

申请博士硕士专业学位授权点简况表

学位授予
单位
(盖章)

名称:长沙理工大学
代码:10536

申请专业学位

名称及级别:食品与营养 硕士

代码: 0955

本专业学位类别
学位授权情况

- ☐ 硕士专业学位授权点
☐ 硕士特需项目
☒ 无学位授权点

省级学位委员会推荐排序: /

(手写、盖章)

国务院学位委员会办公室制表

2024 年 02 月 19 日填

说明

一、单位代码按照国务院学位委员会办公室编、北京大学出版社 2004 年 3 月出版的《高等学校和科研机构学位与研究生教育管理信息标准》中的代码填写。

二、专业学位类别名称及其代码按照国务院学位委员会、教育部 2022 年颁布的《研究生教育学科专业目录（2022 年）》填写。

三、除银龄教师或表中另有说明外，本表填写中涉及的人员均指人事关系隶属本单位的在编人员以及与本单位签署全职合同（截至 2022 年 12 月 31 日合同尚在有效期内）的专任教师，兼职人员不计在内；表中涉及的成果（论文、专著、译著、专利、科研奖项、教学成果等）均指署名第一单位获得的成果。

四、本表填入的银龄教师，是《高校银龄教师支援西部计划实施方案》中第一、第二、第三、第四批试点高校长期聘请的，非本单位达到法定退休年龄且办结退休手续的教师，应与本单位签署聘任合同（截至 2022 年 12 月 31 日合同尚在有效期内）。

五、本表中的专业学位领域（方向）参考《研究生教育学科专业简介及其学位基本要求》中相关专业学位类别的领域（方向）填写，填写数量由相关专业学位类别申请基本条件所要求的领域（方向）数量来确定。

六、除表中另有说明外，所填报各项与时间相关的内容均截至 2022 年 12 月 31 日，“近五年”的统计时间为 2018 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日。

七、本表中的科研经费应是本申请点实际获得并计入本单位财务账目的经费，不含配套经费。

八、本表不能填写任何涉密内容。涉密信息请按国家有关保密规定进行脱密，处理至可以公开后方可填写。

九、本表请用 A4 纸双面打印，左侧装订，页码依次顺序编排。封面及填表说明不编页码。本表复制时，必须保持原格式不变。本表封面之上，不得另加其他封面。

十、本专业学位类别获得学位授权后，本表将做为学位授权点专项核验的参考材料之一。

I 需求分析与专业学位简介

I-1-1 精准分析本申请点所服务的国家重大战略（行业）需求，以及在人才培养、科学研究、社会服务等方面的特色优势与不可替代性。（限 800 字，若已列入《急需学科专业引导发展清单（2022 年）》，请予注明。）

党的二十大报告指出，人民健康是民族昌盛和国家强盛的重要标志。2020 年，习近平总书记在考察湖南时强调，要布局营养健康等对接面向未来新兴产业的相关专业，服务国家重大战略及湖南省创新人才培养。目前，湖南没有食品与营养专业学位点，无法满足食品营养健康高端人才培养的需求。本申请点涵盖“食品加工工程”和“食品营养与健康”两个专业领域，下设“区域特色食品加工”“粮油工程”“食品功能因子挖掘与制造”和“农产品营养与安全分析”四个方向。

1. 优秀师资培育食品营养健康行业精英

拥有以国务院特殊津贴专家程云辉教授领衔，以湖南省杰青、湖南省科技创新领军人才、山东省泰山产业领军人才、上海市东方学者等省级人才为骨干，以湖南省和长沙理工大学优秀研究生指导教师、优秀研究生导师团队等为依托的高水平导师队伍。申请点已累计培养研究生 300 余名，其中约 40% 的毕业生留湘工作，是我国南方地区重要的食品营养健康行业人才培养基地。

2. 一流平台聚焦国家战略产出创新成果

长沙理工大学拥有食品科学与工程一级学科博士点，是目前省内唯一开设食品营养与健康专业的高校。本申请点拥有稻谷及副产物深加工国家工程中心（共建）、“预制菜”和“水生资源食品加工”湖南省工程技术研究中心等省部级平台 6 个。瞄准食品营养健康领域重大技术瓶颈，获中国食品工业协会特等奖、湖南省科技进步二等奖、中国粮油学会科学技术一等奖等科研奖项。

3. 面向行业与智库需求推动食品营养健康行业产业化

本申请点理工融合优势明显，行业特色鲜明，长期聚焦区域食品科学重大问题，近 5 年，先后与澳优乳业、金健米业等 16 家企业共建有省级工程中心、产业化示范基地，共同承担国家级、省部级及企业委托项目 60 余项。数名教授受聘担任政府专家顾问，主持或参与制定湖南省食品行业的相关规划和政策；担任企业独立董事、顾问，为湖南省大健康产业的发展出谋划策。

I-1-2 简要介绍为服务上述需求在人才培养、师资队伍、科学研究、产教融合、社会服务、学生就业等方面的具体做法和已取得的成效。（限 1500 字）

1. 努力培养高素质复合型人才和行业精英。本申请点围绕立德树人根本任务，着力培养德智体美劳全面发展的“底色亮、实践强，善创新、敢担当”的高素质复合型人才和行业精英。近 5 年授予硕士学位人数 160 名、授予学士学位人数 717 名。近 5 年，获省教育教学成果二、三等奖各 1 项，在国家级学科竞赛 A 类赛事获奖 3 项；获省优秀硕士论文 6 篇，研究生参与发表 SCI/CSCD 论文 325 篇，授权国家发明专利 68 件。

2. 大力建设学术水平高、工程经验丰富的高水平师资队伍。本申请点涵盖“食品加工工程”和“食品营养与健康”两个专业领域。现拥有专任教师 47 人，获外单位博士学位教师占比 87.23%，45 岁以下专任教师占比 61.7%，具有行业经历教师占比 100%；现拥有国务院特殊津贴专家、湖南省杰青、湖南省科技创新领军人才、山东省泰山产业领军人才、上海市东方学者、湖南省优青、湖湘青年英才等省级及以上人才 14 人次。拥有“佳元禄味型”“喜味佳淡水鱼加工”和“四通营养谷物”3 个湖南省创新创业团队。先后有易翠平教授和王建辉教授获评湖南省和长沙理工大学优秀研究生指导教师，程云辉教授领衔的导师团队获评长沙理工大学优秀研究生导师团队。

3. 坚持面向行业重大需求产出具有重大影响力的成果。本申请点坚持立足湖南，服务行业，以湖南省重大战略技术攻关为牵引，紧密围绕大宗农产品加工与生物制药产业，发掘行业关键共性技术问题，开展区域特色食品加工、粮油工程、食品功能因子挖掘与制造、农产品营养与安全分析研究，为区域经济及社会发展提供科技支撑。拥有国家工程中心（共建）1 个、湖南省重点实验室 1 个、湖南省工程技术研究中心 2 个、湖南省高校产学研合作示范基地 2 个、湖南省研究生创新培养基地 3 个。近 5 年累计发表科研论

文 381 篇，其中 SCI 收录 197 篇，ESI 高被引论文 5 篇；获省级科技进步二等奖等科技奖励 18 项，授权国家发明专利 76 件，制订行业标准和团体标准 3 个；年均科研经费 1000 余万元（其中工程技术类课题经费 850 余万元，省部级及以上纵向科研经费占比 77.38%），师年均科研经费 22 万余元。

4.构建产教融汇协同育人的新机制。构建了理论教学和实践教学于一体的产教融汇协同育人机制，通过校企共建创新人才培养基地，着力培育产教融合型教师。先后与加加食品和弘茂湘莲共建“调味品发酵”和“湘莲”湖南省工程技术研究中心，推动了高水平科技创新与高层次人才培养的有机融合。通过构建校企联合培养机制，校企共商人才培养方案、教学实训方案，共建跨平台、多终端、互动式实践教学模式，实现“所教”“所学”“所需”的精准衔接。目前已与青岛啤酒、金健米业、湖南英氏等 17 家企业建立校外实习实训基地。

5.深度对接产业链、智库咨询做好社会服务。本申请点在农产品加工领域突破了籼米高值化利用、淡水鱼加工及副产物综合利用等关键技术，扶持了金健米业、大湖水殖等上市或龙头企业；在发酵食品方面，开展优良菌种选育及发酵工艺优化研究，指导加加食品建成工信部首家酱油智能制造示范工厂。程云辉教授在《湖南日报》刊登了《升级农副产品加工业，助推农村高质量发展》的理论文章，为湖南“三高四新”献言献策。王建辉教授领衔完成了湖南省工信厅组织的食品加工领域十四五发展规划、2020-2022 年度湖南省科技厅重点研发计划项目指南等的撰写。

6.始终将促成学生高质量就业作为重要任务。本申请点组建有专业心理辅导教师队伍，构建了职业规划与就业指导体系，指导学生明确职业目标和发展规划；加大实践教学力度，提高学生动手能力。通过加强校企合作，共同开展人才培养和科技创新活动，缩短“学”“用”距离。目前已在道道全、克明面业等 10 余家企业建立实习就业基地。

I-1-3 简要介绍本申请点的人才培养定位、目标及未来 5 年的工作思路，加强思想政治教育的考虑，以及与相关行业企业开展产教融合育人计划。（限 600 字）

1.人才培养定位与目标：食品与营养硕士专业学位旨在培养具有高度历史使命感和社会责任感，根植家国情怀和敬业精神，具有食品科学、食品加工技术及食品营养的基础理论、实践技能和业务管理能力，了解学科前沿、研究进展及发展趋势，熟悉解决本领域产业问题的方法和技术手段，具备解决食品产业实际问题能力的高层次应用型人才。

2.未来 5 年工作思路：①强化师资队伍建设和引进和培养一批食品加工工程和食品营养与健康领域的高水平师资队伍；②优化课程体系，根据行业发展和市场需求，持续更新和完善课程体系，加强学科交叉融合；③加大校企合作力度，按照“优势互补、资源共享、互利共赢、协同创新”原则，选择规模营养食品和食品加工企业开展联合招生和联合培养，共同开展食品营养领域的科研项目研究和实践活动。

3.思想政治教育：以素质教育为主线，实现研究生教育管理长效化。坚持将人文素质教育与科学素质教育融合开展研究生思想政治教育。在日常管理中构建“年级横向管理+团队纵向管理”的网络化管理模式。重点实施“综合素质提升工程”，坚持“以美育人”“以文化人”。

4.产教融合育人计划：①确保实践教学与产业需求相结合，共商制定人才培养方案和教学计划；②鼓励校企合作开展科研项目和技术创新，提高教师的工程实践经验和行业认知；③严格落实实习实践要求，基于企业需求设置研究课题，聘请企业导师，为研究生的全过程培养提供有效指导，践行产教融合协同育人。

I-2 专业学位领域（方向）与特色（不分领域或方向的专业学位可不填）	
专业学位领域（方向）	主要研究领域（方向）的特色与优势（限 200 字）
食品加工工程领域 （区域特色食品加工）	<p>围绕水生食品资源等区域特色农产品贮藏、加工和副产物综合利用关键技术及其机理开展研究，重点研究农产品物理和生物保鲜及其对品质的影响机理、蛋白加工改性、品质和风味提升、副产物高值化利用、传统食品和菜肴工业标准化等。</p> <p>团队成员 12 人，教授级 3 人，副教授级 3 人。近 5 年主持国家自科面上（青年）、省科技创新领军、杰青等科研项目 57 项，经费 1460 万元，主持获中国食品学会杰出青年奖、中国粮油学会科技奖一等奖等。</p>
食品加工工程领域 （粮油工程）	<p>围绕稻谷、杂粮、油茶、核桃等中南地区主要粮油作物，研究谷物化学与产品品质控制、木本油料化学与新资源开发、副产物高值化利用的基础理论与产业化应用，重点开展籼稻提质增效、油茶籽油加工及米糠、油茶粕等副产物的综合利用研究。</p> <p>团队成员 12 人，教授级 3 人，副教授级 2 人。近 5 年主持国家自科面上（青年）等科研项目 59 项，经费 1418 万元，主持获中国食品工业协会科学技术特等奖、湖南省科技进步奖二等奖各 1 项。</p>
食品营养与健康领域 （食品功能因子挖掘与制造）	<p>围绕区域特色谷物、水产等天然食品资源中生物活性物质提取、分离纯化及制备开展研究，并确定其生物活性和应用价值，重点开展谷物、水生动植物食品功能因子绿色提取、功能性蛋白质分离纯化、生物活性肽制备与功能因子构效关系及作用机制等研究。</p> <p>团队成员 12 人，教授级 2 人，副教授级 4 人。近 5 年主持国家自科面上（青年）等科研项目 57 项，经费 1220 万元，主持获中国食品工业协会科学技术特等奖、湖南省科技进步奖二等奖各 1 项。</p>
食品营养与健康领域 （农产品营养与安全分析）	<p>围绕新型农产品营养与安全因子分析及装备制造、食品危害因子形成与控制开展应用和理论研究，重点研究化学/生物传感器构建及监测方法、传感模式和探针构建理论、复杂体系荧光比定量功能因子、便携式荧光/电化学食品危害因子快检设备设计与制造等。</p> <p>团队成员 11 人，教授级 2 人，副教授级 4 人。近 5 年主持国家自科面上（青年）、省杰（优）青等科研项目 59 项，经费 1240 万元，获中国轻工业联合会科技奖二等奖 1 项。</p>

注：专业学位领域（方向）按照各专业学位类别申请基本条件的要求填写。

II 师资队伍

II-1 专任教师基本情况											
专业技术职务	人数合计	35岁以下	35至39岁	40至44岁	45至49岁	50至54岁	55至59岁	60岁及以上	博士学位教师	硕士学位教师	实践经验教师
正高级	10	0	0	3	2	3	1	1	10	0	10
副高级	13	1	4	0	1	2	5	0	8	3	13
中 级	24	15	5	1	2	0	1	0	23	1	24
其 他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总 计	47	16	9	4	5	5	7	1	41	4	47
获外单位博士学位人数（比例）		获外单位硕士学位人数（比例）			导师人数（比例）		博导人数（比例）		有境外经历教师人数（比例）		
41人（87.23%）		4人（8.51%）			32人（68.09%）		10人（21.28%）		13人（27.66%）		

注：1.“实践经验”是指具有职业资格证或具有相应行业工作经验。

2.“导师/博导人数”仅统计具有导师/博导资格，且截至2022年12月31日仍在指导研究生的导师，含在外单位兼职担任导师/博导人员。

3.对于同时获得外单位硕士、博士学位的教师，仅统计最高学位。

4.“境外经历”是指在境外机构获得学位，或从事教学、科研工作时间连续超过6个月。

II-2 银龄教师基本情况									
正高级 人数	0	副高级 人数	0	其他专业 技术职务 人数	0	导师人数	0	博导人数	0

II-3 行业教师基本情况										
专业技术 职务	人数 合计	35 岁 以下	35 至 39 岁	40 至 44 岁	45 至 49 岁	50 至 54 岁	55 至 59 岁	60 岁 及以上	博士 学位 教师	硕士 学位 教师
正高级	9	0	0	2	1	3	2	1	7	2
副高级	16	0	2	4	5	1	4	0	6	4
中 级	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其 他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总 计	25	0	2	6	6	4	6	1	13	6

