

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: 湖南农业大学 代码: 10537 |
| 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 | <input type="checkbox"/> 硕士专业学位授权点 <input type="checkbox"/> 硕士特需项目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 18 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。）

本申请点隶属于**急需引导发展清单**中 Y0043“粮食安全”领域的“食品科学与工程”及 Y0051“群医学”、Y0055“老年医学”领域的“公共卫生与预防医学”，是实施“健康中国”和“乡村振兴”战略、落实“大食物观”的重要支撑专业学位类别。

需求分析：本申请点围绕“食品与营养”全产业链，培养具备大农业观、大食物观和“全民健康”意识的现代食品高层次应用复合型人才，满足国家、区域和行业发展需要。**（1）健康中国战略需求。**目前我国居民的健康状况面临严峻挑战，因慢性病导致的死亡人数已占总死亡人数的 86.6%，通过合理膳食促进全民健康亟需大批从事营养健康食品开发及制造专业型人才。**（2）湖南区域发展需求。**湖南是农业大省，农产品加工产业为湖南三大万亿产业之一，立足“三高四新”战略定位打造农产品精深加工及大健康产业新高地，亟需大批实践技能突出的产学研用一体化人才。**（3）“农工匠”交叉产业建设需求。**食品与营养产业是以食品科学、营养学、工程学等多学科为基础的新兴交叉产业，亟需大量兼具农学、工学与医学交叉的高层次复合型人才。

特色与优势：**（1）育人成效显著。**作为湖南省最早开设食品类本科专业、最早获批食品类硕士点、唯一同时拥有食品科学与工程、公共卫生与预防医学两个一级硕士学位点的高校，近 40 年来为全国食品行业培养了“万人计划（科技创业领军人才）”等 7000 余名食品人才。**（2）研产并重、服务地方。**拥有 7 个国家、省产业体系岗位专家团队，牵头组建了湖南桃源稻米等科技小院，与企业共建 6 个省级工程技术中心、30 余个实践基地，培育了“坛坛香”等知名校办企业，科技成果转化 100 余项，获国家科技进步二等奖 1 项、省部级奖励 40 余项。**（3）交叉学科特色鲜明。**充分利用农业院校学科交叉优势，与预防医学、园艺、畜牧等学科深度融合，形成了“农为基础、工农交叉”的鲜明特色，在植物功能成分利用、发酵蔬菜与畜禽产品深加工等领域学形成特色和优势。

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：经过 36 年的探索与实践，构建了“以立德树人为根本、以强农兴农为己任、以服务产业为导向”的人才培养体系，培养了大批具有厚重农业知识背景的食品与营养专业人才，近 5 年共培养相关专业学士 950 人、硕士 395 人；获得省部级教学成果奖励 2 项，指导学生参加学科竞赛获得国家级奖项 6 项；《食品微生物学》《食品加工与贮运专题》等获评湖南省一流及精品课程，《食品工艺学》教学团队获评省级教学团队；形成食品文化艺术节、湘食论坛、食励讲坛等特色育人品牌项目，获教育部第八届高校校园文化建设优秀成果奖。

2、师资队伍：实施“神农学者”、“拔尖人才”等人才引培工程和青年教师导师制计划，打造高水平师资队伍。目前共有专任教师 52 人，其中正高级 21 人，博士生导师比例 25%，45 岁以下教师比例 55.8%，研究生指导教师比例 100%，具有行业经历教师比例 100%，获外单位博士学位以上学位比例 50%，外缘教师均有国内一流学科专业的背景。导师队伍中拥有国家产业体系岗位专家、湖南省产业体系岗位专家、湖南省杰青、芙蓉学者等高层次人才 20 余人次。相关学位点“公共卫生与预防医学”、“食品科学与工程”及“生物与医药”专任教师均具备食品与营养的研究与实践背景。

3、科学研究：组建了长沙现代食品创新研究院，依托 2 个国家级和 9 个省部级科研平台，3 个省部级教学平台，围绕湖南大宗农产品的精深加工与食药同源植物资源的开发利用，开展了植物活性成分的分离纯化及高效利用、传统发酵蔬菜的工业化生产、湖南特色肉制品绿色加工、食品危害因子的生化传感检测技术开发等研究。近 5 年，承担各类科研项目 212 项，获国家授权发明专利 84 项，出版专著和教材 25 部，年均发表学术论文 152 篇；作为主要完成单位获得省部级及以上科研奖项 6 项；科研项目到账总经费数 4309.17 万元，年师均科研到账经费数 16.57 万元。

4、产教融合：建有 30 余个校外实习实践基地，其中国家级研究生创新实践基地 1 个，省级优秀校外实习基地 4 个，省级高等学校研究生创新基地 4 个，并聘请来自 45 家食品行业及企业的 64 位专业技术骨干担任行业兼职专家，为研究生生产实践、创新创业等环节提供指导。近 5 年，针对企业生产实际问题，与企业联合攻关横向课题 93 项，总经费达 1217.07 万元。与坛坛香、光明乳业、无限极、湖南省茶业集团、唐人神、澳优乳业等省内外 200 多家企业广泛开展产学研合作，研究生参与率 98%，完成科技成果转化累计 40 余项，实现了 20 余种地方特色食品的工业化生产。

5、社会服务：构建了“科技副县长、科技特派员、三区人才、科技小院”服务乡村产业发展常态化社会服务机制，牵头组建了湖南桃源稻米等科技小院，与企业联合共建了 6 个工程技术中心，每年派遣各类科技服务人员 80 余人次，获评全国优秀科技特派员 1 人次，省级优秀特派员 15 人次，形成“企业产品升级、行业标准规范、产业发展规划”等系列成果，为湖南省食品与营养产业发展提供了强有力的技术和智力支撑，产生了良好的经济效益和社会效益。

6、学生就业：坚决落实学生就业“一把手”工程，校院两级联合实行“访企拓岗”制度，构建了“学生、专业课教师、导师、学院”四位一体的就业工作机制，开设“酒鬼酒”“坛坛香”等企业创新班，开设“食励讲堂”、“我与导师面对面”等职业规划和创新创业讲坛，并依托实践基地强化学生就业实训。近 5 年，本科生平均就业率 95.3%，考研率 36.0%；硕士生就业率 96.5%，其中 75.9%就职于食品企业、医院临床营养科等专业相关岗位，10.1%学生进入基层就业，5.1%学生继续深造，用人单位对毕业生知识、职业能力和职业素养评价良好。

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：以“面向人民生命健康”为基本导向，聚焦湖南食品资源与产业优势，通过产教研深度融合，培养热爱祖国，具备“大农业观、大食物观”，具有高度社会责任感以及较强的交流与团队合作能力，具有食品与营养基础理论、实践技能和业务管理能力，可解决食品与营养产业实际问题的复合应用型人才。

2、工作思路：**（1）强化思想政治教育。**强化习近平新时代中国特色社会主义思想 and 社会主义核心价值观教育，以耕读教育、红色场馆观摩、公益志愿服务等引导学生树立正确三观，加强国家粮食安全战略等思政教育，提升学生的时代责任感和爱国奉献精神，深植知农、爱农、兴农情怀。

（2）外引内培强化师资队伍建设。引进 1-2 名食品与营养学科领军人才及 5-8 名高水平青年博士，吸纳 10 名学历高、经验丰富的食品营养行业精英加入行业教师队伍；鼓励校内教师外出培训、企业锻炼积累实践经验。**（3）健全课程教学体系。**以多学科交叉融合为基础，增设食品营养基因组学、临床营养学、食品生物工程等特色方向课程，增加食品多组学健康大数据与人工智能等交叉技术在营养食品制造应用的内容，推动“大食物观”引领下的“大食品大营养大健康”融合发展。**（4）产教融合协同育人。**以产学研用一体化发展为目标，通过建立产教融合机制、拓展耕读实践基地、开展产学研合作项目、推进生产仿真模拟训练、举办产学研研修班、筑牢专业实训等，服务湖南省食品与营养健康产业发展需求并辐射全国。

| 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） |
| 食品营养与健康 | <p>围绕大健康产业的发展需求，重点研究食药同源植物功能成分的开发利用，红肉消费与人类健康，乳酸菌与功能乳制品等，创立了铁皮石斛、黄精等多种植物功能成分的绿色高效产业化制备技术，揭示了其生物功能及对慢性病和亚健康的干预机理，制定了系列标准和功能评价体系，开发了系列成分清晰且功效显著的健康产品。专任教师 18 人，其中正高级 6 人，博导 4 人。近 5 年，主持科研项目 79 项，经费 1141 万元，共 6 人次获省部级科研奖。</p> |
| 食品加工工程 | <p>围绕大米、蔬菜、畜禽等湖南大宗农产品的精深加工和生物质利用，重点研究发酵蔬菜加工、低质大米利用、湖南传统肉制品绿色加工等，突破了剁辣椒低盐保胚、南荻生物质利用和湘西腊肉绿色烟熏等关键技术及高性能谷物挤压机等核心装备，创新了剁辣椒加工技术与标准体系，开发了系列大米深加工产品。专任教师 18 人，其中正高级 8 人，博导 4 人。近 5 年，主持科研项目 59 项，经费 1889 万元，共 6 人次获省部级科研奖。</p> |
| 农产品与食品质量安全 | <p>围绕食品腐败变质及绿色保鲜、传统发酵食品安全控制及食品危害因子高灵敏快速检测技术与装备，建立了新型果蔬及传统发酵食品微生物防控体系，突破了食品中农兽药、真菌毒素、食源性致病菌等有害物提取、净化与检测一体化检测新技术，开发了系列针对关键危害物质和关键营养成分的快速检测试剂盒。专任教师 16 人，其中正高级 7 人，博导 5 人。近 5 年，主持科研项目 74 项，经费 1277 万元，共 3 人次获省部级科研奖。</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 | 21 | 0 | 1 | 3 | 7 | 8 | 1 | 1 | 21 | 0 | 21 |
| 副高级 | 21 | 2 | 5 | 8 | 2 | 2 | 2 | 0 | 20 | 1 | 21 |
| 中 级 | 10 | 7 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 10 |
| 其 他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 总 计 | 52 | 9 | 8 | 12 | 9 | 10 | 3 | 1 | 51 | 1 | 52 |
| 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） | | |
| 26人（50%） | | 5人（9.61%） | | | 52人（100%） | | 13人（25%） | | 20人（38.46%） | | |

