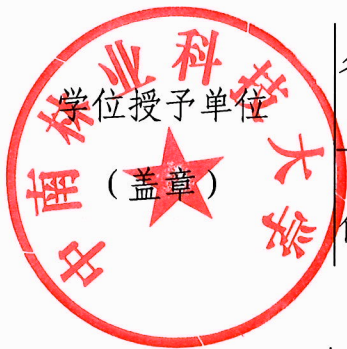


# 申请博士硕士专业学位授权点简况表



名称：中南林业科技大学

代码：10538

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 2 月 16 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。）

随着国民经济的发展，食物消费呈结构升级趋势，营养健康已上升为我国国民首要需求，食品工业正步入以营养健康为导向的高质量发展阶段。针对健康中国 2030、食品安全等国家重大战略需求和习总书记大食物观的战略部署，着眼食品营养健康研究与人才培养，对于促进我国食品产业核心关键领域的转型升级与实践创新发展，满足人民群众不断增长的食物消费和营养健康需求至关重要。目前国内的营养学专业培养的人才数量远远不能满足社会需求，与我国社会发展和人民生活水平不匹配。随着我国经济的飞速发展和人民生活水平的不断提高，国民对营养健康的需求与我国目前食品健康产业发展水平不足的矛盾日益突出，食品产业缺乏食品科学、营养学、工程学等多学科复合型人才。

本申请点于 2010 年获批食品加工与安全农业专业学位硕士点，我国于 2022 年 9 月将隶属于农业硕士专业学位类别的“食品加工与安全”领域升级为食品与营养专业学位类别，目前湖南省无该专业学位类别，该学位点的申报将填补湖南省食品与营养专业学位人才培养的空白。本申请点依托稻谷及副产物深加工国家工程研究中心、粮油深加工与品质控制湖南省重点实验室、特医食品加工湖南省重点实验室、林产可食资源安全与加工利用湖南省重点实验室等 11 家国家级省级科教平台，拥有大米深加工与综合利用国家重点领域创新团队、稻米深加工与综合利用农业部创新团队，在粮油深加工、森林食品开发、稻谷营养研究等方面优势明显。拥有食品科学与工程一级学科博士点，是湖南省“十四五”重点学科。本学位点立足湖南，面向全国，聚焦食品营养与健康、食品加工工程领域进行关键技术攻关和应用研究，建立食品与营养技术创新基地、专业人才培养基地、产业孵化基地。锚定湖南“三高四新”美好蓝图，为构建富有湖南特色和优势的现代化食品产业体系提供人才保障和技术支撑，进一步提升我国食品营养与健康产业和研究的发展水平，带动粮油深加工产业、森林食品产业、食品营养与健康产业的高质量发展。

**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. 人才培养**

申请点建立了完善的人才培养质量保障体系，以“培养计划-课程学习-学术活动-开题和中期考核-中期检查-预答辩-盲审-答辩”为主线，以“辅导员-任课教师-导师及指导小组成员”为引领，以国家工程研究中心、重点领域创新团队、省重点实验室和研究生联合培养基地为依托，以导师及指导小组承担的各类科研项目和各类奖助学金为保障，不断完善硕博研究生拔尖创新人才培养体系。目前，已有的专业学位点生源质量稳步提升，人才培养制度运行顺畅，取得了立德树人的明显成效，涌现出了一批以单杨院士为代表的杰出校友。近 5 年培养研究生 250 名，本科生 936 人，汪龙、石立民等优秀毕业生在服务食品营养、绿色食品加工、保障食品安全等方面做出了突出贡献，获评省级优秀硕士学位论文 7 篇，获湖南省教学成果奖 1 项，获国家大学生生命科学竞赛奖励 3 项。

### **2. 师资队伍**

申请点依托学校“树人学者”人才培养计划，深入优化师资队伍结构，定期开展各类导师培训，加强学校导师与行业导师的融合。申请点现有专任教师 43 人，其中正高级 17 人、副高级 16 人，博士 43 人，41 人具有行业经历；行（企）业教师 20 人，其中正高级 11 人、副高级 9 人，博士 14 人。申请点近年引进 12 名博士专任教师和 2 名“双聘院士”，培育国家级百千万工程“有突出贡献中青年专家”、湖南省科技创新领军人才、湖南省“杰青”等国家、省部级人才 12 人。

### **3. 科学研究**

申请点围绕两个专业领域展开应用基础研究、技术研发，建设结构合理的科研团队，以科技和产业需求为导向，积极推动成果转化。申请点近 5 年共计主持科研项目 231 项，其中纵向项目 164 项，到账经费 2768.19 万元，横向项目到账经费 1621 万元，年师均科研到账经费数 20.41 万元；发表学术论文 458 篇，其中一区 SCI 论文 100 余篇，获湖南省技术发明二等奖 1 项，梁希林业科技奖 1 项，成果转化和咨询服务到账经费 1107 万元，授权国家发明专利 80 余项，参与制定国家标准 3 个。举办国际国内学术会议 4 次，协办国内学术会议 6 次，开展学术交流 500 人次以上。

### **4. 产教融合**

申请点通过校企联动，整合校内外、国内外资源，已将湖南粮食集团、益海嘉里（湖南）粮油食品等国内大型食品企业与稻谷及副产物深加工国家工程研究中心联合共建研发平台与基地，构建了“四位联动”的研究生联合培养方式。申请点与金健米业股份有限公司、陈克明食品股份有限公司、岳阳市检验检测中心等多家食品企业组建了研究生创新培养基地。陈克明食品股份有限公司捐资 126 万元设立研究生教育基金，益海嘉里金龙鱼粮油食品股份有限公司和陈克明食品股份有限公司在本申请点分别设立金龙鱼奖学金和陈克明奖学金。

### **5. 社会服务**

申请点积极深入开展校企合作，深度参与企业技术攻关，协同解决企业技术瓶颈，解决生产中的实际问题。助力企业发展壮大和行业的持续健康发展。申请点前期与湖南助农米业有限公司、益海嘉里集团等

20 多家企业进行了食品营养、食品加工联合攻关，完成了智能靶向碾米及营养米制品产业化应用等 10 余项技术应用推广。申请点在营养米制品加工、粮油副产物综合利用、森林食品开发等领域具有重要影响，突破了主食营养与口感兼具的技术瓶颈；解决了副产物高效转化等关键技术问题；通过产学研合作技术攻关，解决地方及产业发展关键技术问题，累计培养、培训行业技术骨干与人才 1000 余人次，累计产生经济效益 50 亿元以上。

## **6. 学生就业**

申请点通过产教融合推进学生就业，近 5 年培养本科生 936 人，硕士研究生 248 人、博士研究生 2 人，培育了国家级和省级暑期“三下乡”研究生优秀实践团队。发表 SCI 收录论文 227 篇，EI 收录论文 24 篇，以本申请点为主要支撑的农业科学成为我校第一个进入 ESI 全球前 1% 的学科。毕业生就业率约 95%，其中 90% 以上的毕业生从事食品、生物、医药和环保等相关行业。

**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、目标**

充分发挥我校在粮油工程、食品营养与健康、森林食品等领域的优势，从国家食品、农林、医药等行业工程实际出发，坚持立德树人根本任务，培养政治素质过硬，基础理论功底扎实，专业技术能力和水平突出，具有较强工程技术创新创造能力和国际视野，善于解决复杂技术问题的食品与营养行业高层次应用型领军人才。

### **2. 未来 5 年的工作思路**

**专业方向设置：**坚持按照“需求导向、产教融合、特色引领、创新发展”的工程教育理念进行人才培养，首次招生人数达到 50 人以上，未来 5 年每年招生人数稳定在 60-80 人，并增加 1-2 个专业领域。

**思想政治教育规划：**以“立德树人”为根本任务，将“德才兼备”确定为人才培养目标，将思政课程与课程思政结合，构建“以人为本，立德树人，培养创新型、实践型高素质人才”的人才培养模式。充分发挥以单杨院士为学术代表、黑色经典创始人卢路成为行业代表等杰出校友的示范效应，实现“三全育人”，争取在培养德才兼备的高素质人才上取得显著成效。

**产教融合育人计划：**面向国家和湖南省食品与营养产业发展需求，持续深化产教融合育人机制，逐步建立“共建管理团队、共同科技攻关、共建导师团队、共建教学资源、共同指导学生”五位一体的育人模式，促进教育链、产业链、创新链互联互通，持续推进产学研深度融合培养食品与营养专业学位硕士研究生。依托已有湖南省研究生培养创新基地，推进科技攻关与人才培养协同创新发展。

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	基于我校在粮油深加工领域和森林食品工程领域的优势，深入贯彻落实大食物观，在稻米主食开发、稻谷副产物综合利用、鲜湿面工业化生产、森林食品开发等领域开展特色研究，建有稻谷及副产物深加工国家工程研究中心、粮油深加工与品质控制湖南省重点实验室、林产可食资源安全与加工利用湖南省重点实验室等科技平台以及大米深加工与综合利用国家重点领域创新团队。近五年获得湖南省技术发明二等奖 1 项、梁希林业科学技术奖 1 项。
食品营养与健康	基于我校在农林产品活性成分的生物功效研究与食品加工过程对营养成分的影响等优势，针对“健康中国 2030”规划纲要等重大战略需求，在稻谷加工副产物、林下可食资源活性物质的挖掘、结构解析、功效评价等领域开展特色研究，在稻谷营养因子挖掘与功效评价领域优势显著，依托稻谷及副产物深加工国家工程研究中心、特医食品加工湖南省重点实验室等科技平台，发表高水平论文 400 余篇，支撑农业科学成为我校第一个进入 ESI 全球前 1% 的学科。

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	17	0	0	6	5	3	3	0	17	0	17
副高级	16	0	5	6	3	1	1	0	16	0	16
中 级	10	7	3	0	0	0	0	0	10	0	8
其 他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总 计	43	7	8	12	8	4	4	0	43	0	41
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）			
33人 (76.74%)		7人 (16.28%)		41人 (95.35%)		9人 (20.93%)		17人 (39.53%)			

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	11	0	1	2	2	3	2	1	10	1
副高级	9	0	0	5	3	0	1	0	4	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	20	0	1	7	5	3	3	1	14	5

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	专任教师 人数		24	正高级职称 人数		11	副高级职称 人数		7
			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	林亲录	196604	博士	教授	国际期刊《Journal of Food Research》编委，国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟副理事长	9	5	5	28	20	5
2	周文化	196907	博士	教授	湖南省营养学会副理事长，湖南省食品科学技术学会常务理事	8	2	2	15	9	5
3	吴 伟	198109	博士	教授	中国食品科学技术学会全谷物分会第一届理事会理事	3	0	0	12	5	5
4	付湘晋	198010	博士	教授	《食品工业科技》《肉类研究》编委，湖南省调味料绿色制造工程技术研究中心主任	1	0	0	16	7	5
5	孙术国	197705	博士	教授	中国畜产品加工研究会理事，湖南省食品科学技术学会理事	1	0	0	12	5	5
6	陆 俊	197809	博士	教授	世界中医药联合会理事，湖南省药膳食疗研究会理事	0	0	0	10	4	4
7	张 琳	198405	博士	副教授	湖南省食品科学技术学会青年工作委员会委员，SCI 期刊 Frontiers in Nutrition 客座主编	0	0	0	9	4	4



**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） 名称二		食品营养 与健康	专任教师 人数		19	正高级职称 人数	6	副高级职称 人数	9		
			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	梁 盈	198101	博士	教授	湖南省食品科学技术 学会青年工作委员会 副主任委员	1	0	0	12	5	5
2	罗非君	196811	博士	教授	湖南省食品科学技术 学会常务理事	6	2	2	12	6	5
3	杨 涛	197509	博士	教授	湖南省食品科学技术 学会常务理事	3	0	0	13	7	5
4	李 文	198006	博士	教授	中国环境科学学会绿 色包装专业委员会委 员,湖南省食品科学技 术学会会员	0	0	0	6	3	3
5	杨谷良	197408	博士	副教授	Food Science and Human Wellness 第四 届编委会编委	0	0	0	6	2	2
6	刘 俊	198805	博士	副教授	湖南省化学化工学会 生物化工专业委员 会委员,湖南省食品科学 技术学会青年工作委 员会委员	0	0	0	7	2	2