注：“行业教师”是指在企业、机构一线从事与本专业学位相关的实际工作，并与本单位签署兼职合同、实质性地参与到教学培养工作中的教师。

II-4 各专业学位领域（方向）骨干教师（按各专业学位类别申请基本条件要求填写，未做明确要求的，每个领域方向不少于3人）

领域（方向） 名称一		食品加工工 程领域（区 域特色食品 加工）	专任教师 人数		12	正高级职称 人数		3	副高级职称 人数		3
			银龄教师 人数		0	正高级职称 人数		0	副高级职称 人数		0
序号	姓 名	出生 年月	最高 学位	专业技 术职务	国内外 主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生		
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数
1	王建辉	198001	博士	正高级	中国食品科学技术学 会青年委员、湖南省食 品科学技术学会副秘 书长	2	0	0	20	15	5
2	黄轶群	196902	博士	正高级	Journal of Food Measurement and Characterization 期刊 副主编	1	0	0	15	8	5
3	王发祥	197803	博士	正高级	湖南省营养与保健食 品协会专家委员	0	0	0	13	6	5
4	焦 叶	198901	博士	副高级	/	0	0	0	10	3	3
领域（方向） 名称二		食品加工工 程领域（粮 油工程）	专任教师 人数		12	正高级职称 人数		3	副高级职称 人数		2
			银龄教师 人数		0	正高级职称 人数		0	副高级职称 人数		0
序号	姓 名	出生 年月	最高 学位	专业技 术职务	国内外 主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生		
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数
1	程云辉	196401	博士	正高级	教育部食品科学与工程 类专业教指委副秘 书长、湖南省农林与食 品科学类教指委副主 任委员	1	0	0	18	8	5
2	易翠平	197302	博士	正高级	中国食品科技学会全 谷物分会理事、中国粮 油学会食品分会常务 理事	1	0	0	18	8	5
3	李向红	197901	博士	正高级	湖南省食品科学技术 学会理事	1	0	0	15	8	5
4	王旭峰	198810	博士	副高级	湖南省三区科技人才、 食品科学技术学报青 年编委	0	0	0	8	6	5
领域（方向） 名称三		食品营养与 健康领域 （食品功能 因子挖掘与 制造）	专任教师 人数		12	正高级职称 人数		2	副高级职称 人数		4
			银龄教师 人数		0	正高级职称 人数		0	副高级职称 人数		0

序号	姓 名	出生 年月	最高 学位	专业技 术职务	国内外 主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生		
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数
1	文 李	197108	博士	正高级	中国生产力促进中心 协会特医食品及生物 活性肽常务委员、湖南 省食品科学技术学会 理事	1	0	0	17	8	5
2	蒋雪薇	197202	博士	正高级	湖南省微生物学会副 理事长、中国食品科学 技术学会传统酿造食 品分会委员	0	0	0	12	7	5
3	吴 昊	199005	博士	副高级	湖南省生物化学与分 子生物学会青年委员、 Journal of Future Foods 青年编委	0	0	0	4	0	0
4	蔡勇建	198909	博士	副高级	湖南省食品科学技术 学会青年委员	0	0	0	1	0	0
领域(方向) 名称四		食品营 养与健康领域 (农产品 营养与安全分析)	专任教师 人数	11	正高级职称 人数	2	副高级职称 人数		4		
			银龄教师 人数	0	正高级职称 人数	0	副高级职称 人数		0		
序号	姓 名	出生 年月	最高 学位	专业技 术职务	国内外 主要学术兼职	培养博士生			培养硕士生		
						招生	授学位	届数	招生	授学位	届数
1	许 宙	198310	博士	正高级	Frontiers in Chemistry 编委	1	0	0	18	6	5
2	丁 利	198108	博士	正高级	RSC Advances 编委	0	0	0	14	8	5
3	方 芳	197902	博士	副高级	/	0	0	0	12	6	5
4	陈茂龙	198602	博士	副高级	湖南省食品科学技术 学会青年委员	0	0	0	12	6	5

注：1.请按表 I-2 所填专业学位领域（方向）名称逐一填写。

2.一人有多项“国内外主要学术兼职”的，最多填写两项。

3.“教师培养博士生/硕士生数”是指除该教师在本单位培养的研究生人数外，还包含在外单位兼职培养的研究生人数，不含同等学力申请博士、硕士人员。

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（区域特色食品加工）							
姓名	王建辉	性别	男	出生年月	198001	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（湖南农业大学、饲料作物生产与应用、200706）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>三级教授、博士生导师，留日博士后（JSPS），省科技创新领军人才，省杰青，省中青年托举人才，湖湘青年英才，省预制菜工程技术研究中心主任，省湘味餐调与预制湘菜创新研究生联合培养基地负责人。兼任中国食品学会青委会委员、省食品学会副秘书长。在读博士 2 人，培养硕士 35 人，已毕业 22 人。获省教学成果奖二等奖（排名第 9）和指导学生获创青春省大学生创业大赛金奖各 1 项。主要从事预制湘菜和水生资源食品加工领域研究，主持国家自科、省重点研发计划等科研项目 20 余项；发表论文 100 余篇，授权发明专利 29 件（第 1 发明人），实现专利转化 7 件；获省科技进步奖一等奖（排名第 2）、省青年科技奖和中国食品学会杰出青年奖各 1 项。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	1	0	国家级	省部级	0	4	15	0	
近五年代 表性成果 （限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Ultrasensitive Electrochemical Sensor Based on Polyelectrolyte Composite Film Decorated Glassy Carbon Electrode for Detection of Nitrite in Curing Food at Sub-Micromolar Level	Molecules, 23(10), 2580.引用 7 次.			201810	通讯作者		
	论文	Determination of Uric Acid in Co-Presence of Dopamine and Ascorbic Acid Using Cuprous Oxide Nanoparticle-Functionalized Graphene Decorated Glassy	Catalysts, 8(10), 407.引用 23 次.			201810	通讯作者		

	论文	预制湘菜产业现状及发展路径分析	中国食品学报,22(10):20-26	202209	第一作者
	专利	一种酱卤肉制品加工设备及加工方法（已实施许可，20 万元）	发明专利ZL201910567595.1	202203	排名第一
	专利	粉丝酱用虾仁粉碎方法与装置（已实施许可，30 万元）	发明专利ZL201910314135.8	202111	排名第一
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限 5 项）	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	湖南省重点研发计划项目		湖南特色食品安全控制与质量提升关键技术与示范	201909-202109	200.00
	湖南省重点研发计划项目		预包装湘味菜肴标准化生产关键技术与示范	202101-202212	50.00
	湖南省企业科技创新创业团队支持计划项目		湖南佳元禄味型创新创业团队	201901-202112	100.00
	湖南省自然科学基金杰出青年科学基金		水生资源食品加工	202101-202312	50.00
	湖南省科技人才托举工程人才计划		中青年学者培养计划	201906-202112	60.00
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	食品科学与工程专题		16	博士生
	201803-202212	食品科学与工程专题		32	硕士生
	201803-202212	现代食品营养学		32	硕士生
	201803-202212	食品营养学		32	本科生
	201803-202212	食品工程学科前沿		24	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（区域特色食品加工）							
姓名	黄轶群	性别	女	出生年月	196902	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（美国华盛顿州立大学、食品科学、200112）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>三级教授、博士生导师，上海市“东方学者”特聘教授，上海市“浦江人才”计划入选者，兼任 Journal of Food Measurement and Characterization 副主编。美国华盛顿州立大学食品科学博士、生物系统工程博士后，曾任纽约城市大学助理教授。在读博士 1 人，培养硕士 22 人，已毕业 14 人。主要从事肉类食品在贮藏及热加工过程中质量与安全变化、食品快速无损检测、健康产品研发等。先后主持国家自科（3 项）、“十三五”国家重点研发项目子课题等科研项目；发表 SCI 论文 100 余篇，其中 ESI 高被引论文 3 篇，参与英文著作 1 部。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	0	0	国家级	省部级	40		0		
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Heat-induced formation of advanced glycation end-products in ground pork as affected by the addition of acetic acid or citric acid and the storage duration prior to the heat treatments	Food Chemistry: X, 15: 100387.引用14次.			202207	通讯作者		
	论文	Formation of protein-bound Nε-carboxymethyllysine and Nε-carboxyethyllysine in ground pork during commercial sterilization as affected by the type and concentration of sugars	Food Chemistry, 336:127706. 引用34次.			202007	通讯作者		

	论文	Effects of sucrose, glucose and fructose on the large deformation behaviors of fish skin gelatin gels	Food Hydrocolloids, 101, 105537.引用15次.	202004	通讯作者
	论文	Trace analysis of organic compounds in foods with surface-enhanced Raman spectroscopy: Methodology, progress, and challenges	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 19(2):622-642.引用38次.	202001	第一作者
	论文	Rapid analysis of herbicide diquat in apple juice with surface enhanced Raman spectroscopy: Effects of particle size and the ratio of gold to silver with gold and gold-silver core-shell bimetallic nanoparticles as substrates	LWT - Food Science and Technology, 116, 108547.引用20次.	201912	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目(限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费(万元)
	国家重点研发计划子课题		酱卤肉制品风味及有害物质监控	201607-202012	108.00
	国家自然科学基金面上项目		猪肉成熟与冷藏过程对其热源性晚期糖化终末产物的影响机制	201901-202212	59.00
	湖南省国际与区域科技创新合作重点研发项目		水产品加工储运过程中内源性危害物的形成机制与减控技术	201807-202106	20.00
	长沙理工大学“双一流”项目		肌肉类食品中典型化学性危害物含量的影响机制及其快速检测	201901-202112	6.00
近五年主讲课程情况(限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	水产品加工及贮藏工程技术		16	博士生
	202209-202212	分子营养研究进展		16	博士生
	201809-202212	Modern Food Chemistry (双语)		32	硕士生
	201803-202212	水产品加工与贮藏工程技术		32	硕士生
	201803-202212	功能性食品		32	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（区域特色食品加工）							
姓名	王发祥	性别	男	出生年月	197803	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）			博士（湖南师范大学、微生物学、200812）				是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>教授、博士生导师，兼任湖南省水生资源食品加工工程技术研究中心副主任，湖南省营养与保健食品协会专家委员会委员。培养硕士 18 人，已毕业 10 人。主要从事农产品保鲜与贮藏、精深加工及副产物综合利用等领域研究。主持承担国家自科、湖南省重点研发计划、中央引导地方科技发展专项资金项目等科研项目 20 余项；发表学术论文 50 余篇，授权国家发明专利 9 件。获湖南省科技进步奖一等奖（排名第 5）、中国粮油学会科学技术一等奖（排名第 5）、中国技术市场金桥奖优秀项目奖（排名第 1）、湖南省高等教育教学成果二等奖（排名第 5）等科研教学奖。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	1	1	1	3	18	0			
近五年代 表性成果 （限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Characterization of rice glutelin fibrils and their effect on in vitro rice starch digestibility	Food Hydrocolloids, 106: 105918.引用41次.			202004	通讯作者		
	论文	Characterization and identification of a fraction from silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) muscle hydrolysates with cryoprotective effects on yeast	LWT, 137: 110388.引用15次.			202010	通讯作者		
	论文	Screening and characterization of a novel antifreeze peptide from silver carp muscle hydrolysate	Food Chemistry, 403: 134480.引用2次.			202210	通讯作者		

	论文	Effects of frozen temperature and multiple freeze-thaw cycles on gel structure, protein and lipid oxidation and formation of advanced glycation end-products in unwashed silver carp surimi	International Journal of Food Science and Technology, 57(9):6191-6200.引用3次.	202209	通讯作者
	论文	Effects of sodium bicarbonate and sodium phosphates on the formation of advanced glycation end-products in minced pork during cold storage	Journal of Food Measurement and Characterization, 16(6):4425-4432.引用3次.	202212	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金面上项目		鲢鱼酶解产物改良冷冻面团品质的作用机制研究	202101-202412	58.00
	湖南省重点研发计划项目		风味淡水鱼制品加工提质增效关键技术研究示范	202201-202412	25.00
	中央引导地方科技发展专项		湘莲综合加工关键技术研究与应用	201807-202012	40.00
	湖南省自然科学基金面上项目		鲢鱼酶解产物的抗冻活性及其机制研究	201701-201912	5.00
	湖南省教育厅科研项目		草鱼冷藏过程中肌原纤维蛋白的降解模式及其控制研究	201709-202008	7.00
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	食品风味化学研究进展		16	博士生
	201803-202212	食品风味化学		32	硕士生
	201803-202212	现代发酵工程		32	硕士生
	201803-202212	Modern Food Chemistry (双语)		32	硕士生
	201803-202212	食品化学		40	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（区域特色食品加工）							
姓名	焦 叶	性别	女	出生年月	198901	专业技术职务	副高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）			博士（江南大学、食品科学与工程、201901）				是否银龄教师		否
骨干教师简介		<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>副教授、硕士生导师，兼任学院学科秘书，入选长沙理工大学“湖湘学者”青年人才，《Food Chemistry》、《食品与机械》等期刊审稿人。培养硕士 12 人，已毕业 5 人。主要从事食品加工过程中有害产物减控、功能性食品等领域研究。主持承担国家自科青年基金项目、湖南省自科青年基金项目、湖南省教育厅科学研等科研项目。在 JAFC、Food Chem、Food Res. Int.、Crit Rev Food Sci Nutr.等期刊发表论文 20 余篇。获中国食品工业协会科学技术奖特等奖(排名第 7)、校级教学成果奖一等奖（排名第 3）等科研教学奖励。</p>							
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	0	1	1	1	5	0			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Formation of Nε-(carboxymethyl)lysine and Nε-(carboxyethyl)lysine during black tea processing	Food Research International, 121: 738-745.引用 22 次.			201907	第一作者		
	论文	Preparation of high-solubility rice protein using an ultrasound-assisted glycation reaction	Food Research International, 161: 111737.引用 8 次.			202211	通讯作者		
	论文	Effects of Catechins on Nε-(Carboxymethyl)lysine and Nε-(Carboxyethyl)lysine Formation in Green Tea and Model Systems	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 67(4): 1254-1260.引用 12 次.			201901	第一作者		

	论文	Inhibitory effects of catechins on β -carboline in tea leaves and chemical model systems	Food & Function, 9(6):3126-3133.引用 5 次.	201806	第一作者
	论文	3 种物理改性方法对大米蛋白质功能性质的影响	食品与机械,36(12):7-11,78.	202012	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金青年项目		EGCG 分子定向酯化产物对晚期糖基化终末产物的抑制作用及机理	202201-202412	30.00
	湖南省自然科学基金青年项目		EGCG 酯化修饰改性及其产物对羧甲基赖氨酸的抑制作用	202101-202312	5.00
	湖南省教育厅科学研究一般项目		EGCG 棕榈酸酯对晚期糖基化终末产物的抑制作用的研究	202101-202212	2.00
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202103-202212	现代食品工程高新技术		32	硕士生
	202103-202212	食品技术经济学		32	硕士生
	202003-202212	食品工艺学		48	本科生
	202003-202212	食品科学概论		32	本科留学生
	202003-202212	食品分析实验		60	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（粮油工程）							
姓名	程云辉	性别	女	出生年月	196401	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（江南大学、食品科学、200606）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>二级教授、博士生导师，享受国务院特殊津贴专家，山东省“泰山产业领军人才”，兼任教育部食品科学与工程类专业教指委副秘书长。在读博士 1 人，培养硕士 30 人，已毕业 20 人。主要从事功能性食品、谷物副产物深加工与高值化利用等领域研究。主持国家自然科学基金、科技部“十三五”重点研发项目子课题、湖南省科技厅重大专项课题等国家与省部级课题 8 项；发表 SCI 论文 34 篇，授权国家发明专利 14 件、日本发明专利 2 件；制定团体标准 1 个和企业标准 4 个；获国家科技进步二等奖 1 项（参与单位，排名第 4）、湖南省科技进步一等奖 2 项（排名第 3）、湖南省科技进步二等奖 1 项（排名第 1）和中国食品工业协会科学技术特等奖 1 项（排名第 1）。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	1	1	国家级	省部级	21		0		
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	谷物蛋白质资源高效利用及安全评价	中国食品工业协会科技进步奖特等奖			202112	排名第一		
	获奖	“双结合双递进”食品科学与工程专业创新人才培养体系的构建与实践	湖南省高等教育教学成果二等奖			202205	排名第一		
	论文	A nanozyme-linked immunosorbent assay based on metal-organic frameworks (MOFs) for sensitive detection of aflatoxin B1	Food Chemistry, 338:128039. 引用92次（ESI热点论文）.			202106	通讯作者		