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 | 35 | 1 | 2 | 6 | 9 | 10 | 7 | 0 | 25 | 9 |
| 副高级 | 20 | 3 | 5 | 3 | 4 | 2 | 3 | 0 | 13 | 5 |
| 中 级 | 7 | 3 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| 其 他 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 总 计 | 64 | 7 | 9 | 12 | 13 | 12 | 11 | 0 | 40 | 18 |

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 | | 食品营 养与健康 | 专任教师 人数 | | 18 | 正高级职 称人数 | 6 | 副高级职 称人数 | | 8 | |
|---------------|-----|-------------|------------|------------|---|-------------|---------|-------------|--------|---------|----|
| | | | 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 | 覃思 | 198011 | 博士 | 正高级 | 中国植物可持续利用专业委员会理事、《Food Science and Human Wellness》编委 | 2 | 1 | 1 | 24 | 15 | 5 |
| 2 | 沈清武 | 197310 | 博士 | 正高级 | 《Food Science and Human Wellness》副主编、国家肉类加工产业科技创新联盟副理事长 | 2 | 1 | 1 | 20 | 12 | 5 |
| 3 | 程安玮 | 197511 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品科学技术学会理事 | 1 | 0 | 0 | 11 | 6 | 3 |
| 4 | 罗洁 | 198709 | 博士 | 副高级 | 中国食品科学技术学会青年工作委员会委员、国际乳品联合会（IDF）中国国家委员会专家委员 | 0 | 0 | 0 | 11 | 1 | 1 |
| 5 | 周辉 | 198009 | 博士 | 副高级 | 中国食品科学技术学会益生菌分会理事、湖南省食品科学技术学会常务理事 | 0 | 0 | 0 | 15 | 14 | 5 |
| 6 | 吴艳阳 | 198110 | 博士 | 副高级 | 湖南省食品科学技术学会理事 | 0 | 0 | 0 | 8 | 4 | 3 |
| 领域（方向） 名称二 | | 食品加工工程 | 专任教师 人数 | | 18 | 正高级职 称人数 | 8 | 副高级职 称人数 | | 6 | |
| | | | 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 | 吴卫国 | 196809 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品科学技术学会常务理事、中国长沙农产品精深加工产业技术联盟理事长 | 1 | 3 | 3 | 14 | 13 | 5 |
| 2 | 邓放明 | 196211 | 博士 | 正高级 | 教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会委员、湖南省食品科学技术学会副理事长 | 1 | 3 | 3 | 14 | 19 | 5 |

| 3 | 王远亮 | 197708 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品安全委员会副主任委员、湖南省微生物学会副理事长 | 2 | 0 | 0 | 16 | 6 | 5 |
|---------------|-----|------------|--------|--------|---|-------|---------|----|-------|-----|----|
| 4 | 苏小军 | 197502 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品科学技术学会理事 | 0 | 0 | 0 | 11 | 10 | 5 |
| 5 | 王锋 | 197811 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品学会理事、湖南省食品安全标准专家委员会委员 | 0 | 0 | 0 | 9 | 9 | 5 |
| 领域（方向） 名称三 | | 农产品与食品质量安全 | 专任教师人数 | 16 | 正高级职称人数 | 7 | 副高级职称人数 | | | 7 | |
| 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 | 蒋立文 | 196811 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品科学技术学会常务理事、《食品与发酵工业》《中国酿造》编委 | 3 | 1 | 1 | 16 | 9 | 5 |
| 2 | 易有金 | 196807 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品科学技术学会理事 | 3 | 1 | 1 | 11 | 15 | 5 |
| 3 | 石星波 | 198408 | 博士 | 正高级 | 湖南省食品科学技术学会理事、《Food Safety and Health》编委 | 3 | 1 | 1 | 18 | 12 | 5 |
| 4 | 刘霞 | 197602 | 博士 | 正高级 | 《AIMS Agriculture and Food》编委、湖南省食品科学技术学会理事 | 1 | 0 | 0 | 14 | 9 | 5 |
| 5 | 刘石刚 | 198901 | 博士 | 副高级 | 湖南省食品科学技术学会青年工作委员会委员 | 0 | 0 | 0 | 6 | 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 | | 食品营养与健康 | | | | | | | |
| 姓名 | 覃思 | 性别 | 男 | 出生年月 | 198011 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(鹿儿岛大学, 生物化学科学与技术, 2013) | | | 是否银龄教师 | | 否 | |
| 骨干教师简介 | 博士生导师, 获“湖南省企业科技创新创业团队负责人”“长沙市高层次人才 C 类”“湖南省 121 创新人才工程人才”等, 中国植物可持续利用专委会理事, 国家药食同源产业联盟莲分委会副主任委员, 湖南省湘莲工程技术研究中心主任。研究领域为营养基因组学与慢性病精准膳食干预。参与创建并成功获批中部区域·营养创新平台和主动健康示范城市, 牵头制定湖南首批药食同源地方标准 8 项, 突破“健康大数据+AI”精准膳食干预关键技术, 联合头部企业及医院开发首批主动健康食品并成功上市 5 款, 构建了主动健康食品评价和认证标准体系。发表论文 70 余篇, 授权发明专利 2 项, 主参编专著和教材 5 部。获湖南省自科二等奖 1 项、科技进步二等奖 1 项。 | | | | | | | | |
| 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 | 2 | 1 | 3 | 42 | | 2 | | |
| 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 | | |
| | 标准 | 食品安全地方标准——铁皮石斛 | 湖南省食品安全地方标准, 湖南省卫生健康委员会, 文件号: DBS43/013-2022 | | | 202212 | 第一完成人 | | |
| | 标准 | 食品安全地方标准——茯苓 | 湖南省食品安全地方标准, 湖南省卫生健康委员会, 文件号: DBS43/ 014-2022 | | | 202212 | 第一完成人 | | |
| | 获奖 | 植物功能成分靶向 Nrf2-ARE 通路发挥抗氧化作用的分子机制 | 湖南省自然科学奖二等奖 | | | 202002 | 第一完成人 | | |
| | 论文 | Instant dark tea alleviates hyperlipidaemia in high-fat diet-fed rat: from molecular evidence to redox balance and beyond | Frontiers in Nutrition, 2022, 9: 819980. 引用 15 次 | | | 202202 | 通讯作者 | | |

| | | | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|--|---|---------------|-----------|
| | 论文 | Effect of yellow rice wine on anti-aging ability in aged mice induced by d-galactose | Food Science and Human Wellness, 2020, 9(2): 184-191. 引用 11 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) |
| | 国家重点研发计划, 科技部 | | 食药两用物质外源污染物迁移转化规律及控制规范 | 201912-202212 | 80.0 |
| | 省其他厅局科研项目-省财政厅科技专项, 湖南省卫生健康委员会 | | 湖南省药食同源物质食品安全风险监测 | 202111-202510 | 60.0 |
| | 湖南省科技计划, 湖南省科技厅 | | 凤凰兰科生物医药科技创新创业团队 | 201812-202112 | 30.0 |
| | 湖南省自然科学基金-面上项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | 莲皮低聚原花青素的提取及其营养调控糖脂代谢异常的分子机制研究 | 201901-202112 | 10.0 |
| | 横向课题, 湖南天香生态兰花有限公司 | | 湖南农业大学国家新农村发展研究院湖南天香健康文化特色产业基地建设合作协议 | 201803-202303 | 10.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 现代食品营养学 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 保健食品专题 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2019-2022 | 分子生物学研究进展 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2019-2022 | 食品营养与人类健康 | | 16 | 硕士研究生 |