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 骨干教师简介									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	林亲录	性别	男	出生年月	196604	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
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、食品科学、200206）				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，Lund University 访问学者，稻谷及副产物深加工国家工程研究中心主任，中南林业科技大学食品科学与工程学院院长，国家万人计划领军人才，国家百千万人才，国家有突出贡献中青年专家，享受国务院特殊政府津贴，国家重点创新领域“稻米深加工综合利用创新团队”首席专家，湖南省科技领军人才，湖南省 121 人才工程第一层次人选，湖南省食品科学学术带头人，湖南省粮食加工首席专家。主持国家级和省部级课题 30 项，获国家科技进步二等奖 2 项、省科技进步一等奖 3 项、省部级科技进步二等奖 2 项、省部级科技进步三等奖 4 项，发表论文 436 篇，专著 5 部，授权国家发明专利 133 件、国际专利 7 件、软件著作权 30 项，专利转让 1500 万元。</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	55		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	RALF1-FERONIA complex affects splicing dynamics to modulate stress responses and growth in plants	Science Advances, 2020, 21(6): eaaz1622. 引用次数：83 次；高被引热点论文			202005	通讯作者		
	论文	Dietary nutrition and gut microflora: A promising target for treating diseases	Trends in Food Science & Technology, 2018,75: 72-80. 引用次数：118 次；高被引论文			201812	通讯作者		
	论文	Rice bioactive peptide binding with TLR4 to overcome H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> -induced injury in human umbilical vein endothelial cells through NF-κB signaling	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2018, 66 (2): 440-448. 引用次数：128 次；高被引论文			201802	通讯作者		
	专利	Large-scale multifunctional machine for making rice noodles	美国发明专利，专利号：US11058122B2			202107	排名第一		

	专著	稻谷资源与利用	科学出版社 (ISBN978-7-03-060053-0), 总印刷册数: 4000	201901	第一主编
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)
	国家重点研发计划课题		味香协同提味增香关键技术及鲜香配料绿色制造	202211-202610	266
	国家重点研发计划课题		高效连续化米饭生产关键技术装备研发与示范	201807-202012	340
	长株谭国家自主创新示范区专项		全谷物营养米制品适度加工生产关键技术研究示范	201805-202105	500
	国家“万人计划”项目		国家万人计划科技创新领军人才	201805-202105	90
	现代服务业发展专项项目/湖南省发改委		粮油食品安全检测创新平台	201908-202108	200
近五年主讲课程情况 (限5门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201805-202005	导师专题		32	博士生
	202009-202212	现代粮食高效利用专题		32	博士生
	201809-202212	食品科学与工程导论 (双语)		16	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	周文化	性别	男	出生年月	196907	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（华南农业大学、食品科学、201106）					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，教育部工程教育认证专家，湖南省 121 人才，2012 年至 2013 年作为访问学者留学美国伊利诺伊大学香槟分校，湖南省特医食品加工重点实验室主任，湖南省食品香精香料工程技术研究中心主任，湖南省食品科学学科带头人。获湖南省教学成果二等奖 1 项（2019），主编高校教材 2 部，出版专著级课题和省部级项目 20 多项；获湖南省技术发明二等奖 1 项（2020），授权国家发明专利 16 项。2018 年以来，培养博士研究生 8 名，毕业 2 名，培养硕士研究生 15 名，其中毕业 9 名。担任湖南省科技服务团成员。技术成果先后在全国多个省市 10 多家企业推广应用，技术扶持 2 家企业成功上市，累计新增产值近亿元。</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	0	4	24		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	鲜湿面工业化生产关键技术及其智能化成套装备的研发与应用	湖南省技术发明二等奖			202005	排名第一	
		获奖	新工科建设背景下食品科学与工程类专业“项目中心课程”教学模式构建与实	湖南省教学成果二等奖			201909	排名第一	
		专著	鲜湿面工业化生产理论与技术	科学出版社			201901	排名第一	
		论文	Camellia oil enhances plasma antioxidant metabolism and improves plasma lipid metabolism in high-fat diet-fed rats	Natural Product Communications, 2022, 17(3): 1-9. 引用次数：1 次			202203	通讯作者	

	论文	Study on the antifungal mechanism of Chinese herbal extract on Botryosphaeria dothidea	Journal of Food Processing and Preservation, 2022, 46(5): e16631. 引用次数: 17 次	202204	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)
	湖南省自然科学基金区域联合基金项目		阳光玫瑰葡萄采后品质劣变及调控机理研究	202201-202412	10
	湖南省创新引领计划项目		华容芥菜高值化精深加工关键技术研究及应用示范	202201-202412	6
	湖南省创新引领计划项目		基于营养支持的米粉和面条专用调料加工关键技术研发与集成示范	202201-202412	10
	湖南省重点领域研发计划项目		特色预制包装食品标准化生产技术及其专用调味料研究与产业化	202001-202312	100
	横向项目/湖南省嘉品嘉味生物科技有限公司		调味品研制与开发	201901-202212	30
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201801-202212	食品原料学		32	本科生
	201801-202212	食品原料品质控制技术		40	硕士生
	201801-202212	食品生物技术专题 (部分)		8	博士生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	王伟	性别	男	出生年月	198109	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
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、201003）					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，承担 1 门硕士研究生专业课和 3 门本科生专业课的教学，主持完成湖南省教改项目 1 项，以第一作者或通讯作者发表教改论文 3 篇。主持完成国家自然科学基金项目 2 项，主持完成国家重点研发子课题、农业公益性行业专项子课题等省部级项目 7 项。2018-2022 年以第一作者或通讯作者发表科研论文 33 篇，其中 SCI 收录论文 14 篇（中科院一区论文 9 篇，中科院二区论文 5 篇），EI 收录论文 8 篇，以第一完成人授权国家发明专利 8 项。入选湖南省和江苏省“三区”科技人才、江苏省“双创计划”科技副总。指导硕士研究生完成校级研究生科技创新基金资助项目 4 项，担任中国食品科学技术学会全谷物分会第一届理事会理事。</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	33		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	Effects of rice bran rancidity on oxidation, structural characteristics and interfacial properties of rice bran globulin	Food Hydrocolloids, 2021, 110, 106123. 引用次数：41 次			202101	第一作者，通讯作者		
	论文	Rancidity-induced protein oxidation affects the interfacial dynamic properties and the emulsion rheological behavior of rice bran protein	Food Hydrocolloids, 2022, 131, 107794. 引用次数：7 次			202210	通讯作者		
	论文	Effect of rice bran rancidity on the emulsion stability of rice bran protein and structural characteristics of interface protein	Food Hydrocolloids, 2021, 121, 107006. 引用次数：30 次			202112	通讯作者		

	论文	Effects of rice bran rancidity on the oxidation and structural characteristics of rice bran protein	LWT-Food Science and Technology, 2020, 120, 108943. 引用次数: 56 次	202002	通讯作者
	论文	Effects of oxidative modification by 13-hydroperoxyoctadecadienoic acid on the structure and functional properties of rice protein	Food Research International, 2020, 132, 109096. 引用次数: 32 次	202006	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		米糠酸败引起的蛋白质氧化对米糠蛋白营养品质影响及机理研究	201801-202112	60
	国家重点研发计划子课题		食品安全监管大数据体系构建	201812-202112	60
	产学研合作项目		一种提高米糠蛋白功能性质的方法	202107-202406	6
	产学研合作项目		一种利用氧化胁迫制备富含 $\gamma$ -氨基丁酸发芽糙米的方法	202112-202412	4.5
	产学研合作项目		一种发芽糙米重组米方便米饭及其制作方法	202112-202412	4.5
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201802-202207	蛋白质化学与工艺学		32	硕士生
	201809-201811	粮食品质分析		32	本科生
	201802-202207	油脂加工工艺学		32	本科生
	201802-202207	现代食品加工新技术		24	本科生
	201809-202212	天然产物提取技术		24	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	付湘晋	性别	男	出生年月	198010	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程
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、200906)				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，中南林业科技大学食品科学与工程学院副院长，湖南省调味料绿色制造工程技术研究中心主任，副主编国家规划教材 1 部（《食品工艺学》）；湖南省普通高等学校中青年骨干教师，湖南省优秀硕士学位论文指导教师；2015-2016 年美国北卡州立大学访问学者，2018 年国家自然科学基金委员会兼聘工作人员；发表 SCI 论文 30 余篇，第一发明人授权发明专利 6 件；2018-2022 年已培养硕士研究生 7 人，在读硕士研究生 9 人，在读博士研究生 1 人；湖南省“三区”科技人才，产业化转化 1 件，现担任《食品工业科技》青年编委会主任委员，《肉类研究》编委，国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟副秘书长。</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	3	24	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	Metabolites analysis for cold-resistant yeast (Wickerhamomyces anomalus) strains own antioxidant activity on cold stored fish mince	Food Chemistry, 2020,303, 125368. 引用次数：6 次		202001	通讯作者			
	论文	Effect of staphylococcus aureus contamination on the microbial diversity and metabolites in wholewheat sourdough	Foods, 2022, 11(13): 1960. 引用次数：1 次		202207	通讯作者			



	论文	Effect of <i>Saccharomyces uvarum</i> on lipid oxidation and carbonyl compounds in silver carp mince during cold storage	Food Science & Nutrition, 2019, 7(7): 2404-2411. 引用次数: 7 次	201907	通讯作者
	案例	三起米粉中毒事件的比较分析	中国专业学位案例库收录	202012	第一作者
	专利	一种富含多不饱和脂肪酸的鱼头膏的生产方法	发明专利, 专利号: ZL201511013991.8	201908	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		新型呈味肽高通量筛选及靶向酶解技术研究	202211-202610	59.86
	湖南省重点领域研发计划项目		水产品加工副产物高值化利用技术与示范	202201-202412	25
	长沙市重大专项		高镉、低值稻米高值化利用技术与产业化	202006-202306	250
	湖南省自然科学基金面上项目		酵母醛代谢酶对胃肠道中脂质氧化产物 RCCs 的清除活性及机制研究	201901-202112	10
	产学研合作项目		茶籽油产品研发	202005-202404	2
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201802-201907	食品安全评估		32	硕士生
	202002-202007	现代食品高新技术		32	硕士生
	202102-202207	食品物性技术		32	硕士生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	孙术国	性别	男	出生年月	197705	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（华中农业大学、农产品加工及贮藏工程、201206）				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。主要从事食品贮藏与保鲜、谷物科学以及功能食品的研究。已主持国家级项目 2 项，省部级重点研发项目 2 项、市校联合项目、横向课题各 10 项。近五年，以第一/通讯作者在 <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i>、<i>Molecular nutrition food research</i>、<i>Journal of Cereal Science</i> 等杂志发表论文 30 余篇，授权发明专利 10 项。培养在读博士研究生 1 名，在读硕士研究生 12 名，毕业 5 名。担任国家科技部、湖南省、江西省、四川省及长沙市科技部门等项目评审专家，曾担任西藏自治区柔性引进人才。主要学术兼职有：中国畜产品加工协会理事，湖南省食品科学技术学会理事。担任 <i>Journal of cereal science</i>、<i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>、<i>Journal of Food Composition and Analysis</i> 等多个期刊审稿人。</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	8		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	Preservation mechanism of high concentration carbon dioxide-controlled atmosphere for paddy rice storage based on quality analyses and molecular modeling tools	Journal of Cereal Science, 2019, 85, 279-285. 引用次数：10 次			201902	第一作者		
	论文	iTRAQ-based quantitative proteomics analysis reveals the molecular mechanism of controlled atmosphere storage for Tibetan hull-less barley ( <i>Hordeum vulgare</i> L) preservation	Journal of Cereal Science, 2020, 96: 103132. 引用次数：2 次			202011	通讯作者		