	论文	Extraction of antioxidant peptides from rice dreg protein hydrolysate via an angling method	Food Chemistry, 337:128069. 引用50次 (ESI高被引论文)	202102	通讯作者
	专利	一种免疫活性肽的筛选方法	发明专利授权 ZL201910355966.X	202207	排名第一
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划子课题		酱油渣中免疫功能因子的提取及利用	201807-202012	75.00
	国家自然科学基金面上项目		大米谷蛋白的糖基化分子修饰机制及其构效关系的研究	201801-202112	72.00
	山东省重点研发计划泰山产业领军人才工程项目		豌豆蛋白资源高效利用关键技术	202001-202312	200.00
	长株潭国家自主创新示范区专项项目课题		全谷物应用米制品适度加工生产关键技术研究示范	201805-202105	55.00
	湖南省自然科学基金面上项目		大米蛋白基异黄酮纳米输送体系的构建	202201-202412	5.00
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	农产品加工与贮藏专题 (双语)		16	博士生
	201803-202212	农产品加工与贮藏专题		32	硕士生
	201803-202212	生化分离技术		32	硕士生
	201803-202212	食品分析		32	本科生
	201803-202212	食品分析实验		60	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（粮油工程）							
姓名	易翠平	性别	女	出生年月	197302	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（江南大学、粮食油脂及植物蛋白工程、200604）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>三级教授、博士生导师，全国优秀粮油科技工作者，长沙理工大学湖湘学者拔尖人才，兼任中国粮油学会食品分会常务理事。在读博士 1 人，培养硕士 30 人，已毕业 20 人。主要从事粮食深加工领域研究,主持国家自然科学基金 3 项、承担 863 重点项目子课题、农业部农业公益行业项目子课题、科技部“十三五”重点研发项目子课题等科研项目 10 余项；在 Food Hydrocolloids、Food Chemistry 等期刊发表科研论文 160 余篇，授权国家发明专利 10 余件，主编著作 5 部。作为第 1 完成人获中国粮油学会科学技术一等奖、湖南省科技进步二等奖等科研奖励 3 项。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	1	3	国家级	省部级	34		1		
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	获奖	籼稻加工提质增效关键技术创新与产业化应用	湖南省科技进步二等奖			202004	排名第一		
	获奖	籼稻加工增值关键技术创制及应用	中国粮油学会科学技术一等奖			202012	排名第一		
	获奖	理工融合提升食品科学与工程学科研究生创新能力的探索与实践	湖南省高等教育教学成果三等奖			201908	排名第一		
	论文	Chemical composition, structure, physicochemical and functional properties of rice bran dietary fiber modified by cellulase treatment	Food Chemistry, 342, 128352. 引用83次（ESI高被引论文）.			202101	通讯作者		

	论文	In vitro digestion, fecal fermentation, and gut bacteria regulation of brown rice gel prepared from rice slurry backfilled with rice bran	Food Hydrocolloids, 133, 107986.引用7次.	202212	第一作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限5项）	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	国家自然科学基金面上项目		粳米淀粉在鲜湿米粉加工过程中的动态变化及品质调控机制	202101-202412	58
	国家自然科学基金面上项目		粳稻后熟作用对鲜湿米粉品质的影响机制	201801-202112	72.00
	湖南省企业科技创新创业团队支持计划		湖南四通营养谷物科技创新团队	201812-202112	100.00
	湖南省重点领域研发计划子课题		低值大米深加工综合安全利用与示范	201909-202109	30.00
	湖南省重点领域研发计划子课题		稻米膳食纤维的产业化示范	201709-202003	4.00
近五年主讲课程情况（限5门）	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	粮食、油脂及植物蛋白工程专题（双语）		16	博士生
	201803-202212	粮食、油脂及植物蛋白工程专题		32	硕士生
	201803-202212	粮油工程学科前沿		24	本科生
	201803-202212	食品分析		32	本科生
	201803-202212	粮食加工工艺学		24	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（粮油工程）							
姓名	李向红	性别	女	出生年月	197901	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（江南大学、粮食油脂及植物蛋白工程、200803）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介		<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>教授、博士生导师，湖南省“芙蓉学者计划”青年学者，湖南省企业科技创新创业团队带头人，江苏省高层次创新创业人才引进计划“科技副总”，美国 Texas A & M University 访问学者。在读博士 1 人，培养硕士 26 人，已毕业 17 人。主要从事湖南省区域特色大宗粮油作物的开发利用、生物保藏及其对品质的影响机理，以及粮油食品风味品质提升领域研究。主持国家自然科学基金等科研项目 20 余项，以第一/通讯作者发表 SCI 论文 30 余篇，EI 收录 12 篇，参编（副主编）学术专著 1 部，授权国家发明专利 20 余件，获湖南省科技进步奖一等奖（排名第 3）等省部级奖项 5 项。</p>							
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	1	1	国家级	省部级					
			1	3	20		0		
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Formation of advanced glycation end-products in silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) surimi products during heat treatment as affected by freezing-thawing cycles	Food Chemistry, 395, 133612. 引用21次.			202211	通讯作者		
	论文	Structural evolution, digestibility and inhibition on starch digestion of rice glutelin fibril aggregates as affected by incubation	International Journal of Biological Macromolecules, 214, 522-529.引用7次.			202208	通讯作者		

	论文	Mechanism governing the rice glutelin fibrils on inhibition of in vitro wheat starch digestion	Food Hydrocolloids, 131, 107815.引用8次.	202210	通讯作者
	论文	Dual cryoprotective and antioxidant effects of silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) protein hydrolysates on unwashed surimi stored at conventional	LWT, 153, 112563.引用29次.	202201	通讯作者
	论文	Complex coacervation behavior and the mechanism between rice glutelin and gum arabic at pH 3.0 studied by turbidity, light scattering, fluorescence spectra and molecular docking	LWT, 150, 112084.引用15次.	202107	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金面上项目		米谷蛋白纤维聚集体对淀粉消化性的减缓机制	202101-202412	58.00
	湖南省“芙蓉计划”企业科技创新创业团队项目		湖南喜味佳淡水鱼加工科技创新创业团队	202209-202508	100.00
	湖南省自然科学基金面上项目		鲢鱼鱼糜制品中潜在危害物-晚期糖化终末产物的形成机制	202001-202312	10.00
	湖南省自然科学基金面上项目		大米蛋白-多糖复合凝聚机理研究	201701-201912	5.00
	湖南省教育厅重点项目		米谷蛋白纤维聚集体对淀粉消化性的影响规律及其作用机理研究	201909-202209	10.00
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	食品化学进展		16	博士生
	201803-202212	蛋白质化学与工程		32	硕士生
	201803-202212	食品科学前沿进展		32	硕士生
	201803-202212	化工原理		80	本科生
	201803-202212	粮油工艺综合实验		30	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程领域（粮油工程）							
姓名	王旭峰	性别	男	出生年月	198810	专业技术职务	副高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（江南大学、食品科学与工程、201801）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>副教授、硕士生导师，湖南省三区科技人才，2021 年福建省级科技特派员，兼任福建省生物工程学会理事、《食品科学技术学报》和《食品工业科技》青年编委。培养硕士 11 人，已毕业 7 人。主要从事植物蛋白质功能与性质、食品大分子功能改造、食品胶体等领域研究。主持国家自科青年基金、福建省自科基金等科研项目 7 项，以第一/通讯作者在 Food Chemistry、Food & Function、Journal of Food Engineering、食品科学技术学报等国内外权威期刊发表学术论文 12 篇，出版著作 4 部。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	0	0	国家级	省部级	15	4			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Effects of transglutaminase pre-crosslinking on salt-induced gelation of soy protein isolate emulsion	Journal of Food Engineering, 263, 280-28.引用50次.			201912	通讯作者		
	论文	Improvement of gelation properties of soy protein isolate emulsion induced by calcium cooperated with magnesium	Journal of Food Engineering, 244, 32-39.引用51次.			201903	第一作者		
	论文	Enhanced gelation properties of CaSO ₄ -induced soy protein isolate emulsion gel by pre-aggregation	Food Chemistry,242, 459-465.引用67次.			201803	第一作者		

	论文	Modulation of soy protein isolate gel properties by a novel “two-step” gelation process: Effects of pre-aggregation with different divalent sulfates	Food Chemistry, 394,133515. 引用7次.	202211	第一作者
	论文	基于两步法研究盐离子预聚集对大豆分离蛋白凝胶性的影响	食品科学技术学报,40(1):65-75.	202202	第一作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金青年项目		底物蛋白结构变化调控谷氨酰胺转氨酶交联强化产物凝胶品质的作用机理	202201-202412	30.00
	福建省自然科学基金青年项目		钙离子梯度诱导大豆蛋白多尺度结构演变规律及其增强凝胶特性机制	202011-202311	6.00
	校企技术开发合作项目		豆皮品质提升关键技术研发	202011-202107	20.00
	福建省教育厅中青年教师教育科研项目		盐离子调控大豆蛋白预聚集及成胶行为机制的研究	201806-202005	1.00
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202203-202212	功能性食品研究与开发		32	硕士生
	202203-202212	食品物性学		24	本科生
	202203-202212	植物蛋白工艺学		24	本科生
	202203-202212	功能性食品研究与开发		32	本科生
	202203-202212	乳制品工艺学		24	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（食品功能因子挖掘与制造）							
姓名	文李	性别	女	出生年月	197108	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（武汉大学、遗传学、200706）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>教授、博士生导师，长沙理工大学师德标兵，芙蓉百岗明星，美国克莱姆森大学访问学者，美国克莱姆森大学翻译与功能基因组实验室首席科学家。兼任中国生产力促进中心协会特医食品及生物活性肽工作委员会常务委员、湖南省生物化学与分子生物学会理事、湖南省粮油协会理事、《食品与机械》英文编辑。在读博士 1 人，培养硕士 25 人，已毕业 14 人。主要从事食品功能因子筛选及其体内外作用机制、食源性生物活性肽胞内信号转导网络等领域研究。主持国家自然科学基金面上、湖南省自然科学基金等科研项目 7 项，发表学术论文 50 余篇；获湖南省科技进步二等奖（排名第 6）和中国食品工业协会科技进步奖特等奖（排名第 5）各 1 项。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	0	1	国家级	省部级	12	0			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Comparison of efficiency and time to regeneration of Agrobacterium-mediated transformation methods in Medicago truncatula	Plant Methods,15:20.引用1次.			201902	第一作者		
	论文	Transcriptomic profiles of non-embryogenic and embryogenic callus cells in a highly regenerative Upland cotton line (Gossypium hirsutum L.)	BMC Development Biology, 20:25.引用 21 次.			202012	第一作者		

	论文	New peptides with immunomodulatory activity identified from rice proteins through peptidomic and in silico analysis	Food Chemistry, 364:130357. 引用 23 次.	202106	第一作者
	论文	In vitro anti inflammatory activity of three peptides derived from the byproduct of rice processing	Plant Foods for Human Nutrition, 77: 172-180. 引用 8 次.	202204	通讯作者
	论文	扇贝加工副产物中蛋白质提取及其酶解物抗氧化活性分析	食品与机械,38(11):176-183.	202211	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金面上项目		基于纳米材料固载计算模拟筛选的大米免疫活性肽的作用机理探究	202001-202312	58.00
	美国国际空间站重点项目		The ISS Cotton Sustainability Challenge: Unlocking the Cotton Genome to Precision Genetics	201901-202212	100.00
	湖南省自然科学基金面上项目		基于糖蛋白组学大米活性肽免疫调节作用机制研究	202101-202312	10.00
	粮油深加工与品质控制湖南省协同创新中心项目		大米免疫活性肽免疫活性机理研究	201805-202005	5.00
	澳优乳业 (中国) 有限公司		基于生物信息学的羊乳酪蛋白肽功能挖掘	202210-202710	24.60
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	现代分子生物学 (双语)		16	博士生
	201803-202212	分子生物学 (双语)		32	硕士生
	201803-202212	基因工程		32	硕士生
	201803-202212	生物化学		72	本科生
	201803-202112	生物化学实验		46	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（食品功能因子挖掘与制造）							
姓名	蒋雪薇	性别	女	出生年月	197202	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（湖南农业大学、植物病理学、201012）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介		<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>教授、博士生导师，兼任中国食品科学技术学会传统酿造分会理事、中国食品科学技术学会食品装备与智能制造分会理事、湖南省微生物学会副理事长，担任湖南省调味品发酵工程技术研究中心副主任、发酵食品加工技术与装备湖南省工程研究中心副主任、国家“三区”企业科技特派员。培养硕士 17 人，已毕业 10 人。主要从事食品微生物技术及产业化领域研究。主持湖南省重点研发计划项目等科研项目 26 项，以第一/通讯作者发表论文 70 余篇，合作出版专著 1 部，授权国家发明专利 2 件。获中国食品科学技术学会科技创新奖—优秀论文三等奖及中国调味品协会科学技术论文大赛三等奖各 1 项（排名第 1）。</p>							
近五年教学科研情况		省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数	
				国家级	省部级				
		0	0	0	2	15	1		
近五年代表性成果（限 5 项）		成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况	
		论文	Effect of aroma-producing yeasts in high-salt liquid-state fermentation soy sauce and the biosynthesis pathways of the dominant esters	Food Chemistry, 344(3): 128681.引用44次.			202103	第一作者	
		论文	Isolation, identification and application on soy sauce fermentation flav or bacteria of CS1.03	Journal of Food Science and Technology, 56(4):2016-2026.引用2次.			201903	第一作者及通讯作者	
		论文	酱香风味传统发酵食品中微生物与风味形成的相关性	中国食品学报, 22(7):397-406.			202206	通讯作者	