| II-5 骨干教师简况 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|---|---|------|--------|--------|--------|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 食品营养与健康 | | | | | | | |
| 姓名 | 沈清武 | 性别 | 男 | 出生年月 | 197310 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(美国怀俄明大学, 动物科学与兽医学, 2007) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 博士生导师, 湖南省家禽产业体系加工岗位专家。主要研究动物源食品营养与安全、肌肉生物学与肉品科学。系统研究了红肉中唾液酸 Neu5Gc 在胃肠道的消化吸收机制及其生物危害、湘西腊肉的营养品质及形成规律、AMPK 和蛋白质乙酰化对宰后猪肉品质形成的调控作用, 揭示了 Neu5Gc 诱导细胞炎症和凋亡的分子机理, 阐明了 AMPK 和蛋白质乙酰化调控宰后肌肉糖酵解和肉品质的分子途径。主持或参与国家自然科学基金面上项目、国家重点研发计划、“973”等项目 10 余项, 获授权专利 2 项, 发表论文 90 余篇, 参与出版著作/教材 5 部。获教育部科技成果 1 项、中国商业联合会科技进步一等奖 1 项, 与“湘佳”“唐人神”等企业开展了广泛的合作。 | | | | | | | | |
| 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 | | | | | |
| | | | 5 | 2 | 45 | 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 | | | |
| | 专利 | 一种生物绿色制造烟熏熏食物的装置 | 实用新型专利 专利号: ZL201920612026.X | | 202001 | 第一发明人 | | | |
| | 论文 | 肉制品中唾液酸含量和形态分析及在加工中的变化 | 现代食品科技, 2020, 36(10): 100-107. 引用 5 次 | | 202009 | 通讯作者 | | | |
| | 论文 | Antioxidant activity and sensory quality of bacon | Foods, 2022, 11(2): 236. 引用 7 次 | | 202201 | 通讯作者 | | | |
| | 论文 | Fatty acid content, flavor compounds, and sensory quality of pork loin as affected by dietary supplementation with l-arginine and glutamic acid | Journal of food science, 2019, 84(12): 3445-3453. 引用 37 次 | | 201912 | 通讯作者 | | | |
| | 论文 | Duck breast muscle proteins, free fatty acids and volatile compounds as affected by curing methods | Food Chemistry, 2021, 338: 128138. 引用 46 次 | | 202102 | 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，科技部 | | 西式肉制品绿色制造关键技术与装备开发及示范 | 201809-202106 | 70.0 |
| | 国家重点研发计划，科技部 | | 日粮组成与饲养体制对畜禽健康优质肉形成的调控及机制 | 201809-202106 | 38.0 |
| | 现代农业产业技术体系建设专项，湖南省农业农村厅 | | 湖南省家禽产业技术体系加工岗位专家 | 202209-202612 | 36.0 |
| | 湖南省重点研发计划，湖南省科技厅 | | 湖南腌腊肉制品大数据与区块链质量安全及防伪技术研究 | 202011-202212 | 50.0 |
| | 国家自然科学基金委员会，面上项目 | | 猪肉中 Neu5Gc 消化吸收的机制及加工对其消化吸收和生物危害的影响 | 201801-202112 | 30.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 肉品科学专题 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品专业英语 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品生物化学（双语） | | 40 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 畜产品加工 | | 16 | 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 | 程安玮 | 性别 | 女 | 出生年月 | 197511 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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, 2008) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 博士生导师, 湖南省“三区”科技人才, 荣获山东省第 11 届山东省青年科技奖、山东省食品行业优秀科技带头人、济南市高端人才等荣誉称号。研究领域为食品天然活性物质的功能挖掘及综合利用, 与 Nutra Canada 公司、宏福慧科技有限公司等企业联合突破浆果多酚高效提取与精深加工关键技术, 开发了系列功能食品及化妆品并进行转化, 获科技成果 2 项。主持或参与国家自然科学基金、科技支撑、省农业重大应用技术创新课题等 20 余项, 发表论文 100 余篇, 授权发明专利 20 余项。获山东省科技进步二等奖 1 项(排名第一)、中国商业科技进步奖 3 项(1 项排名第一)及山东省软科学优秀成果二等奖 1 项。 | | | | | | | | |
| 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 | 16 | 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 | 一种牡丹籽蛋白涂抹型面膜及其制备方法 | 发明专利 专利号: ZL201610257429.8 | | | 201910 | 第一发明人 | | |
| | 获奖 | 浆果中多酚类活性物质高效制备关键技术及产业化应用 | 中国商业科技进步二等奖 | | | 201812 | 第一完成人 | | |
| | 论文 | Steam explosion enhances phenolic profiles and antioxidant activity in mung beans | Food Science & Nutrition, 10(4): 1039-1050. 引用 4 次 | | | 202209 | 通讯作者 | | |
| | 论文 | Effect of steam explosion on phenolics and antioxidant activity in plants: A review | Trends in Food Science & Technology, 2022, 124: 13-24. 引用 33 次 | | | 202206 | 通讯作者 | | |
| | 论文 | Effect of steam explosion on phenolic compounds and antioxidant capacity in adzuki beans | Journal of the Science of Food and Agriculture, 2020, 100: 4495-4503. 引用 19 次 | | | 202006 | 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) |
|--|-----------------------------|-----------|------------------------------|---------------|--------------|
| | 山东省农业重大应用技术创新项目，山东省农业农村厅 | | 特色浆果精深加工及综合利用关键技术研究 | 201907-202206 | 100.0 |
| | 山东省自然科学基金-面上项目，山东省自然科学基金委员会 | | 爆破加工对豆类不同结合态多酚的转化规律及抗氧化活性的影响 | 201908-202207 | 12.0 |
| | 湖南省教育厅科学研究重点项目，湖南省教育厅 | | 爆破加工对葡萄不同结合态多酚的释放机制及转化规律影响 | 201912-202112 | 10.0 |
| | 山东省农业科学院重大科技成果培育计划，山东省农业科学院 | | 果蔬原料中天然活性物质的研究及产业化应用 | 201609-201808 | 15.0 |
| | 横向课题，济南赛吉生物科技有限公司 | | 食用菌中活性成分的测定 | 202011-202101 | 5.0 |
| 近五年 主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2022-2022 | 天然产物化学 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2022-2022 | 绿色食品加工 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2022-2022 | 营养与食品卫生学 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2020-2022 | 饮料工艺学 | | 16 | 本科生 |
| | 2019-2022 | 农产品贮藏加工概论 | | 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 | 罗洁 | 性别 | 女 | 出生年月 | 198709 | 专业技术职务 | 副高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | 博士(中国农业大学, 食品科学与工程, 2015) | | | | 是否银龄教师 | | 否 | |
| 骨干教师简介 | 博士生导师, 湖南省优秀青年基金及湖湘青年英才科技创新人才获得者, 兼任中国食品科学技术学会青年工作委员会委员、国际乳品联合会(IDF)中国国家委员会专家委员。主要从事乳营养组分分离、仿母乳脂质的构建与消化特征解析及健康乳制品开发等研究, 与国内知名乳品企业伊利、蒙牛等企业开展深入合作。先后主持了国家自然科学基金面上项目等纵向项目 7 项、国家乳业技术创新中心创新项目等横向项目 3 项, 作为主要执笔人参与国家发改委、工信部等咨询研究项目 6 项, 参与制订 4 项行业标准, 以第一或通讯作者发表 SCI 论文 25 篇, 获授权专利 20 项, 其中转化 5 项。获中国商业联合会科技进步一等奖 1 项、中国乳制品工业协会技术发明特等奖 1 项。 | | | | | | | | |
| 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 | | 3 | | 2 | | 24 | |
| 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 | 健康奶酪及其制备方法 | | 发明专利 专利号: ZL202011634159.0 | | 202210 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 筛选用于制备再制干酪的酪蛋白粉的方法和再制干酪的制备方法 | | 发明专利 专利号: ZL202011633481.1 | | 202210 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 一种提高再制干酪拉伸性能的方法和再制干酪 | | 发明专利 专利号: ZL202011627101.3 | | 202210 | | 第一发明人 | |
| | 论文 | Creamy mouthfeel of emulsion-filled gels with different fat contents: Correlating tribo-rheology with sensory measurements | | Food Hydrocolloids, 2022, 131: 107754. 引用 5 次 | | 202210 | | 通讯作者 | |
| | 获奖 | 干酪加工产业化关键技术及特征干酪开发 | | 中国商业联合会科学技术奖一等奖 | | 202112 | | 第一完成人 | |

| | | | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-----------|------------------------------|---------------|--------------|
| 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) |
| | 横向课题, 内蒙古乳业技术研究院有限责任公司 | | 提升再制奶酪片应用特性的关键技术研究 | 202109-202206 | 49.29 |
| | 国家自然科学基金-面上项目, 国家自然科学基金委员会 | | 常温再制干酪复合二元蛋白质-多糖乳液填充凝胶形成机制研究 | 202210-202612 | 27.0 |
| | 国家自然科学基金-青年项目, 国家自然科学基金委员会 | | 乳脂肪球口腔聚合特性对奶油感感知的影响机制 | 201908-202212 | 23.0 |
| | 湖南省自然科学基金-优秀青年项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | 乳脂肪特性对脂质质构感知及消化的影响机制 | 202206-202412 | 20.0 |
| | 横向课题, 西安银桥乳业(集团)有限公司 | | 功能性羊乳产品开发 | 202107-202302 | 8.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限5门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2020-2022 | 食品工艺学 | | 80 | 本科生 |
| | 2019-2022 | 动物源食品加工专题 | | 16 | 本科生 |
| | 2019-2022 | 畜产食品加工专题 | | 16 | 本科生 |
| | 2022-2022 | 高级食品化学 | | 32 | 硕士研究生 |