	论文	Systematic evaluation of the physicochemical properties and the volatile flavors of yak meat during chilled and controlled freezing-point storage	Journal of Food Science and Technology, 2020, 57: 1351-1361. 引用次数: 9 次	202004	第一作者
	论文	An efficient TP-FRET-based lysosome-targetable fluorescent probe for imaging peroxynitrite with two well-resolved emission channels in living cells, tissues and zebrafish	Analytica Chimica Acta, 2020, 1100: 200-207. 引用次数: 32 次	202003	第一作者
	专利	一种具有抗氧化活性的牦牛奶渣多肽的制备方法	发明专利, 专利号: ZL202010891460.3	202203	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)
	西藏自治区科技重大专项		藏香猪、牦牛等生鲜肉冷链物流关键技术研究	201904-202104	24
	西藏自治区中央引导地方科技发展专项		西藏优势畜肉发酵食品制造关键技术研发与产业化	202206-202506	28
	湖南省重点领域研发计划项目		传统谷物休闲食品标准化生产关键技术研究及新产品创制	202201-202406	25
	产学研合作项目		传统炒米休闲食品标准化生产关键技术研究	202006-202106	10
	产学研合作项目		牦牛乳冰淇淋加工关键技术研究	202104-202604	5
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	202202-202207	食品加工过程控制专题		16	硕士生
	201902-202107	食品加工过程控制专题		32	硕士生
	202202-202208	食品工艺学		64	本科生
	202202-202208	食品工艺学实验		32	本科生
	202202-202208	专业生产实习 (食品科学与工程)		128	本科生

II-5 骨干教师简介									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	陆俊	性别	男	出生年月	197809	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（中南林业科技大学、森林食品加工与利用、201806）				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，硕士生导师，中南林业科技大学药食同源功能食品研究所所长，中南林业科技大学思政教学名师，从事生物制药、保健食品研究与开发工作近 20 年。湖南省一流本课程负责人，中南林业科技大学网上教学先进个人，中南林业科技大学优秀党务工作者，中南林业科技大学优秀共产党员。加拿大不列颠哥伦比亚大学公派访问学者，参与和主持国家和省级科技项目近 10 余项，发表论文 25 篇，招收培养研究生 10 名。人社部专家服务基层重点联系专家，湖南省三区科技人才，湘西特聘专家，湖南保健食品评审专家，湖南省高新技术企业评审专家，国家注册营养师，世界中医药联合会理事，湖南省营养学会理事。</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	0	4	25	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	Phenolic composition, antioxidant, antibacterial and anti-inflammatory activities of leaf and stem extracts from <i>Cryptotaenia japonica</i> Hassk	Industrial Crops and Products, 2018, 122: 522-532. 引用次数：21 次		201810	第一作者		
		论文	Leaf and flower extracts of six <i>Michelia</i> L.: polyphenolic composition, antioxidant, antibacterial activities and in vitro inhibition of $\alpha$ -amylase and $\alpha$ -glucosidase	Chemistry & Biodiversity, 2022, 19(3):202100894. 引用次数：0 次		202203	通讯作者		

	论文	Phenolics profile and protective effect on injured HUVEC cells of epicarp extracts from kadsura coccinea	Foods, 2022, 11(4): 556 引用次数: 0 次	202202	第一作者
	论文	体外模拟胃、肠消化对 6 种黑色食品抗氧化成分及其活性的影响	食品科学, 2018, 39(5):47-56. 引用次数: 66 次	201803	第一作者
	专著	侗邑神草-黑老虎生物活性及产品加工研究	湖南科学技术出版社	202109	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)
	国家林草局科技创新与发展研究项目		特色林果黑老虎活性成分与综合利用关键技术研究	202007-202306	20
	湖南省科技厅省市联合基金项目		基于代谢组学黑老虎多酚及其护肝活性研究	202201-202412	5
	长沙市自然科学基金项目		黑老虎多酚对HUVEC氧化应激损伤的保护作用及机理研究	202007-202206	10
	湖南省林业厅林业科技创新项目		三叶木通综合利用及深加工关键技术研究	201709-202010	5
	湖南省教育厅优秀青年项目		有色米多酚对Caco-2细胞氧化应激的保护作用及机制研究	201707-202012	4.2
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201903-202207	食品营养与功能评价		32	硕士生
	201909-202112	森林食品概论		32	本科生
	202203-202207	森林食品学		32	本科生
	201909-202112	粮食品质分析		56	本科生
	201809-202212	粮油生产安全技术		32	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品加工工程							
姓名	张琳	性别	女	出生年月	198405	专业技术职务	副教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）			博士(中南大学、应用化学、201306)				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，稻谷及副产物深加工国家工程研究中心副主任，特医食品加工湖南省重点实验室副主任，湖南省湖湘青年英才，湖南省青年骨干教师，湖南省食品科学技术学会青年工作委员会委员，科技部创新团队骨干成员，湖南省教学成果二等奖 1 项（第三）。主持国家及省部级项目 10 项，发表论文 30 余篇，其中 SCI 论文 26 篇，EI 2 篇，授权国家发明专利 3 项、国际发明专利 2 项，获得湖南省自然科学一等奖 1 项（第三），湖南省技术发明二等奖 1 项（第五）。美国加州州立大学洛杉矶分校访问学者，培养硕士研究生 9 人，毕业 4 人，其中 1 人获得国家奖学金。湖南省“三区”人才，科技特派员，湖南省保健食品专家库专家，Frontiers in Nutrition 杂志客座主编。</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	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	Computational screening for new neuroprotective ingredients against Alzheimer's disease from bilberry by cheminformatics approaches	Frontiers in Nutrition, 2022, 9:1061552. 引用次数：1 次			202212	通讯作者		
	论文	DHPA protects SH-SY5Y cells from oxidative stress-induced apoptosis via mitochondria apoptosis and the Keap1/Nrf2/HO- 1 signaling pathway	Antioxidants, 2022, 11(9):1794. 引用次数：6 次			202209	通讯作者		

	论文	Effect of ginkgo biloba powder on the physicochemical properties and quality characteristics of wheat dough and fresh wet noodles	Foods, 2022, 11,698. 引用次数: 10 次	202203	通讯作者
	专利	一种基于酪氨酸的肠溶性杂化水凝胶的制备方法	发明专利, 专利号: ZL201710229004.0	201905	排名第一
	专利	一种苯丙氨酸/明胶基缓释复合膜	发明专利, 专利号: ZL202110893929.1	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)
	国家自然科学基金青年项目		自组装多肽纳米管对 APP/PS1 转基因小鼠脑内不同 A $\beta$ 聚集物的分型成像和靶向给药研究	201601-201812	18
	湖南省青年科技人才项目		湖南省青年科技人才(荷尖人才, 张琳)	202209-202509	30
	湖南省自然科学基金面上项目		米糠黄酮抑制 A $\beta$ 诱导的 SH-SY5Y 细胞中 Tau 蛋白过度磷酸化的分子机制研究	202201-202412	5
	湖南省教育厅科学研究优秀青年项目		自组装寡肽/食品胶杂化水凝胶对 SOD 酶的肠道控制释放作用及机制研究	202009-202309	4.2
	湖南省科技厅科普专项		特殊食品科普活动与推广	202106-202206	5
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201902-202207	高级食品化学		32	硕士生
	201802-202207	食品工程原理		56	本科生
	201802-202207	食品工程原理课程实验		16	本科生
	201802-202207	食品工程原理课程实习		15	本科生
	201802-202207	食品工程原理课程设计		15	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	梁盈	性别	女	出生年月	198101	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士(厦门大学、生物医学、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。湖南省科技领军人才、湖南省杰出青年基金获得者，“湖湘青年英才”计划支持人选，青年芙蓉学者，“树人学者”青年特聘教授，湖南省营养学会常务理事，科技部重点领域创新团队骨干成员，全国食品生产许可证审查专家。主要讲授本科食品生物化学课程，研究生现代营养学课程。主持国家和省级科技项目 17 项，发表科研论文 90 余篇，出版专著 2 部，以第一发明人授权国家发明专利 10 项，获湖南省科技进步一等奖 1 项，美国国立卫生研究院国家公派访问学者，培养研究生 12 名。担任中共湖南省委南山县及双牌县科技特派专家和三区人才。担任国际顶级学术期刊 Critical Reviews in Food Science &amp; Nutrition 等特邀审稿专家。</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	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	The rice bran peptide KF-8 extends the lifespan and improves the healthspan of Caenorhabditis elegans via skn-1 and daf-16	Food & Function, 2022,13(5):2427-2440 引用次数：5 次			202203	通讯作者	
		论文	Effects of ferulic acid, a major component of rice bran, on proliferation, apoptosis, and autophagy of HepG2 cells	Food Research International, 2022, 161:111816. 引用次数：10 次			202211	通讯作者	
		论文	High animal protein diet and gut microbiota in human health	Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021, 62(22):6225-6237 引用次数：42 次			202103	通讯作者	



	论文	Revealing the antiaging effects of cereal and food oil derived active substances by <i>Caenorhabditis elegans</i> model	Food & Function, 2021, 12(8):3296-3306 引用次数: 5 次	202104	通讯作者
	论文	Active peptide KF-8 from rice bran attenuates oxidative stress in a mouse model of aging induced by d-galactose	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2020, 68(44):12271-12283. 引用次数: 24 次	202011	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		食用微生物结构组分及代谢物功能挖掘与功效机制研究	202211-202610	66
	湖南省科技创新平台与人才计划 (人才类) 项目		2022 年省科技创新领军人才	202209-202509	24
	湖南省自然科学基金杰出青年项目		米糠抗氧化肽通过 TLR4 通路调控巨噬细胞极化改善心血管疾病的作用机制研究	202101-202312	50
	湖南省自然科学基金面上项目		米糠活性肽靶向结合 TLR4 通过 NF- $\kappa$ B 通路抑制内皮细胞氧化应激的机制研究	202001-202212	10
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201809-202212	食品生物化学		48	本科生
	201809-202212	食品生物化学实验		16	本科生
	201809-202112	分子营养与保健		32	硕士生
	202209-202212	现代食品营养学		32	硕士生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	罗非君	性别	男	出生年月	1968 11	专业技术 职 务	教授	所在院系	食品科学与工程
最终学位或最后学历 （包括学校、专业、时间）		博士（中南大学、病理生物学、200107）					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，先后在法国国家科学研究中心完成博士后研究，在英国剑桥大学病理系从事癌变分子机理研究工作。主要研究领域包括疾病发生的信号转导通路与关键的靶基因、天然提取物抗癌的分子机理、蛋白质、多肽的结构与功能研究等。从事教学近 30 年，目前承担 2 门本科生的教学任务，1 门研究生的教学任务和 1 门博士研究生的教学任务。共发表 SCI 论文 150 余篇，作为课题负责人获国家自然科学基金面上项目 2 项，国家重大课题子课题 1 项，作为研究骨干参与国家自然科学基金 7 项及多项国家重大研究课题包括“863”、“973”、“八五”攻关到“十五”攻关等。曾获北美华人生物科学学会青年学者奖，国内省部级奖 4 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				
		0	0	1	1	30		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	Dietary supplementation of octacosanol improves exercise-induced fatigue and its molecular mechanism	Journal of Agricultural & Food Chemistry, 2021, 69(27):7603-7618. 引用次数：14 次			202107	通讯作者	
		论文	You are affected by what your parents eat: Diet, epigenetics, transgeneration and intergeneration	Trends in Food Science & Technology, 2020, 100: 248-261. 引用次数：17 次			202007	通讯作者	
		论文	Targeting lncRNA/Wnt axis by flavonoids: A promising therapeutic approach for colorectal cancer	Phytotherapy Research, 2022, (36)11: 4024-4040. 引用次数：3 次.			202211	通讯作者	

	论文	$\delta$ -Tocotrienol induces apoptosis and inhibits proliferation of nasopharyngeal carcinoma cells	Food & Function, 2021,12(14): 6374-6388 引用次数: 9 次	202107	通讯作者
	论文	Targeting AMPK signaling by dietary polyphenols in cancer prevention	Molecular Nutrition & Food Research, 2022, 66(2): e2100732. 引用次数: 14 次	202112	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		动物源功能性蛋白/肽挖掘和生物活性作用机制研究	202211-202610	62
	湖南省自然科学基金面上项目		持续高脂饮食对小鼠后代的影响及其跨代传递的分子机理	201801-202012	5
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201809-202212	高级食品生物技术		32	硕士生
	201809-202212	食品科技论文写作		32	本科生

