的论文	刘霞,高宇(#),杨鸿远(#),李丽梅(#),姜懿珊(#),李媛(#),郑家轩(#)
Smartphone-based enzyme-free fluorescence sensing of organophosphate DDVP	Microchimica Acta	SCI 收录的论文	刘亚青,林晓东(#),季相宜(#),郝哲(#),陶占辉
Dual stimuli-responsive lanthanide-based phosphors for an advanced full-color anti counterfeiting system	RSC Advances	SCI 收录的论文	王田林(#),季相宜(#),陶占辉,周晓(#),郝哲(#),王欣珂(#),高霞,王硕,刘亚青
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	SCI 收录的论文	王娇(#),张子楹(#),高霞,林晓东(#),刘亚青,王硕
Target-induced DNA machine amplification strategy for high sensitive and selective detection of biotoxin	Sensors and Actuators B-Chemical	SCI 收录的论文	郭婷(#),林晓东(#),刘亚青,邓健康(#),钱芃橙(#),吕彦龙(#),张子楹(#),王硕(#)
A Asp/Ce nanotube-based colorimetric nanosensor for H ₂ O ₂ -free and enzyme-free detection of cysteine	Talanta	SCI 收录的论文	李云飞(#),张子楹(#),陶占辉,高霞(#),王硕(#),刘亚青
A Ratiometric Fluorescent Biosensor Based on Exonuclease III Amplification Strategy for Pathogenic Bacterial Gene Detection	Chinese Journal of Analytical Chemistry	SCI 收录的论文	邓健康(#),牛晓娟(#),刘亚青,王硕

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Biofumigation with volatile organic compounds from <i>Streptomyces alboflavus</i> TD - 1 and pure chemicals to control <i>Aspergillus ochraceus</i>	Annals of Applied Biology	SCI 收录的论文	杨明冠(#),黄朝波(#),薛意斌(#),李淑华(#),路来风,王昌禄
Depression of Fungal Polygalacturonase Activity in <i>Solanum lycopersicum</i> Contributes to Antagonistic Yeast-Mediated Fruit Immunity to <i>Botrytis</i>	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	路来风,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
Fungus polygalacturonase-generated oligogalacturonide restrains fruit softening in ripening tomato	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	杨莹(#),路来风,孙丹丹(#),王景灏(#),王昵霏,乔丽萍,郭庆彬,王昌禄
Combined treatment with <i>Rhodosporidium paludigenum</i> and ammonium molybdate for the management of green mold in satsuma mandarin (<i>Citrus unshiu</i> Marc.)	Postharvest Biology and Technology	SCI 收录的论文	路来风,冀丽凤(#),乔丽萍,张亚丽(#),陈勉华,王昌禄,陈海涛(#),郑晓冬(#)
Cultivation of <i>Rhodosporidium paludigenum</i> in gluconic acid enhances effectiveness against <i>Penicillium digitatum</i> in citrus fruit	Postharvest Biology and Technology	SCI 收录的论文	张泽华(#),李淑华(#),孙丹丹(#),杨莹(#),魏占海(#),王昌禄,路来风
海洋红冬孢酵母分泌蛋白的鉴定及其在番茄采后生物防治中的应用	食品科学	卓越其他期刊	孙丹丹, 张晓君,路来风
Bilberry anthocyanin extract promotes intestinal barrier function and inhibits digestive enzyme activity by regulating the gut microbiota in aging rats	Food & Function	SCI 收录的论文	李静(#),吴涛,李娜(#),王雪宁(#),陈桂云(#),吕晓玲

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
脱毒冷榨亚麻饼粕对挂面品质的影响	粮食与油脂	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	赵胜男(#),吕晓玲,郑满荣(#),王璐瑶(#)
不同花色苷代表性成分的分离鉴定及体外抗氧化活性	食品工业科技	CSCD 来源期刊	高品(#),吕晓玲,王璐瑶(#),王艳丽(#),王建新(#),郑满荣(#)
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	CSCD 来源期刊	王立爽(#),蒋裕琪(#),于凤桐(#),李翔(#),叶江稳(#),张天爽(#),王建新(#),吕晓玲
花青素脂质体的修饰及体外稳定性	食品科技	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	王建新(#),吕晓玲,李静(#),朱磊(#)
同位素内标-气相色谱-质谱法同时测定婴幼儿配方粉中 3-氯丙醇酯和缩水甘油酯的含量	食品科学	卓越其他期刊	王亚(#),高洪波(#),隋海霞(#),仇 凯(#),钟其顶(#),吕晓玲
3 种沙棘油的主要成分及抗氧化能力比较	食品研究与开发	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	郑满荣(#),吕晓玲,王建新(#),王璐瑶(#),吴亚平(#),冯建峰(#)
竹柳叶中黄酮类化合物的提取工艺和成分分析研究	食品研究与开发	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	韩颖(#),吕晓玲
紫甘薯花色苷与大肠杆菌在体外的相互作用	食品研究与开发	中文核心	王艳丽(#),李静(#),高品(#),王璐瑶(#),王建新(#),郑满荣

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
		期刊（非CSSCI 期刊）	(#),吕晓玲
复合酶和超声辅助两步法提取甘草酸的工艺	食品与机械	CSCD 来源期刊	梁霞(#),吕晓玲
紫甘薯花青素在模拟消化道条件下对蔗糖酶酶活性的抑制作用	中国食品添加剂	中文核心期刊（非CSSCI 期刊）	王璐瑶(#),吕晓玲,李静(#),王建新(#),王艳丽(#),高品(#),郑满荣(#)
Coencapsulation and Stability Evaluation of Hydrophilic and Hydrophobic Bioactive Compounds in a Cagelike Phytoferritin	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	孟德梅,石丽娜(#),朱垒(#),王巧娥(#),刘洁(#),孔宇,候穆欣(#),杨瑞,周中凯
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	中文核心期刊（非CSSCI 期刊）	孟德梅,孙雪晴(#),石林玥(#),刘泽松(#),代姝函(#),生吉萍(#),樊振川
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	中文核心期刊（非CSSCI 期刊）	袁帅(#),王秀红(#),白春美(#),李荣超,孟德梅
Transcriptomic analysis reveals the mechanism of bacterial disease resistance of postharvest button mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>)	Physiological and Molecular Plant Pathology	SCI	杨晓敏, 杨可心, 王秀红, 王雅婷, 赵子怡, 孟德梅

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Sea cucumber peptides inhibit the malignancy of NSCLC by regulating miR-378a-5p targeted TUSC2	Food & Function	SCI 收录的论文	毛晶(#),张祝迟(#),陈永德(#),吴涛,Viktor Fersht(#),金艳,孟晶,张民
Indirect competitive ELISA and colloidal gold – based immunochromatographic strip for amantadine detection in animal-derived foods	Analytical Methods	SCI 收录的论文	潘明飞,杨晶莹(#),李诗洁(#),王国柱(#),王俊平,王硕
Advances on Food-Derived Peptidic Antioxidants-A Review	Antioxidants	SCI 收录的论文	潘明飞,刘凯欣(#),杨晶莹(#),刘昇森(#),王珊(#),王硕
A Portable, Label-Free, Reproducible Quartz Crystal Microbalance Immunochip for the Detection of Zearalenone in Food Samples	Biosensors-Basel	SCI 收录的论文	刘昇森(#),刘馨予(#),潘倩雯(#),代芝菡(#),潘明飞,王硕
A Reproducible Surface Plasmon Resonance Immunochip for the Label-Free Detection of Amantadine in Animal-Derived Foods	Food Analytical Methods	SCI 收录的论文	潘明飞,杨晶莹(#),李诗洁(#),温文君(#),王俊平,丁玉梅,王硕
Reproducible molecularly imprinted QCM sensor for accurate, stable, and sensitive detection of enrofloxacin residue in animal-derived foods	Food Analytical Methods	SCI 收录的论文	潘明飞,顾颖(#),张蜜瑶(#),王俊平,云雅光(#),王硕
Development of lateral flow immunochromatographic assays using colloidal Au sphere and nanorods as signal marker for the determination of zearalenone in cereals	Foods	SCI 收录的论文	潘明飞,马天宇(#),杨晶莹(#),李诗洁(#),刘昇森(#),王硕
Development of indirect competitive ELISA and visualized multicolor ELISA based on gold	Foods	SCI 收录的论文	马天宇(#),刘凯欣(#),杨潇(#),杨晶莹(#),潘明飞,王硕