| II-5 骨干教师简介 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--|--------------------------|---|--------|--------|--------|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 食品营养与健康 | | | | | | | |
| 姓名 | 周辉 | 性别 | 男 | 出生年月 | 198009 | 专业技术职务 | 副高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(中国农业大学, 食品生物技术, 2010) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | | <p>硕士生导师。研究方向为功能乳酸菌的筛选及健康功能评价。与湖南南山牧业有限公司、皇氏集团湖南优氏乳业有限公司等公司进行合作, 在乳酸菌资源库的建设、功能乳酸菌的筛选及新型功能乳品开发等方面开展产学研合作, 相关科技成果在企业进行了转化。先后主持国家自然科学基金项目、国家重点研发计划重点项目子课题等 10 余项, 企业横向项目 6 项, 主持制订国家标准 1 项, 发表科研论文 100 余篇, 申请国家发明专利 21 项, 授权发明专利 8 项。获得中国商业科技进步奖 3 项, 校科技进步奖 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 | |
| | | | 国家级 | 省部级 | | | | | |
| | 0 | 0 | | 1 | 3 | 32 | 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 | | |
| | 专利 | 用于鉴定荚膜红细菌的特异性 PCR 引物、试剂盒和用途 | | 发明专利 专利号: ZL201910516176.5 | | 202211 | 第一发明人 | | |
| | 专利 | 一种植物乳杆菌及其应用 | | 发明专利 专利号: ZL201911115931.5 | | 202205 | 第一发明人 | | |
| | 论文 | Partial purification and application of abacteriocin produced by probiotic Lactococcus lactis C15 isolated from raw milk | | LWT, 2022, 169: 113917. 引用 10 次 | | 202211 | 通讯作者 | | |
| | 论文 | Effect of solid fat content in fat droplets on creamy mouthfeel of acid milk gels | | Foods, 2022, 11(19): 2932. 引用 2 次 | | 202210 | 第一作者 | | |
| | 论文 | Effect of rosin modification on the visual characteristics of round bamboo culm | | Polymers, 2020, 13(20): 3500. 引用 5 次 | | 202110 | 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, 科技部 | | 功能性光合细菌检测标准 | 201607-201906 | 14.3 |
| | 国家自然科学基金-面上项目, 国家自然科学基金委员会 | | 嗜热链球菌中转录因子 PerR 在氧化应激反应中的调控机制研究 | 201601-201912 | 19.1 |
| | 横向课题, 皇氏集团湖南优氏乳业有限公司 | | 发酵乳制品新品研发及相关科技服务 | 202209-202308 | 5.0 |
| | 横向课题, 沅江市芦小妹食品有限公司 | | 沅江芦笋、芦菇新产品研发 | 202204-202503 | 4.0 |
| | 横向课题, 国家食品安全风险评估中心 | | 豆制品中真菌污染及其生产用菌种使用情况调查 | 201911-202003 | 8.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 现代毒理学 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品质量管理 | | 48 | 本科生 |
| | 2018-2022 | 食品免疫学 | | 16 | 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 | 吴艳阳 | 性别 | 男 | 出生年月 | 198110 | 专业技术职务 | 副高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(清华大学, 细胞生物学, 2013) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | <p>博士生导师。主要研究方向为食品活性物质的功能评价及危害物控制。研究了大蒜有机硫化物、紫色马铃薯花色苷等活性成分干预糖脂代谢异常的作用机理并开发了功能食品; 探究了食品加工烹调中产生的碳纳米粒子的毒性大小及其消减规律; 从自然发酵剁椒中分离出了具有抗炎、抗氧化和维持肠道稳定的效果的 4 株植物乳杆菌, 研究成果在企业转化应用。主持或参与国家自然科学基金面上项目、国家自然科学基金青年项目、湖南省自然科学基金面上项目等科研项目 10 余项。在 ACS Nano、Food Chemistry 等杂志发表论文 26 篇, 其中 SCI 论文 21 篇, 最高影响因子达 18.03, 获授权发明专利 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 | |
| | | | 国家级 | 省部级 | | | | | |
| | 0 | 0 | | 2 | 2 | 26 | 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 | Vitamin B6 inhibits high glucose-induced islet β cell apoptosis by upregulating autophagy | | Metabolites, 2022, 12(11): 1048. 引用 4 次 | | 202211 | | 通讯作者 | |
| | 论文 | Fluorescence nanoparticles from instant coffee accumulated in lysosome and induced lysosome-dependent cell death via necroptosis-like pathway | | NanoImpact, 2021, 21: 100290. 引用 1 次 | | 202101 | | 第一作者 | |
| | 论文 | Carbon dots from roasted chicken accumulate in lysosomes and induce lysosome-dependent cell death | | Food & Function, 2020, 11(11): 10105-10113. 引用 9 次 | | 202012 | | 第一作者 | |

| | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------|---|--|---------------|-----------|
| | 论文 | Gymnemic acid I triggers mechanistic target of rapamycin-mediated β cells cytoprotection through the promotion of autophagy under high glucose stress | Journal of Cellular physiology, 2019, 234 (6): 9370-9377. 引用 9 次 | 201906 | 第一作者 |
| | 论文 | Organosulfur compounds induce cytoprotective autophagy against apoptosis by inhibiting mTOR phosphorylation activity in macrophages | Acta Biochim Biophys Sin (Shanghai), 2018, 50(11): 1085-1093. 引用 9 次 | 201811 | 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) |
| | 横向课题, 澳优乳业 (中国) 有限公司 | | 基于肠道细胞培养模型探究奶粉营养素吸收特性 | 202212-202712 | 0.0 |
| | 国家自然科学基金-面上项目, 国家自然科学基金委员会 | | 烘焙咖啡中碳量子点形成和致细胞毒性机理研究 | 202101-202412 | 46.4 |
| | 国家自然科学基金-青年项目, 国家自然科学基金委员会 | | Sopolamine 通过 mAChRs-AMPK 信号通路诱导自噬的机制研究 | 201601-201912 | 10.1 |
| | 中国博士后基金-面上项目, 博士后科学基金会 | | 烤制鸡胸肉中的碳点通过 RIP1/RIP3 介导细胞坏死的研究 | 201901-202106 | 5.0 |
| | 湖南省自然科学基金-面上项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | 烤制鸡胸肉中的碳点通过溶酶体介导细胞程序性坏死的研究 | 202007-202212 | 5.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 高级生理学 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2020 | 食品生物化学 | | 40 | 本科生 |
| | 2018-2020 | 食品生物化学实验 | | 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 | 吴卫国 | 性别 | 男 | 出生年月 | 196809 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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,茶学,2003) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 二级教授,博士生导师,湖南省油菜产业技术体系加工岗位专家,湖南省菜籽油营养健康与深度开发工程技术研究中心主任,粮食绿色储藏湖南省重点实验室副主任。主要研究领域为粮食加工与贮藏工程。在米面主食产品营养保持与品质提升、加工技术、产品保质保鲜,以及湘莲加工技术与装备等方面取得一系列突破;研发的高性能谷物挤压机打破了欧美对该设备的技术垄断;以低值稻谷原料,开发结晶大米淀粉糖、大米蛋白、功能性米糠食品、高蛋白和高纤维多谷物方便功能主食等系列大米深加工产品。主持科研项目 30 余项,获国家授权发明专利 6 项,发表论文 80 余篇,主编或副主编教材 3 部。获国家科技进步二等奖 1 项、湖南省科技进步二、三等奖各 1 项。 | | | | | | | | |
| 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 | | 3 | | 58 | |
| 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 | 一种稻谷复合防虫剂及其制备方法和应用 | | 发明专利 专利号: ZL202110272926.6 | | 202203 | | 第一发明人 | |
| | 获奖 | 湘莲加工技术升级及其装备开发 | | 湖南省科技进步二等奖 | | 201805 | | 第一完成人 | |
| | 论文 | Study on optimization of removing cadmium by lactobacillus fermentation and its effect on physicochemical and quality properties of rice noodles | | Food Control, 2019, 106: 106740. 引用 23 次 | | 201912 | | 通讯作者 | |
| | 论文 | Combining GC-MS and chemometrics to assess the quality of camellia seed oils | | CyTA-Journal of Food, 19(1): 625-633. 引用 2 次 | | 202101 | | 通讯作者 | |
| | 论文 | 复配品质改良剂对南方馒头冷冻面团冻藏品质的影响 | | 中国粮油学报, 2020, 35(4): 6-11. 引用 22 次 | | 202004 | | 通讯作者 | |