II-5 骨干教师简况									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	杨涛	性别	男	出生年月	197509	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
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、园艺产品采后科学与技术、200806）				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，先后担任博士研究生的《食品生物技术专题》、硕士生《食品安全与质量控制》等教学工作，科研上主要从事食品微生物代谢调控的基础研究与固态发酵的应用研究，发表 SCI 论文 40 余篇，获国家发明专利授权 26 项，获国家科技进步二等奖 1 项、湖南省科技进步一等奖 2 项、教育部科技进步二等奖 1 项、湖南省科技进步二等奖 1 项，培养博士研究生 3 名，硕士研究生 13 名，毕业 7 名。担任湖南省食品科学与技术学会常务理事，华泽集团技术总顾问，金东集团高级顾问，重庆江小白总裁特别助理，湖南南洲酒业有限公司总工程师。</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	1	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	Effects of the proteins of indica rice and indica waxy rice on the formation of volatiles of sweet rice wine	International Journal of Food Science and Technology, 2022,57 (6):3604-3615 引用次数：4 次			202203	通讯作者		
	论文	Hypertension of liver-yang hyperactivity syndrome induced by a high salt diet by altering components of the gut microbiota associated with the glutamate/GABA-glutamine cycle	Frontiers in Nutrition, 2022,9. 引用次数：2 次			202208	通讯作者		

	论文	Intestinal microbiota-mediated dietary fiber bioavailability	Frontiers in Nutrition, 2022,9. 引用次数: 3 次	202210	通讯作者
	论文	Quality improvement of sweet rice wine fermented with <i>Rhizopus delemar</i> on key aroma compounds content, phenolic composition, and antioxidant capacity compared to <i>Rhizopus oryzae</i>	Journal of Food Science & Technology, 2022, 59(6):2339–2350. 引用次数: 3 次	202108	通讯作者
	专利	一种 $\gamma$ -谷维素包埋液及制备方法和速溶奶粉及制备方法	发明专利, 专利号: ZL201910068821.1	202205	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)
	湖南省重点领域研发计划项目		湘产浓香型白酒品质提升和安全关键技术的研究和应用	202009-202209	20
	横向课题/珍酒李渡酒业		高温制曲产酱香物质基础及其分子机理	202006-202206	30
	横向课题/珍酒李渡酒业		李渡典型特香型白酒品质形成及机理	202008-202207	60
	横向课题/贵州省赤水河畔酱香型白酒研究中心		酱香型白酒分子构象解析、生物活性和作用机理研究	202003-202403	25
	湖南省行业科研项目		湘酒市场监管现状分析及产业发展与示范研究	202010-202210	3
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201909-202212	食品生物技术专题		32	博士生
	201909-202212	食品安全与质量控制		32	硕士生
	201803-201906	专业英语		16	硕士生
	201810-202212	食品生物技术		32	本科生

II-5 骨干教师简介									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	李文	性别	男	出生年月	198006	专业技术职务	教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（中南大学、生物信息物理学、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，硕士生导师，主要从事天然产物抗肿瘤的筛选及抗肿瘤机制研究、食品安全与保鲜和食品废弃物资源化利用等方面的研究。指导本科生获国家大学生创新性实验计划 1 项和全国大学生生命科学竞赛一等奖(2022, 科学探究类)等 10 余项。近年以第一或通讯作者在 <i>Molecular Cancer</i>、<i>Bioresource Technology</i>、<i>Journal of Advanced Research</i> 等期刊发表相关论文 50 余篇；主持科技部中国—非洲伙伴研究所交流项目 1 项、国家重点研发计划政府间国际科技创新合作/港澳台科技创新合作重点专项课题 1 项、湖南省重点研发项目 2 项、湖南省自然科学基金 2 项、湖南省教育厅重点项目 1 项、中国博士后基金 1 项等。培养硕士 6 名，毕业 3 名。</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	5	43	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	Liquid biopsy in lung cancer: significance in diagnostics, prediction, and treatment monitoring	Molecular Cancer, 2022, 21 (1):25. 引用次数：96 次		202201	第一作者		
		论文	Enhanced treatment of organic matters in starch wastewater through Bacillus Subtilis strain with polyethylene glycol modified polyvinyl alcohol/sodium alginate hydrogel microspheres	Bioresource Technology 2022, 347:126741. 引用次数：11 次		202203	通讯作者		
		论文	Comprehensive analysis to identify DLEU2L/TAOK	Molecular Therapy - Nucleic Acids, 2021, 23: 702-718. 引用次数：30 次		202105	通讯作者		

		1 axis as a prognostic biomarker in hepatocellular carcinoma			
	论文	Association of MMP9-1562C/T and MMP13-77A/G polymorphisms with non-small cell lung cancer in southern Chinese population	Biomolecules, 2019, 9(3), 107. 引用次数: 125 次, 1% ESI 高倍引论文	201903	第一作者
	论文	Towards improvements for enhancement the productivity and color value of monascus pigments: A critical review with recent updates	Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2022, 62(26): 7139-7153. 引用次数: 24 次	202106	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)
	湖南省重点领域研发计划项目		USP14/UCH-L5 协同去泛素化调控 NCOA1 促进肺癌免疫逃逸机制	202101-202212	50
	湖南省教育厅重点项目		大米活性肽靶向 NF-KB 相关通路抑制 Alb-Cmyc 小鼠自发成瘤肝癌机制研究	202201-202401	5.6
	湖南省自然科学基金		miRNA200 家族在非小细胞肺癌中的作用及分子机制研究	202001-202211	5
	国家重点研发计划政府间国际科技创新合作/港澳台科技创新合作重点专项课题		砷黄铁矿生物氧化过程电子传递和物质能量转化机制	201911-202211	60.25
	湖南省重点领域研发计划项目		微生物-生物质纳米多孔炭复合修复土壤重金属关键技术研究与示范	201701-201912	20
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		32	本科生
	202103-202106	食品质量安全学		32	本科生
	202003-202006	基因工程		32	本科生
	201903-202006	基因工程		32	本科生
	201809-201812	发酵工程		32	本科生

II-5 骨干教师简介									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	杨谷良	性别	男	出生年月	197408	专业技术职务	副教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士（中南林业科技大学、森林培育、201712）				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，承担食品生物技术、分子生物学、基因工程、细胞生物学、细胞工程等课程的教学任务。专注于柑橘黄酮类化合物的高效制备与生物活性研究，主持了国家自然科学基金面上项目、科技部高端外国专家项目等项目多项，发表 SCI 收录学术论文 30 多篇。其中，通过构建熊果酸的 PROTAC 单元，证实了该化合物具有靶向 MDM2 的活性。这是迄今为止唯一公开发表以天然产物构建 PROTAC 单元并开展作用靶点的研究。近年来，共招收硕士研究生 6 人，毕业 2 人。</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	2	28	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			
	专利	一种茶中糖苷结 合态香气前体物 质的制备分离方 法	发明专利 ZL202010760040.1		202007	排名第一			
	论文	Resveratrol alleviates rheumatoid arthritis via reducing ROS and inflammation, inhibiting MAPK signaling pathways, and suppressing angiogenesis	Journal of Agricultural & Food Chemistry, 2018, 66: 12953-12960. 引用次数: 131 次		201812	第一作者			
	论文	Potential application of proteolysis targeting chimera (PROTAC) modification technology in natural products for their targeted protein degradation	Food Science and Human Wellness, 2022, 11(2): 199-207 引用次数: 2 次		202203	第一作者			



	论文	Protective effect of tangeretin and 5-hydroxy-6,7,8, 3',4'-pentamethoxyflavone on collagen-induced arthritis by inhibiting autophagy via activation of the ROS-AKT/mTOR signaling pathway	Journal of Agricultural & Food Chemistry, 2021, 69(1): 259-266. 引用次数: 6 次	202101	第一作者
	论文	Nobiletin prevents trimethylamine oxide-induced vascular inflammation via inhibition of the NF-κB/MAPK pathways	Journal of Agricultural & Food Chemistry, 2019, 67(22): 6169-6176. 引用次数: 41 次	201901	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)
	湖南省自然科学基金面上项目		橘皮素靶向 CLOCK/BMAL1 调控昼夜节律失调的作用机制研究	202101-202312	5
	湖南省教育厅重点项目		橘皮黄酮的高密度发酵转化及其通过调节肠道菌群抑制 TMA 生成的机理研究	202001-202312	5.6
	横向项目/广东深融生态产业有限公司		化橘红及桑叶食用、药用相关系列产品的专项生产工艺研究	202204-202403	19
	人才引进项目/中南林业科技大学		橘皮多甲氧基黄酮类化合物的结构修饰与生物活性研究	202001-202512	20
	横向项目/涟源康麓生物科技有限公司		柑橘 NHDC 预防肥胖的分子机制解析	202105-202304	17
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201809-201912	细胞工程		32	本科生
	201809-201812	细胞及细胞工程大实验		30	本科生
	201802-201807	细胞生物学实验		36	本科生
	201802-201807	细胞生物学		48	本科生
	202009-202212	食品生物技术		24	本科生

II-5 骨干教师简介									
领域（方向）名称		食品营养与健康							
姓名	刘俊	性别	男	出生年月	198805	专业技术职务	副教授	所在院系	食品科学与工程学院
最终学位或最后学历（包括学校、专业、时间）		博士（南京工业大学，生物化工，201706）				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、湖湘青年英才、湖南省骨干青年教师、湖南省教育厅优秀青年、湖南省生物化工专业委员会委员、湖南省食品科学技术学会青年委员；主讲本科生课程《食品生物化学》、《食品生物化学实验》和《食品科技论文写作》。主持/参与国家自然科学基金项目、国家重点领域研发计划项目、湖南省重点领域研发计划项目、湖南省自然科学基金、农业部等开放性项目超 15 项，在 <i>Bioresource Technology</i>、<i>Journal of Agricultural &amp; Food Chemistry</i>、<i>Food Microbiology</i> 等国际期刊发表高质量 SCI 学术论文 15 篇，授权/申请国内专利 9 项。2018 年以来，培养硕士研究生 7 人，毕业 2 人；<i>Food Chemistry</i>、<i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> 等国际期刊长期审稿人，<i>Frontiers in Microbiology</i> 等期刊专刊编辑，湖南微著生物科技股份有限公司和湖南汇湘轩生物科技股份有限公司技术顾问。</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	9			
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	Enhancement of <i>Monascus</i> pigment productivity via a simultaneous fermentation process and separation system using immobilized-cell fermentation	Bioresource Technology, 2019, 272:552-560. 引用次数：36 次。			201810	第一作者		
	论文	Disruption of the ergosterol biosynthetic pathway results in increased membrane permeability, causing overproduction and secretion of onextracellular monascus pigments in submerged fermentation	Journal of Agricultural & Food Chemistry, 2019, 67(49):13673-13683. 引用次数：26 次。			201910	第一作者		

	论文	Regulation of secondary metabolite biosynthesis in <i>Monascus purpureus</i> via cofactor metabolic engineering strategies	Food Microbiology, 2021, 95: 103689. 引用次数: 23 次	202011	通讯作者
	专利	一种提高发酵液中红曲色素色价的方法	发明专利, 专利号: ZL 201910239058.4.	202211	排名第一
	专利	一种提高红曲霉菌胞外色素的方法	发明专利, 专利号: ZL 201811119712.X.	202107	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基金项目		红曲霉关键 <i>chs</i> 基因调控红曲色素和桔霉素合成的作用机制	202201-202412	30
	湖南省青年科技人才项目		湖南省青年科技人才 (荷尖人才, 刘俊)	202209-202509	30
	湖南省自然科学基金面上项目		<i>Chs</i> 基因对红曲色素和桔霉素合成代谢的调控作用	202101-202312	5
	湖南省重点领域研发计划项目		低桔霉素红曲米产品研发与示范	201909-202209	200
	湖南省自然科学基金青年基金项目		高产 <i>Monacolin K</i> 和 <i>Citrinin-free</i> 红曲菌的构建及发酵调控技术	201801-201912	5
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间	课程名称		学时	授课对象
	201909-201911	食品科技论文写作		32	本科生
	202009-202012	食品生物化学、食品生物化学实验		64	本科生
	202109-202111	食品生物化学		48	本科生
	202209-202212	食品生物化学、食品生物化学实验		64	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、国家自然科学基金奖、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	谭 斌	197210	食品营养与健康	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员	19	博士, 国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员, 二级研究员, 国家高层次人才, 美国康奈尔大学高级访问学者。中国食品科学技术学会常务理事, 中国粮油学会面制品分会副理事长, 国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟副理事长, 国家小麦加工产业技术创新中心主任, 国家科技部“十三五”食品产业科技创新规划起草组成员, 国家科技部“十三五”重点研发计划项目实施方案编写组成员。
2	谭著明	196603	食品加工工程	研究员	湖南省林业科学院林下经济研究所所长	16	博士, 二级研究员, 现任湖南省林业科学院林下经济研究所所长。承担过世界银行贷款中国国家造林项目马尾松试验示范研究项目, 并分别作为第一和第三主持人取得省科技进步三等奖成果各 1 项。主持国家外国专家局等多个引智和培训项目。现主持黑孢块菌引种和高产栽培技术引进(国家林业局 948 项目:99-4-19)及松乳菇规模化繁殖与人工栽培技术中试与推广(科技部农业成果转化资金项目)。
3	綦文涛	197707	食品营养与健康	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院副所长	21	博士, 研究员, 现为国家粮食和物资储备局科学研究院, 粮食品质和营养研究所, 副所长。主要从事粮油营养及健康作用评价与机理, 功能食品相关技术开发等研究。共主持粮食公益性行业专项课题、国家自然科学基金面上项目等课题 6 项, 参与纵向和横向课题共 5 项。发表学术论文共计 80 多篇, 其中 SCI 文章近 30 篇; 授权国内发明专利 4 项, 主持制定中国好粮油标准 2 个, 获得中国粮油学会科技奖 1 项, 排名第一。
4	刘也嘉	197306	食品加工工程	教授级高工	金健米业股份有限公司研发部部长	27	主要从事粮油食品的精深加工技术研究, 乳品质量管理与新产品开发等工作, 多次参与国家重点研发计划项目, 累计参与或主持国家、省部级与地市级科技创新项目 20 多个, 其中任首席专家 2 项, 子课题负责人 5 项(十四五国家重点研发计划子课题 1 个), 技术负责人 4 项。参与或负责制订企业标准或团体标准 10 项, 其中备案企业标准 8 项, 地方标准 1 项及多个团体标准。授权发明专利 10 项。