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
nanorods growth for the determination of zearalenone			
Synthesis of Magnetic Metal-Organic Frame Material and Its Application in Food Sample Preparation	Foods	SCI 收录的论文	杨晶莹(#),汪亚彬(#),潘明飞,解晓茜(#),洪利萍(#),王硕
A UCMPs@MIL-100 based thermo-sensitive molecularly imprinted fluorescence sensor for effective detection of beta-lactoglobulin allergen in milk products	Journal of Nanobiotechnology	SCI 收录的论文	洪利萍(#),潘明飞,杨潇(#),解晓茜(#),刘凯欣(#),杨晶莹(#),王珊(#),王硕
Nanomaterials-Based Surface Protein Imprinted Polymers: Synthesis and Medical Applications	Macromolecular Chemistry and Physics	SCI 收录的论文	潘明飞,洪利萍(#),解晓茜(#),刘凯欣(#),杨晶莹(#),王硕
Carbon-based nanomaterials in sensors for food safety	Nanomaterials	SCI 收录的论文	潘明飞,尹宗佳(#),刘凯欣(#),杜晓玲(#),刘慧琳(#),王硕
Noble metal nanostructured materials for chemical and biosensing systems	Nanomaterials	SCI 收录的论文	潘明飞,杨晶莹(#),刘凯欣(#),尹宗佳(#),马天宇(#),刘昇森(#),徐龙华(#),王硕
Reproducible molecularly imprinted piezoelectric sensor for accurate and sensitive detection of ractopamine in swine and feed products	Sensors	SCI 收录的论文	潘明飞,李睿(#),徐乐灵(#),杨晶莹(#),崔晓媛(#),王硕
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	中文核心期刊 (非CSSCI 期刊)	潘明飞,杨晶莹(#),刘凯欣(#),刘昇森(#),王硕

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	EI 收录论文	潘明飞,李诗洁(#),郭丹丹(#),王俊平,王硕
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	EI 收录论文	潘明飞,李诗洁(#),杨晶莹(#),徐乐灵(#),崔晓媛(#),王硕
Dextran as an elicitor of phenylpropanoid and flavonoid biosynthesis in tomato fruit against gray mold infection	Carbohydrate Polymers	SCI 收录的论文	路来凤,冀丽凤(#),师瑞茜(#),李淑华(#),张希(#),郭庆彬,王昌禄,乔丽萍
Potential hydrothermal-humification of vegetable wastes by steam explosion and structural characteristics of humified fractions	Molecules	SCI 收录的论文	隋文杰,李顺勤(#),周晓丹(#),窦子珊(#),刘锐,吴涛,贾洪玉(#),王冠华,张民
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	CSCD 来源期刊	隋文杰,周梦佳(#),高灏杰(#),吕晓玲
Effect of twin-screw extrusion on gelatinization characteristics of oat powder	Journal of Food Process Engineering	SCI 收录的论文	汪建明,夏爽(#),王炳懿(#),Fatma Ali(#),李雪琪(#)
大豆干热预处理对豆浆品质的影响	粮食与油脂	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	汪建明,李娜(#),范红梅(#),李雪琪(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
挤压工艺对青稞粉产品特性的影响	粮食与油脂	中文核心期刊（非CSSCI 期刊）	陈峰青(#),汪建明,陈前(#)
High Expression Level of mok E Enhances the Production of Monacolin K in Monascus	Food Biotechnology	SCI 收录的论文	林琳(#),武淑芬,李贞景,任志远(#),陈勉华,王昌禄
Biocontrol activity of volatile organic compounds from Streptomyces alboflavus TD-1 against Aspergillus flavus growth and aflatoxin production	Journal of Microbiology	SCI 收录的论文	杨明冠(#),路来风,庞静(#),hu yiling(#),郭庆彬,李贞景,武淑芬,刘欢欢,王昌禄
The molecular mechanisms of Monascus purpureus M9 responses to blue light based on the transcriptome analysis	Scientific Reports	SCI 收录的论文	陈迪(#),陈勉华,武淑芬,李贞景,杨华,王昌禄
Transcriptomic Insights into Benzenamine Effects on the Development, Aflatoxin Biosynthesis, and Virulence of Aspergillus flavus	Toxins	SCI 收录的论文	杨明冠(#),路来风,李淑华(#),张静(#),李贞景,武淑芬,郭庆彬,刘欢欢,王昌禄
微生物对黄曲霉毒素的抑制机制研究进展	食品科学技术学报	EI 收录论文	王昌禄; 刘彤; 李王强; 杨明冠; 路来风; 李贞景; 郭庆彬
Structural characterisation and immunomodulatory activity of polysaccharides from white asparagus skin	Carbohydrate Polymers		王昵霏,Zhang Xiaojun,ang, Shaowei.,郭庆彬,李贞景,刘欢欢,王昌禄

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
红曲霉 <i>Monascus sanguineus</i> X1 处理黄水的培养基优化及酯化液制备	食品科学技术学报	EI 收录论文	刘丹, 杨帆, 薛意斌, 王旭峰, 张静, 刘欢欢, 李贞景, 陈勉华, 王昌禄
The antibiotic activity and mechanisms of active metabolites (<i>Streptomyces alboflavus</i> TD-1) against <i>Ralstonia solanacearum</i>	Biotechnology Letters		薛意斌; 杨明冠; 李淑华; 李贞景; 刘欢欢; 郭庆彬; 王昌禄
The Effect of Blue Light on the Production of Citrinin in <i>Monascus purpureus</i> M9 by Regulating the <i>mraox</i> Gene through <i>lncRNA</i> AOANCR	Toxins	SCI 收录的论文	杨华; 王旭峰; 李贞景; 郭庆彬; 杨明冠; 陈迪; 王昌禄
不同单色光对紫色红曲霉生长、色素和桔霉素合成的影响	食品科学技术学报	EI 收录论文	刘宏; 陈迪; 陈勉华; 李贞景; 王昌禄
添加酱渣对黄豆酱品质影响的研究	中国酿造	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	徐晗; 葛予宁; 黄朝波; 王旭峰; 李泽华; 石磊; 李贞景; 郭庆彬; 王昌禄
蓖麻 GA20-氧化酶基因表达分析	江苏农业科学		侯宇奇, 李贞景, 翟雨佳, 谢彩梅, 武淑芬, 王昌禄
Biofumigation with volatile organic compounds from <i>Streptomyces alboflavus</i> TD-1 and pure chemicals to control <i>Aspergillus ochraceus</i>	Annals of Applied Biology	SCI 收录的论文	杨明冠, 黄朝波, Yibin Xu, 李淑华, 路来凤; 王昌禄
<i>mok E</i> 基因过表达对红曲霉 Monacolin K 产量、菌丝及孢子形态的影响	食品科学	卓越其他期刊	林琳, 王昌禄, 李贞景, 陈勉华, 武淑芬, 任志远

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
The protective effect of Docosahexaenoic acid on PC12 cells in oxidative stress induced by H ₂ O ₂ through the TrkB-Erk1/2-CREB pathway	ACS Chemical Neuroscience	SCI 收录的论文	别娜娜(#),冯晓娟(#),李晨京(#),孟梦,王春玲
Protective effect and mechanism of docosahexaenoic acid on the cognitive function in female APP/PS1 mice	Food & Function	SCI 收录的论文	别娜娜(#),李敬尧(#),李晨京(#),廉瑞(#),覃列豪(#),王春玲
Research on structure characteristics of a novel Chinese Iron Yam polysaccharide and its gastroprotection mechanism against ethanol-induced gastric mucosal lesion in BALB/c mice model	Food & Function	SCI 收录的论文	王春玲
The immunomodulatory activity and mechanism of docosahexenoic acid (DHA) on immunosuppression mice models	Food & Function	SCI 收录的论文	韩丽荣(#),雷焕娜(#),田子薇(#),王旭,程代,王春玲
The impact of a novel Chinese yam-derived polysaccharide on blood glucose control in HFD and STZ-induced diabetic C57BL/6 mice	Food & Function	SCI 收录的论文	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