| | 项目类别与来源 | | 项目名称 | 起讫时间 | 到账经费 (万元) |
|--|-------------------------|----------------|--------------------|---------------|--------------|
| 近五年 主持的 行业背 景较强 代表性 科研项 目 (限 5 项) | 湖南省重点研发计划，湖南省科技厅 | | 低值大米深加工综合安全利用与示范 | 201908-202207 | 400.0 |
| | 现代农业产业技术体系建设专项，湖南省农业农村厅 | | 湖南省油菜产业技术体系加工岗位专家 | 201801-202212 | 100.0 |
| | 湖南省创新型省份建设专项，湖南省科技厅 | | 粮食绿色储藏湖南省重点实验室联合共建 | 201810-202112 | 30.0 |
| | 科技重大专项，长沙市科技局 | | 米面主食产业化共性关键技术研究示范 | 201710-202009 | 300.0 |
| | 横向课题，攸县健坤农业科技有限公司 | | “种养加”农业产业关键技术研究示范 | 202110-202412 | 15.0 |
| 近五年 主讲课 程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 食品科学专题 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 粮食、油脂及植物蛋白工程专题 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品工艺学（粮油部分） | | 20 | 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 | 邓放明 | 性别 | 男 | 出生年月 | 196211 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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,茶学,2007) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 二级教授,博士生导师,国家特色蔬菜产业技术体系发酵加工岗位专家,教育部食品类专业教学指导委员会委员,湖南省食品科学技术学会常务副理事长。主要研究领域为果蔬贮藏加工与功能分析。构建了发酵果蔬乳酸菌资源库,开发了多款发酵果蔬功能食品;分析了辣椒和芥菜发酵过程微生物多样性,揭示了发酵辣椒滋味和香气指纹图谱,研制了剁辣椒工业化生产设备、实现了传统剁辣椒生产的升级转型。主持省部级项目 20 余项,发表论文 200 余篇,获授权发明专利 20 余项,出版教材共 15 部,其中主编 2 部。获湖南省科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项、三等奖 2 项,省技术发明三等奖 1 项,省教学成果三等奖 2 项。曾赴美国、日本、巴西等国家访问交流。 | | | | | | | | |
| 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 | | 41 | |
| 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 | 一种纤维素酶协同超声波辅助提取红肉火龙果色素的方法 | | 发明专利 专利号: ZL201910679966.5 | | 202204 | | 第一发明人 | |
| | 论文 | Characterization of extractable components of fresh and fermented Huarong large-leaf mustard and their inhibitory effects on human coloncells. | | Food Bioscience, 2021, 43: 1-10. 引用 9 次 | | 202108 | | 通讯作者 | |
| | 论文 | Microbial Succession and its Correlation with the Dynamics of Volatile Compounds Involved in Fermented Minced Peppers | | Frontiers in nutrition, 2022, 9: 1041608. 引用 2 次 | | 202210 | | 通讯作者 | |

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|--|---|---------------|--------------|
| | 论文 | Lotus seed skin proanthocyanidin extract exhibits potent antioxidant property via activation of the Nrf2-ARE pathway | Acta Biochimica et Biophysica Sinica, 2019, 51(1): 31-40. 引用 13 次 | 201904 | 通讯作者 |
| | 论文 | 盐渍辣椒细菌多样性分析 | 食品科学, 2020, 41(20): 105-111. 引用 8 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) |
| | 现代农业产业技术体系建设专项, 农业农村部 | | 国家现代农业特色蔬菜产业技术体系发酵加工岗位科学家 | 201801-202212 | 298.3 |
| | 湖南省重点研发计划, 湖南省科技厅 | | 南荻绿色食品与碳基产品开发关键技术与示范 | 201910-202112 | 22.0 |
| | 湖南省自然科学基金-面上项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | 华容大叶芥菜硫代葡萄糖苷结构表征及其预防结肠癌的机理研究 | 202101-202312 | 5.0 |
| | 湖南省创新创业团队项目, 湖南省科技厅 | | 湖南辣妹子辣椒精深加工科技创新团队 | 201810-202112 | 40.0 |
| | 横向课题, 澳优乳业股份有限公司 | | 植物源益生菌菌种资源库建设及开发应用研究 | 202008-202112 | 21.67 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 果蔬食品加工专题 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 农产品加工与贮藏工程专题 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 园艺产品采后科学技术进展 | | 32 | 硕士研究生 |

| II-5 骨干教师简介 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|-----------------------------------|---|--------|--------|-------|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 食品加工工程 | | | | | | | |
| 姓名 | 王远亮 | 性别 | 男 | 出生年月 | 197708 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(中国科学院微生物研究所, 生物化学与分子生物学, 2006) | | | 是否银龄教师 | | 否 | |
| 骨干教师简介 | 博士生导师, 湖南省生猪产业体系加工岗位专家, 湖南省食品科学与生物技术重点实验室主任。研究领域为畜产品加工与质量控制、传统发酵食品微生物多样性及其代谢。揭示了湖南传统酸肉与腊肠发酵的微生物机制, 阐明了其发酵过程中的微生物生态关系, 开发了系列功能肉制品和发酵食品。先后承担省部级、企业合作等项目 20 多项。为湖南省首批科技扶贫专家服务团团团长之一, 先后 2 次获评湖南省优秀科技特派员, 服务省内外企业 30 余家, 发表论文 120 余篇, 授权发明专利 20 余项, 转让 2 项, 出版教材 10 部。获湖南省科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项、湖南省科技发明二等奖 1 项、中国畜产品加工联合会科技进步二等奖 1 项。 | | | | | | | | |
| 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 | 3 | 52 | 2 | | |
| 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 | 生物保鲜剂及其制备方法和应用 | | 发明专利 专利号: ZL201510410131.1 | | 201807 | 第一发明人 | | |
| | 论文 | UPLC-QQQ-MS/MS-based widely targeted metabolomic analysis reveals the effect of solid-state fermentation with Eurotium cristatum on the dynamic changes in the metabolite profile of dark tea | | Food Chemistry, 2022, 378: 13199. 引用 53 次 | | 202206 | 通讯作者 | | |
| | 论文 | Correlation between flavor compounds and microorganisms of Chaling natural fermented red Sufu | | LWT-Food Science and Technology, 2022, 154: 112873. 引用 21 次 | | 202201 | 通讯作者 | | |

| | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|--|---|---------------|--------------|
| | 论文 | The potential correlation between microbial communities and flavors in traditional fermented sour meat | LWT-Food Science and Technology, 2021, 149: 111873. 引用 44 次 | 202109 | 通讯作者 |
| | 专著 | 食品微生物学实验指导 | 中国轻工业出版社 | 202012 | 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) |
| | 湖南省重点研发计划, 湖南省科技厅 | | 预包装猪肉绿色保鲜与冷链储运关键技术研究 | 202201-202312 | 25.0 |
| | 湖南省科技计划项目, 湖南省科技厅 | | 基于大数据的生猪养殖与优质猪肉加工关键技术研发与应用示范 | 201801-202212 | 40.0 |
| | 湖南省现代农业产业技术体系建设专项, 湖南省农业农村厅 | | 湖南省生猪产业技术体系加工岗位专家 | 201801-202312 | 136.5 |
| | 横向课题, 娄底湘村肉食品有限公司 | | 湘村黑猪新产品开发与应用 | 202012-202512 | 10.0 |
| | 技术转让, 湖南伟鸿食品有限公司 | | 生物保鲜剂及其制备方法和应用 | 202111-202207 | 5.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 营养与食品卫生综合技能 | | 48 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 高级分子营养学 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 现代食品微生物学 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品生物技术专题 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品微生物学 | | 48 | 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 | 苏小军 | 性别 | 男 | 出生年月 | 197502 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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, 园艺学, 2009) | | | 是否银龄教师 | | 否 | |
| 骨干教师简介 | | 硕士生导师, 酿酒工程本科专业负责人, 湖南省科技特派员和湖南省“三区”科技人才。主要从事食品原料生物质分离与高值化利用等研究, 在南荻生物质全糖利用与发酵、射线辐照木质纤维素降解糖技术、淮山功能性物质的鉴定与工业化生产关键技术等方面取得系列成果, 主持国家 863 计划课题、湖南省重点研发计划课题等国家和省部级项目等 10 余项, 获得国家授权发明专利 20 多项, 获得湖南省科技奖励 2 项, 发表研究论文 130 多篇, 出版著作 3 部, 主持建设省级校企联合研究生培养创新实践基地 1 个, 与酒鬼酒股份有限公司、盐津铺子食品股份有限公司等知名企业合作开发了系列功能发酵饮品和休闲食品。 | | | | | | | |
| 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 | 19 | | 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 | |
| | 专利 | 一种淮山叶脱水蔬菜的制备工艺 | | 发明专利 专利号: ZL201510514017.3 | | 201811 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 一种淮山粘液质的分离方法 | | 发明专利 专利号: ZL201510535171.9 | | 201808 | | 第一发明人 | |
| | 获奖 | 基于射线辐照的木质纤维素降解糖化机制研究与应用 | | 湖南省自然科学三等奖 | | 201902 | | 第一完成人 | |
| | 论文 | Structure haracterization of polysaccharide from Chinese yam (dioscorea opposit Thunb.) and Its growth-promoting effects on streptococcus thermophilus | | Foods, 2021, 10: 2698. 引用 8 次 | | 202111 | | 通讯作者 | |
| | 论文 | Separation of lignocellulose and preparation of xylose from miscanthus lutarioriparius with a formic acid method | | Application and Science, 2022, 12: 1432. 引用 4 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) |
| | 湖南省重点研发计划, 湖南省科技厅 | | 南荻生物质全糖利用与发酵产乙醇关键技术研究 | 201911-202108 | 40.0 |
| | 湖南省创新能力建设项目, 湖南省科技厅 | | 生物质醇类燃料创新能力建设 | 201606-201905 | 60.0 |
| | 湖南省科技计划项目-科技重大专项子课题, 湖南省科技厅 | | 超级杂交稻秸秆生物质特性及其制备木质素材料研究 | 201507-201812 | 4.8 |
| | 省部共建国家重点实验室培育基地开放项目, 湖南省科技厅 | | 淮山细胞悬浮培养及其功能成分物质基础研究 | 201610-201810 | 5.0 |
| 近五年主讲课程情况(限5门) | 湖南省研究生教育创新工程和专业能力提升工程项目, 湖南省教育厅 | | 湖南农业大学盐津铺子食品股份有限公司研究生培养创新实践基地 | 202007-202307 | 10.0 |
| | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2021-2022 | 蒸馏酒工艺学 | | 32 | 本科生 |
| | 2021-2022 | 专业导论 | | 24 | 本科生 |
| | 2018-2020 | 食品机械与设备 | | 32 | 本科生 |
| | 2019-2020 | 园艺产品加工学 | | 40 | 本科生 |
| | 2019-2020 | 现代食品生物技术 | | 32 | 本科生 |