5	魏仲珊	197703	食品加工 工程	副研究员	湖南优蜜食品科技有限公司董事长	22	国家万人计划创新创业人才、全国双创农业农村优秀人才、全国农村青年致富带头人、湖南省创业标兵，湖南科技杰出贡献企业家，芙蓉区大学生创业指导专家，被长沙市委市政府评为2010年度创业明星。现为湖南优蜜食品科技有限公司董事长，湖南省畜牧研究所畜产品研究室主任，湖南省食品行业联合会常务理事。创办的湖南优蜜食品科技有限公司被评为“长沙市农业产业化优秀龙头企业”，国家高新技术企业，长沙市“创业富民”重点企业。
6	莫章桦	196511	食品营养 与健康	高级工程师/ 执业药师	长沙凯晓生物科技有限公司总经理、湖南凯瑞新生物技术有限公司执行董事	36	湖南省长沙市和江西省科技专家、湖南中医药大学硕士生导师、成都雅途生物科技有限公司国家级工程中心副主任；申请和授权共8项技术发明专利，在核心期刊发表论文12篇，5项成果获得省科技厅组织的专家鉴定，其中《新型的头孢菌素抗生素中间体GCLE生产新工艺》获得长沙市重大科技专项支持并获得了湖南省科技进步三等奖。
7	谭 华	196307	食品营养 与健康	高级工程师	湖南今汉药业有限公司，总监	33	执业药师，高级工程师，长沙市高层次D类人才，从事天然药物及大健康产业产品研制、生产工作，参与省重大专项1项，长沙市科技项目3项，在食品、医药企业从事技术、生产及管理工作30余年。发表论文5篇，获湖南省中医药科技进步优秀奖1项，申请发明专利5项，获授权专利3项。
8	肖业成	197701	食品营养 与健康	高级工程师	涟源康麓生物科技有限公司董事长	20	娄底市人大代表，专注于柑桔中的功能成分萃取及其应用。首创甜味香料橙皮甜苷绿色高效制备方法，已获得授权发明专利15项，发表SCI论文11篇，主持湖南省创新创业技术投资项目、中央引导地方科技发展专项等多项，曾荣获湘中青年英才奖、2022年度湖南省创业领军人才等。
9	张 勋	198502	食品加工 工程	高级工程师	江苏美正生物科技有限公司研发总监	16	江苏美正生物科技有限公司研发总监，在食品安全快速检测领域有多年经验。
10	龚 韧	198105	食品加工 工程	高级工程师	山东天骄生物技术股份有限公司技术总工	16	专注于多不饱和脂肪酸1的发酵，微胶囊包埋研究，特别是藻油DHA，藻油EPA的发酵研究，微胶囊包埋及抗氧化性研究。

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)	201803	0	0	0	0	0	0	0	0	2	100%
食品科学与工程 (学硕)	201103	22	90.9%	10	100%	17	94.1%	17	94.1%	22	90.9%
食品加工与安全 (专硕)	201004	23	91.3%	26	92.3%	17	94.1%	32	96.9%	35	91.4%
食品工程 (专硕)	201009	2	100%	1	100%	6	100%	8	100%	10	90%
本科生	200009	165	90.9%	193	92.2%	174	92.5%	189	93.1%	215	92.1%

#### 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）

相关学科主要有食品科学与工程一级学科博士点（2019年获批，湖南省首家获批的食品科学与工程一级学科博士点）、食品科学与工程一级学科硕士点（2009年获批）、食品加工与安全农业专业学位硕士点（2010年获批）和生物与医药（食品工程专业领域）工程专业学位硕士点（2010年获批）。

相关学科有食品科学与工程、食品质量与安全、粮食工程3个本科专业，其中食品科学与工程专业为国家级一流本科专业建设点，2016和2021年两次通过国家工程教育认证；粮食工程专业为湖南省一流本科专业建设点。

食品科学与工程学科是湖南省“十二五”、“十三五”和“十四五”重点建设学科，汇聚了2名“双聘院士”，培育了国家级百千万工程“有突出贡献中青年专家”、湖南省科技创新领军人才、湖南省“杰青”等国家、省部级人才12人，拥有稻谷及副产物深加工国家工程研究中心以及包含3家湖南省重点实验室在内的9家省级科教平台，还拥有国家科技部重点领域创新团队、农业部创新团队、湖南省首批优秀教学团队、湖南省优秀研究生导师团队、湖南省科技创新团队等科教团队。主持完成的科研成果获国家科技进步二等奖2项，湖南省自然科技一等奖1项，省部级科技进步一等奖5项，省部级科技二、三等奖10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。

相关学科专业近五年共毕业博士 2 名，硕士 248 名，本科生 936 名，每年就业率均超过 90%，主要去向为直接就业工作。从签约单位地域分布来看，中西部地区就业占比约 70%。从签约单位类型来看，约 70% 签约企业，其中以食品相关企业居多。从签约岗位情况来看，食品相关企业和检测机构的生产研发岗位、检验检测一线岗位占比最高。从毕业生发展情况来看，目前已有部分毕业生已成长为企业或单位的研发、检测技术骨干。由此可知，近五年相关学科专业的毕业生主要扎根中西部地区、服务食品相关企业，任职基层一线岗位、尤其是从事食品生产、研发、检测的比例较高，在提升中西部地区食品相关企业技术创新和研发能力、增强市场竞争力，推动食品行业健康发展方面发挥了积极作用。

学院坚持学生能力培养为先，毕业生高质量高水平就业为重，不断优化招生结构，完善培养模式，构建“就业-招生-培养”联动机制。院长书记定期带队走访主要用人单位，了解毕业生就业情况和企事业单位用人情况、满意情况等，定期组织毕业生、用人单位和学科专家反馈以及把脉问诊人才培养质量相关问题。通过反馈可知，相关专业毕业生在学院得到了较为全面的培养与发展，毕业生的专业素养、知识要求和能力要求能达到社会和用人单位的要求，本科和研究生毕业生满意度均在 95% 以上，绝大部分毕业生对教学方式、内容和质量感到满意。部分毕业生在工作后顺利通过“食品安全管理员”、“食品安全管理体系审核员”等专业考试并从事相关工作。

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	现代食品营养学	专业必修课	梁盈教授	课程讲授	2.0	中英文双语讲授食物与营养领域的研究进展, 现代营养学研究方法和营养信息评价及各类食物及其成分和人类健康之间的关系及其机制, 分子营养学研究方法以及平衡膳食与特殊食品的发展与管理。	
2	食品生物技术进展	专业必修课	杨涛教授	课程讲授、案例分析	2.0	介绍基因工程、酶工程、发酵工程、细胞工程和蛋白质工程在改善食品品质, 提高食品产量和质量, 开发食品新资源和增进人类健康等方面的重要应用, 阐述各种现代生物技术的工作原理及其在食品工业应用。	
3	现代食品检测技术专题	专业必修课	彭湘莲教授	课程讲授、案例分析	2.0	主要讲授食品科学中涉及的最新的检测理论、方法、应用领域及优缺点。教师根据自身的科研体会结合教材内容, 有重点的介绍先进的检测手段与方法以及快速的食物检测新技术, 以需求为导向培养高素质的食品人。	
4	食品分子生物学	专业选修课	罗非君教授	课程讲授	2.0	主要讲授细胞的功能、基因表达调控、信号传导通路、营养素与基因的多态性、转基因食品安全评估及常见分子生物学技术等。	
5	食品新资源的开发和利用	专业选修课	孙术国教授	课程讲授、案例分析	2.0	主要讲授各种食品新资源的种类、性质、特点和利用方法等。内容包括粮油、果蔬、畜产品、水产食品等新资源和加工特性; 特产食品新资源特点、加工特性及生产安全控制等。	
6	高级食品化学	专业必修课	张琳副教授	课程讲授	2.0	主要讲授食品中与其安全性、营养性、享受性、质构性及保藏性等相关的成分化学, 并适当介绍上述成分化学的最新研究成果。通过课程学习, 能够拓宽学术视野, 提高运用食品化学新理论、新方法、新技术的创新能力。	
7	食品科学与工程专题	专业选修课	吴伟教授	课程讲授	2.0	参考国内外食品科学与工程的前沿动态, 结合本学科的主要研究领域、特色与优势, 本课程主要讲授食品科学、食品加工、食品化学、食品营养、食品生物技术、食品工程、食品品质控制和食品安全等 8 个领域的研究进展。	



8	天然产物提取与分离技术	专业选修课	曹清明教授	课程讲授	2.0	讲授近年来发展较快的分离技术的原理及其应用,介绍分离科学领域的发展前沿,培养学生的解决复杂基质中的分离能力,以及为研究食物活性成分的功效及其活性效应的开发打下坚实的基础。
9	基因工程	专业选修课	刘俊副教授	课程讲授	2.0	讲授运用基因工程的方法可以对微生物、动植物体内的基因进行定点精细编辑,从而提高目标产物合成和品质。重点介绍基因工程原理和设计思路、惯用实验方法、测序分析以及在医疗和工农业生产上的应用。
10	食品生物工程	专业选修课	李文教授	课程讲授	2.0	从系统工程角度以及生物技术和食品结合角度,主要阐述食品与基因工程、食品与蛋白质工程、食品与酶工程、食品与发酵工程,以及食品生物技术下游工程等问题,重点讨论新型酶制剂开发及酶工程、蛋白质工程在食品工业中的应用,发酵类食品的生产与开发等。

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	省部级二等奖	新工科建设背景下食品科学与工程类专业“项目中心课程”教学模式构建与实践	周文化 (排名第一)	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	RALF1-FERONIA complex affects splicing dynamics to modulate stress responses and growth in plants	202005	汪龙	博士（全日制/201709/生物学）	2021 年湖南省优秀博士论文获得者，深入探究了拟南芥响应细胞外信号调控 mRNA 可变剪接的机制，导师林亲录教授，相关结果以第一作者发表在 <i>Science advances</i> (中科院一区 TOP, IF: 14.96) 上。
2	You are affected by what your parents eat: Diet, epigenetics, transgenerational and intergenerational	202005	郭天一	博士（全日制/201909/食品科学与工程）	湖南省优秀毕业研究生，重点关注了由饮食因素或食物活性成分引起的表观遗传调控相关结果以第一作者发表在 <i>Trends in Food Science &amp; Technology</i> (中科院一区 TOP, IF: 16.0) 上。
3	Comprehensive analysis to identify DLEU2L/TAOK1 axis as a prognostic biomarker in hepatocellular carcinoma	202101	石怡	博士（全日制/202109/食品科学与工程）	发现基于 PTEN 相关 ceRNA 的 DLU2L/TAOK1 轴可能是一个新的参与 HCC 的重要预后因素。相关结果以第一作者发表在 <i>Molecular Therapy-Nucleic Acids</i> (中科院一区 TOP, IF: 10.2) 上。
4	Virgin coconut oil: A comprehensive review of antioxidant activity and mechanisms contributed by phenolic compounds	202208	曾雨晴	学士（全日制/201909/食品科学与工程）	围绕初榨椰子油中的酚类化合物及其抗氧化机制展开，相关结果以第一作者发表在 <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> (中科院一区 TOP, IF: 11.2) 上。