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Effect of in vitro simulated gastrointestinal digestion on the antioxidant activity, molecular weight, and microstructure of polysaccharides from Chinese yam	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	冯晓娟(#),别娜娜(#),李敬尧(#),张梦丽(#),冯怡华(#),丁婷婷(#),赵悦(#),王春玲
Structural characterization of polysaccharide from yellow sweet potato and ameliorates DSS-induced mice colitis by active GPR41/MEK/ERK 1/2 signaling pathway	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	冯晓娟(#),杜船(#),王春玲
Immunomodulatory activity of docosahexenoic acid on RAW264.7 cells activation through GPR120-mediated signaling pathway	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	韩丽荣(#),于筠(#),陈媛媛(#),程代,王旭,王春玲
Millet-enriched diets attenuate high salt-induced hypertension and myocardial damage in male rats	Journal of Functional Foods	SCI 收录的论文	魏硕名(#),程代,于海芬(#),王旭锋(#),宋淑敏(#),王春玲
Preventive effect of genistein on AOM/DSS-induced colonic neoplasm by modulating the PI3K /AKT/FOXO3 signaling pathway in mice fed a high-fat diet	Journal of Functional Foods	SCI 收录的论文	宋淑敏(#),程代,魏硕名(#),王旭锋(#),牛亚冰(#),綦文涛(#),王春玲

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Eicosapentaenoic acid (EPA) induced macrophages activation through GPR120-mediated Raf-ERK1/2-IKK β - NF- κ B p65 signaling pathways	Nutrients	SCI 收录的论文	韩丽荣(#),宋淑敏(#),牛亚冰(#),孟梦,王春玲
二十二碳六烯酸免疫调节活性	食品科学	卓越其他期刊	韩丽荣(#),魏硕名(#),王旭峰(#),王春玲
发酵前包被布拉迪酵母生长代谢及其抗逆性机理	食品科学	卓越其他期刊	秦腾飞(#),负婷婷(#),王春玲,綦文涛(#)
黄豆酱白点的形成机理及控制技术研究	中国调味品	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	覃列豪(#),周韬(#),李敬尧(#),廉瑞(#),李晨京(#),王春玲
根皮素对秀丽隐杆线虫寿命的影响	食品科学	卓越其他期刊	张晓寒(#),赵江,韩英(#),刁翠茹(#),王浩
鼠尾草酸对 α -淀粉酶的抑制作用	食品科学	卓越其他期刊	王静(#),刁翠茹(#),王华丽(#),李祥(#),汪名春(#),王浩
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	SCI 收录的论文	王慧芳,张莉(#),李钦佩(#),徐石宸(#),卢蓉蓉(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	SCI 收录的论文	顾颖(#),王亚楠(#),吴雪梅(#),潘明飞,胡楠(#),王俊平,王硕
Antioxidant and cytotoxic activities of distillates purified by means of molecular distillation from ginger extract obtained with supercritical CO2 fluid	Chemistry & Biodiversity	SCI 收录的论文	王丽霞,赵文华(#),陆艺菲(#),王晨旭(#)
Anti-proliferation activities of three bioactive components purified by high-speed counter-current chromatography in essential oil from ginger	European Food Research and Technology	SCI 收录的论文	王晨旭(#),王丽霞,李赤钰(#),胡沉(#),赵韶华(#)
Effects of volatile oil from ginger on the murine B16 melanoma cells and its mechanism	Food & Function	SCI 收录的论文	王丽霞,钱佳(#),赵丽男(#),赵韶华(#)
Identification of five flavonoid compounds from the remaining ginger powder purified by using high-speed counter-current chromatography and their bioactivity	Food Analytical Methods	SCI 收录的论文	王丽霞,胡沉(#),张佳迪(#),公丕森(#),张惠(#),赵韶华(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Structural properties of chemically modified Chinese yam starches and their films	International Journal of Food Properties	SCI 收录的论文	王丽霞,刘相花(#),王敬臻(#)
A new benzofuran glycoside from the fruit of Clausena lansium	Natural Product Research	SCI 收录的论文	敖慧婷(#),贾栩超(#),董丽红(#),张瑞芬(#),刘磊(#),黄菲(#),王丽霞,张名位(#)
山药复合营养面条加工工艺研究	食品研究与开发	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	王丽霞,刘婧(#),胡沉(#),刘洪强(#),赵文华(#),何冀贤(#)
铁皮石斛多糖提取及抗氧化活性研究	中国食品添加剂	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	王丽霞,刘孟宗(#),王芳(#),张惠(#)
桦褐孔菌水提物免疫活性的研究	中国食品添加剂	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	王田心,张瑞(#),张瑞娴(#),徐锡媛(#),张泽生
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	张瑞(#),张瑞娴(#),张泽生,徐锡媛(#),潘曼敏(#),王田心

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	张瑞(#),张泽生,何隆(#),徐锡媛(#),孙艳伟(#),张瑞娴(#),潘曼敏(#),王田心
Effects of Bacillus subtilis transglutaminase treatment on the functional properties of whey protein	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	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
Recent advances in nutrition for the treatment of depressive disorder	Current Pharmaceutical Design	SCI 收录的论文	王旭,赵非(#),王旭锋(#),牛亚冰(#),牛莉娟(#),王春玲
高效液相法测定若羌红枣多糖的单糖组成	食品科技	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	赵非(#),牛莉娟(#),刘宗哲(#),孙永泽(#),王旭
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	卓越其他期刊	赵非(#),陈宝英(#),李克峰(#),王旭
海棠酵素微生物菌相分析及其功能初步研究	中国酿造	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	陈宠(#),苏亚平(#),岳雅欣(#),高保军(#),孙海娟(#),王金菊,王艳萍

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Monascus pigment-mediated green synthesis of silver nanoparticles: Catalytic, antioxidant, and antibacterial activity	Applied Organometallic Chemistry	SCI 收录的论文	张蕊(#),余济源(#),郭晓宇(#),李伟东(#),邢沅翰(#),王玉荣
Effect of multi-drug transporter gene on pigment metabolism of monascuspurpureus	Biophysical Journal	SCI 收录的论文	李艾玲(#),杜晓静(#),马波娇(#),尉婉君(#),王玉荣
Effects of phytochrome gene from Monascus on cell development and pigment metabolism	Biophysical Journal	SCI 收录的论文	李伟东(#),邢沅瀚(#),李艾玲(#),王玉荣
Transcriptional regulation contributes more to Monascus pigments diversity in different strains than to DNA sequence variation	World Journal of Microbiology and Biotechnology	SCI 收录的论文	郭晓宇(#),Li yao(#),zhang rui(#),Yu jiyuan(#),Ma xinbao(#),陈勉华,王玉荣
光照影响红曲霉桔霉素代谢机制的研究	中国酿造	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	王陆亚(#),李瑶(#),郭晓宇(#),余济源(#),张蕊(#),焦亚华(#),王玉荣
Effect of Degree of Konjac Glucomannan Enzymatic Hydrolysis on the Physicochemical Characteristic of Gluten and Dough	ACS Omega	SCI 收录的论文	崔婷婷(#),吴涛,刘锐,隋文杰,王帅,张民

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Bilberry anthocyanins improve neuroinflammation and cognitive dysfunction in APP/PSEN1 mice via the CD33/TREM2/TYROBP signaling pathway in microglia	Food & Function	SCI 收录的论文	李静(#),赵润田(#),蒋雨涵(#),许怡(#),赵欢(#),吕晓玲,吴涛
Raspberry anthocyanin consumption prevents diet-induced obesity by alleviating oxidative stress and modulating hepatic lipid metabolism	Food & Function	SCI 收录的论文	吴涛,杨璐(#),郭雪琦(#),张民,刘锐,隋文杰
Anthocyanins in black rice, soybean and purple corn increase fecal butyric acid and prevent liver inflammation in high fat diet-induced obese mice	Food & Function	SCI 收录的论文	吴涛,郭雪琦(#),张民,杨璐(#),刘锐,尹晋津
Bilberry anthocyanin improves the serum cholesterol in aging perimenopausal rats via the estrogen receptor signaling pathway	Food & Function	SCI 收录的论文	李娜(#),李静(#),郝俊宇(#),张民(#),尹晋津(#),耿婕婷(#),吴涛,吕晓玲
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	SCI 收录的论文	吴剑夫(#),刘亚楠(#),婁子珊(#),吴涛,刘锐,隋文杰,金艳,张民
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	SCI 收录的论文	吴剑夫(#),刘艳艳(#),婁子山(#),吴涛,刘锐,隋文杰,金艳,张民