| II-5 骨干教师简介 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|------|--------|--------|-----|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 食品加工工程 | | | | | | | |
| 姓名 | 王锋 | 性别 | 男 | 出生年月 | 197811 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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, 2007) | | | 是否银龄教师 | | 否 | |
| 骨干教师简介 | 硕士生导师, 湖南省科技特派员和湖南省“三区”科技人才。主要研究领域为果蔬贮藏加工理论与技术。研发了黄精轻简加工、芥菜清洁腌制、辣椒绿色加工等多项技术成果, 开发了即食黄精膏、功能饮料等多款功能食品。先后主持或参与国家自然科学基金和农业部 948 项目等科研项目 10 余项, 主持企业委托项目 8 项, 制定湖南省地方标准 3 项, 主持建设湖南省研究生精品优质课程 1 门、湖南农业大学研究生精品课程 1 门, 公开发表论文 100 余篇, 获得国家授权发明专利 10 项, 参编教材 5 部, 其中副主编 3 部。获湖南省科技进步二等奖 1 项, 岳阳市科技进步一等奖 1 项, 邵阳市科技进步二等奖 1 项, 获省级鉴定科技成果 4 项。 | | | | | | | | |
| 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 | 41 | 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 | 淮山多糖的提取方法 | 发明专利 专利号: ZL202010986564.2 | | 202208 | 第一发明人 | | | |
| | 专利 | 一种辐照预处理农作物秸秆制取沼气的方 | 发明专利 专利号: ZL201811197109.3 | | 202203 | 第一发明人 | | | |
| | 论文 | 低共熔溶剂提取对黄精多糖性质及抗氧化活性的影响 | 食品与发酵工业, 2021, 47(11), 151-157. 引用 23 次 | | 202106 | 通讯作者 | | | |
| | 论文 | Effects of outdoor dry bale storage conditions on corn stover and the subsequent biogas production from anaerobic digestion | Renewable Energy, 2019, 134: 276-283. 引用 10 次 | | 201904 | 第一作者 | | | |
| | 课程 | 食品加工与贮运专题 | 湖南省精品示范课程 | | 202212 | 课程负责人 | | | |

| | | | | | |
|--------------------------|------------------------|-----------|---|---------------|----------|
| 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, 湖南省科技厅 | | 多花黄精全产业链提质增效关键技术研究示范 | 202201-202412 | 25.0 |
| | 科技特派员项目, 长沙市科技局 | | 长沙市食品及农产品加工产业链科技特派员项目 | 202012-202112 | 10.0 |
| | 横向课题, 新化县绿源农林科技有限公司 | | 新化县黄精“食药同源”食品开发专家服务站建设协议 | 201911-202211 | 9.0 |
| | 横向课题, 衡阳梦缘食品有限公司 | | 湖南农业大学国家新农村发展研究院衡阳梦缘食品有限公司蔬菜加工专家服务站建设合作协议 | 201910-202211 | 5.0 |
| | 横向课题, 常宁市过龙岭生态农业发展有限公司 | | 油茶林套养土鸡关键技术研究及深加工系列产品开发 | 201908-202208 | 5.0 |
| 近五年主讲课程情况(限5门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 食品绿色加工 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品加工与贮运专题 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2021 | 农产品贮藏与营销学 | | 32 | 本科生 |
| | 2018-2022 | 食品加工工艺学实验 | | 24 | 本科生 |

| II-5 骨干教师简介 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|----------------------|--|--------|--------|--------|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 农产品与食品质量安全 | | | | | | | |
| 姓名 | 蒋立文 | 性别 | 男 | 出生年月 | 196811 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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, 茶学, 2007) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 博士生导师。主要研究领域为食品生物技术与质量安全。围绕食品加工过程中微生物污染防控等开展研究, 解析了特色发酵大豆制品质量调控机制, 基于栅栏技术及防腐保鲜技术解决了发酵食品及预包装食品加工储运中的微生物污染问题, 构建了传统特色发酵食品新型工业化生产的质量安全技术及标准体系。备案功能菌株 5 株, 获国家授权发明专利 10 项, 发表论文 50 余篇, 出版教材 4 部, 制定地方标准/团体标准 4 个, 转化专利技术 4 项, 指导获省优秀硕士论文 2 篇。以第一完成人获湖南省科技进步奖三等奖 1 项、技术发明三等奖 1 项、中国商业联合会科技进步二等奖 1 项, 排名第 3 获省科技进步奖二等奖 1 项。 | | | | | | | | |
| 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 | 54 | 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 | Illumina MiSeq sequencing reveals microbial community succession in salted peppers with different salinity during preservation | | Food Research International, 2021, 143(1): 110234. 引用 6 次 | | | 202105 | 通讯作者 | |
| | 论文 | Characteristic fingerprints and volatile flavor compound variations in liuyang Douchi during fermentation via HS-GC-IMS and HS-SPME-GC-MS | | Food Chemistry, 2021, 361: 130055. 引用 127 次 | | | 202111 | 通讯作者 | |
| | 论文 | Analysis of microbial community and the characterization of <i>Aspergillus flavus</i> in Liuyang Douchi during fermentation | | LWT-Food Science and Technology, 2022, 154: 112567. 引用 6 次 | | | 202201 | 通讯作者 | |

| | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|--|---|---------------|-----------|
| | 论文 | The formation mechanisms of key flavor substances in stinky tofu brine based on metabolism of aromatic amino acids | Food Chemistry, 2022, 392, (30), 133253: 1-12. 引用 5 次 | 202210 | 通讯作者 |
| | 论文 | 不同质量分数食盐腌渍艳红辣椒的风味物质分析 | 食品科学, 2021, 42(24): 175-182. 引用 1 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) |
| | 湖南省重点研发计划, 湖南省科技厅 | | 湖南特色蔬菜加工关键技术及标准化研究与示范 | 202010-202212 | 50.0 |
| | 专利转让, 长沙市聚美合豆制品有限公司 | | 一种南方臭豆腐卤水发酵液的稳态快速发酵方法 | 201812-201906 | 12.0 |
| | 横向课题, 盐津铺子食品股份有限公司 | | 肉制品/豆制品产品保质关键技术及应用研究 | 202101-202302 | 27.0 |
| | “1515”计划项目, 湖南农业大学 | | 特色植物源发酵食品产业链关键技术研究 | 201612-202012 | 95.0 |
| | 国家自然科学基金-面上项目, 国家自然科学基金委员会 | | 南方臭豆腐主要成分挥发性指纹图谱及形成机理研究 | 201601-201912 | 10.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 发酵食品专题 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品质量管理 | | 48 | 本科生 |
| | 2018-2022 | 食品微生物实验技术 | | 48 | 本科生 |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|---|--------|--------|--------|-------|----------|
| II-5 骨干教师简况 | | | | | | | | | |
| 领域(方向)名称 | | 农产品与食品质量安全 | | | | | | | |
| 姓名 | 易有金 | 性别 | 女 | 出生年月 | 196807 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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, 2007) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 博士生导师。主要研究领域为果蔬腐败变质机制及采后贮藏保鲜绿色技术, 在果蔬产品质量安全、采后绿色贮藏保鲜和减少采后损失方面取得了系列成果, 开发植物源、微生物源天然绿色保鲜产品 10 余个。主持国家自然科学基金面上项目、中国博士后基金、国家科技支撑计划子项目等 30 多项, 参与国家自然科学基金、国家 863 计划、湖南省科技厅重点项目等共 10 余项。在国内外公开刊物上发表论文共 100 余篇, 其中 SCI 论文 8 篇、EI 论文 8 篇, 申请国家发明专利 20 项, 其中授权 11 项, 主编或者副主编教材 4 部。获湖南省科技奖励 2 项, 湖南农业大学教学奖励 2 项、科技奖励 2 项。 | | | | | | | | |
| 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 | 25 | | 2 | |
| 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 | 植物乳杆菌 MG-1 在葡萄采后保鲜中的应用 | | 发明专利 专利号: ZL201810335594.X | | 202110 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 一株广谱抑菌植物乳杆菌 | | 发明专利 专利号: ZL201810318990.1 | | 201911 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 冠突散囊菌 LS1 菌株发酵葛根产物在樱桃蕃茄保鲜中的应用 | | 发明专利 专利号: ZL201610423829.1 | | 201911 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 植物源活性成分在辣椒采后保鲜中的应用及辣椒保鲜方法 | | 发明专利 专利号: ZL201610427521.4 | | 201911 | | 第一发明人 | |
| | 论文 | 植物提取液对辣椒采后病原菌抑制及对根霉病抗性诱导作用 | | 食品科学, 2019,40(09): 234-240. 引用 9 次 | | 201909 | | 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子课题, 湖南省科技厅 | | 果蔬采后商品化处理及绿色贮运保鲜技术研究与示范-辣椒绿色贮运输保鲜技术研究与示范 | 202101-202306 | 10.0 |
| | 长沙市自然科学基金, 长沙市科技局 | | 植物活性成分抑制果蔬采后欧文氏腐败菌机理的研究 | 202201-202312 | 5.0 |
| | 长沙市科技局重点项目, 长沙市科技局 | | 食用菌植物源防腐保鲜涂膜剂的研究 | 201809-202108 | 15.0 |
| | 横向课题, 湖南省翻天娃食品有限公司 | | 湖南省翻天娃食品有限公司休闲食品特色基地建设 | 202011-202209 | 7.7 |
| | 横向课题, 长沙市馋大嘴食品有限公司 | | 馋大嘴食品有限公司休闲食品特色产业基地建设 | 202011-202211 | 9.6 |
| | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| 近五年主讲课程情况 (限5门) | 2018-2022 | 园艺产品采后研究进展 | | 8 | 博士研究生 |
| | 2018-2022 | 高级食品卫生学 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 人体机能学 | | 16 | 本科生 |
| | 2018-2022 | 功能性食品 | | 24 | 本科生 |
| | 2018-2022 | 药膳学 | | 16 | 本科生 |
| | | | | | |