5	Toward intelligent food packaging of biosensor and film substrate for monitoring foodborne microorganisms: A review of recent advancements	202210	包冯	硕士（全日制/2019/食品科学与工程）	围绕智能包装基底选择和设计，讨论了智能生物传感包装在食源性致病菌的应用与挑战，提出了监测食品质量和安全的解决方式，相关结果以第一作者发表在 <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> （中科院一区 TOP，IF: 11.2）上。
6	第七届梁希学子奖	201806	石立民	硕士（全日制/201509/食品科学与工程）	参与发表 SCI 论文三篇，其中第一作者 SCI 一区论文 2 篇，中文核心论文 3 篇，主持湖南省大学生科技创新项目一项，获第七届梁希学子奖，2018 年湖南省优秀毕业研究生，2019 年获得美国佛罗里达大学全额奖学金攻读营养学博士学位。
7	研究生学术成就奖一等奖	201903	胡涛	硕士（全日制/201609/食品科学与工程）	以第一作者或共同作者身份发表 SCI 论文 3 篇。其中以第一作者发表 SCI 一区论文 1 篇（IF>5），获 2018 硕士研究生国家奖学金，校级研究生学术成就奖一等奖，2019 年湖南省优秀毕业研究生。
8	全国大学生生命科学竞赛（2022，科学探究类）国家一等奖	202208	胡博泳	学士（全日制/201909/食品科学与工程）	团队构建了一种用于处理屠宰废水的复合载体，为制药厂、化工厂等工厂所排放的高浓度抗生素废水的处理提供了可借鉴的方案。
9	全国大学生生命科学竞赛（2022，创新创业类）国家二等奖	202206	曾雨晴	学士（全日制/201909/食品科学与工程）	团队构建了一种纳米氧化锌微球固定化体系，为处理屠宰废水提供了可持续的解决方案，也为其他行业的有机废水处理提供了新思路。
10	全国大学生生命科学竞赛（2022，创新创业类）国家三等奖	202206	王妮	学士（全日制/201909/食品科学与工程）	项目拟成立一家致力于为亚健康人群提供有助于改善亚健康人群身体健康状态的膳食科技公司，以客户身体健康为己任，以“防患于未然”为经营理念，为客户提供针对性产品与专属服务，为帮助改善社会亚健康问题贡献力量。

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	一种由镏大米制备高麦芽糖浆的方法	专利	林亲录等	研发了由镏大米制备高麦芽糖浆的方法，该专利在湖南汇湘轩生物科技股份有限公司转化人民币 1000 万元。实施期限：2022 年-2036 年。解决了淀粉质高麦芽糖浆制备纯度及成本难题，推动了镏大米高值化利用。
2	一种方便米饭加工方法	专利	林亲录等	研发了一种新型的方便米饭加工方法。该专利在湖南助农米业有限公司转化人民币 140 万元，解决了方便米饭加工自动化及品质控制难题，推动了传统主食米饭产品的生产。
3	一种砉谷碾米协同控制方法、装置及存储介质	专利	林亲录等	开发了一种碾米方法、装置及存储介质。该专利在湖南郴州粮油机械有限公司转化人民币 100 万元。解决了砉谷碾米协同控制难题，推动了稻米加工工业化和主食产业化发展。
4	一种大型多功能成套米粉生产设备	专利	林亲录等	开发了一种大型多功能成套米粉生产设备。在湖南助农米业有限公司转化人民币 60 万元。解决了米粉设备难以成套生产的难题，推动了米粉加工产生及大型多功能设备的发展。
5	一种富含多不饱和脂肪酸的鱼头膏的生产方法	专利	付湘晋等	开发了水产品脱腥酶，研制了高品质调味料新产品。在湖南汇湘轩生物科技股份有限公司转化应用。解决了水产调味料腥味难题，推动了水产品下脚料高值化利用，企业增新增产值 1000 余万元。
6	一种产香老面馒头的及其制作方法	专利	杨涛等	开发了在老面体系中具有产香优势的一种老面馒头制备方法。在湖南老面匠食品有限公司转化应用，提升了传统发酵面制品的产香优势，推动了传统主食产业化发展，为企业带来新增利润近百万元。
7	三起米粉中毒事件的比较分析	教学案例	付湘晋	该教学案例是我院付湘晋主持制定的食品专业类教学案例，2020 年度被国家专业学位案例库收录。目前已在食品科学与工程、食品质量与安全等专业的 6 门课程中成功应用，受益学生人数 400 人以上。
8	茶籽酶法脱皮提油新技术	原创性研究成果	付湘晋等	茶籽酶法脱皮提油新技术已经在洞口县亿丰农林牧科技有限公司完成了成果转化，

				促进企业 2020 年新增产值 2000 万元。2021 年湖南省食品学会鉴定该成果为国内领先。
9	传统食品（面制品）工业化生产关键技术	原创性研究成果	周文化等	针对工业化生产鲜湿面存在的“品质易衰减、表面易龟裂、产品易老化、设备难调控”等关键难题进行攻关，2020 年转让至克明面业，长沙南泥湾食品厂。
10	高色价低桔霉素红曲米生产技术	原创性研究成果	刘俊等	发明红曲生产新工艺；实现红曲霉母曲一次制备多批次接种，缩短“菌种活化-接种-养花-发酵”工艺，生产周期缩短 40%。2019 年在湖南汇湘轩生物科技股份有限公司产业化转化，新增产值 5400 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。

<b>IV-2 近五年代表性艺术创作与展演</b>				
<b>IV-2-1 艺术创作设计获奖（限填 5 项）</b>				
序号	获奖作品/ 节目名称	所获奖项与等级	获奖 时间	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要获奖人及其贡献等）
1				
2				
3				
4				
5				
<b>IV-2-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填 5 项）</b>				
序号	展演作品/ 节目名称	展演名称	展演时间与 地点	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要参与人及其贡献等）
1				
2				
3				
4				
5				
<b>IV-2-3 其他方面（反映本专业学位或相关学科专业创作、设计与展演水平，限 300 字）</b>				

注：1.本表仅限申请音乐、舞蹈、戏剧与影视、戏曲与曲艺、美术与书法、设计专业学位授权点的单位填写。  
2.“学科专业”指学科、专业学位类别和本科专业。

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	益海（泰州）粮油工业有限公司中南林业科技大学实习基地	益海（泰州）粮油工业有限公司	江苏省泰州市高港区疏港北路 1 号	202009	5	150	8	<p>基地简介：益海（泰州）粮油工业有限公司主要经营粮油加工、仓储、粮食收购，食品生产、食品经营等项目。</p> <p>实践内容简介：校企双方充分发挥优势，为学生实训提供更大的空间；为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才。益海（泰州）粮油工业有限公司对学院输送的学生进行粮油生产工艺方面的实践教学，集中培训实地指导，配备实践指导教师 5 名。</p>
2	陈克明食品股份有限公司研究生实践基地	陈克明食品股份有限公司	湖南省长沙市雨花区振华路 28 号	202201	7	20	6	<p>基地简介：克明食品在全国均建设有大规模的标准化生产加工基地。公司以研发生产面制品为主，其产能、销售额、市场占有率均名列全国挂面行业前茅。2012 年 3 月 16 日在深圳证券交易所挂牌上市。</p> <p>实践内容简介：校企双方通过联合培养，促进产学研相结合，在面制品加工生产方面进一步提高研究生的培养质量。配备实践指导教师 7 名。</p>
3	湖南省研究生培养创新基地-金健米业股份有限公司	湖南金健米业股份有限公司	湖南省常德市常德经济技术开发区崇德路 158 号	201810	9	30	6	<p>基地简介：金健米业股份有限公司于 1998 年 4 月在上海证券交易所上市，是湖南农业发展投资集团控股的首批农业产业化国家重点龙头企业。</p> <p>实践内容简介：双方通过联合培养，实现以需促学学以致用，增强研究生在米制品加工生产专业技能方面的能力，并共同对学生在实践培养环节进行考核与评价。配备实践指导教师 9 名。</p>
4	英氏集团大学生就业实习基地	英氏集团	湖南省长沙市芙蓉区隆平高科技园	202010	7	30	6	<p>基地简介：英氏集团是一家以母婴用品及婴幼儿辅食为两大基业的集团，致力打造中国孕婴童产业国领路人。具备产品优势以及独特人才培养体系。</p>



								实践内容简介：英氏集团对学院输送的实践学生进行产品工艺和检测方面的培训，在食品专门人才培养、科学研究、学生就业等方面的发展提供了良好的契机。专业实践训练结束时，共同对学生实践培养环节进行考核与评价，配备实践指导教师 7 名。
5	龙牌食品股份有限公司中南林业科技大学教学实践基地	龙牌食品股份有限公司	湖南省湘潭市经济技术开发区红星路 21 号	202105	4	20	6	<p>基地简介：龙牌食品股份有限公司的主打产品“龙牌酱油”是国家商务部认定的“中华老字号”。龙牌食品工业园占地 132 亩，投资 3.3 亿元，在保持传统工艺基础上，引进国内先进的生产技术和设备，打造湖南省调味品市场第一品牌。</p> <p>实践内容简介：校企双方在科研项目合作、人才培养、学生实习就业、博士工作站建设等方面进行了展望和规划。通过校企合作，双方实行资源有机结合和优化配置，实现共赢。配备实践指导教师 4 名。</p>
6	湖南省研究生培养创新基地-岳阳市检验检测中心	岳阳市检验检测中心	湖南省岳阳市岳阳楼区巴陵东路 362 号	202206	5	24	10	<p>基地简介：岳阳市检验检测中心是岳阳覆盖面最广、检验检测能力最强的检验检测类技术机构。基地建设 2000 m<sup>2</sup> 研究生培养科研场地，配备 2-3 间研究生专用宿舍，对研究生开展创新科研等实践活动所需的仪器、设备以及文献查阅实行资源共享。</p> <p>实践内容简介：双方联合培养研究生联合科技攻关，以科研合作项目为纽带利用学科点和中心各自的优势，实现调研与考察、专业实训。配备实践指导教师 5 名。</p>
7	生物工程专业硕士研究生实践基地	株洲千金药业股份有限公司	湖南省株洲市天元区株洲大道 801 号	202007	8	30	6	<p>基地简介：株洲千金药业股份有限公司拥有小试-中试-大生产实验场所，包含提取室、合成室、中试实验室、检测室、制剂室等，总面积约 10000m<sup>2</sup>，拥有全套先进的研发设备，原值达 1.5 亿元。公司研究院现有人员 140 人，拥有高级工程师 7 名，株洲市高层次人才 12 名。</p> <p>实践内容简介：实行资源有机结合和优化配置，在生物技术方面对研究生进行实践技能的培养。全面提高研究生教育质量，为社会培养高素质的</p>

								专业应用型人才。配备实践指导教师 8 名。
8	生物制品湖南省研究生培养创新基地	湖南福来格生物技术有限公司	湖南省长沙市长沙县经济开发区漓湘西路 7 号	202007	8	40	6	<p>基地简介：湖南福来格生物技术有限公司为湖南省首批高新技术企业，生产抗生素类固定化酶、生物催化产品等主导产品。</p> <p>实践内容简介：公司与中科院上海生命科学院联合组建了湖南省医药工业用酶工程技术研究中心，为湖南乃至全国的医药工业用酶的研发和产业化基地提供博士研究生、学术硕士研究生、专业硕士研究生在企业实习实践场所。主要实习课程包括《酶工程》、《蛋白质工程》、《色谱技术》、《生物制药》、《生物能源》等。</p>
9	湖南常记食品有限公司中南林业科技大学教学实习基地	湖南常记食品有限公司	湖南省岳阳湘阴县乌龙社区	201902	1	40	8	<p>基地简介：湖南常记食品有限公司是 2010 年 1 月 19 日在湖南省岳阳市湘阴县注册成立的有限责任公司。经营范围是：糕点（烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、月饼）生产及销售。</p> <p>实践内容简介：双方建立校企合作关系，湖南常记食品有限公司为学院输送的学生社会实践教学工作，为企业和社会培养高素质的食品应用型人才。配备实践指导教师 1 名。</p>
10	望城区市场监督管理局研究生实习基地	湖南省望城区市场监督管理局	长沙市望城区高塘岭街道文源中路 29 号	201905	1	20	6	<p>基地简介：望城区市场监督管理局负责区食品安全委员会、全区产商品质量安全监督工作、是具备食品检验检测能力的政府部门。</p> <p>实践内容简介：双方集成优势资源，促进学生在食品检测方面的学研结合。通过输送/接收食品专业学生进行实践教学，共同对学生实践培养环节进行考核与评价。配备实践指导教师 1 名。</p>