	专利	一株枯草芽孢杆菌菌株及其在酱油发酵增香中的应用	发明专利ZL 201611192905.9	202011	排名第一
	专著	《中国传统发酵食品地图》（第一版）	“十三五”国家重点出版物出版规划项目图书(世界美食图书大奖赛获奖)	201812	合著
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限5项）	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	湖南省自然科学基金面上项目		高盐稀态酱醪中产乳酸细菌的发酵特性及抗逆机制研究	202101-202312	5.00
	湖南省自然科学基金面上项目		高盐稀态酱油酿造微生物菌群分析及优势菌群构建	201801-202012	5.00
	长沙市科技计划重点研发项目		酱油酿造减盐增味关键技术研究及产业化	202001-202112	25.00
	长沙市科技局项目		酿造酱油高耐盐产乳酸风味细菌的选育及其应用关键技术研究	202004-202203	10.00
	长沙新景原食品有限公司委托项目		腊八豆控制发酵及呈味肽的研究	202212-202411	20.00
近五年主讲课程情况（限5门）	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	酶工程研究进展		16	博士生
	201803-202212	现代食品微生物学		32	硕士生（学）
	201803-202212	高级微生物学		32	硕士生（专）
	201803-202212	微生物学		48	本科生
	201803-202212	微生物学实验		46	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（食品功能因子挖掘与制造）							
姓名	吴昊	性别	男	出生年月	199005	专业技术职务	副高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（广西大学、微生物学、201906）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>副教授、硕士生导师，湖南省湖湘青年英才（荷尖）计划入选者，兼任省生物化学与分子生物学会青年委员，Metabolites 客座编辑，Food and Health、Journal of Future Foods 青年编委。培养硕士 4 人。主要从事新型食品酶资源挖掘与催化机理、酶分子设计与改造等领域研究。主持国家自然科学基金、湖湘青年英才（荷尖）人才计划、湖南省自然科学基金等科研项目，以第一/通讯作者发表 SCI 论文 20 余篇，参编英文专著 2 章节；指导学生获第八届全国大学生生命科学竞赛（科学探究类）一等奖。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	0	0	国家级	省部级	0	0	20	1	
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Application prospects and opportunities of inorganic nanomaterials for enzyme immobilization in the food-processing industry	Current Opinion in Food Science, 47:100909.引用 19 次.			202210	第一作者		
	论文	Glycosyltransferase from Bacteroides gallinaceum is a novel α -1,3-fucosyltransferase that can be used for 3-fucosyllactose production in vivo by metabolically engineered Escherichia coli	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 70(6):1934-1942.引用 9 次.			202202	通讯作者		

	论文	Engineering Escherichia coli for highly efficient production of lacto-N-triose II from N-acetylglucosamine, the monomer of chitin	Biotechnology for Biofuels, 14:198.引用 4 次.	202110	通讯作者
	论文	Identification of a novel recombinant D-lyxose isomerase from Thermoprotei archaeon with high thermostable, weak-acid and nickel ion dependent properties	International Journal of Biological Macromolecules, 164:1267-1274.引用 4 次.	202012	第一作者
	论文	Mannitol: physiological functionalities, determination methods, biotechnological production, and applications	Applied Microbiology and Biotechnology, 104(16):6941-6951.引用 37 次.	202008	通讯作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	湖南省教育厅科学研究一般项目		微生物 D-果糖异构酶数据挖掘及酶学特性研究	202210-202410	2.00
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202303-202206	合成生物学		32	硕士生
	202209-202212	高级生物化学		32	硕士生
	202303-202206	制药工艺与技术		32	硕士生
	202209-202212	生物化学		72	本科生
	202209-202212	生物化学实验		46	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（食品功能因子挖掘与制造）							
姓名	蔡勇建	性别	男	出生年月	198909	专业技术职务	副高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（华南理工大学、食品科学与工程、202012）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>副研究员，硕士生导师，获华南理工大学与比利时 Ghent University 双博士学位。兼任 Food Research International 等期刊编委，Food Hydrocolloids、Food Chemistry 等期刊审稿专家。培养硕士 1 人。主要从事食品乳液体系、膳食纤维改性与应用、粮油副产物加工及功能因子评价等领域研究，主持国家自科青年基金、中国博士后科学基金特别资助（站前）项目等科研项目 5 项，以核心骨干参与国家和省部级项目 11 项，发表科研论文 40 余篇，其中中科院 1 区 SCI 论文 15 篇，授权国家发明专利 2 件。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	0	0	1	2	15	0			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等		时间	署名情况			
	论文	Rheology and stability of concentrated emulsions fabricated by insoluble soybean fiber with few combined-proteins: Influences of homogenization intensity	Food Chemistry, 383:132428. 引用 6 次.		202207	第一作者			
	论文	Effect of homogenization associated with alkaline treatment on the structural, physicochemical, and emulsifying properties of insoluble soybean fiber (ISF)	Food Hydrocolloids, 113:106516. 引用 20 次.		202104	第一作者			

	论文	Effect of pH on okara protein-carboxy methyl cellulose interactions in aqueous solution and at oil-water interface	Food Hydrocolloids, 113:106529.引用 16 次.	202104	第一作者
	论文	Enhanced acidic stability of O/W emulsions by synergistic interactions between okara protein and carboxymethyl cellulose	LWT - Food Science and Technology, 146:111439.引用 11 次.	202107	第一作者
	论文	Effect of alkaline pH on the physicochemical properties of insoluble soybean fiber (ISF), formation and stability of ISF-emulsions	Food Hydrocolloids, 111:106188.引用 23 次.	202102	第一作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金青年项目		多功能纤维蛋白颗粒的构建及其乳化性能的调控与作用机制研究	202201-202412	30.00
	中国博士后基金特别资助项目		中国博士后科学基金第 3 批特别资助 (站前) 项目	202106-202309	18.00
	广东省“海外名师”项目		新形势下食品胶体构建多重乳液体系的机遇与挑战	202109-202309	5.00
	食品质量与安全北京实验室开放课题		豆渣颗粒乳液凝胶的构建及稳定性研究	202006-202306	3.00
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202203-202212	食品生物工程		32	硕士生
	202203-202212	天然产物化学		32	硕士生
	202203-202212	高等食品酶学		32	硕士生
	202203-202212	食品添加剂		24	本科生
	202203-202212	生物工艺学实验		16	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（农产品营养与安全分析）							
姓名	许宙	性别	男	出生年月	198310	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（江南大学、食品营养与安全、201303）				是否银龄教师		否	
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>研究员、博士生导师，美国加州大学访问学者，湖南省杰出青年基金项目获得者，细胞化学湖南省重点实验室副主任，兼任 <i>Frontiers in Chemistry</i> 编委、省食品学会青委会委员；在读博士 1 人，培养硕士 28 人，已毕业 16 人。主要从事食品安全快速检测、粮食副产物深度开发与高值化利用领域研究。主持国家自然科学基金、国家重点研发计划子课题等科研项目 10 余项，以第一作/通讯作者发表论文 60 余篇，多篇入选 ESI 热点/高被引论文；授权发明专利 16 件，其中美国专利 1 件；获湖南省科技进步二等奖（排名第 3）、中国食品工业协会科技奖特等奖（排名第 2）、中国轻工业联合会科技进步奖二等奖（排名第 2）等科研奖励。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
			国家级	省部级					
	1	2	1	2	45		0		
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Target-modulated UCNP-AChE assembly equipped with microenvironment-responsive immunosensor	Sensors and Actuators B: Chemical, 352:131050. 引用 7 次.			202202	第一作者		
	论文	Porphyrin NanoMOFs as a catalytic label in nanozyme-linked immunosorbent assay for Aflatoxin B1 detection	Analytical Biochemistry, 655:114829. 引用 8 次.			202210	通讯作者		
	论文	Assembly of USPIO/MOF nanoparticles with high proton relaxation rates for ultrasensitive magnetic resonance sensing	Journal of Materials Chemistry C, 9(35):11915-11923. 引用 7 次.			202109	第一作者		

	论文	A nanozyme-linked immunosorbent assay based on metal-organic frameworks (MOFs) for sensitive detection of aflatoxin B1	Food Chemistry, 2021, 338:128039. 引用92次 (ESI 热点论文) .	202106	第一作者
	论文	Metal organic frame-upconverting nanoparticle assemblies for the FRET based sensor detection of bisphenol A in high-salt foods.	Frontiers in Bioengineering and Biotechnology,8:626269. 引用18次.	202012	第一作者
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家重点研发计划子课题		重要贸易产品快速检测技术研究	201701-202112	34.00
	湖南省自然科学基金杰出青年科学基金		食品安全生物传感检测技术	202201-202412	50.00
	湖南省自然科学基金面上项目		基于 Zr-MOF 的类蛋白酶仿生构建及催化机制研究	202101-202312	5.00
	湖南省教育厅优秀青年科研项目		类催化三联体仿生纳米酶水解蛋白机理研究	202110-202412	6.00
	湖南省出入境检验检疫局		酶放大/离散型传感检测仪研制	202201-202312	48.80
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	食品生物技术进展		16	博士生
	201803-202212	实验设计与数据处理		32	硕士生
	201803-202212	食品生物技术专题		32	硕士生
	201803-202212	食品质量与安全学科前沿		24	本科生
	201803-202212	食品安全检测综合实验		64	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（农产品营养与安全分析）							
姓名	丁 利	性别	女	出生年月	198108	专业技术职务	正高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（湖南大学、分析化学、200812）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>研究员、博士生导师，享受湖南省政府特殊津贴专家、长沙市高层次人才，兼任 RSC Advances 编委。培养硕士 20 人，已毕业 12 人。主要从事食品安全中化学污染物检测及食品安全快速检测设备研制等领域研究。主持“十三五”国家重大科学仪器专项 1 项，“十二五”科技支撑计划课题 1 项、省部级科研项目 5 项，参与国家重大科学仪器专项、863 计划等国家级科研项目 3 项，发表论文 50 余篇，研制出便携式表面等离子共振谱仪、自动固相萃取仪等装备，参编《食品添加剂安全与检测》《食品包装安全学》。获湖南省技术发明 1 等奖等科技奖励 3 项。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	1	0	4	1	10	0			
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Nanoporous Ethylenediamine-Functionalized Metal-Organic Framework MIL-101 for the Removal of Proteins and Antipsychotic Drugs from Serum Samples	ACS Applied Nano Materials 5 (11), 17325-17334.引用3次.			202211	通讯作者		
	论文	Application of an improved hollow fiber liquid phase microextraction technique coupled to LC-MS/MS to studying migration of fluorescent whitening agents from plastic food contact materials	Food Additives & Contaminants: Part A, 39: 1337-1347.引用2次.			202205	通讯作者		

	论文	A novel magnetic metal-organic framework absorbent for rapid detection of aflatoxins B1B2G1G2 in rice by HPLC-MS/MS	Analytical Methods, 14(25):2522-2530.引用3次.	202206	通讯作者
	论文	固相萃取一步式净化-超高效液相色谱-串联质谱法同时测定畜禽肉中46种兽药的残留量	理化检验-化学分册, 58(12):1415-1424.	202212	通讯作者
	专利	一种基于磁性材料提取基因组DNA的试剂盒及应用方法	国家发明专利ZL 202110281929.3	202209	排名第一
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限5项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	十四五国家重点研发计划子课题		危险化学品多重危害智能施检系统与装备研制	202211-202510	72.00
	十四五国家重点研发计划子课题		入境新型合成危险化学品智能关联鉴别技术与装备研	202210-202509	29.00
	十三五国家重点研发计划子课题		口岸典型场景致灾因子成灾机理研究及灾害防控平台构建	202001-202212	25.00
	十三五国家重点研发计划子课题		口岸货物堆场固态和气态致灾因子监测技术及智能化设备研制	202001-202212	70.76
	湖南省重点研发计划项目		主要农产品质量安全关键检测技术与风险评估研究与示范	201808-202107	160.00
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	食品安全专题 (双语)		16	博士生
	201809-202212	食品安全专题		32	硕士生
	201803-202212	食品安全法规与质量控制		24	本科生
	201803-202212	食品安全检测综合实验		24	本科生
	201803-202212	食品安全检测新技术		24	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（农产品营养与安全分析）							
姓名	方 芳	性别	男	出生年月	197902	专业技术职务	副高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士(中南大学、化学工艺、201412)					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>博士、副教授、硕士生导师。培养硕士 14 人，已毕业 8 人。主要从事食品安全与质量控制、农副产品精深加工及高值化利用等方面的研究。主持国家自然科学基金、湖南省重点研发、贵州省科技厅重点项目、湖南省自然科学基金等项目 10 多项，在各类期刊发表论文 30 多篇，其中 SCI/EI 收录 10 多篇，申请国家发明专利 4 项，获中国食品工业协会科学技术特等奖（排名第 8）、中国粮油学会科学技术奖一等奖（排名第 10）、湖南省教学成果二等奖（排名第 2）等科技奖励。主持省级教研教改项目 1 项、长沙理工大学在线课程 1 门，作为第一指导教师指导学生获全国大学生生命科学竞赛国家三等奖等多项奖励。</p>								
近五年 教学科研 情况	省部级及以上 教学成果奖数	省部级及以上 科研获奖数	主持科研项目数		论文数	专著数			
			国家级	省部级					
	1	2	0	3	14	0			
近五年代 表性成果 (限 5 项)	成果类型（获奖、 论文、专著、学术 译著、教材、专利、 咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、 卷(期)、页码及引用次数，出 版单位及总印数，专利类型 及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	基于近红外光谱 技术的茶籽油掺 伪定性鉴别和定 量分析	中国粮油学报, 38(12):203-210.			202212	第一作者及 通讯作者		
	论文	基于电子鼻气味 指纹图谱快速鉴 别茶籽油	中国粮油学报, 38(11):211-217.			202211	第一作者及 通讯作者		
	论文	电子鼻技术结合 化学计量学快速 鉴别掺假茶籽油	食品与机械, 39(06):31-36.			202206	第一作者及 通讯作者		
	论文	油茶籽粕多糖的 分子修饰及抗氧 化活性研究	中国油脂, 47(10):143-148.			202210	第一作者及 通讯作者		
	论文	油茶籽粕多糖超 声辅助盐酸降解 工艺及动力学的 研究	中国粮油学报, 37(08):188-193.			202108	第一作者及 通讯作者		

近五年主持的行业背景较强代表性科研项目（限5项）	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费（万元）
	湖南省重点研发计划项目		大宗食用农产品质量安全快速检测关键技术研究及其装置开发	202006-202212	50.00
	贵州省科技厅重点项目		油茶籽壳微纳米纤维素的制备及高值化应用关键技术研究	202003-202303	24.00
	湖南省自然科学基金面上项目		功能化离子液体萃取黄铜矿生物浸出液中铜离子的过程及机理研究	201801-202012	5.00
	湖南省教育厅优秀青年项目		层状结构生物相容微胶囊的制备、结构调控及其靶向控制特性	201909-202208	7.00
	加加食品集团股份有限公司横向项目		水相酶法同步提取酱油渣中蛋白质与油脂的研究	201807-202006	2.00
近五年主讲课程情况（限5门）	时间	课程名称		学时	授课对象
	202209-202212	分子营养学		24	博士生
	201809-202212	生化分离工程		32	硕士生
	201809-202212	化工原理		80	本科生
	201809-202212	化工原理实验		30	本科生
	201809-202212	生物工程综合实验（二）		60	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康领域（农产品营养与安全分析）							
姓名	陈茂龙	性别	男	出生年月	198602	专业技术职务	副高级	所在院系	食品与生物工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（厦门大学、物理化学、201406）					是否银龄教师		否
骨干教师简介	<p>对照申请基本条件编写，包括教师基本情况、教学经验、行业实务经历、学术水平、海外经历、代表性成果、培养研究生情况、行业协会兼职情况等（限 300 字）</p> <p>副教授、硕士生导师，湖南省优秀青年基金获得者，入选湖南省湖湘青年英才（荷尖）计划，长沙理工大学“湖湘学者”青年人才，兼任省食品学会青委会委员。培养硕士 14 人，已毕业 8 人。主要从事谷物蛋白资源高值化利用、无机有机多孔材料制备及其在功能性食品中的应用等研究领域。主持国家自科青年基金项目、湖南省优秀青年项目等科研项目 8 项；在 Food Chemistry、ACS Applied Materials & Interface 等期刊发表论文 60 余篇，授权国家发明专利 8 项；获中国食品工业协会科技奖特等奖（排名第 4）、湖南省教学成果奖二等奖（排名第 3）。</p>								
近五年教学科研情况	省部级及以上教学成果奖数	省部级及以上科研获奖数	主持科研项目数		论文数		专著数		
	1	2	国家级	省部级	18		0		
近五年代表性成果（限 5 项）	成果类型（获奖、论文、专著、学术译著、教材、专利、咨询报告等）	成果名称	获奖类别及等级，发表刊物、卷(期)、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号，获得批示情况等			时间	署名情况		
	论文	Photocatalytic degradation of imidacloprid by optimized Bi ₂ WO ₆ /NH ₂ -MIL-88B(Fe) composite under visible light	Environmental Science and Pollution Research, 29(13): 19583-19593.引用 14 次.			202203	第一作者		
	论文	Glycosylation of rice protein with dextran via the Maillard reaction in a macromolecular crowding condition to improve solubility	Journal of Cereal Science, 103:103374.引用 29 次.			202201	通讯作者		
	论文	Extraction of antioxidant peptides from rice dreg protein hydrolysate via an angling method	Food Chemistry 337: 128069.引用 50 次(ESI 高被引论文).			202102	第一作者		