| II-5 骨干教师简介 | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--------------------|---|--------|--------|--------|-------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 农产品与食品质量安全 | | | | | | | |
| 姓名 | 石星波 | 性别 | | 出生年月 | 198408 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 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,2012) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 博士生导师,湖南省杰出青年基金获得者,中共湖南省委“湖湘青年英才”,湖南省优秀研究生导师,《食品安全质量检测学报》等期刊青年编委。主要研究领域为食品安全、食品保鲜与贮藏。构建了系列食品危害物(农兽药残留、真菌毒素、食源性致病菌等)的快速检测技术,创新了食品新鲜度的无损检测方法,推动了相关生物传感方法的标准化与商业化进程。主持国家自然科学基金项目(3项),湖南省重点研发项目,湖南省自然科学基金项目(3项)等项目10余项。以第一或通讯作者在Advanced Functional Materials,等杂志发表高水平论文40余篇,最高影响因子19.9,获国家授权发明专利7项。 | | | | | | | | |
| 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 | | 25 | |
| 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 | 一种基于单个荧光分子漂白成像检测分子/离子的方法 | | 发明专利 专利号: ZL201610107115.X | | 201807 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 一种同时降低高温加工食品中丙烯酰胺与5-羟甲基糠醛生成的方法 | | 发明专利 专利号: ZL201610054084.6 | | 201907 | | 第一发明人 | |
| | 专利 | 一种基于黄酮苷及其衍生物合成的碳量子点便携式检测铝离子的方法 | | 发明专利 专利号: ZL202010041086.8 | | 202203 | | 第一发明人 | |
| | 论文 | An in situ generated prussian blue nanoparticle-mediated multimode nanozyme-linked immunosorbent assay for the detection of aflatoxin B1 | | ACS Applied Materials & Interfaces 2021, 13(22): 25738-25747. 引用57次 | | 202107 | | 通讯作者 | |

| | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--|--|---------------|--------------|
| | 论文 | A smartphone-integrated colorimetric sensor of total volatile basic nitrogen (TVB-N) based on Au@MnO ₂ core-shell nanocomposites incorporated into hydrogel and its application in fish spoilage monitoring | Sensors and Actuators B-Chemical, 2021, 335: 129708. 引用 44 次 | 202105 | 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, 国家自然科学基金委员会 | | 可重复利用的“一元响应多元信号”纳米生物传感技术的开发及其在兽药残留中检测应用 | 202001-202312 | 58.0 |
| | 湖南省自然科学基金-杰出青年项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | 食源性致病真菌/真菌毒素的便携式检测与高效灭活/降解策略研究 | 202201-202412 | 50.0 |
| | 湖南省重点研发计划, 湖南省科技厅 | | 基于功能核酸的快速便携式农兽药残留生物传感器件的研制及关键技术示范 | 202201-202312 | 50.0 |
| | 湖南省自然科学基金-面上项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | “裂开型”核酸适体介导 DNA 组装高灵敏检测动物源性食品中兽药残留的新方法 | 201901-202112 | 10.0 |
| | 优秀青年项目, 湖南省教育厅 | | 基于“裂开型”核酸适体的单荧光分子漂白成像检测抗生素残留的新方法研究 | 201809-202112 | 5.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2021-2022 | 食品安全专题 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 天然产物化学 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2020-2022 | 科技论文写作 | | 16 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 仪器分析 | | 32 | 本科生 |

| II-5 骨干教师简况 | | | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|--------------------|---|--------|--------|--------|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 农产品与食品质量安全 | | | | | | | |
| 姓名 | 刘霞 | 性别 | 女 | 出生年月 | 197602 | 专业技术职务 | 正高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(吉林大学,分析化学,2006) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | 博士生导师,湖南省“芙蓉学者奖励计划”青年学者,湖南省第二届“优秀研究生导师”。主要研究领域为食品安全与质量控制,建立了食品中农兽药、致病菌等有害物提纯与传感检测一体化的新方法,为质检部门提供了技术支撑。主持或参与国自科、省自科、国家“863”计划等项目 20 余项,以第一或通讯作者发表论文 50 余篇,以第一发明人申请国家专利 8 项,授权 5 项,转让 1 项;指导研究生获省优秀硕士论文 5 篇,参编教材 2 部,获“全国高等农业教育普通课程资源建设”成果奖 1 项,主持和参与省级和校级教改课题 7 项,获省科技进步二等奖和自然科学三等奖各 1 项,曾任江苏省扬州市宝应县科技镇长团团员并获“江苏省科技镇长团荣誉团员”。 | | | | | | | | |
| 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 | 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 | | |
| | 专利 | 基于表面等离子体共振技术的四环素检测方法 | | 发明专利 专利号: ZL201811533857.4 | | 202108 | 第一发明人 | | |
| | 专利 | 四环素磁性分子印迹纳米粒子的制备方法及应用 | | 发明专利 专利号: ZL201811532211.4 | | 202104 | 第一发明人 | | |
| | 论文 | Synthesis, characterization and absorption evaluation of bifunctional monomer magnetic molecularly imprinted polymers nanoparticles for the extraction of 6-benzylaminopurine from vegetables | | Food Chemistry, 2022, 386: 132792. 引用 7 次 | | 202208 | 通讯作者 | | |
| | 论文 | Rapid and selective extraction of norfloxacin from milk using magnetic molecular imprinting polymers nanoparticles | | Food Chemistry, 2021, 353: 129464. 引用 22 次 | | 202108 | 通讯作者 | | |

| | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--|---|---------------|-----------|
| | 论文 | An assessment of the interaction for three Chrysanthemum indicum flavonoids and alpha-amylase by surface plasmon resonance | Food Science & Nutrition, 2020, 8(1): 620-62. 引用 6 次 (封面文章) | 202001 | 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, 国家自然科学基金委员会 | | 基于磁分子印迹纳米粒子耦合 SPR 传感器的食品中抗生素实时快速检测研究 | 201701-202012 | 35.5 |
| | 湖南省自然科学基金-面上项目, 湖南自然科学基金委员会 | | 乳制品中氟喹诺酮类兽药的磁纳米仿生抗体识别机制及高精度传感检测研究 | 202001-202212 | 5.0 |
| | 横向课题, 湖南省邵阳市隆回县市场监督管理局 | | 金银花及其食品制品中农药残留和重金属、微生物指标检测技术指导 | 202202-202303 | 30.0 |
| 近五年主讲课程情况 (限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2018-2022 | 营养与食品卫生学综合技能 | | 48 | 硕士研究生 |
| | 2018-2022 | 食品质量安全检测新技术 | | 32 | 硕士研究生 |
| | 2021-2021 | 食品化学 | | 48 | 本科生 |

| II-5 骨干教师简况 | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------------|--|--------|--------|--------|------|----------|
| 领域(方向)名称 | | 农产品与食品质量安全 | | | | | | | |
| 姓名 | 刘石刚 | 性别 | 男 | 出生年月 | 198901 | 专业技术职务 | 副高级 | 所在院系 | 食品科学技术学院 |
| 最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间) | | | 博士(西南大学,分析化学,2019) | | | | 是否银龄教师 | | 否 |
| 骨干教师简介 | <p>校聘正高级,硕士生导师,入选国家博士后创新人才计划,中国食品科学技术学会会员,湖南省食品科学技术学会青年工作委员会委员。主要研究领域为食品质量安全快速检测;基于现代仪器及生化传感技术,发展了系列食品质量安全因子的快速检测新方法;提出了荧光联用散射构建比率传感器的策略;开发了用于数字图像比色定量检测的便携式检测设备及软件系统,为企业食品质量安全快速检测提供了新工具。主持国家自然科学基金青年项目、湖南省自然科学基金等多项国家和省部级科研项目。在国际知名学术期刊发表SCI 研究论文 60 余篇,申请发明专利 4 项,相关研究成果在领域内被广泛引用(总被引 2500 余次, h 因子 30)。</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 | 35 | 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 | 一种检测四环素的荧光和共振瑞利散射光双元信号探针及其制备方法和应用 | | 发明专利 专利号: ZL202111406098.7 | | 202111 | 第一发明人 | | |
| | 论文 | A facile fluorescent sensing strategy for determination of hydrogen peroxide in foods using a nanohybrid of nanoceria and carbon dots based on the target-promoted electron transfer | | Sensors & Actuators: B. Chemical, 2022, 356: 131325. 引用 19 次 | | 202204 | 第一作者 | | |
| | 论文 | A smartphone-integrated colorimetric sensor of total volatile basic nitrogen (TVB-N) based on Au@MnO ₂ core-shell nanocomposites incorporated into hydrogel and its application in fish spoilage monitoring | | Sensors & Actuators: B. Chemical, 2021, 335: 129708. 引用 52 次 | | 202102 | 通讯作者 | | |