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Lactobacillus casei LC89 exerts antidiabetic effects through regulating hepatic glucagon response and gut microbiota in type 2 diabetic mice	Food & Function	SCI 收录的论文	张永莉(#),吴涛,李闻(#),赵云蛟(#),龙海荣(#),刘锐,隋文杰,张民
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	SCI 收录的论文	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
Oolong tea polysaccharide and polyphenols prevent obesity development in Sprague – Dawley rats	Food & Nutrition Research	SCI 收录的论文	吴涛,徐锦玲(#),陈怡君,刘锐,张民
Licorice extract ameliorates hyperglycemia through reshaping gut microbiota structure and inhibiting TLR4/NF-kappaB signaling pathway in type 2 diabetic mice	Food Research International	SCI 收录的论文	张永莉(#),许艳妮(#),张玲(#),陈怡君,吴涛,刘锐,隋文杰,朱巧梅,张民
Effect of extrusion, steam explosion and enzymatic hydrolysis on functional properties of wheat bran	Food Science and Technology Research	SCI 收录的论文	吴涛,李治(#),刘锐,隋文杰,张民

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Effects of extrusion on physicochemical properties of oat polysaccharides and its improvement in flour dough extensibility and gumminess	Food Science and Technology Research	SCI 收录的论文	吴涛,孟雅倩(#),张巍毅(#),刘锐,张民
Phytochemicals, pharmacological effects and molecular mechanisms of mulberry	Foods	SCI 收录的论文	郝俊宇(#),高誉芳(#),薛佳葆(#),杨芸芸(#),尹晋津,吴涛,张民
Reduction of aging-induced oxidative stress and activation of autophagy by bilberry anthocyanin supplementation via the AMPK-mTOR signaling pathway in aged female rats	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	李静(#),赵润田(#),赵欢(#),陈桂芸(#),蒋雨涵(#),吕晓玲,吴涛
Bifidobacterium longum subsp. longum remodeled Roseburia and Phosphatidylserine levels, meliorated intestinal disorders and liver metabolic abnormalities induced by high-fat diet	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	吴涛,孙梦珍(#),刘锐,隋文杰,张娇娇(#),尹晋津,方曙光(#),朱建国(#),张民
Lactobacillus rhamnosus LRa05 ameliorate hyperglycemia through a regulating glucagon-mediated signaling pathway and gut microbiota in type 2 diabetic mice	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	吴涛,张永莉(#),李闻(#),赵云蛟(#),龙海荣(#),Muhindo Esther Mwizerwa(#),刘锐,隋文杰,李茜,张民

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Different Molecular Weight Black Garlic Melanoidins Alleviate High Fat Diet Induced Circadian Intestinal Microbes Dysbiosis	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	吴剑夫(#),周晓丹(#),窦子珊(#),吴涛,刘锐,隋文杰,张民
Succinylated soy protein film coating extended the shelf-life of apple fruit	Journal of Food Processing and Preservation	SCI 收录的论文	吴涛,戴胜东(#),丛旭(#),刘锐,张民
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	SCI 收录的论文	吴涛,高誉芳(#),郝俊宇(#),尹晋津,李闻(#),耿婕婷(#),刘锐,隋文杰,张民
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	SCI 收录的论文	吴涛,高誉芳(#),郭雪琦(#),张民,龚凌霄(#)
Antibacterial effect of (2E,2E)-4,4-trisulfanediylbis(but-2-enoic acid) against staphylococcus aureus	Plos One	SCI 收录的论文	吴涛,黄益娜(#),陈怡君,张民
Anthocyanins from black wolfberry (Lycium ruthenicum Murr.) prevents inflammation and increase fecal fatty acid in diet-induced obese rat	RSC Advances	SCI 收录的论文	尹晋津,吴涛

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
固体发酵麦麸对小麦粉和面条品质的影响	食品科学	卓越其他期刊	赵云蛟(#),张巍毅(#),李乐铖(#),李闻(#),张民,刘锐,隋文杰,吴涛
儿茶素、槲皮素和葡萄籽原花青素的协同抗辐射作用	天津科技大学学报	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	吴涛,张倩(#),刘锐,张民
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	包宇欣(#),陈宝英(#),马妍妍(#),武淑芬,陈勉华
亚麻籽蛋白特性及营养价值分析	食品科学	卓越其他期刊	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
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	武淑芬,包宇欣(#),王泽平(#),陈勉华,王昌禄
燕麦分离蛋白对大豆蛋白膜性能改善的研究	食品科技		冯永莉, 胡海玥, 汤辉煌, 吕 筱, 杨 晨, 汪建明, 郑志强
Interaction mechanism of ferritin protein with chlorogenic acid and iron ion: The structure, iron redox, and polymerization evaluation	Food Chemistry	SCI 收录的论文	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(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
The formation of phycocyanin-EGCG complex for improving the color protection stability exposing to light	Food Chemistry	SCI 收录的论文	杨瑞,马天华(#),石丽娜(#),王巧娥(#),张立群(#),张凤禄(#),王志伟,周中凯
Succinylated ferritin as a novel nanocage-like vehicle of polyphenol: Structure, stability, and absorption analysis	Food Chemistry	SCI 收录的论文	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
Nano-encapsulation of epigallocatechin gallate in the ferritin-chitosan double shells: Simulated digestion and absorption evaluation	Food Research International	SCI 收录的论文	杨瑞,刘玉茜(#),高云晶(#),杨志莹(#),赵思崎(#),王永进(#),Chris Blanchard(#),周中凯
Interaction between rice bran albumin and epigallocatechin gallate and their physicochemical analysis	Food Science and Biotechnology	SCI 收录的论文	杨瑞,刘玉茜(#),徐晶晶(#),尚文婷(#),于萧(#),王永进(#),Chris Blanchard(#),周中凯
Ferritin glycosylated by chitosan as a novel EGCG nano-carrier: Structure, stability, and absorption analysis	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	杨瑞,刘玉茜(#),高云晶(#),王永进(#),Chris Blanchard(#),周中凯
Thermally induced encapsulation of food nutrients into phytoferritin through the flexible channels without additives	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	杨瑞,田婧(#),刘玉茜(#),杨志莹(#),吴丹丹(#),周中凯

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	卓越其他期刊	陈盛楠(#),刘玉茜(#),刘梦肴(#),孙冀萱(#),杨瑞
Determination of microbial diversities and aroma characteristics of Beitang shrimp paste	Food Chemistry	SCI 收录的论文	姚云平,周新运(#),Hadiatullah Hadiatullah(#),张见(#),赵国忠
Effects of Human, Caprine, and Bovine Milk Fat Globules on Microbiota Adhesion and Gut Microecology	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	姚云平,周新运(#),Hadiatullah Hadiatullah(#),李昌模,王兴国(#),王硕(#)
Dairy Processing Affects the Gut Digestion and Microecology by Changing the Structure and Composition of Milk Fat Globules	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	周新运(#),Hadiatullah Hadiatullah(#),郭婷(#),姚云平,李昌模,王兴国(#)
The Effect of Cooling Rate on the Microstructure and Macroscopic Properties of Rice Bran Wax Oleogels	Journal of Oleo Science	SCI 收录的论文	姚云平,周航(#),刘文韬(#),李昌模,王硕
The relations between minor components and antioxidant capacity of five fruits and vegetables seed oils in China	Journal of Oleo Science	SCI 收录的论文	姚云平,刘文韬(#),周航(#),张娣(#),李瑞婷(#),李昌模,王硕
利用二茂铁检测植物油过氧化值方法的建立	食品与机械	CSCD 来源期刊	姚云平,于淼航(#),陈丽媛(#),刘丹(#),李昌模