	论文	Metal-Organic Frameworks with Double Channels for Rapid and Reversible Adsorption of 1,2-Ethylenediamine and Gases	ACS Applied Materials & Interfaces,12(1):1412-1418. 引用 15 次.	202001	第一作者
	专利	抗氧化肽的筛选方法	国家发明专利 ZL 201911044526.9	202106	排名第一
近五年主持的行业背景较强代表性科研项目 (限 5 项)	项目类别与来源		项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	国家自然科学基金青年项目		以有机磷农药分子识别为导向的稀土 MOFs 的构筑及其在果蔬检测中的应用	201701-201912	20.00
	湖南省创新平台与人才计划		湖南省湖湘青年英才 (荷尖)	202201-202412	40.00
	湖南省自然科学基金优秀青年基金项目		金属螯合抗氧化肽的富集技术	202201-202412	20.00
	湖南省自然科学基金青年项目		以 MOFs 为前驱体的多孔氧化物的制备及其用于谷物抗氧化肽筛选的研究	201901-202112	5.00
	湖南省教育厅优秀青年项目		以铁金属有机框架为前驱体的多孔氧化物的制备及用于抗氧化肽的筛选	202109-202409	7.00
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201803-202212	现代仪器分析		32	硕士生
	201803-202212	食品安全专题		32	硕士生
	201803-202212	现代仪器分析		32	本科生
	201803-202212	食品安全学		24	本科生
	201803-202212	食品安全法规与质量控制		24	本科生

注: 1.本表填写表 II-4 中所列人员的相关情况, 每人限填一份, 人员顺序与表 II-4 一致。本表可复制。

2.“省部级及以上教学成果奖”包括国家级教学成果奖、中国学位与研究生教育学会研究生教育成果奖、省级教学成果奖, 下同。“省部级及以上科研获奖”包括国家最高科学技术奖、国家自然科学奖、国家技术发明奖、国家科技进步奖、国际科学技术合作奖, 国务院各部门科技进步奖及省、自治区、直辖市科技进步奖或国家社会科学基金项目优秀成果、国务院各部委社会科学优秀成果奖及省、自治区、直辖市哲学社会科学优秀成果奖, 以及获奖证书上加盖有关部委“国徽章”的部委设奖, 国防技术发明奖、国防科学技术进步奖、国防科技工业杰出人才奖、军队科技进步奖, 何梁何利科技进步奖、华夏建设科学技术奖、梁希林业科学技术奖、孙冶方经济科学奖、中华医学科技奖、中华中医药学会科学技术奖等, 下同。

3.“国家级科研项目”是指国家自然科学基金、国家科技重大专项(含军口)、国家重点研发计划、国家社会科学基金、国家艺术基金项目, 下同。

4.“近五年教学科研情况”“近五年代表性成果”限填写本人是第一作者(第一发明人等)或通讯作者、获奖人的成果情况, 成果署名单位不限。

5.同一成果获得多种奖项的, 不重复填写。

6.“近五年主讲课程情况”仅统计独立开设的课程, 单位不限。

II-6 代表性行业教师							
序号	姓 名	出生年月	培养领域 (方向)	专业技术 职 务	工作单位 及职务	工作年限 (年)	主要情况简介 (教师基本情况、从业经历、代表性行业成果、拟承担培养任务等，限填 200 字)
1	李昌珠	196304	食品加工工程领域（区域特色食品加工）	正高级	湖南省林业科学院/院长	40	现任省部共建木本油料资源利用国家重点实验室主任。俄罗斯工程院院士，国务院政府特殊津贴专家，全国优秀科技工作者，湖南省院士后备人才。主持完成的“非耕地工业油料植物高产新品种选育及高值化利用技术”成果获 2014 年度国家科技进步奖二等奖。授权国家发明专利 16 件，出版专著 8 部，发表论文 400 余篇，其中 SCI/EI 60 余篇。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与培养方案制定、学位论文答辩等工作。
2	肖志红	197410	食品加工工程领域（区域特色食品加工）	正高级	湖南省林业科学院/所长	29	历任省部共建木本油料资源利用国家重点实验室专职副主任。主持或参与国家自然科学基金、国家科技支撑计划、国家重点研发课题等科研项目 20 余项，鉴（认）定科技成果 17 项，制订标准 8 个，授权国家发明专利 16 件，发表论文 200 余篇，参编著作 6 部；相应技术和产品经推广和应用，社会经济和生态效益显著，先后获国家和省部级科技奖励 10 余项。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与课程教学、培养方案制定、学位论文答辩等工作。
3	丁 志	197808	食品加工工程领域（区域特色食品加工）	副高级	长沙彩云农副产品有限公司/研发总监	16	任宁乡市人大代表、企业的掌舵人，致力打造国家级食品配料和调味品标杆企业，旗下拥有三个分厂、118 个原料基地，授权国家发明专利 3 件，实用新型专利 8 件，公司投产 2 年年产值即近亿元，获宁乡市“十快企业”等荣誉。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与课程教学、培养方案制定、学位论文答辩等工作。
4	刘龙成	196809	食品加工工程领域（粮油工程）	副高级	江苏瑞牧生物科技有限公司	35	中国物流与采购联合会农业产业供应链分会副会长、盐城市亭湖区工商业联合会（总商会）第六届执行委员会副主席（副会长）。已创立四家公司，其中国家高新技术企业、省级龙头企业 1 家，

					/研发总监		市级以上龙头企业 2 家。授权国家专利 35 件，登记软件著作权 6 件；获湖南省科技进步奖二等奖、中国粮油学会科技奖一等奖各 1 项；主持现代农业重点研发项目立项 1 项。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与培养方案制定、学位论文答辩等工作。
5	邓媛元	198201	食品加工工程领域（粮油工程）	正高级	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所/主任	12	现任广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所粮油加工研究室主任，入选国家神农青年英才；获国家农产品加工技术研发体系“十佳工作者”称号。兼任中国粮食行业协会大米分会专家委员会委员等。近 3 年主持或参与国家/省重点研发计划等项目 7 项，获国家科技进步二等奖、广东省农业技术推广二等奖各 1 项，获国内外授权发明专利 10 余件。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与培养方案制定、学位论文答辩等工作。
6	周尚庭	197611	食品营养与健康领域（食品功能因子挖掘与制造）	副高级	加加食品集团股份有限公司/研发总监	22	历任长沙市人大代表，湖南省调味品发酵工程技术研究中心常务副主任，加加食品集团总工程师，中国酒业协会酿造料酒分会副理事长。主持研发并上市了原酿造、面条鲜、减盐、零添加四大系列 20 余个规格产品，授权国家发明专利 11 件；获商业部科技创新特等奖 1 项、中国食品科学技术学会科技创新三等奖等 3 项，获“调味品行业工匠大师”称号。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与基地实践教学、培养方案制定、学位论文答辩等工作。
7	汪家琦	197212	食品营养与健康领域（食品功能因子挖掘与制造）	正高级	澳优乳业（中国）有限公司/研发总监	31	IDF 乳品与科学委员会专家、获全国食品工业科技创新领军人物、中国乳业十大科技卓越青年人才、四川省成都青年创新人才、长沙市 B 类高层次人才（国家级领军人才）。主持或参与国家和省部级重大科技攻关和产业化项目近 20 项，多次荣获省部市级科技进步奖，发表学术论文 40 余篇，参编著作 2 部，申请专利 40 余件，开发产品 200 余款。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与培养方案制定、学位论文答辩等工作。
8	潘丽娜	198209	食品营养与健康领域（食品功能	副高级	澳优乳业（中国）有限公司	21	全国食品工业科技创新杰出人才、长沙市 D 类高层次人才。先后承担/参与国家和省市科技计划项目 10 余项。累积发表学术论文 70 余篇，授权国家专利 90 件；获得国家商业科技进步奖 1 项、中

			因子挖掘与制造)		/研发经理		国乳业科技进步奖 2 项、中国食品科技协会科技进步奖 4 项、湖南省科技进步奖 1 项、湖南省专利奖 4 项、长沙市科学技术进步奖 2 项，参与制定团体标准 1 个。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与基地实践教学、培养方案制定、学位论文答辩等工作。
9	焦艳娜	198309	食品营养与健康领域 (农产品营养与安全分析)	副高级	长沙海关技术中心 /主任	11	从事农产品与食品安全检测领域研究，获海关总署一级成果 1 项、湖南省科技进步奖二等奖 1 项，发表论文 20 余篇，制定行业标准 8 个，已联合培养硕士研究生 3 人。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与培养方案制定、学位论文答辩等工作。
10	朱绍华	198304	食品营养与健康领域 (农产品营养与安全分析)	正高级	长沙海关技术中心 /副主任	12	从事农产品与食品安全检测领域研究。获海关总署一级成果 1 项、中国轻工业联合会科技进步奖二等奖 1 项，发表论文 30 余篇，制定行业标准 10 个。已联合培养硕士研究生 5 人。拟作为校外导师联合指导培养研究生，并且参与培养方案制定、学位论文答辩等工作。

注：1.本表限填本单位正式聘任的、与本专业学位相关的行业教师。

2.除申请基本条件有专门要求外，限填 10 人。

III 人才培养

III-1 相关学科专业基本情况（限填 5 项）

学科专业名称 (级别类型)	批准时间	2018		2019		2020		2021		2022	
		授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率	授予学位人数	就业率
食品科学与工程（学博）	2021 年	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
食品科学与工程（学硕）	2006 年	13	92.31%	13	92.31%	18	94.44%	17	94.12%	22	90.91%
生物与医药（专硕）	2009 年	4	100.00%	15	95.00%	20	95.84%	17	94.12%	21	90.48%
食品科学与工程（本科）	2003 年	90	83.52%	84	85.71%	87	89.66%	78	91.03%	80	92.50%
生物工程（本科）	2003 年	56	80.36%	60	85.48%	67	89.55%	53	88.89%	62	91.94%

III-2 现有相关学科专业建设情况

相关学科专业基本情况、建设成效等（限 500 字）

本申请点依托食品与生物工程学院，学院拥有食品科学与工程一级博士/硕士学位点、生物与医药专业硕士学位点，食品科学与工程、食品营养与健康和生物工程 3 个本科专业。食品科学与工程一级博士/硕士学位点主要围绕农产品加工及贮藏工程、食品科学、粮食油脂及植物蛋白工程和食品安全四个学科方向；食品科学与工程本科专业是国家一流专业建设点，已通过教育部工程教育专业认证，共计招生人数 674 人，授予学位 419 人；生物工程本科专业是省一流专业建设点，设有发酵工程、生物制药 2 个专业方向，共计招生 436 人，授予学位 298 人；食品营养与健康本科专业已于 2023 年正式招生，是省内目前唯一开设该专业的高校。

博士学位点增列以来，学位点共计招收博士 11 人、硕士 128 人，授予硕士学位 83 人；生物与医药专业硕士学位点主要围绕农产品加工技术、粮油深加工技术、食品质量与安全等方向，共计招生 113 人，授予硕士学位 77 人。近 5 年本科及研究生教育分别获湖南省教学成果二等奖、三等奖各 1 项；在国家级学科竞赛 A 类赛事全国大学生生命科学竞赛获奖 3 项。

注：1. “学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2. 申请专业学位博士点的须填写对应专业学位硕士点基本情况，工程类专业学位类别可按照原有工程领域授权点和调整后的工程类专业学位授权点分别填写。

3. “学位授予人数”填写在本单位授予学位的各类研究生数（含全日制、非全日制研究生及留学研究生）。专业学位授权点的学位授予人数包括全国 GCT 考试录取的在职攻读硕士专业学位研究生。

4. “就业率”指当年协议和合同就业（含博士后）、自主创业、灵活就业和升学的学生总数与毕业生总数的比值，统计时均不含同等学力申请博士和硕士人员。

III-3 近五年相关学科专业毕业生质量简介（限 600 字）

请对照申请基本条件，简要介绍相关学科专业毕业生就业、毕业生满意度、相关资格证书及培训考试等情况。

近 5 年相关学科专业毕业生总体就业率在 90%以上。本科生考取江南大学、中国农业大学、华南理工大学等知名院校研究生数量逐年攀升；就业单位包括海天味业、新产业生物、盐津铺子、浙江新和成、药明生物、楚天科技、农夫山泉等知名企业，为食品及生物相关行业输送了一批批专业基础知识扎实、工程应用技能熟练、实践创新能力强的高素质专门人才。

在面向毕业生开展就业情况跟踪调查过程中，重点抽样调查了毕业生和用人单位满意度情况，毕业生对学院教育教学、就业指导与服务以及自身就业现状满意度在 95%以上，用人单位对学院相关学科专业的满意度达到 99%。

各学科专业毕业生已所获专业资格证书主要包括英语四级证书、注册营养师、农产品食品检验员、内审员、生物工程师等。

注：1. “学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2. 培训考试指住院医师规范化培训考试等。

III-4 目前开设的与本专业学位相关的特色课程（限填 10 门）

序号	课程名称	课程类型	主讲教师	授课方式	学分	课程特色简介 (介绍本课程师资配置、特色亮点及授课效果等情况, 限 100 字)	备注
1	现代食品工程高新技术	专业基础课	焦 叶	课程讲授、案例分析	2	本课程获湖南省专业学位研究生优秀教学案例。主要讲授现代食品工业中常见的高新技术, 包括行业发展现状与趋势。由从事食品加工过程中有害产物减控、功能性食品研究老师主讲, 对促进食品加工工程的高新技术有重要指导。	必修
2	生化分离技术	专业必修课	程云辉	课程讲授、专题研讨	2	本课程获批湖南省优质课程, 主要讲授分离纯化生物产品的方法和手段, 涉及现代生物技术的下游工程领域, 由从事功能性食品、谷物副产物深加工与高值化利用老师主讲, 对促进粮油资源深度开发与利用有重要指导。	必修
3	高级生物化学	专业必修课	吴 昊	课程讲授、专题研讨	2	本课程是应用化学与分子生物学的基本理论和方法研究生物体分子的结构与功能, 由从事新型食品酶资源挖掘与催化机理研究的老师主讲, 对促进功能因子的挖掘与制造, 结构和功能解析具有重要指导。	/
4	实验设计与数据处理	专业必修课	许 宙	课程讲授、模拟训练	2	本课程以概率论和数理统计为理论基础, 讲授如何经济、科学地安排实验, 是数理统计的原理和方法在科学实验和工业生产中的应用。由从事安全检测老师主讲, 对农产品质量安全风险评估模型建立具有重要指导。	/
5	Modern Food Chemistry(双语)	专业必修课	黄轶群	课程讲授、团队学习	2	本课程主要从化学角度和分子水平讲授食品的理化性质、营养和安全性及其在生产、加工、贮藏、运输、销售过程中的变化, 由从事贮藏及热加工过程中质量与安全变化研究老师主讲, 对食品加工安全与营养具有重要指导。	/
6	现代食品微生物学	专业必修课	蒋雪薇	课程讲授、团队学习	2	本课程主要讲授微生物在食品、发酵、生物医药等领域中的应用。由从事食品微生物技术研究的老师主讲, 对利用微生物独特的代谢与酶从食品中挖掘制造功能成分具有重要指导。	必修