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	全国大学生生命科学竞赛（科学探究类一等奖）	李文	食品科学与工程	全国大学生生命科学竞赛（科学探究类）是中国高等教育学会和教育部认可的 57 项顶级赛事之一。该项赛事赛期长、难度大，在生物科学及相关专业认可度极高。2022 年 6 月在我校食品科学与工程学院李文、邓靖指导下五位本科生组成的团队历经层层选拔，从全国 528 所高校的 8614 个团队中脱颖而出，斩获全国一等奖。此团队是我校唯一一支进入全国总决赛的团队并获得竞赛最高奖项。
2	全国大学生生命科学竞赛（创新创业类三等奖）	张琳	食品科学与工程	全国大学生生命科学竞赛（创新创业类）旨在为全国生命科学相关专业大学生搭建创新创业活动交流平台，该竞赛由教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会主导举办。2021 年 11 月在我校食品科学与工程学院张琳指导下四位本科生组成的团队申报的“诚瑞健中老年营养膳食公司”比赛项目历经层层选拔，斩获全国三等奖。
3	第三届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛（一等奖）	丁玉琴	食品科学与工程	全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛是由教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会指导，在食品领域内具有相当影响力和知名度的一项全国性大学生学科竞赛活动。第三届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛总决赛在河北农业大学落下帷幕。2021 年 12 月我院丁玉琴和张琳指导的参赛团队在总决赛中获一等奖。旨在通过以赛促学、以赛促教的方式深入推进工程教育改革，全面提升学生综合素质和工程实践能力。
4	第五届中国“互联网+”大学生创新创业大赛全国总决赛（银奖）	陆俊	食品科学与工程	中国“互联网+”大学生创新创业大赛是由李克强总理倡导发起，由教育部等 12 个中央部委和地方省级人民政府共同主办的最具影响力赛事。旨在培养创新创业生力军，探索素质教育新途径，搭建成果转化新平台。2019 年 11 月由共青团中央、教育部等政府机构举办的第五届中国“互联网+”大学生创新创业大赛全国总决赛中，陆俊指导的研究生 Akan Otobong Donald 获银奖。
5	第九届“挑战杯”湖南省大学生创业计划竞赛（金奖）	陆俊	粮食加工	“挑战杯”湖南省大学生创业计划竞赛是一项具有导向性、示范性、实践性和群众性的创业交流活动，是共青团组织服务青年师生健康成长成才的一项传统品牌工作。第九届“挑战杯”湖南省大学生创业计划竞赛终审决赛在长沙举行。陆俊带领的团队项目“侗邑神草--黑老虎深加工系列产品”在 2020 年在第九届“挑战杯”湖南省大学生创业计划竞赛中荣获金奖。

6	第二届全国大学生食品工程虚拟仿真大赛南部赛区(一等奖)	付湘晋	食品质量与安全	第二届全国大学生食品工程虚拟仿真大赛由教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会主办,以推动高等学校食品类专业“新工科”建设,打造虚拟仿真“金课”为目的,以提高本科食品类专业核心课程教学质量,提升教育服务食品工程行业发展的能力为宗旨,通过专业竞赛激发食品专业大学生学习的动力和积极性。2019年6月在第二届全国大学生食品工程虚拟仿真大赛中,付湘晋带领的团队斩获南部赛区一等奖。
7	教学案例“三起米粉中毒事件的比较分析”入选中国专业学位案例中心	付湘晋	食品质量与安全	中国专业学位案例中心由财政部设立专项经费支持建设。案例中心坚持示范引领、共建共享、公益开放的发展理念,探索并积累了案例建设的有益经验,初步建成了全国性的、覆盖多个主要专业学位类别的案例教学服务平台。2020年我院付湘晋教授编撰的案例“三起米粉中毒事件的比较分析”入选中国专业学位案例,编号:202009510010。
8	“中南林业科技大学食品学院乡村振兴博士服务团”,获全国大中专学生志愿者暑期“三下乡”社会实践活动优秀团队	陆俊	粮食加工	全国大中专学生志愿者暑期“三下乡”社会实践活动,旨在通过实践促进先进生产力的发展,帮助和引导大学生按先进生产力发展要求成长成才。社会实践以“服务他人,提升实践能力”为宗旨,弘扬中华优秀传统文化的榜样。2021年学院陆俊带领的“中南林业科技大学食品学院乡村振兴博士服务团”,获得全国大中专学生志愿者暑期“三下乡”社会实践活动优秀团队。
9	南方经济林果采后品质生物学研究及其产业化推广	周文化	食品科学与工程	南方经济林果产业采后减损增值提供科技支撑;为产业精准扶贫和经济林果产业升级提供技术支撑,先后利用948等项目开发了板栗、椰果、杨梅果酒等林产深加工产品,2020年获湖南省科技项目3项,湖南省专利奖1项,授权国家发明专利3项,发表EI收录论文4篇。
10	新工科建设背景下食品科学与工程类专业“项目中心课程”教学模式构建与实践(二等奖)	周文化	食品科学与工程	食品科学与工程学院从课程体系、教学模式、实训实习基地和评价体系4个方面,构建“三创”能力培养体系,旨在为新工科食品科学与工程专业创新型人才培养提供借鉴。2019年我院周文化带领的团队在新工科建设背景下食品科学与工程专业“项目中心课程”教学模式构建与实践比赛中获得二等奖。

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）
99	2968.19	8	598	55	1166.99
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）	总（项）	到账总经费数（万元）
16	1060.05	132	1621.14		
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）	总（项）	到账总经费数（万元）
164	2768.19	67	1621		
年师均科研项目数（项）	1.07	年师均科研到账经费数（万元）	20.41	年师均纵向科研到账经费数（万元）	12.88
省部级及以上科研获奖数			2		
出版专著数	7	师均出版专著数	0.16		
公开发表学术论文总篇数	458	师均公开发表学术论文篇数	10.65		

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	湖南省技术发明奖	二等	鲜湿面工业化生产关键技术及其智能化成套装备的研发与应用	周文化	2020	第一
2	梁希林业科学技术奖	二等	山苍子油的绿色高效提制及功能化产品的研究	彭湘莲	2020	第一

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	味香协同提味增香关键技术及鲜香配料绿色制造(2022YFD2101303)	国家重点研发计划项目	课题	202211-202610	林亲录	266
2	食品源功能性蛋白/肽挖掘和生物活性作用机制研究(2022YFF1100200)	国家重点研发计划项目	子课题	202211-202610	罗非君	62
3	微生物功能性蛋白/活性肽挖掘和生物活性作用机制研究(2022YFF1100203)	国家重点研发计划项目	子课题	202211-202610	梁 盈	66
4	米糠酸败引起的蛋白质氧化对米糠蛋白营养品质影响及机理研究(31771918)	国家自然科学基金项目	面上项目	201801-202112	吴 伟	60
5	大米主食基质中污染物镉的肠吸收转运机制研究(31771981)	国家自然科学基金项目	面上项目	201801-202112	吴 跃	60
6	红曲霉关键 <i>chs</i> 基因调控红曲色素和桔霉素合成的作用机制(32101906)	国家自然科学基金项目	青年项目	202201-202412	刘 俊	30
7	淀粉中间级分的分子结构及其构造单元骨架模型的研究(31801497)	国家自然科学基金项目	青年项目	201901-202112	韩文芳	26
8	基于机器学习方法的甜味剂多层次虚拟评价系统的构建研究(22003078)	国家自然科学基金项目	青年项目	202101-202312	董 界	24
9	水产品加工副产物高值化利用技术与示范(2022NK2032)	湖南省重点领域研发计划项目	项目	202201-202412	付湘晋	25
10	特色预制包装食品标准化生产技术及其专用调味料研究与产业化(2020NK2020)	湖南省重点领域研发计划项目	项目	202001-202212	周文化	100

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	RALF1-FERONIA complex affects splicing dynamics to modulate stress responses and growth in plants	林亲录（第一通讯作者）	202005	Science Advances	SCI 一区，IF=14.957，研究了细胞外快速碱化因子 RALF1 与其受体的相互作用，通过与富含 Gly 的 RNA 结合蛋白 GRP7 作用并使其磷酸化以提高 GRP7 核积累，从而引发快速和大量的 RNA 选择性剪接反应。为 RALF1-FER-GRP7 的 RNA 剪接响应外部刺激的调控机制提供了范例。
2	Biological functions of active ingredients in quinoa bran: advance and prospective	孙术国（第一通讯作者）	202210	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	SCI 一区，IF=11.208，系统总结了藜麦麸皮的生物活性成分、提取和功能研究的进展。根据体外和体内生物活性研究，藜麦麸皮提取物具有多种有益特性。对藜麦麸皮的进一步研究将促进其在功能食品、医药、家禽饲料等方面的应用。
3	An update on the effects of food-derived active peptides on the intestinal microecology	梁盈（通讯作者）	202206	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	SCI 一区，IF=11.208，食物源性活性肽（FDAPs）是一种生物活性物质，可以优化肠道微生物群的结构，从而改善人体健康。通过比较、总结和讨论 FDAPs 的潜在食物来源、其生理功能和对肠道微生态的调节作用，提供 FDAPs 最新研究的最新信息。
4	High animal protein diet and gut microbiota in human health	梁盈（通讯作者）	202107	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	SCI 一区，IF=11.208，研究分析了高蛋白饮食，肠道微生物群与人类健康和疾病之间的关系。阐述了天然化合物（植物提取物，其主要成分是多糖和多酚），益生元，益生菌和定期体育锻炼对改善肠道生态失调并降低疾病风险的作用。
5	Dietary supplementation of octacosanol improves exercise-induced fatigue and its molecular mechanism	罗非君（第一通讯作者）	202107	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 一区，IF=6.1，该研究证明了二十八烷醇在运动性疲劳模型中具有显著的缓解作用，并阐述其分子机制可能与调节含有 63 个基序、钙电压门控通道亚基和肌球蛋白结合蛋白 C(MYBPC3)的表达有关。
6	Effects of rice bran rancidity on oxidation, structural characteristics and interfacial properties of rice bran globulin	吴伟（通讯作者）	202101	Food Hydrocolloids	SCI 一区，IF=11.504，采用不同贮藏期的米糠制备米糠球蛋白，并对其氧化程度、结构特征和界面性质进行评价。



7	Rancidity-induced protein oxidation affects the interfacial dynamic properties and the emulsion rheological behavior of rice bran protein	吴伟 (通讯作者)	202205	Food Hydrocolloids	SCI 一区, IF=11.504, 为提高以不同酸败度米糠 (RB) 制备的米糠蛋白 (RBP) 作为乳化稳定剂的实际应用, 将新鲜 RB 分别贮藏不同时间, 研究 RB 酸败对 RBP 界面动力学性质和结构、RBP 制备的 O/W 乳液流变性质的影响
8	Active peptide KF-8 from rice bran attenuates oxidative stress in a mouse model of aging induced by d-galactose	梁盈 (通讯作者)	202009	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 一区, IF=6.1, 研究证实了米糠多肽(KF-8)对 D-半乳糖(d-Gal)致衰老小鼠氧化应激的调节作用, 并阐述了 KF-8 治疗通过抑制 NF- $\kappa$ B/p38 信号转导和保护 NRF2 活性来抑制衰老所致的小鼠氧化应激相关器官损伤的分子机制。
9	Elaboration and characterization of curcumin-loaded soy soluble polysaccharide (SSPS)-based nanocarriers mediated by antimicrobial peptide nisin	刘春 (第一通讯作者)	202101	Food Chemistry	SCI 一区, IF=8.8, 构建姜黄素-乳链菌肽-大豆可溶性多糖纳米颗粒成功地改进了姜黄素的应用。这种简便而绿色的纳米载体改善了姜黄素和乳链菌肽的溶解性/分散性和稳定性, 以及赋予 SSPS 的纳米颗粒具有抗氧化和抗菌活性。
10	稻谷资源与利用	林亲录等	201901	科学出版社	主要介绍了稻谷的起源、文化、生产、消费及主要品种, 稻谷初深加工产品及特点, 稻壳、碎米及米糠等副产物综合利用及稻谷中生物活性物质的功能活性及可能存在的营养健康作用等, 是一部科学性与实用性兼具的著作。