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
冬瓜籽油的理化指标及营养成分的分析	中国粮油学报	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	姚云平,刘文韬(#),齐月(#),周航(#),张娣(#),李瑞婷(#),李昌模
茶多酚微胶囊的理化特性及其在油脂中的抗氧化性能	中国油脂	CSCD 来源期刊	姚云平,陈丽媛(#),刘丹(#),于森航(#),李昌模
高温条件下亚麻籽油二次氧化产物的动态变化	中国油脂	CSCD 来源期刊	姚云平,杜乐(#),宋洁(#),曹睿智(#),李昌模
米糠蜡凝胶油的微流变特性研究	中国油脂	CSCD 来源期刊	姚云平,周航(#),刘文韬(#),李瑞婷(#),张娣(#),李昌模
Membrane separation processes for enrichment of bovine and caprine milk oligosaccharides from dairy byproducts	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	SCI 收录的论文	王祎(#),于景华
Changes in bovine milk fat globule membrane protein components of cream caused by different extent of churning using a label-free proteomic approach	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	郑姗(#),王梦琪(#),杨菲菲(#),李红娟,李洪波,于景华

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	SCI 收录的论文	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
Comparision of bovine milk fat globule membrane protein retention by different ultrafiltration membranes using a lable-free proteomic approach	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	王梦琪(#),曹春杰(#),王祎(#),李洪波,李红娟,于景华
Proteomics analysis of milk fat globule membrane enriched materials derived from by-products during different stages of milk-fat processing	LWT-Food Science and Technology	SCI 收录的论文	渠雪娜(#),户行宇(#),王祎(#),曹春杰(#),李洪波,刘晓辉(#),于景华
婴幼儿配方奶的配方设计和工艺	食品工业科技	CSCD 来源期刊	户行宇(#),于景华,刘淼(#),康红艳(#),王妙姝(#)
不同均质工艺处理对巴氏杀菌乳脂肪球膜蛋白质组成的影响	食品科学	卓越其他期刊	张瑞明(#),刘梦霞(#),王祎(#),刘晓辉(#),于景华
酪蛋白酸钠美拉德反应产物的制备及其乳化特性	食品科学	卓越其他期刊	王博(#),张书文(#),刘鹭(#),逢晓阳(#),芦晶(#),吕加平(#),于景华
不同菌株组成饮用型酸奶发酵剂指纹图谱的构建	食品与发酵工业	CSCD 来源期刊	杨菲菲(#),麻志宁(#),王祎(#),李红娟,李洪波,于景华,王妙姝(#),康红艳(#)
市售褐色酸奶在不同贮藏条件下美拉德反应副产物变化规律	食品与发酵工业	CSCD 来源期刊	毕日秀(#),芦晶(#),张守文(#),逢晓阳(#),胡诚(#),于景华,吕加平(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Mozzarella 干酪流变学特性变化影响因素及机制的探讨	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	刘燕(#),于景华,李红娟
不同 WPNI 脱脂乳粉对发酵乳饮料稳定性的影响	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	田慧青(#),于景华,王攀(#),张瑞明(#)
酶水解条件对乳清蛋白水解度和 β -lg 致敏性的影响	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	韩雪兰(#),于景华,姜中航(#),骆志刚(#)
牛奶、婴儿配方奶粉中硒元素的形态研究进展	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	刘梦霞(#),于景华
人乳低聚糖与婴儿肠道健康	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	王祎(#),于景华
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	CSCD 来源期刊	渠雪娜(#),于景华
脂肪球膜中脂类的组成及测定方法	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	秦书云(#),于景华
乳清蛋白组分在脱脂乳和乳清体系中热变性率的比较研究	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	麻志宁(#),王媛媛(#),李红娟,李洪波,于景华
乳铁蛋白铁饱和度对其耐热性、抑菌作用及抗氧化性的影响	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	王淑晨(#),于景华,刘晓辉(#),骆志刚(#)
发酵乳杆菌 cect5716 计数方法比较	中国乳品工业	CSCD 来源期刊	曹春杰(#),王淑晨(#),赵紫芙(#),于景华,田慧青(#),陈铁涛(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Structural variation and microrheological properties of a homogeneous polysaccharide from wheat germ	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	运立媛(#),吴涛,刘锐,李坤(#),张民
Soluble dietary fiber reduces trimethylamine metabolism via gut microbiota and co-regulates host AMPK pathways	Molecular Nutrition & Food Research	SCI 收录的论文	李茜,吴涛,刘锐,张民,王瑞珺(#)
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	卓越其他期刊	杨明(#),秦烨(#),郝俊宇(#),吴涛,刘锐,隋文杰,张民
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	滕安国,李冰馨(#),赵静怡(#),李雪涛(#),张芹
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	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	滕安国,张芹,蒋怡(#),李冰馨(#)
Comparision of faecal microbiota in rats with type 2 diabetes and non-diabetic rats using miseq high-throughput sequencing	中国食品学报	EI 收录论文	张芹,周中凯,任晓冲(#),王晓凤(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Effects of heating, autoclaving and ultra-high pressure on the solubility, immunoreactivity and structure of major allergens in egg	Food and Agricultural Immunology	SCI 收录的论文	张燕, Wei Wang(#), 周柔柔(#), 杨健(#), 生威, 郭峻, 王硕
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	SCI 收录的论文	张颖, 李妍(#), 朱晓娟(#), 李敏(#), 陈浩宇(#), 吕晓玲, 张健
Exploring the flavor formation mechanism under osmotic conditions during soy sauce fermentation in <i>Aspergillus oryzae</i> by proteomic analysis	Food & Function	SCI 收录的论文	赵国忠, 刘冲(#), 李树(#), 王晓闻(#), 姚云平
Characterization of the typical fragrant compounds in traditional Chinese-type soy sauce	Food Chemistry	SCI 收录的论文	赵国忠, 丁莉莉(#), Hadiatullah(#), 李树(#), 王晓闻(#), 姚云平, 刘金玉, 降升平

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	SCI 收录的论文	赵国忠,高琦豆(#),王一斐(#),郜健标(#),李树(#),陈振家(#),王晓闻(#),姚云平
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	卓越其他期刊	邝格灵(#),李树(#),宁甜甜(#),赵国忠
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	卓越其他期刊	邝格灵(#),王新宇(#),李树(#),王昊(#),李信(#),余永建(#),赵国忠
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	中文核心期刊（非 CSSCI 期刊）	丁莉莉(#),王昊(#),潘志辉(#),张洁(#),赵国忠
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	中文核心期刊（非 CSSCI 期刊）	丁莉莉(#),王昊(#),王新宇(#),潘志辉(#),赵国忠
Comparative studies on structure and physiochemical changes of millet starch under microwave and ultrasound at the same power.	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	李扬(#),胡爱军,郑捷,王晓艺(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Purification and characterization of a new lectin from loach skin mucus	Journal of Chemistry	SCI 收录的论文	孙朋朋(#),任圆圆(#),郑捷,胡爱军
Physicochemical properties and structure of annealed sweet potato starch: effects of enzyme and ultrasound	Starch-Starke	SCI 收录的论文	王晓艺(#),胡爱军,郑捷,李璐(#),李莉(#),李扬(#)
海参斑软骨多糖的纯化、结构及性质分析	精细化工	卓越其他期刊	郑捷,孙凯华(#),胡爱军,高建忠(#),孙朋朋(#),高蕊(#),张芳(#)
加热方式对复合型蔬菜鱼丸品质的影响研究	食品科技	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	郑捷,马安妮(#),胡爱军,李要赏(#)
解冻方式对冷冻泥鳅肌肉组织理化性质和微观结构的影响	食品科学技术学报	EI 收录论文	郑捷,徐婷婷(#),胡爱军,高建忠(#)
天麻多糖的提取及其饮料的研制	食品研究与开发	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	郑捷,孙朋朋(#),胡爱军,胡小华(#),任圆圆(#),于思雨(#)
黄颡鱼罐头加工过程中挥发性风味物质的变化	天津科技大学学报	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	郑捷,任圆圆(#),高建忠(#),杨潞潞(#),于思雨(#),李要赏(#),冀旭(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
海参斑软骨多糖的提取及其体外抗氧化活性分析	中国食品添加剂	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	郑捷,孙凯华(#),高蕊(#),张芳(#),孙朋朋(#),胡爱军,高建忠(#)
Quality changes of repeatedly fried palm oil and extracted oil from fried loach	Int. J. Food Eng	SCI 收录的论文	郑捷,龙圆圆(#),陈文(#),鄧文莉(#),徐婷婷(#),王琳(#),胡爱军
Manipulation of the internal structure of high amylose maize starch by high pressure treatment and its diverse influence on digestion	Food Hydrocolloids	SCI 收录的论文	申晓钰(#),商文婷(#),Padraig Strappe(#),陈玲(#),李晓玺(#),周中凯,Chris Blanchard(#)
gamma-Aminobutyric Acid Attenuates High-Fat Diet-Induced Cerebral Oxidative Impairment via Enhanced Synthesis of Hippocampal Sulfatides	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	司旭(#),李宜波(#),江宇纲(#),商文婷(#),税光厚(#),Sin Man Lam(#),Chris Blanchard(#),Padraig Strappe(#),周中凯
Gamma-aminobutyric acid enriched rice bran diet attenuates insulin resistance and balances energy expenditure via modification of gut microbiota and short-chain fatty acids	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录的论文	司旭(#),尚文婷(#),周中凯,税光厚(#),兰心蔓(#),Chris Blanchard(#),Padraig Strappe(#)
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	中文核心期刊（非CSSCI期刊）	董会娟(#),苏哲(#),周中凯