7	食品安全专题	专业选修课	丁利	课程讲授、案例分析	2	本课程获湖南省专业学位研究生优秀教学案例。主要讲授目前食品安全分析领域中的先进检测技术及在食品品质及有害物检测等方面的应用。由从事食品安全中化学污染物检测及食品安全快速检测设备研制的老师主讲,对农产品质量安全与风险评估具有重要指导。	/
8	食品科学前沿进展	专业选修课	李向红、丁志、邓媛元等	课程讲授、专题讲座	2	本课程主要讲授当前食品科技研究热点,食品新技术、新产品,分专题介绍食品各领域方向的发展动态。由从事特色大宗粮油作物开发利用及粮油食品风味品质提升研究老师主讲,并邀请食品企事业单位专业人员进行相关专题讲座,对粮油资源深度开发利用具有重要指导。	/
9	现代食品营养学	专业必修课	王建辉	课程讲授、案例分析	2	本课程主要讲授基础营养、食物营养、营养学研究方法、分子营养学等现代食品营养学的基本概念、原理、分析及研究方法,由从事食品资源加工领域研究的老师主讲,对食品合理加工与营养成分保留具有重要指导。	必修
10	现代仪器分析	专业选修课	陈茂龙	课程讲授、模拟训练	2	本课程系统讲授各种仪器分析方法的原理、仪器装置的结构和使用方法,各类仪器分析方法在测定物质化学组成、状态和结构及其在化学研究中的应用,由从事安全检测老师主讲,对农产品质量安全具有重要指导。	/

注: 1. “课程类型”填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课,可多填。

2. “授课方式”限填写“课程讲授、专题讲座、专题研讨、案例分析、在线课程、现场调研、团队学习、模拟训练、其他(自主填写)”,同一课程使用多种教学方式时,填报不超过2项。

III -5 相关学科专业近五年获得的省部级及以上教学成果奖					
序号	获奖类别	获奖等级	获奖成果名称	主要完成人	获奖年度
1	湖南省高等教育教学成果奖	二等奖	“双结合双递进”食品科学与工程专业创新人才培养体系的构建与实践	程云辉（1） 方 芳（2） 陈茂龙（3） 王发祥（5） 许 宙（7） 王建辉（9）	2022
2	湖南省高等教育教学成果奖	三等奖	理工融合提升食品科学与工程学科研究生创新能力的探索与实践	易翠平（1） 李向红（2）	2019
3	湖南省大学生创业大赛	银奖	便携式食品危害因子检测仪	许 宙（1） 程云辉（2）	2018
4	湖南省优秀研究生导师	湖南省优秀研究生导师	优秀研究生导师	易翠平	2021
5	2022 年度李锦记杯学生创新大赛最佳指导教师	学会竞赛最佳指导教师	最佳指导教师	程云辉	2022
6	湖南省教学团队	湖南省教学团队	粮油化学与工程	易翠平	2019
7	湖南省教学团队	湖南省教学团队	生化分离技术优质课程	许 宙（1） 程云辉（2）	2019
8	湖南省科研团队	湖南省科研团队	湖南佳元禄味型创新创业团队	王建辉	2019
9	湖南省科研团队	湖南省科研团队	湖南四通营养谷物科技创新创业团队	易翠平	2018
10	长沙市大学生科技创新大赛	三等奖	上转换荧光食品危害因子检测仪	许 宙	2019

注：1.同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

2.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

III-6 相关学科专业近五年在校生成代表性成果（限填 10 项）					
序号	成果名称	时间	学生姓名	学位级别（学习方式/入学年月/学科专业）	成果简介（限 100 字）
1	基于价态调控的高类过氧化物酶活性 MOFs 构建及机理研究	2021	龙玲丽	硕士（全日制/201809/食品科学与工程一级学科）	省优秀硕士学位论文。食品从生产、加工、贮运过程中可能产生危害人体健康的黄曲霉毒素，论文构建了基于金属有机框架的纳米酶联免疫吸附测定检测黄曲霉毒素，其核心成果发表于 Food Chemistry。
2	鲢鱼酶解产物中抗冻组分抑制鱼糜肌原纤维蛋白冷冻变性的作用机制研究	2021	罗 维	硕士（全日制/201809/食品工程专硕专业）	省优秀硕士学位论文。运用化学、物理、生物等方式制备鲢鱼酶解产物，并分离研究该鲢鱼酶解产物中的功能因子，同时进行抗冻功效评价，为冷链食品保藏提供抗冻材料资源。
3	MOFs 的合成及其用于大米抗氧化肽筛选的研究	2020	宁 鹏	硕士（全日制/201709/食品工程专硕专业）	省优秀硕士学位论文。食物资源功能因子提取制造中存在含量低等瓶颈问题，论文研发了新型材料用于大米功能因子抗氧化肽产品的高效富集及其工程化利用。
4	富硒大米品质与富硒大米蛋白抗氧化性研究	2018	韩小苗	硕士（全日制/201509/食品科学与工程一级学科）	省优秀硕士学位论文。利用分子生物学、营养学、生物技术等手段对大米等资源进行富硒增值，并就富硒大米营养、功能、品质及精深加工等开展研究，以实现传统食物资源的高值化利用。
5	籼稻加工提质增效关键技术创新与产业化应用	2019	祝 红	硕士（全日制/201709/食品科学与工程一级学科）	湖南省科技进步二等奖排名第 7。运用化学、物理、生物等方式对籼稻加工副产物进行综合利用，并建立提质增效相关理论与工程技术，改进工艺过程并实现工厂化生产。
6	Formation of advanced glycation end-products in silver carp (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>) surimi products during heat treatment as affected by freezing-thawing cycles	2022	李 婷	硕士（全日制/201909/食品科学与工程一级学科）	论文第 1 作者。针对鱼糜制品在贮藏、流通及食用过程中可能产生对人体健康产生危害的晚期糖基化终末产物，开展食用品质评价与质量安全风险评估，并研发出相应减控技术。

7	Nanoporous Ethylenediamine-Functionalized Metal - Organic Framework MIL-101 for the Removal of Proteins and Antipsychotic Drugs from Serum Samples	2022	张泽霖	硕士（全日制/202009/食品科学与工程一级学科）	论文第1作者。开展营养功能因子的制备、分离与活性保持具有重要意义。论文开发了一款新型有机框架材料用于从生物样品中富集和分离蛋白质、高价值药物等功能营养物质。
8	Characterization of rice glutelin fibrils and their effect on in vitro rice starch digestibility	2020	李 双	硕士（全日制/202009/食品科学与工程一级学科）	论文第1作者。开展了谷蛋白原纤维功能因子的制备，并评价了稻米谷蛋白原纤维功能因子对体外淀粉消化率的潜在影响，这些发现可能会启发蛋白质原纤维在低血糖食品中的新应用，对于特殊需求营养成分开发具有重要意义。
9	基于分子动力学模拟研究米谷蛋白纤维聚集体对淀粉消化性的抑制机制	2022	翟月滢	学士（全日制/201809/食品科学与工程）	国家级学科竞赛A类赛事获奖。作为项目负责人获第七届全国大学生生命科学竞赛（创新创业类）二等奖。运用分子动力学模拟解析米谷蛋白纤维聚集体对淀粉消化性的抑制机制，并评估其应用于降糖潜力。
10	鲢鱼酶解产物对冷冻面团品质特性的影响及基于计算机模拟研究其抗冻机制	2021	符禹婷	学士（全日制/201709/食品科学与工程）	国家级学科竞赛A类赛事获奖。作为项目负责人获第六届全国大学生生命科学竞赛（创新创业类）二等奖。运用化学、物理、生物等方式制造鲢鱼酶解产物，并研究该鲢鱼酶解加工产物对冷冻面团品质特性的影响及其抗冻机制。

注：1.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2.限填本单位相关学科专业 2018 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日期间在校学生以第一作者（通讯作者）或除导师外本人排名第一取得的成果，如参加竞赛获奖、参加重要科研项目、取得重要科研成果、创新创业成果、获得科研奖励或其他荣誉称号等。对于在校生在校期间投稿、参赛，但毕业后才得以发表、获奖且署名为本单位的成果也可填入。

3.“学位级别”填“博士、硕士、学士”，“学习方式”填“全日制、非全日制”。

4.“成果简介”限填写学生在成果中的具体贡献。团队成果完成人应填写团队负责人姓名，并在简介中说明团队情况。

IV培养环境与条件

IV-1 相关学科专业近五年代表性成果转化或应用（限填 10 项）				
序号	成果名称	成果类型	主要完成人	转化或应用情况（限 100 字）
1	粉丝酱用虾仁粉碎方法与装置	发明专利	王建辉	2022年7月9日，转让给湖南汇湘轩生物科技股份有限公司，到账金额30万元，产生经济效益300多万元。
2	一种酱卤肉制品加工设备及加工方法	发明专利	王建辉	2022年4月12日，转让给湖南省溢味佳生物科技有限公司，到账金额20万元，产生经济效益200多万元。
3	一株用于改善鲜湿米粉风味的植物乳杆菌	发明专利	易翠平	2019 年 9 月 23 日，转让给湘潭弘茂湘莲产业发展有限责任公司，到账金额 20 万元，产生经济效益 300 多万元。
4	一种白高粱发芽的方法	发明专利	易翠平	2019 年 9 月 23 日，转让给湖南四通食品科技有限责任公司，到账金额 5 万元，产生经济效益 150 多万元。
5	籼稻加工提质增效关键技术创新与产业化应用	原创性研究成果	易翠平 谢 定	该成果获 2019 年度湖南省科技进步二等奖，项目技术成果在金健米业股份有限公司等企业实现产业化应用，2017-2019 年累计新增产值 22.19 亿元，利税 2.07 亿元，出口创汇 848 万美元。
6	一种带壳鲜莲的冷藏保鲜方法	发明专利	王建辉	2019年7月9日，转让给湘潭弘茂湘莲产业发展有限责任公司，到账金额5万元，产生经济效益500多万元
7	一种中药降糖组合物	发明专利	李赤翎	2018 年 10 月，转让给湖南同康医疗有限公司，到账金额 5 万元，产生经济效益 300 多万元。
8	淡水鱼脱腥技术	发明专利	陈 奇	2018 年 8 月 5 日，转让给永州市异蛇科技实业有限公司，到账金额 3 万元，产生经济效益 100 多万元。
9	一种稻谷发芽的方法	发明专利	谢 定	2018年7月28日，转让给湖南四通食品科技有限责任公司，到账金额5万元，产生经济效益300多万元。
10	一种酶法联产大米淀粉和大米蛋白的方法	发明专利	易翠平	2018 年 7 月 3 日，转让给湖南四通食品科技有限责任公司，到账金额 10 万元，产生经济效益 300 多万元。

注：1. “学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

2. “成果类型”填写：专利、咨询报告、智库报告、标准制定、技术规范、行业标准、教学案例及其他原创性研究成果等。

IV-3 实践教学

IV-3-1 实践教学基地情况（限填 10 项）

序号	实践基地名称	合作单位	地 点	建立年月	副高及以上专业技术人员数	年均接受学生数（人）	人均实践时长(月)	基地及专业实践内容简介 (限填 200 字)
1	湖南省湘味餐调与预制湘菜创新研究生联合培养基地	湖南佳元禄食品有限公司、益阳世林食品有限公司	浏阳 益阳	2022-12	8	8	6	基地依托长沙理工大学与湖南佳元禄食品有限公司和益阳世林食品有限公司以研究生联合培养基地项目建设为契机，通过共建实训基地、联合科研、联合培养研究生等，同时致力于味型挖掘、复合调味料及预制菜的创新研究与人才培养，探索校企合作育人新模式。双方联合申报科研项目 10 余项，申请专利 30 余件，获批省工程技术研究中心 2 个，共建省级专家工作站 2 个。
2	湖南省纳米技术与食品安全检测研究生拔尖创新人才联合培养基地	长沙海关技术中心	长沙	2013-08	12	8	7	基地依托长沙理工大学与长沙海关技术中心，双方自 2013 年起联合培养研究生，着力解决湖南省食品安全领域和食品产业的重大技术问题，形成了省内食品安全领域高层次学术交流平台 and 可复制的食品安全人才培育基地。双方联合申报科研项目 10 余项，联合培养研究生发表论文 20 余篇，申请专利 30 余件，共同研究成果获 2016 年湖南省科技进步二等奖、2021 年中国食品工业协会科学技术特等奖。
3	木本油料资源利用研究生培养创新基地	湖南省林业科学院	长沙	2022-06	9	14	7	基地依托长沙理工大学与湖南省林业科学院，双方致力于省部共建木本油料资源利用国家重点实验室的建设，服务国家油料安全战略需求，聚焦油茶等木本油料关键技术研发与产业技术落地，服务区域经济发展及乡村振兴产业，以探索校院合作人才培养新模式。双方已共同申请项目多项，发表论文 10 余篇。

4	英氏食品营养与健康研究生培养创新基地	湖南英氏食品有限公司	浏阳	2022-05	8	2	6	基地依托长沙理工大学和湖南英氏食品有限公司，双方在功能食品研究与开发、生物活性肽筛选及作用机制、食品加工过程中有害产物控制等方面开展联合研究，先后有 10 余名研究生到企业开展研究与实践，并完成学位论文的撰写。
5	粮油及副产物深加工研究生培养创新基地	湖南金健米业股份有限公司	常德	2013-06	11	15	8	基地依托单位长沙理工大学和合作单位-金健米业股份有限公司长期以来在研究生联合培养方面开展密切合作，取得了较好成效，先后有多名研究生到企业开展实践学习，实现了研究生在企业的校企联合培养，并完成了学位论文撰写。近年来，联合培养的研究生发表科研论文累计达到 30 余篇，申报专利 20 余项，作为共同完成单位获 2015 年湖南省科技进奖二等奖。
6	加加食品调味品发酵工程研究生联合培养基地	加加食品集团股份有限公司	长沙宁乡	2017-10	4	2	6	基地依托长沙理工大学和加加食品集团股份有限公司，双方长期以来在科学研究、研究生联合培养等方面开展密切合作，在酿造微生物菌种的选育及鉴定、酿造风味菌的基因组学及发酵、调味品风味组学、食品微生物污染防控等领域开展应用基础研究，双方共同申请科研项目 10 余项，获批省工程技术研究中心和省工程研究中心各 1 个。
7	加加发酵食品加工技术与装备研究生联合培养基地	加加食品集团股份有限公司	长沙宁乡	2016-06	3	2	6	基地依托长沙理工大学和加加食品集团股份有限公司长期以来在研究生联合培养方面开展密切合作，双方在功能微生物种质资源挖掘及其在食品生物制造领域的应用，食品微生物的多组学研究、代谢工程及精准发酵，食品加工过程中微生物危害防控及安全测评等方面取得显著成果。