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。

<b>IV-5 支撑条件</b>						
<b>IV-5-1 本专业学位点图书资料情况</b>						
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)
10.42	2.76	103	23	54	5	78
<b>IV-5-2 其他支撑条件简况(限 600 字)</b>						
<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>本申请点具备稻谷及副产物深加工国家工程研究中心、粮油深加工与品质控制湖南省 2011 协同创新中心、粮油深加工与品质控制湖南省重点实验室等多个省部级平台，同时也是湖南省高校产学研合作示范基地以及湖南省重点学科。近五年参加国际及全国性学术交流和合作研究共计 120 人次。实验室面积 11052m<sup>2</sup>，各类研究实验仪器千余台，共计 3623 余万元，能满足硕士生试验研究的需要。同时在金健米业股份有限公司、岳阳市检验检测中心等单位建立了 20 余个研究生培养创新基地。研究生奖助体系健全，包括国家奖学金、国家助学金、特困生救助、学业奖学金、学术成就奖、金龙鱼奖学金、陈克明奖学金等，生均奖助金为 4.2 万元，生均培养经费为 8.3 万元；专业学位建设与研究生培养机制完备，在强化指导教师质量管控责任方面，编发了研究生培养手册，明确导师职责和工作规范，建立了师德师风评议机制、导师团队集体指导责任机制、导师岗位动态管理机制、导师定期培训机制等管控措施等；在健全处置学术不端有效机制方面，对学术不端行为，坚持“零容忍”，同时建立导师和研究生申辩申诉处理机制与规则，维护正当权益。学院设立研究生工作办公室，含专职研究生秘书 1 名，专职研究生辅导员 1 名，兼职辅导员 2 名，形成了一支由党委书记、院长、学科带头人、分管副院长、学位点点长、研究生导师、教学秘书、辅导员等组成的研究生培养、思想教育和管理服务一体化工作队伍。</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。

以“立德树人”为根本任务，以“食品加工工程”和“食品营养与健康”特色专业学位领域为引领，立足中南、面向世界，培养德智体美劳全面发展，扎实掌握食品与营养专业学位类别基础理论和专业知识，具备独立从事科学研究工作能力和良好综合素质，在本专业做出创造性成果的高层次人才。

(1)热爱祖国，坚定拥护中国共产党的领导，富有家国情怀、社会责任感、团队意识、人文素养、创新创业精神和国际视野，遵守国家法律法规，践行社会主义核心价值观。同时具备公共服务意识，关注民生福祉，积极为社会主义现代化及健康中国的建设贡献力量。

(2)掌握本专业坚实宽广的基础理论、系统深入的专业知识、扎实娴熟的实践技能，了解食品营养与人体健康的关系，掌握本专业发展动向及前沿领域进展。

(3)具备突出的主动求知能力、科学研究能力、学术鉴别能力、学术创新能力、学术交流能力以及较好的专业知识传授能力。同时具备团队协作精神，能够参与科研项目或企业合作项目，解决本领域的实际问题。

(4)具备良好的沟通与表达能力以及批判性思维，能够与不同领域的人进行有效沟通。还应具备较强的心理素质和应对压力的能力，以适应不断变化的市场环境和工作需求。

### V-2 培养方式与学制（限 100 字）

培养方式注重理论与实践相结合，采用课堂讲授、专题讲座、课题研究、实践实训等多种形式。学制为 3 年，最长不超过 5 年。前 2 个学期以课程学习为主，后 4 个学期以实践训练和学位论文工作为主。

### 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	梁盈教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
2	专业必修课	食品营养与功能评价	陆俊教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
3	专业必修课	食品营养与人类健康原理	罗非君教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
4	专业必修课	食品物性分析	付湘晋教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
5	专业必修课	食品分子生物学	杨涛教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
6	专业必修课	食品质量与安全控制	彭湘莲教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	

7	专业必修课	食品加工与贮运	龚吉军教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
8	专业必修课	现代食品化学与检测技术	周礼义副教授	32/2.0	1	课堂讲授	考查	
9	专业选修课	食品原料生产安全控制技术	周文化教授	16/1.0	1	课堂讲授	考查	
10	专业选修课	食品生物工程	李文教授	16/1.0	1	课堂讲授	考查	
11	专业选修课	发酵与生物工程前沿进展	刘俊副教授	16/1.0	1	课堂讲授	考查	
12	专业选修课	营养米制品加工案例	林亲录教授	16/1.0	2	案例分析	考查	
13	专业选修课	食品产业信息与网络安全	丁玉琴副教授	16/1.0	2	课堂讲授	考查	
14	专业选修课	现代食品微生物学	王青云副教授	16/1.0	2	课堂讲授	考查	
15	专业选修课	现代食品生物技术（双语）	杨英副教授	16/1.0	2	课堂讲授	考查	
16	专业选修课	慢性病与食疗案例	杨谷良副教授	16/1.0	2	案例分析	考查	
17	专业选修课	食品资源开发与利用	孙术国教授	16/1.0	2	课堂讲授	考查	
18	专业选修课	森林食品加工案例	吴跃教授	16/1.0	2	案例分析	考查	

学分要求（如课程学分设置标准、最低学分要求等）：

课程学习和专业实践实行学分制，总学分不得少于 30 学分，不超过 32 学分，其中课程学习不少于 20 学分（其中公共课 6 学分），必修环节 10 学分（包括开题报告 2 学分、中期考核 2 学分、专业实践 6 学分、中期检查 0 学分、预答辩 0 学分）。

## V-5 培养环节与要求（限 1000 字）

### （1）专业实践（6 学分）

专业学位硕士研究生在学期间，需到企业或行业完成不少于半年的实践。原则上要求在第二学期末做好专业实践计划，第三学期初开始实施。校内和校外导师为研究生制定详细的实践学习计划，指导研究生开展实践。实践期满后研究生要撰写不少于 4000 字的实践学习总结报告，学院组织专家组对研究生的实践环节进行考核，通过者取得 6 学分。

### （2）开题报告（2 学分）

硕士生入学后应在导师的指导下，广泛阅读国内外权威中英文文献，至少阅读 60 篇研究文献（近 3 年的文献不少于 50%），其中外文文献应占 50% 以上，了解领域研究现状，并撰写专业文献综述，完成学位论文开题。硕士生开题在第三学期进行。开题报告的内容包括：文献综述、课题的研究意义、研究目标、研究内容或计划、研究方法等，确认研究工作中拟解决的学术难点、技术关键点、创新点和预期成果。

开题报告不通过者可在 3 个月后重新申请开题。若学位论文课题有较大变动，应重新做开题报告。

### （3）中期考核

论文中期检查在第五学期进行，考核合格方能进入下一培养环节。由学院组织，学位点具体负责实施。

### （4）学术活动（2 学分）

学术活动内容包括：学术讲座、学术研讨会以及参加访问讲学等。

硕士研究生在校期间应参加 6 次以上学术活动。每次学术活动要撰写总结报告，并将有关的书面材料交指导教师签字认可。学院对学术专题活动情况及其报告进行审核，成绩合格者记 2 学分。

### （5）学位论文

学位论文以结合生产实践进行选题为原则，针对产业发展中的实际问题，提出解决相应具体问题的可行性方案，提出创新性成果。学位论文必须在导师指导下独立完成，按照规范格式撰写，硕士学位论文一般 3 万字以上。从提交合格的开题报告到论文答辩，学位论文工作的时间不得少于 1 年。

硕士学位论文答辩前，学位论文至少经过 2 名具有副高及以上的专家评阅，其中有 1 位是来自企业、工程部门或实际工作部门的专家。论文评阅过程中，如有 1 位评阅人持否定意见，则提交学位评定分委员会讨论，决定是否再聘请 2 名评阅人评阅。如决定不再聘请，则本次学位申请无效；如新聘请的评阅人中仍有 1 名评阅人持否定意见，则本次学位申请无效。

学位论文答辩委员会由 5 位本领域和相关领域的正、副教授组成，其中校外专家 1-2 名。答辩最终结论必须获答辩委员会全体成员三分之二以上同意。学位论文初次答辩未通过，作出限期修改的决定，待论文进行修改后，重新答辩。学位论文修改期限不超过一年。

#### V-6 其他说明（限 500 字）

##### 学位申请

修满学分，完成各培养环节，通过学位论文答辩，满足本专业学位申请对学术成果的要求，且符合学校学位授予工作的其他要求，可申请授予学位。

学位申请对学术成果的要求（达到以下条件之一）：

1. 在国内外核心及以上水平期刊上发表学术论文：以中南林业科技大学为第一署名单位、本人为第一作者，在核心及以上期刊上发表论文 1 篇；
2. 获得国内外授权发明专利、软件著作权 1 件：中南林业科技大学为专利权人或专利权共有人、软件著作权人或软件著作权共有人；
3. 获国家级或省部级科技奖、国家级或省部级行业科技奖、所在学科国家一级学会的科技奖；
4. 参与制订国际、国家、地方、行业标准；
5. 参与出版学术专著；
6. 负责或参与国家重大工程项目或课题，成果通过省部级及以上验收（或评价），达到国内领先水平以上。

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

### VI 2023 年本专业学位类别建设进展情况补充。（限 800 字）

食品科学与工程一级学科博士点通过国家学科评议组的核验，食品科学与工程学科位列软科中国最好学科排名（食品科学与工程）第 34 名，位列湖南省食品科学与工程学科首位。

招收硕士研究生 103 名、博士研究生 11 名，毕业博士研究生 10 人、硕士研究生 66 人，其中 4 名硕士研究生学位论文荣获湖南省优秀硕士学位论文。

3 名青年博士教师获批湖南省青年科技人才项目，荣获博士后创新创业大赛省级铜奖、国家级优胜奖各 1 项，获评湖南省第三届“优秀研究生导师”1 人、“优秀研究生导师团队”1 个，荣获首届湖南省研究生课程思政课堂教学大赛理工农医类二等奖 1 项。

获得各级各类科研纵向项目 31 项，合同经费 1256.5 万元，包括国家自然科学基金项目 4 项，国家重点研发计划项目子课题 1 项，科技部国际合作项目 1 项，湖南省揭榜挂帅项目 1 项，湖南省自然科学基金项目 4 项，农业农村部项目 1 项，其他省部级项目等 19 项。发表高水平学术论文 70 多篇，其中 SCI 一区论文 50 篇，助力我校农业和化学学科进入 ESI 全球前 1%，授权发明专利 15 项。

成功获批食品科学与工程博士后科研流动站，为湖南省首家食品科学与工程博士后科研流动站，林产可食资源安全与加工湖南省重点实验室验收为优秀，新增湖南省研究生拔尖创新人才联合培养基地 1 个。

签订成果转化合同 12 项，合同金额 332.25 万元。加强与上海农业科学院、湖南省产商品质量检验研究院、湖南省食用菌研究所等的合作，加入行业、地方标准的制修订。推进产学研一体化工作 鼓励并推进教师依托专业和人才资源优势，积极开展多种形式的科研合作、科技咨询、技能培训等社会服务项目，积极配合和联合学校资产经营公司共同推进相关专利和成果的转化，通过助农米业产学研合作基地、林科教 3.0 双牌县合作基地等形式提升服务地方经济的水平和能力；通过科技特派员、“三区”科技人才、智力援疆等形式开展社会服务，为当地乡村振兴以及产业高质量发展提供人才支撑。

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:

该申请点现有条件和水平完全满足食品与营养专业学位类别硕士学位授权点所有申请条件,经学校学位评定委员会投票表决,一致同意该申请点申报食品与营养专业学位类别硕士学位授权点。

吴义强

主席:



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:



2024 年 2 月 20 日