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
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	中文核心期刊（非CSSCI 期刊）	赵云龙(#),苏哲(#),周中凯
黄变对大米酸水解的影响	食品工业科技	中文核心期刊（非CSSCI 期刊）	肖悦(#),刘敏(#),杨志莹(#),刘金光(#),孙辉(#),邵宏(#),周中凯
黄变对大米流变特性以及内部结构的影响	食品科学	卓越其他期刊	肖悦(#),刘敏(#),刘金光(#),孙辉(#),张志平(#),周中凯
Preparation, Structure Analysis And ACE Inhibitory Activity Of Konjac Oligosaccharide	Industrial Crops and Products	SCI 收录的论文	宋巧英(#),李婷(#),薛薇(#),李楠(#),陈琳婷(#),代姝涵(#),朱振元
Chemical structure and effects of antioxidation and against alpha-glucosidase of natural polysaccharide from Glycyrrhiza inflata Batalin	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	潘立超(#),朱永明(#),朱振元,薛薇(#),刘春宇(#),孙会轻,殷玥(#)
Chemical structure and inhibition on alpha-glucosidase of the polysaccharides from Cordyceps militaris with different developmental stages	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	武凌然(#),孙会轻,郝亚莉(#),郑晓敏(#),宋巧英(#),代姝涵(#),朱振元
Effect of steam explosion pretreatment on the structure and bioactivity of Ampelopsis	International Journal of Biological	SCI 收录的论文	刘春宇(#),孙羊羊(#),贾蕴琴(#),耿雪晴(#),潘立超(#),蒋纬(#),谢贝昱(#),朱振元

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
grossedentata polysaccharides	Macromolecules		
Function and mechanism of polysaccharide on enhancing tolerance of <i>Trichoderma asperellum</i> under Pb ²⁺ stress	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	孙会轻,孟梦,武凌然(#),郑晓敏(#),朱振元,代姝函(#)
Chemical structure and antioxidant activity of a polysaccharide from <i>Siraitia grosvenorii</i>	International Journal of Biological Macromolecules	SCI 收录的论文	朱永明(#),潘立超(#),张立娟(#),殷玥(#),朱振元,孙会轻,刘春宇(#)
Structural characterization and inhibition on alpha-glucosidase of a novel oligosaccharide from barley malt	Journal of Cereal Science	SCI 收录的论文	孙会轻,宋雯雯(#),张立娟(#),杨雪莹(#),朱振元,马瑞晨(#),王丹阳(#)
Changes in nutrition and related enzymes of <i>Annona squamosa</i> during storage based on carbohydrate analysis	Journal of Food Processing and preservation	SCI 收录的论文	任圆圆(#),董浩迪(#),王鹤颖(#),王晓婷(#),代姝函(#),王淮旭(#),王萱萱(#),朱振元
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	SCI 收录的论文	邱靖一(#),刘春宇(#),李亚琪(#),谢贝昱(#),朱振元
Effects of solution behavior on polysaccharide structure and inhibitory of alpha-glucosidase activity from <i>Cordyceps militaris</i>	Journal of Molecular Structure	SCI 收录的论文	宋巧英(#),朱振元,王晓婷(#),陈琳婷(#),王丹阳(#)

论文名称	期刊或论文集名称	刊物级别	作者名单
Carboxymethylation and acetylation of the polysaccharide from Cordyceps militaris and their alpha-glucosidase inhibitory activities	Natural Product Research	SCI 收录的论文	任圆圆(#),孙朋朋(#),冀英萍(#),王晓婷(#),代姝函(#),朱振元
Structure, antioxidant property and protection on PC12 of a polysaccharide isolated and screened from Abelmoschus esculentus L.Moench (okra)	Natural Product Research	SCI 收录的论文	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(#)
Degradation of cell wall polysaccharides and change of related enzyme activities with fruit softening in Annona squamosa during storage	Postharvest Biology and Technology	SCI 收录的论文	任圆圆(#),孙鹏鹏(#),王萱萱(#),朱振元
甘草渣膳食纤维提取工艺研究	食品研究与开发	中文核心期刊 (非 CSSCI 期刊)	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(#)
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	CSCD 来源期刊	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	第一发明人	申请日期	授权日期
1	红曲黄素 C 在制备减脂制品的应用	发明专利 (国内)	ZL201911340509.X	陈勉华、王小璐、王路、张妍、张琴、肖金平、樊弘、王玉荣、李鹏、奚星平	陈勉华	20191223	20210202
2	一种制备红曲黄素 C 用的红曲菌及利用其制备红曲黄素 C 的方法	发明专利 (国内)	ZL201911338798.X	陈勉华, 高嘉欣, 张妍, 王路	陈勉华	20191223	20211228
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	陈野	20190506	20220208
4	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	陈野	20180712	20220304
5	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	ZL 201920267819.2	陈野, 李书红, 陈玥, 袁世泽	陈野	20190304	20191220
6	一种快速评估食品中铝元素含量的即用型试纸及其使用方法和应用	发明专利 (国内)	ZL201610265857.5	程代, 王春玲, 侯丽华, 王冬洁, 黄健宇, 刘青润, 李想	程代	20160425	20190212
7	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	隋文杰	20201209	20220715
8	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	隋文杰	20201209	20211026
9	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	李书红	20181203	20200221
10	一种紫苏椰果悬浮饮料及其制备方法	发明专利 (国内)	ZL201610479614.1	李文钊, 余平莲, 袁璐, 徐雅琴, 王未, 吴静, 阮美娟	李文钊	20160624	20190823
11	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	李文钊	20180426	20210907

序号	专利名称	专利类型	专利号	专利发明人名单	第一发明人	申请日期	授权日期
12	一种秀丽隐杆线虫高尿酸模型的构建方法及应用和该构建方法的筛选方法	发明专利（国内）	ZL 201610318064.5	李贞景, 王昌禄, 李志, 熊春福, 陈勉华, 李风娟, 武淑芬	李贞景	20160513	20181120
13	一种高慢消化淀粉, 抗性淀粉含量的秋葵籽膳食纤维无面筋饼干及其制备方法	发明专利（国内）	ZL201811345697.0	刘锐, 郭佳敏, 张民, 隋文杰, 吴涛	刘锐	20181113	20211130
14	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	刘霞	20200616	20220412
15	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	路来风	20190301	20201011
16	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	孟德梅	20190529	20220913
17	一种白黄链霉菌及利用该微生物制备生防微生物菌剂的方法与应用	发明专利（国内）	ZL201811049149.3	王昌禄, 薛意斌, 路来风, 李贞景, 刘春静, 武淑芬, 陈勉华, 郭庆彬, 刘欢欢, 杨明冠, 李风娟	王昌禄	20180910	20211008
18	辛烯基琥珀酸淀粉酯的制备方法	发明专利（国内）	ZL201710686531.4	王书军, 李天贵, 王硕	王书军	20170811	20200320
19	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	吴涛	20171226	20210720
20	一种检测蛋白同化激素的量子点标记免疫层析试纸条及其制备方法	发明专利（国内）	CN106443021B	张燕;刘冰;生威;王硕	张燕	20160913	20180925
21	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	赵国忠	20191010	20220614