8	国联（益阳）水生资源食品加工研究生联合培养基地	国联（益阳）食品有限公司	益阳	2014-01	3	2	6	中心依托单位长沙理工大学与合作单位—国联（益阳）食品有限公司长期以来在研究生联合培养方面开展密切合作，基地依托我校科研团队长期在生物资源食品的冷鲜及速冻产品加工、即食产品加工与副产物综合利用、原料安全与产品质量检测等领域开展持续的研究工作，有力解决了淡水生物资源及其副产品综合加工技术难题。
9	湖南省粮油及副产物深加工研究生培养创新基地	湖南金健米业股份有限公司	常德	2013-04	4	3	6	基地依托长沙理工大学和金健米业股份有限公司，长期以来在研究生联合培养方面合作密切，取得了较好的成效。先后有 10 多名研究生到企业开展研究与实践，并完成了学位论文的撰写。近年，联合培养研究生发表科研论文 30 余篇，申报专利 20 余件，共同申请获 2015 年湖南省科技进步奖二等奖。
10	名贵药用植物资源开发与利用产学研合作示范基地	长沙田木生物科技有限公司	长沙	2009-07	3	2	6	基地依托长沙理工大学和长沙田木生物科技有限公司，长期以来在研究生联合培养方面合作密切。在研究生课题设计、论文发表、专利申请、产品开发、项目申报等方面均有合作，先后有 10 多名研究生到企业开展研究与实践，并完成学位论文的撰写。

注：1.限填 2022 年 12 月 31 日前已经与本单位签署合作协议的与本专业学位类别人才培养相关的实习、实训、实践基地。

2. “基地及专业实践内容简介”填写基地情况与条件，开展实践教学内容，实践指导教师配备情况等。

3. “副高及以上专业技术人员数”限填各基地参与本专业学位类别研究生全程指导的副高级及以上专业技术人员数量。

IV-3-2 近五年代表性专业实践活动与成果（限填 10 项）				
序号	活动或成果名称	负责人	所属学科专业	活动或成果简介 (限 200 字)
1	暑期专业实践：深入莓茶调研，助力乡村振兴	程云辉	食品科学与工程	围绕张家界莓茶分级标准、莓茶初加工、精深加工等相关问题，暑期实践团在指导老师程云辉老师的带领下赴张家界永定区罗塔坪乡开展了相关学习实践活动。此次暑期实践，主要是希望向相关企业推广莓茶特色产品的产业化生产工艺，以实现莓茶的多元化加工，为消费者提供更多类型的莓茶产品，提高莓茶知名度，带动茶农与企业持续增收，践行乡村振兴战略，推动湖南张家界茶叶产业发展。
2	暑期三下乡：赴张家界开展暑期实践活动	王建辉	食品科学与工程	围绕“探索大鲢加工新工艺，助力乡村振兴因‘鲢’出彩”的实践目标，暑期实践团走进湖南省张家界市，通过实地走访与调研，把本次暑期实践活动所获取的信息和经验，与张家界金鲢生物科技有限公司进行深度合作，通过基础数据研究与加工工艺升级，研发 1-2 款大鲢预制菜产品，为张家界大鲢资源的利用出谋划策。
3	暑期三下乡：食品安全知识科普小课堂	丁 利	食品安全	“梦莹湘西”支教队暑期“三下乡”社会实践团深入白岩村，开展“与你相遇，‘食’分安全”食品安全知识科普小课堂活动。支教队成员结合自身专业知识，切实联系当地实际，详细介绍了食品安全的概念、相关法律法规及牢记食品安全的重要意义，科普了食物中毒应急处理措施、健康饮食均衡搭配以及问题食品维权途径。此科普课堂妙趣横生，进一步强化了湘西孩子们的健康饮食观念，提高了食品安全意识，提升了应对食品安全风险的能力。
4	暑期专业实践：赴安化调研黑茶，助力乡村振兴	文 李	生物工程	指导教师文李、许宙、陈茂龙老师及校友李炼老师带领研究生暑期专业实践团前往湖南省安化县开展黑茶调研工作。在实践调研中实践团充分发挥专业优势，积极了解安化产茶情况，解决企业问题，通过科研对安化黑茶企业赋能助力乡村振兴提供了新的发展思路。
5	暑期三下乡：探寻湖湘美食，长理食品学子在行动	蒋雪薇	生物工程	暑期实践团前往湘潭、宁乡等地进行湖南传统食品调研。此次实践调研之旅，不仅探寻了湖湘美食的独特风味、工艺标准、发展历程，更为湖湘美食文化的传承延续注入了长理学子的青春力量。

6	暑期专业实践：调研“西溪模式”，领悟社会责任	吴苏喜	食品科学与工程	指导教师吴苏喜老师带领长沙理工大学油茶加工科技服务乡村振兴。研究生暑期专业实践团到浏阳市张坊镇田溪村西溪片区进行了实地调研，实践团成员汇报了如何给“西溪模式”提供“加速度”、促进景区产业产品多元化发展的途径，得到了西溪旅游公司的认可与赞许，并愿意和长沙理工大学食品与生物工程学院建立全方位的产学研合作关系。
7	湖南省教育厅重点支持产业扶贫项目	陈永发	生物工程	新宁县水庙镇枳杆山村属于省级深度贫困村，是长沙理工大学“精准扶贫”工作的结对帮扶点。脐橙是新宁县重点扶持产业，枳杆山村脐橙种植面积达400多亩。由于村民长期使用传统种植方法，导致脐橙的品质不佳，销路不畅。陈永发、练黎旋和盛灿梅老师带领学生开展脐橙微生物肥料研制与产业示范，研发出了一种利用残废果生产高效、环保有机肥的技术，可有效改善脐橙品质，增加优质脐橙产量，为贫困山区创收拓宽了渠道。
8	暑期三下乡：“乡”约盛夏，我们在行动	王发祥	食品科学与工程	长沙理工大学环保志愿者协会“湿地使者”南洞庭湖调研队以“诗韵洞庭，旖旎沅江”为主题前往益阳市沅江市南大膳镇开展暑期三下乡实践活动，团队在当地完成了生态调研、南大膳镇政府访谈、巡湖、净滩、南大膳镇河长办座谈会以及成果展等多项实践活动，并向政府提交了生态调研报告以及南大膳镇旅游攻略。
9	湖南省专业学位研究生优秀教学案例	李向红	食品安全	本案例简要讲述了6起食用小龙虾或水产品引起中毒事件的发生和处置过程，通过事件的原因溯源时，发觉目前不能将横纹肌溶解症（哈夫病）与食用部分水产品或小龙虾建立关联，具体原因还有待进一步探索。通过本案例，希望让学生了解到在食品加工、储运过程中的食品安全领域尚存在很多未解的难题，引导学生对学术前沿动态保持密切关注、培养学术敏感性；并通过科学研究消除消费者疑虑，保障食品加工可持续健康发展。
10	CIFST-2020年度李锦记杯学生创新大赛优秀组织奖	程云辉	食品科学与工程	中国食品科学技术学会与李锦记（中国）销售有限公司共同主办“中国食品科学技术学会2020年度李锦记杯学生创新大赛”，为在校学生提供了一个专业实践与科研创新的平台，鼓励学生开展传统中式调味品的创新性研究与产品开发。本学位申请点积极鼓励学生参加此项比赛，并获得优秀组织奖。

注：1. 限填本单位组织或开展的专业实践活动，或本单位取得的专业实践成果。如：原创教学案例，自建案例库，创新实践教学形式，创业教育活动、职业能力培训、为国际组织和政府机构提供口译服务等。

2. “负责人”填写组织或开展专业实践活动的责任教师、行业专家，或取得专业实践成果的主要教师。

IV-4 近五年科研情况					
IV-4-1 科研项目数及经费情况					
在研科研项目		在研国家级科研项目		在研省部级科研项目	
总数（项）	到账总经费数 （万元）	总数（项）	到账总经费数 （万元）	总数（项）	到账总经费数 （万元）
232	5338.23	25	2178	51	1089.56
国家级科研项目			省部级科研项目		
总（项）	到账总经费数（万元）		总数（项）	到账总经费数（万元）	
35	2313.50		58	1224.22	
纵向科研项目			横向科研项目		
总（项）	到账总经费数（万元）		总数（项）	到账总经费数（万元）	
149	3408.23		83	1930.00	
年师均科研 项目数（项）	0.99	年师均科研 到账经费数（万元）	22.7	年师均纵向科研 到账经费数（万元）	14.50
省部级及以上科研获奖数			11		
出版专著数		14	师均出版专著数		0.298
公开发表 学术论文总篇数		381	师均公开发表 学术论文篇数		8.11

注：1.本表仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

2. “国家级科研项目”是指国家自然科学基金、国家科技重大专项（含军口）、国家重点研发计划、国家社会科学基金、国家艺术基金项目。

3.在研科研项目”是指 2022 年 12 月 31 日仍未结题的科研项目。

4. “年师均”是指近五年专任教师的平均值；“师均”是指专任教师的平均值。

IV-4-2 近五年获得的代表性科研奖励（限填 10 项）						
序号	奖励类别	获奖等级	获奖项目名称	获奖人	获奖年度	署名情况
1	中国食品工业协会科学技术奖	特等奖	谷物蛋白资源高效利用及安全评价	程云辉	2021	1
2	中国食品工业协会科学技术奖	特等奖	谷物蛋白资源高效利用及安全评价	许 宙	2021	2
3	中国食品工业协会科学技术奖	特等奖	谷物蛋白资源高效利用及安全评价	陈茂龙	2021	4
4	中国食品工业协会科学技术奖	特等奖	谷物蛋白资源高效利用及安全评价	文 李	2021	5
5	中国粮油学会科学技术奖	一等奖	粳稻加工增值关键技术创制及应用	易翠平	2020	1

6	中国粮油学会科学技术奖	一等奖	籼稻加工增值关键技术创制及应用	李向红	2020	3
7	湖南省科学技术进步奖	二等奖	籼稻加工提质增效关键技术创新与产业化应用	易翠平	2020	1
8	中国轻工业联合会科学技术进步奖	二等奖	食品包装材料安全监测及处理技术	许宙	2022	3
9	中国轻工业联合会科学技术进步奖	二等奖	食品包装材料安全监测及处理技术	陈茂龙	2022	7
10	中国农业科学院科学技术成果奖	青年科技创新奖	米粉绿色高效加工关键技术及应用	易翠平	2022	1

注：本表限填省部级及以上科研奖项、全国专业学位教育指导委员会奖项或全国性行业科研奖励，同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

IV-4-3 近五年承担的的代表性科研项目（限填 10 项）						
序号	名称 (下达编号)	来源	类别	起讫时间	负责人	本单位到账经费 (万元)
1	危险化学品多重危害智能施检系统与装备研制 (2022YFC3002401)	国家重点研发计划	子课题	2022-2025	丁 利	72.00
2	酱油渣中免疫功能因子的提取及利用 (2018YFD0400405)	国家重点研发计划	子课题	2018-2020	程云辉	75.00
3	重要贸易产品快速检测技术研究 (2016YFF0203701)	国家重点研发计划	子课题	2017-2021	许 宙	34.00
4	鲢鱼酶解产物改良冷冻面团品质的作用机制研究 (32072251)	国家自然科学基金委	面上项目	2021-2024	王发祥	58.00
5	米谷蛋白纤维聚集体对淀粉消化性的减缓机制 (32072262)	国家自然科学基金委	面上项目	2021-2024	李向红	58.00
6	粳米淀粉在鲜湿米粉加工过程中的动态变化及品质调控机制 (32072265)	国家自然科学基金委	面上项目	2021-2024	易翠平	58.00
7	基于纳米材料固载计算模拟筛选的大米免疫活性肽的作用机理探究 (31871733)	国家自然科学基金委	面上项目	2020-2023	文 李	58.00
8	猪肉成熟与冷藏过程对其热源性晚期糖化终末产物的影响机制 (31871733)	国家自然科学基金委	面上项目	2019-2022	黄轶群	59.00
9	湖南特色食品安全控制与质量提升关键技术研究及示范 (2019SK2121)	湖南省科技厅	重点研发计划项目	2019-2021	王建辉	200.00
10	大宗食用农产品质量安全快速检测关键技术研究及其装置开发 (2020SK2100)	湖南省科技厅	重点研发计划项目	2020-2022	方 芳	50.00

注：仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-4.4 近五年发表（出版）的代表性论文、专著、译著、实践类教材（限填 10 项）

序号	名 称	作者	时 间	发表刊物/出版社	备注（限 100 字）
1	Glycosylation of rice protein with dextran via the Maillard reaction in a macromolecular crowding condition to improve solubility	程云辉	202111	Journal of Cereal Science, 103:10374 / Elsevier	本研究通过利用大分子拥挤条件下的美拉德反应，使蛋白质与多糖共价偶联，在保留蛋白质结构的同时提高了大米蛋白的溶解度，从而有助于大米蛋白质的工业化应用。
2	In vitro digestion, fecal fermentation, and gut bacteria regulation of brown rice gel prepared from rice slurry backfilled with rice bran	易翠平	202212	Food Hydrocolloids, 133, 107986 / Elsevier	旨在探索米糠回灌米浆制备的糙米凝胶（BRG）对肠道细菌的改性作用，研究发现 BRG 可改善肠道微生物群落的均匀性，降低其多样性，从而有助于实现全粒糙米在凝胶功能食品中的应用。
3	Dual cryoprotective and antioxidant effects of silver carp (Hypophthalmichthys molitrix) protein hydrolysates on unwashed surimi stored at conventional and ultra-low frozen temperatures	李向红	202110	LWT, 153:112563 /Elsevier	本研究发现鲢鱼蛋白水解产物有助于未经清洗的鱼糜在冻融过程中形成具有较好结构完整性和稳定性的凝胶网络，这为鲢鱼蛋白水解产物作为冷冻保护剂在冷冻鱼糜运输和储存中的应用提供了理论支持。
4	New peptides with immunomodulatory activity identified from rice proteins through peptidomic and in silico analysis	文 李	202106	Food Chemistry, 364:130357 / Elsevier	全球迫切需要新的食品衍生生物功能肽，但从食品中获得免疫肽的分离和纯化过程效率低且耗时长。本研究使用免疫预测和计算机模拟相结合的策略来筛选具有免疫调节活性的肽，这可为食品衍生免疫肽的鉴定提供有效策略。
5	Application prospects and opportunities of inorganic nanomaterials for enzyme immobilization in the food-processing industry	吴 昊	202210	Current Opinion in Food Science, 47:100909 / Elsevier	本文主要介绍了利用纳米材料进行酶固定化的最新进展，包括二氧化硅基纳米材料、碳基纳米材料、金属基纳米材料和磁性纳米材料等，并探讨了这些材料在食品加工行业中的应用前景和机遇。

6	Selective recognition and determination of malachite green in fish muscles via surface-enhanced Raman scattering coupled with molecularly imprinted polymers	黄轶群	202106	Food Control, 130:108367 / Elsevier	本研究将分子印迹聚合物与表面增强拉曼散射 (SERS) 结合, 可用于选择性识别和快速检测鱼类肌肉中的孔雀石绿, 这为水产品中孔雀石绿的 SERS 分析提供了一种高选择性、快速灵敏的方法。
7	Screening and characterization of a novel antifreeze peptide from silver carp muscle hydrolysate	王发祥	202210	Food Chemistry, 403: 134480/ Elsevier	本研究从鲢鱼肌肉水解物中筛选并鉴定出 514 个肽, 其中一种是 0.87°C 热滞活性防冻肽 (Sc-AFP, KAADSFNHNKAFKAWG), 基于分子动力学模拟解释了 Sc-AFP 防止冰晶形成和生长等防冻机理。
8	Preparation of high-solubility rice protein using an ultrasound-assisted glycation reaction	焦 叶	202207	Food Research International, 161: 111737/ Elsevier	大米蛋白 (RP) 溶解性差, 这限制了其在食品工业中的应用, 本研究旨在利用超声辅助 RP 和右旋糖酐间的糖基化制备高溶解度 RP 偶联物, 研究发现超声辅助糖基化被发现是制备高溶解度 RP 缀合物的一种绿色高效的方法。
9	Assembly of USPIO/MOF nanoparticles with high proton relaxation rates for ultrasensitive magnetic resonance sensing	许 宙	202109	Journal of Materials Chemistry C, 9, 11915/Royal Society of Chemistry	传统的磁共振传感 MRS 由于其相对较低的灵敏度而不能检测痕量靶标。本研究开发出了超灵敏的 T2-MRS, 它能够基于超小超顺磁性氧化铁纳米颗粒和金属有机框架材料的组装来检测痕量双酚 A。
10	固相萃取一步式净化—超高效液相色谱—串联质谱法同时测定畜禽肉中 46 种兽药的残留量	丁 利	202212	理化检验-化学分册, 58(12):1415-1424.	本研究提出了固相萃取一步式净化-超高效液相色谱-串联质谱法同时测定畜禽肉中磺胺类、喹诺酮类、大环内酯类和苯并咪唑类等 46 种兽药残留量的方法。可为畜禽肉中兽药多残留的定性及定量分析提供技术依据。

注：本表限填署名为本单位且作者是第一作者或通讯作者的论文、专著、译著或实践类教材。在“备注”栏中，可对相关成果的水平、影响力等进行简要补充说明。

IV-5 支撑条件						
IV-5-1 本专业学位点图书资料情况						
中文藏书 (万册)	外文藏书 (万册)	订阅国内专业 期刊(种)	订阅国外专业 期刊(种)	中文数据库数 (个)	外文数据库数 (个)	电子期刊 读物(种)
11.8	1.4	260	36	8	12	296
IV-5-2 其他支撑条件简况(限 600 字)						
<p>可介绍硬件设施、教学投入、学习保障、奖助学金、机构建设、制度建设、专职行政人员配置等方面。</p> <p>目前申请点拥有“稻谷及副产物深加工”国家工程研究中心(共建)，“水生资源食品加工”、“调味品发酵工程”和“预制菜”湖南省工程技术研究中心，“细胞化学”湖南省重点实验室，“名贵药用植物资源开发与利用”与“湘莲深加工”湖南省高校产学研基地，“粮油及副产物深加工”、“湘味餐调与预制湘菜”和“纳米技术与食品安全检测”湖南省研究生培养创新基地等科研教学平台 13 个，并形成了以“区域特色食品加工”“粮油工程”“食品功能因子挖掘与制造”“农产品营养与安全分析”为特色的科学研究方向，为创新型人才培养提供了重要支撑。</p> <p>以确保专硕培养质量，培养方案中设置了教学科研实践、学术活动、开题报告、中期检查和论文答辩等必修环节，实行培养过程控制管理。一是实行导师负责制，必要时可设副导师或指导小组，跨学科培养时，从相关学科中聘请副导师协助指导；二是以科学研究工作为主，重点培养学生独立从事科学研究和进行创造性研究工作的能力；三是因材施教，结合研究生的基础和特长，制定个人培养计划，为人才成长提供保障。同时配备 8 位专职行政人员和 3 位专职实验员提供教辅保障。本专业学位硕士生的年生均培养经费约 4.4 万/生·年。</p> <p>建立了完善的全日制非定向就业在校硕士研究生的奖助体系，包括国家助学金、国家奖学金、学业奖学金、其他奖学金、“三助一辅”岗位津贴等，导师科研津贴 6000~12000 元/生·学年，比例 100%；成绩突出的全日制非定向研究生，可申请国家奖学金，奖励标准为 20000 元/生学年；针对专业学位研究生，学校设立了“实践创新与创业能力提升计划”项目，以提升研究生实践创新能力和创业能力，提高专业学位研究生培养质量。</p>						

注：“中文藏书”“外文藏书”“订阅国内专业期刊”“订阅国外专业期刊”均为纸质书刊。

V 培养方案

V-1 培养目标（限 500 字）

结合办学定位与社会需求，简要介绍本申请点的人才培养目标，包括但不限于学生的政治素养、专业知识、实践能力、综合素质等方面。

本申请点是与功能食品原料生产、食品加工与制造、食品质量安全控制与监管、营养与健康食品开发等领域任职资格紧密关联的专业学位。本申请点的培养目标是培养具有高度历史使命感和社会责任感，根植家国情怀和敬业精神，具有食品科学、食品加工及食品营养的基础理论、实践技能和业务管理能力，了解学科前沿、研究进展及发展趋势，熟悉解决本领域产业问题的方法和技术手段，具备解决产业实际问题能力的高层次应用型人才，对本申请点学生的培养有如下要求：

（1）政治素养：培养学生具备坚定的政治信仰和正确的世界观、人生观，能够自觉践行社会主义核心价值观，具备良好的政治素养和道德品质。

（2）专业知识：学生应系统掌握食品与营养专业的基础理论和专业知识，了解食品与营养领域的最新研究成果和发展趋势，具备扎实的专业素养。

（3）实践能力：注重培养学生的实践能力和创新精神，通过实践教学和实践环节，提高学生的实验技能、数据处理和分析能力、实验设计能力等，使学生能够独立开展科学研究和技术创新。

（4）综合素质：培养学生具备较高的综合素质，包括良好的沟通表达能力、团队协作精神、自我学习和终身学习的能力、国际化视野等，以适应社会发展的需要。

V-2 培养方式与学制（限 100 字）

培养方式分为全日制和非全日制。全日制硕士研究生的学制为 3 年，最长学习年限一般不超过 5 年，其中休学创业的全日制硕士研究生最长学习年限不超过 7 年。非全日制硕士研究生的学制为 3 年，最长学习年限一般不超过 6 年。

V-3 课程设置与学分要求

序号	课程类别	课程名称	授课教师	学时/学分	开课学期	授课方式	考核方式	备注
1	专业必修课	现代食品营养学	王建辉	32/2	I	讲授	考试	
2	专业必修课	生化分离技术及应用	程云辉	32/2	I	讲授	考试	
3	专业必修课	高级生物化学	吴昊	32/2	I	讲授	考试	
4	专业必修课	Modern Food Chemistry（双语）	黄轶群	32/2	I	讲授	考试	
5	专业必修课	高级微生物学	蒋雪薇	32/2	I	讲授	考试	
6	专业必修课	营养流行病学	丁利	32/2	I	讲授	考查	
7	专业必修课	食品生物工程及应用	蔡勇建	32/2	I	讲授	考查	

8	专业必修课	食品毒理学	方 芳	32/2	I	讲授	考试	
9	专业必修课	食品安全案例	许 宙	32/2	I	讲授	考查	
10	专业选修课	农产品加工与贮藏工程技术及应用	李向红	32/2	II	讲授	考查	
11	专业选修课	现代基因工程	文 李	32/2	II	讲授	考查	
12	专业选修课	食品质量与安全控制专题	陈茂龙	32/2	II	讲授	考查	
13	专业选修课	功能性食品研究、开发与应用	王旭峰	32/2	II	讲授	考查	
14	专业选修课	现代纳米材料应用技术	方 芳	32/2	II	讲授	考查	
15	专业选修课	食品产业信息与网络技术	易翠平	32/2	II	讲授	考查	
16	专业选修课	现代发酵工程及应用	王发祥	32/2	II	讲授	考查	

学分要求（如课程学分设置标准、最低学分要求等）：

食品与营养专业硕士学位要求总学分 75 学分，其中：公共基础课最低 5 学分；专业必修课 18 学分；专业选修课最低 8 学分；专业实践 6 学分；学术活动 2 学分；开题报告 2 学分；学位论文 34 分。

V-5 培养环节与要求（限 1000 字）

简要介绍本申请点专业实践、开题报告、中期考核、学位论文等培养环节与要求。

1. 专业实践

具有 2 年及以上企业工作经历的专业学位研究生专业实践时间应不少于 6 个月，不具有 2 年企业工作经历的专业学位研究生专业实践时间应不少于 1 年。可由导师结合自身所承担的企事业单位科研课题，安排学生结合论文工作到现场进行专业实践；或进入企事业单位，参与科研或工程项目、技术岗位锻炼等；或在校内参与导师的科研、现场调研及实验研究。非全日制工程类硕士专业学位研究生则可结合自身工作岗位任务开展，考核合格计 6 学分。

2. 开题报告

参照《长沙理工大学关于攻读硕士学位研究生论文工作的若干规定》，研究生在导师指导下应在第三个学期结束前完成开题报告；除保密论文外，开题报告须邀请 3-5 位在相应研究领域有所建树的教师或专家参加论证并写出评语。开题报告合格者计 2 学分，不合格者须重新开题。

3. 中期考核

在第五学期结束前，由学位委员会成员组成的检查组对研究生进行学位论文中期考核，检查内容包括：①学位论文工作是否按开题报告预定的内容及计划进度进行；②已完成的研究内容及成果；③目前存在的或预期可能出现的问题，拟采用的解决方案等；④下一步的工作计划和研究内容，等。中期考核结论上交学院初次考核不合格者，可在 6 个月后申请再次考核，两次不合格者，视为自动终止学业，予以退学处理。

4. 学位论文

（1）内容要求：综合运用食品与营养专门知识、专业理论和科学方法，对拟解决的关键难题进行理论分析、实验研究和系统科学分析，提出解决办法。研究工作应能够体现作者的新观点、新认识、新技术或新方法，研究结果应获得一定深度的理论认识，获得关键技术的突破，研发出具有应用价值的产品，或提出能够解决食品与营养领域实际问题的可行方案。

（2）规范性要求：符合食品与营养专业论文基本的写作规范，条理清晰，逻辑严密，图表规范，数据真实，资料翔实；论文工作量饱满，正文一般包括国内外应用现状与发展趋势、问题的提出、拟解决问题的初步解释框架或一系列研究假设、问题的分析与解决方案的论证、研究结论与对策建议、参考文献等。

（3）工作量要求：学位论文必须由研究生独立完成，合作项目应明确以本人为主完成的部分。学位论文篇幅不少于 3 万字（不包括目录、参考文献和致谢等内容），参考文献不少于 50 篇，其中外文文献所占比例不少于 40%。

（4）成果要求：要求在北大中文核心收录期刊及以上公开发表与学位论文相关的学术论文 1 篇以上，或获得授权中国/国际发明专利 1 项以上。

V-6 其他说明（限 500 字）

学校制定了长沙理工大学专业学位研究生“实践创新与创业能力提升计划”和长沙理工大学学术学位研究生“科研创新和学术贡献力提升计划”，并累计投入资金 2000 余万元，持续实施“三个 100 工程”，即每年资助学术学位研究生科研创新项目 100 项以上，每年资助专业学位研究生实践创新创业能力提升项目 100 项以上，每年邀请国内外知名专家开展高水平学术讲座 100 场以上。经过几年的实践，我校研究生创新能力大幅提升，“两项计划”“三个 100 工程”效果显著。

食品与营养专业学位研究生培养实行“双导师”制，由校内导师和校外导师共同组成导师团队，共同参与研究生的培养过程。校内导师主要由具有专业学位硕士研究生招生资格的高校教师担任，主要负责研究生的学术规范训练，强化研究生的学术素养，尊重他人劳动成果，杜绝学术不端行为，同时与产业导师

保持联系，了解研究生的专业实践情况，协商研究生的指导工作；校外导师主要由有指导研究生进行实践活动能力的企事业单位的专业技术人员或高技能人才担任，为研究生提供实践经验和行业洞察，帮助研究生更好地理解和应用所学知识，提高研究生的实践能力和职业素养。

- 注：1. “课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课，可多填；授课教师为外单位人员的，在“备注”栏中填写其单位名称。
2. 核心课程可参照本专业学位类别《研究生核心课程指南》填写、延伸类课程根据本申请点人才培养特色填写。

VI 2023 年建设进展及其他说明

VI2023 年本专业学位类别建设进展情况补充。（限 800 字）

（一）师资队伍

2023 年引进青年博士 8 人。学院同期获批湖南省科技创新领军人才和湖南省青年科技人才项目各 1 人，获评“食品营养与安全”长沙理工大学优秀研究生导师团队和长沙理工大学优秀研究生导师各 1 项。

（二）科学研究

获批国家自然科学基金项目 4 项、科技部重点研发项目子课题 3 项；湖南省自然科学基金 7 项、省科技厅科技计划项目 5 项、省教育厅科学研究项目 4 项、长沙市自然科学基金 2 项。新增科研经费 1350 余万元。发表科研论文 93 篇，其中 SCI 论文 62 篇，ESI 高被引论文 2 篇；获省部级科研成果奖 3 项。

（三）产教融合

本申请点注重产教协同育人，以科研项目为载体，开展“团队+产学研实践”育人模式，将科研实践与专业教育深度融合，提升培养质量，服务产业与地方经济发展。获批湖南省纳米技术与食品安全检测研究生培养创新基地。在李锦记杯学生创新大赛、盼盼食品杯烘焙食品创意大赛和国家乳业技术创新中心创新大赛表现优异，获“作品三等奖”“最佳指导教师”“优秀组织单位奖”“最佳策划方案”等荣誉。

（四）社会服务

本申请点紧密围绕谷物副产物、淡水鱼、茶油等湖湘特色农产品资源开展高值化利用研究，产学研成果突出，相关科技成果支撑了金健米业、克明面业、大湖水殖、华文食品、贵太太茶油、彭记坊食品、喜味佳生物等上市或龙头企业的发展。

注：本表可填入本专业学位类别 2023 年在人才培养、师资队伍、科学研究、产教融合、社会服务等方面的工作进展，仅作为补充内容，不作为条件测算依据。

学位授予单位学位评定委员会审核意见：

该学位申请点紧密围绕食品营养健康行业领域国家和地方重大战略需求，面向行业企业工程实际，落实立德树人根本任务，锻造了一支以享受国务院特殊津贴专家领衔、湖南省杰青等省部级人才为骨干的一流师资队伍，建有稻谷及副产物深加工国家工程中心（共建）、“预制菜”和“水生资源食品加工”湖南省工程技术研究中心等国家级和省部级平台，瞄准区域特色农产品贮藏、加工和副产物综合利用，食品资源和功能因子开发利用及绿色制造等领域关键技术产出了高水平科技成果，直接服务于国家和地方居民大健康产业，形成了产教融合、校企协同育人的工程人才培养模式，为食品营养健康行业输送了大量骨干人才。

经校学位评定委员会审议，该申请点满足国家学位授权审核申请基本条件，同意推荐申报食品与营养硕士专业学位授权点。

主席：



(学位评定委员会章)



2024年 2月 20日

学位授予单位承诺：

本单位申报表中提供的材料和数据准确无误、真实可靠，不涉及国家秘密并可公开，同意上报。本单位愿意承担由此材料真实性所带来的一切后果和法律责任。

特此承诺。

法人代表：



(单位公章)

2024年 2月 20日