序号	专利名称	专利类型	专利号	专利发明人名单	第一发明人	申请日期	授权日期
22	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	赵国忠	20191010	20220614
23	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	周中凯	20190307	20210330

九、科学研究

► 科研布局：



食品科学与工程学院
College of Food Science and Engineering

1. 食品安全与质量控制研究中心

- 食品安全与健康团队
- 食品安全危害因子组控与降解技术团队
- 食品微生物研究团队
- 食品质量与控制团队
- 油脂功能化及安全团队

3. 动物源性与特殊食品研究中心

畜禽资源利用与新型蛋白食品开发团队
动植物源大分子功能与加工特性研究团队
乳品科学与技术创新团队
食药菌与健康产品创新团队

5. 食品新资源挖掘与开发研究中心

谷物开发与高效利用研究团队
食品加工与营养评价团队
植物蛋白与功能组分研究团队
食品新资源化学技术研究团队

2. 食品营养与健康研究中心

食品碳水化合物营养与健康团队
食品添加剂与功能配料团队
水产品营养与加工

4. 农产品加工与保鲜工程研究中心

农产品加工技术与设备研发团队
果蔬物流保鲜与加工团队
农产品新质冷链与加工团队
农产品智慧保鲜加工团队

6. 食品生物制造与未来技术研究中心

未来食品与精准营养团队
智能与合成食品发酵团队
功能配料添加剂与精准营养技术团队
益生菌资源开发团队

➤ 学院承担纵向项目821项，其中国家级项目293项，省部级项目317项。

代表性纵向项目			
项目类型	项目名称	合同金额（万元）	负责人
国家重点研发计划项目	主要食品全产业链品质质量控制关键技术开发研究	3400	王俊平
国家重点研发计划项目	食用菌高值化利用与减损保质关键技术研发与集成应用	2000	刘霞
国家重点研发计划项目	动物源新食物资源综合挖掘与工程化技术研究	1979.3	杜欣军
863计划	食品加工过程安全控制工程化技术研究及设备开发	948	王硕
863计划	加工食品中生物危害物多元识别与控制技术	880	王俊平
国家重大科技研究计划	食品加工过程中品质质量控制技术	850	王俊平
国家科技支撑计划	增强免疫功能因子的制备关键技术及其应用	790	曹小红
863计划	食品专用蛋白基料制备关键技术研究及开发	776	刘安军
国家科技支撑计划	中式菜肴与预制调理食品质量标准与安全生产技术研发	766	杜欣军
国家科技支撑计划	食品安全快速检测技术研究与新产品开发	653	张燕
国家科技支撑计划	食品快速检测与质量安全控制技术及设备开发研究	600	王硕
国家自然科学基金重点项目	含糖食品热加工过程中 α -二羰基化合物的产生机理及迁移控制研究	330	王硕
国家自然科学基金重点项目	热加工中淀粉与脂质等组分互作及其发酵代谢机制的影响	295	王书军
国家自然科学基金联合基金项目	燕山板栗加工过程中主要营养成分的变化规律及其质构品质和营养消化特性的调控机制	254	王书军

➤ 学院承担横向项目1141项，其中千万级横向项目3项，500万级横向项目5项，百万级横向项目51项。

代表性横向项目			
委托单位	项目名称	合同金额（万元）	负责人
湖北人福药用辅料股份有限公司	淀粉基材料开发与应用项目	1000	王书军
参小妹（天津）生物科技有限公司	参小妹海洋特色新质食品研究与开发	1000	吴涛
天津世健联科技发展有限公司	黑参主要成分的筛选以及系列食品的工艺开发	1000	张焱
山西回春豆业有限公司	豆条面生产技术改造及自动化生产线设计	680	陈野
焦作市明仁天然药物有限公司	保健食品及功效预包装食品的开发及应用	500	杜欣军
天津健力科技研发有限公司	高品质生物活性肽精准制备研究与应用	500	吴涛
真臻（宿迁）生物科技有限公司	酶基食品创新研究院组建与生物产品开发	500	王稳航
黑龙江星际宇航科技有限公司	特色农产品精深加工及产业化科技研发	500	刘霞

学院在科研方面取得丰富成绩，所取得的研究成果发表SCI检索论文2700余篇，其中，一区、二区论文1700余篇，IF：10以上论文120余篇，封面论文30余篇，高被引论文30余篇。参编专著60余部，其中英文专著39部。

影响因子	篇数	代表性论文收录期刊
IF：15以上	14	Chemical Engineering Journal、Trends in Food Science & Technology
IF：10以上	120+	Journal of Hazardous Materials、Journal of Advanced Research、Food Hydrocolloids、Carbohydrate Polymers、PNAS、Biosensors and Bioelectronics



学院授权国家发明专利350余件；授权国际发明专利8件，获国家专利优秀奖1项，天津市专利金奖1项、优秀奖3项。



项。
学院教师主持或参与制（修）订国家标准34项，行业标准19项，团体标准16项，地方标准1项，企业标准1

代表性标准		
标准类型	标准名称	标准编号
国家标准	食品安全国家标准 茶多酚棕榈酸酯	GB1886.360-2022
国家标准	食品安全国家标准 食品添加剂 α -环状糊精	GB1886.351-2021
国家标准	食品安全国家标准 食品添加剂 γ -环状糊精	GB1886.353-2021
国家标准	食品添加剂 偏酒石酸	GB1886.324-2021
国家标准	食品安全国家标准 食品添加剂 甘草酸一钾	GB 1886.240-2016
国家标准	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸	GB 1886.49-2016
国家标准	食品安全国家标准 食品添加剂 天然苋菜红	GB 1886.110-2015
国家标准	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红	GB 1886.34-2015

学院荣获国家、省部级和社会力量奖励**120**余项，其中国家科技进步二等奖**4**项、中国专利优秀奖**1**项、省部级一等奖**9**项。



十、社会服务

学院积极发挥平台科研创新作用及专业优势，与天津冠芳集团、参小妹（天津）生物科技有限公司、狗不理集团股份有限公司、天津食品集团有限公司等在内的60余家天津企业开展协作研究，瞄准天津食品产业研发需求，推动产学研结合，促进科研成果转化。



“冠芳”山楂制品研究中心



“参小妹”新质食品研究中心



与中华老字号“狗不理”、天津食品集团等联合攻关

学院积极响应全国食品安全与全民科普发展号召，积极开展科普活动，加强科学传播力度与范围，进行各类科普活动共计240余次。



全国科普日活动



第五届世界智能大会



新科技信息科普发布系列
活动



泰达街推进全域科普工作主
题活动



天津市中国农民丰收节开幕式



田华里社区青少年研学



暑期三下乡主题科普实践
活动



天津市科普基地

学院充分发挥专业优势助力脱贫攻坚，参加国家乡村振兴重点帮扶县科技特派团的技术帮扶工作，并与青海省、新疆伊犁、陕西铜川、宁夏吴忠、云南蒙自、天津宝坻等地区相关企业开展技术帮扶与合作。



科技特派团帮扶工作-王俊平教授



云南省蒙自市农产品保鲜技术培训
训班



赴企业开展科技帮扶与合作-李
喜宏教授



青海农产品产地初加工补助政策培
训班



第二届中国有机产业创新峰会



赴企业开展科技帮扶与合作-刘
霞研究员

十一、国际交流

► 国际交流与合作：



食品科学与工程学院
College of Food Science and Engineering

姓名	期刊任职情况	时间	会议主题
王书军	Cereal Chemistry副主编、Food Chemistry编委、Food Quality and Safety编委、Polymers客座编辑	2017.05	京津冀食品行业科技创新协同发展高层论坛会议
杜啟军	Food and Agricultural Immunology编委	2019.06	首届天然人体来源益生菌国际学术研讨会
郭庆彬	Bioactive Carbohydrate and Dietary Fibre副主编、Food Hydrocolloids for Health编委、Polymers特邀编辑	2019.11	第二届ICC亚太区国际粮食科技大会
樊振川	Virus genes编委	2020.10	第二届国际食品安全与营养健康高峰论坛
刘亚青	Frontiers in Bioengineering and Biotechnology副主编	2020.11	第二届国际亲水胶体与营养健康学会研讨会
朱振元	International Journal of Biological Macromolecules编委、Journal of Fungi客座编辑	2021.04	莫斯科工艺与管理大学的双边学术研讨会
潘明飞	Foods编委、Biosensors客座编辑、Chemosensors客座编辑	2022.10	2022中国食品亲水胶体学术研讨会
王浩	Food Science and Human Wellness编委	2022.12	中国食品科学技术学会第十九届年会
汤澍	Frontiers in Nutrition客座编辑、Processes客座编辑	2022.12	第四届国际食品安全与营养健康高峰论坛
吴涛	Foods编委、Frontiers in Aging Neuroscience客座编辑	2023.05	第九届膳食纤维产业大会
杨瑞	Foods客座编辑	2023.07	未来食品生物制造研讨会
		2023.10	第三届国际亲水胶体研讨会
		2023.11	2023食品营养与安全国际研讨会

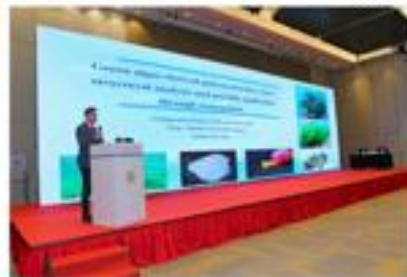


► 国际交流与合作：



食品科学与工程学院
College of Food Science and Engineering

111引智基地：旨在引进国际智力资源，促进人才培养、科研合作及学术交流，目前已经与法国、日本、加拿大、澳大利亚等国专家签署合作协议，每年定期开展学术讲座近30场。



国际产学研用合作会议旨在推动产学研用的深度融合，促进科技创新与成果转化。学院连续两年组织国际产学研用合作会议，以“研讨会议”形式展开，分别就“食品营养与健康”、“食品安全与品控”等十场专题论坛，国内外专家分享新技术、新成果。近40家单位现场展示了新产品、新技术、新成果，推动高质量科技成果的转移转化。依托产学研用合作会议平台，目前已经联合培养硕士10名，博士4名。



► 国际交流与合作：



食品科学与工程学院
College of Food Science and Engineering

新加坡国立大学的：3+1+1模式：旨在加强学院本科生的国际交流深度与强度，培养具有家国情怀和国际视野的食品工程领军人才。学生在国内学习三年，前往新加坡国立大学苏州研究院学习一年，通过考核后第五年直接入学新加坡国立大学硕士。



► 国际交流与合作：



食品科学与工程学院
College of Food Science and Engineering

留学生招生与培养、留学生活动：积极组织各类文化交流、学术研讨会、志愿服务和社会实践等活动，旨在丰富留学生的课余生活，促进国际学生与当地学生之间的友谊与合作。这些活动不仅加深了留学生对所在国家的文化和历史的了解，也为他们提供了展示自我、拓展人脉和提升领导力的宝贵机会。通过这些多元化的平台，留学生教育与服务不仅促进了学术成长，还增强了国际学生的归属感和全球视野。

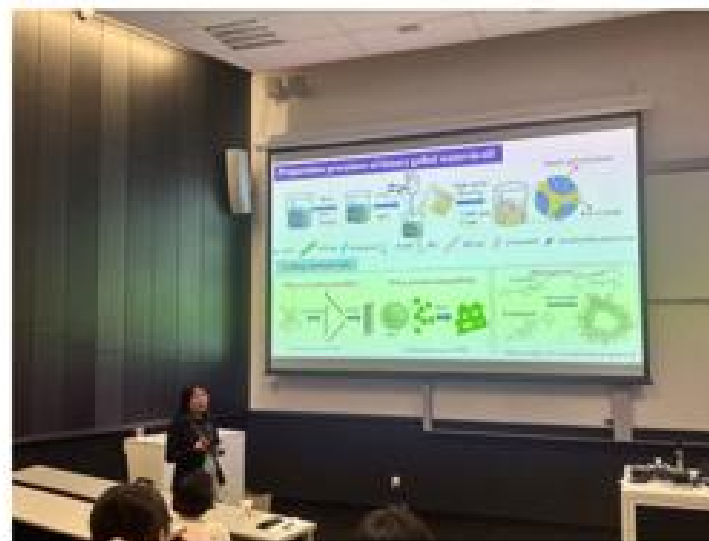
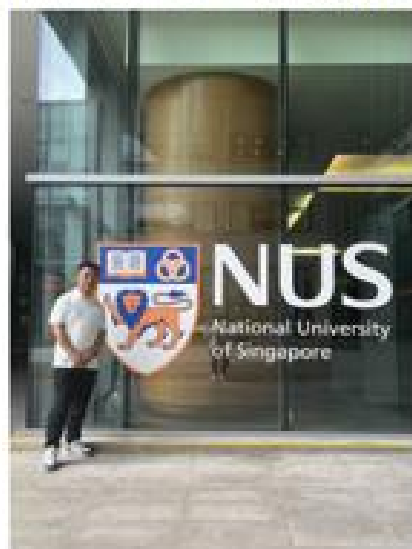


► 国际交流与合作：



食品科学与工程学院
College of Food Science and Engineering

师资队伍的国际交流情况：积极鼓励教师参与国际交流，学院58名教师有出国留学和访问经历。近年来，大量教师赴海外访学、参加国际会议和合作研究，与筑波大学等多所国际知名高校建立了合作关系，共同开展了一系列国际合作项目，推动了学术成果的国际化传播和应用。



十二、媒体报道

1.多维赋能 “职”引未来 天津科大打造就业全链条护航体系

2025年6月3日,《中国食品报》报道我校食品学院“多维赋能‘职’引未来,打造就业全链条护航体系。”

中国食品报网 > 地方新闻

多维赋能“职”引未来

天津科大打造就业全链条护航体系

2025-06-03 08:02:00 中国食品报



在人工智能与自动化技术深刻变革传统产业的浪潮下,食品行业正经历着从生产到研发的全面升级。作为国内食品科学领域的人才培养基地,天津科技大学食品科学与工程学院(以下简称“食品学院”)立足行业前沿,通过适时调整教育策略、与企业深度合作和提供精准就业服务,为学生搭建起通向高质量就业的桥梁。



“天食英才班”学生参加企业实践活动

适时调整人才培养策略

2.用手刨土的大学教授：别担心，我们的玉环菜在“睡觉”

2025 年 5 月 20 日，《宁夏日报》报道我校食品科学与工程学院“科技特派员”王俊平教授助力乡村产业振兴。

近日，《宁夏日报》聚焦食品科学与工程学院教授、海原县中央科技特派团团长王俊平，深度报道其扎根乡村一线、以科技赋能农业发展的创新实践。王俊平教授带领团队打破传统帮扶模式，创造性构建“1+7+N”组团式帮扶体系，委派17名专家深入基层，解决技术难题100余项，开展技术培训1300人次，为乡村振兴注入强劲动力。



3.这些问题玩具别让孩子玩了

2024 年 6 月 6 日，津云采访天科大食品学院李文钊教授解答蜡瓶糖食品安全的有关问题。

这些问题玩具 别让孩子玩了（图）

2024年06月03日 本报记者 韩爱青 文/摄



“史莱姆”软泥

2024年3月6日，今晚报》采访天津科技大学食品科学与工程学院王浩教授为大众“补课”营养补剂相关问题。



5.不治病反致命 保健品变“毒药”

2024年4月3日,《天津日报》采访天津科技大学食品学院陈勉华有关红曲相关问题。



6.食品创新工坊联合必胜客餐厅开展营养健康宣讲活动

《人民日报》《中国网》《环球网》《中国日报》报道食品科学与工程学院食品创新工坊社团联合百胜中国旗下必胜客餐厅开展营养健康宣讲活动。

人民日报 有品质的新闻

打开

活动现场，天津科技大学食品工坊营养健康宣讲团从人体必需七大营养素、白领女性健康白皮书以及健康饮食小贴士等多个角度，为女性送去一份营养健康的“必胜秘籍”，一份有爱的温馨祝福。



7.这些网上流传的说法靠谱吗

2023 年 10 月 12 日，《科技日报》采访天津科技大学食品科学与工程学院周中凯教授及王浩教授解答有关食品安全问题。