| | | | | | |
|----------------------------|------------------------------|---|---|---------------|----------|
| | 论文 | A split aptamer sensing platform for highly sensitive detection of theophylline based on dual-color fluorescence colocalization and single molecule photobleaching | Biosensors and Bioelectronics, 2020, 166: 112461. 引用 27 次 | 202010 | 第一作者 |
| | 论文 | A ratiometric fluorescent strategy for alkaline phosphatase activity assay based on g-C ₃ N ₄ /CoOOH nanohybrid via target-triggered competitive redox reaction | Sensors & Actuators: B. Chemical, 2019, 283: 515-523. 引用 46 次 | 201903 | 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, 国家自然科学基金委员会 | | 基于酶介导等离子共振瑞利散射的农药残留快速定量检测研究 | 202111-202412 | 12.0 |
| | 中国博士后科学基金-创新人才支持计划, 博士后科学基金会 | | 基于荧光/散射比率信号提升农药残留生物传感检测准确度研究 | 202107-202306 | 63.0 |
| | 中国博士后科学基金-面上项目, 博士后科学基金会 | | 基于共振瑞利散射的茶叶有机磷农药残留便携式检测技术研究 | 202107-202306 | 8.0 |
| | 湖南省自然科学基金-青年项目, 湖南省自然科学基金委员会 | | 食品中四环素比率光学传感检测新方法研究 | 202101-202312 | 5.0 |
| | 长沙市自然科学基金, 长沙市科技局 | | 食品污染物双酚 A 的比率光学传感新方法研究 | 202103-202303 | 10.0 |
| 近五年主讲课程情况(限 5 门) | 时间 | 课程名称 | | 学时 | 授课对象 |
| | 2020-2022 | 仪器分析 | | 32 | 本科生 |
| | 2020-2022 | 仪器分析实验 | | 24 | 本科生 |
| | 2020-2022 | 国际食品法规 | | 16 | 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 | 徐大风 | 198804 | 食品营养与健康 | 副高级 | 郴州市第一人民医院/副主任营养师 | 12 | 女, 硕士学历, 中国注册营养师。擅长急危重患者营养治疗, 医学营养减重, 慢性病营养治疗与管理。主持及参与临床营养相关科研课题 10 项, 发表核心期刊 10 余篇, 拟承担临床营养指导任务。 |
| 2 | 王东生 | 196409 | 食品营养与健康 | 正高级 | 中南大学湘雅医院 中西医结合科/主任医师 | 36 | 男, 博士学历, 中南大学中西医结合研究所所长, 中南大学中药筛选工程技术中心主任。擅长中西医结合防治血栓性疾病。发表论文 50 余篇; 主持国家科技部国际合作计划和国家自然科学基金等科研课题 20 余项; 获省级和厅局级科技进步奖 5 项, 获科技成果 4 项, 拟承担临床营养指导与营养干预指导任务。 |
| 3 | 梁进军 | 197309 | 食品营养与健康 | 正高级 | 湖南省疾病预防控制中心/主任医师 | 20 | 男, 硕士学历, 中南大学、南华大学兼职硕士生导师, 国家食品安全示范城市现场评审专家, 国家食品安全支撑人才培养项目首批学员。承担省科技厅、省卫健委课题项目 8 项; 主编和参编著作 10 余部; 发表论文 50 余篇, 拟承担临床营养指导与营养干预指导任务。 |
| 4 | 唐健 | 197407 | 食品营养与健康 | 正高级 | 无限极(中国)有限公司健康食品研发 总监 | 25 | 男, 博士学历。主要研究方向为健康食品技术及产品开发。先后任职于珠江啤酒、亨氏食品、品食乐、无限极等企业, 负责或参与开发项目 200 多个, 大部分项目实现技术转化并成功推向市场。发表论文 30 余篇; 申请专利 50 余件; 出版书籍专著 2 部; 主导及参与项目获得广东省科技进步奖一等奖 1 项、二等奖 1 项, 中国产学研合作创新成果奖一等奖 1 项, 广东省化妆品学会科学技术进步奖一等奖 1 项, 拟承担营养干预产品研发与相关生产实践指导任务。 |

| | | | | | | | |
|----|-----|--------|---------|--------|-------------------|----|--|
| 5 | 邓武权 | 198102 | 食品营养与健康 | 正高级 | 重庆大学附属中心医院/内分泌科主任 | 15 | 男，博士学历，重庆市渝北区中医院副院长（挂职），重庆英才创新领军人才。负责国家自然科学基金、国家重点研发计划专项子课题、国家卫计委专项、重庆市科委重点和卫计委重点等课题 19 项；以第一或通讯作者在 <i>Circulation</i> 、 <i>STTT</i> 等杂志发表高质量论文 80 余篇，影响因子累计约 380 分，最高影响因子 39 分；授权专利 6 项；主（参）编著作 11 部，参与指南共识 6 部，拟承担临床营养指导与营养干预指导任务。 |
| 6 | 林萱 | 197006 | 食品营养与健康 | 主任医师 | 华润武钢总医院/主任医师 | 22 | 女，博士学历，先后任武汉科技大学附属华润武钢总医院内分泌科主任、营养科主任、内科行政主任。承担湖北省及武汉市临床科研基金面上项目及团队创新项目多项，课题经费超过 30 万元，发表 <i>SCI</i> 论文 10 余篇，中文核心期刊 20 余篇，拟承担临床营养指导、营养干预和基础营养平衡指导任务。 |
| 7 | 王美玲 | 198302 | 食品营养与健康 | 正高级工程师 | 中国中检湖南公司实验室/工程师 | 10 | 女，博士学历，实验室技术总工，行刑衔接食品检验实验室主任， <i>CNAS</i> 评审员、湖南省 <i>CMA</i> 评审员，长沙市科研项目评审专家，湖南省食品安全专家委。主持和参与“十二五”国家科技支撑计划项目、湖南省重点研发项目等课题 19 项，主持制修订国家标准和行业标准共 31 项；国内外刊物发表论文 30 余篇，获发明专利授权 4 项；参编著作 4 部，拟承担营养干预产品研发与相关生产实践指导任务。 |
| 8 | 李文治 | 198806 | 食品营养与健康 | 高级工程师 | 无限极（中国）有限公司/总监 | 17 | 男，硕士学历，无限极（中国）有限公司科研中心前沿技术研究总监，发表论文 13 篇，拟承担营养干预产品研发与相关生产实践指导任务。 |
| 9 | 邓子卿 | 198801 | 食品营养与健康 | 副高级 | 深圳华大生命科学研究院/副研究员 | 6 | 男，博士学历。主要研究方向为微生物组学，包括新发突发传染病与未知病原挖掘、感染免疫、细菌耐药、环境微生物组等。主持科技部重点研发计划课题 1 项，参与各级重要科技计划项目 10 余项。累计发表 <i>SCI</i> 论文 18 篇，包括 <i>Nature Biotechnology</i> 等，出版学术专著 2 篇，拟承担营养支持和营养干预指导任务。 |
| 10 | 曾玉英 | 198201 | 食品营养与健康 | 产品总监 | 华为终端有限公司/产品总监 | 18 | 女，硕士学历。负责鸿蒙生态业务发展、500 强企业战略规划产品合作等相关工作，与政府/高校/企业/机构开展创新合作，多次与医院/体育及医疗协会/运动健康企业落地大型项目，与体育总局共建运动健康实验室，举办创新创业大赛孵化相关企业，拟承担营养干预产品研发与相关生产实践指导任务。 |

| | | | | | | | |
|----|-----|--------|--------|-------|----------------------|----|---|
| 11 | 刘湘凌 | 196501 | 食品加工工程 | 高级工程师 | 湖南省总工会/党组成员、省教育工会主席 | 36 | 男，硕士学历，现任湖南省总工会党组成员、省教育工会主席。先后任江麓机械厂副厂长、湖南省永州市政府副市长、湖南省食品药品监督管理局党组副书记、局长，拟承担农产品加工技术指导任务。 |
| 12 | 许靖波 | 196806 | 食品加工工程 | 正高级 | 湖南省农业科学院/党委委员、副院长 | 29 | 男，硕士学历，现任湖南省农业科学院党委委员、副院长、杂交水稻研究中心党委书记。曾任湖南省农业农村厅种植业管理处处长，拟承担食品加工生产实践任务。 |
| 13 | 包李林 | 196407 | 食品加工工程 | 董事长 | 道道全集团/董事长 | 28 | 男，本科学历，现任道道全副总经理、董事。历任长岭炼油化工厂、巴陵石化技开部助理工程师、工程师，巴陵石化四联公司总经理，湖南金石石油化工有限公司资产部主任，昌德化工实业有限公司副总经理，拟承担粮食加工生产实践任务。 |
| 14 | 王克勤 | 196412 | 食品加工工程 | 正高级 | 湖南省原子能农业应用研究所/主任 | 30 | 男，博士学历，湖北省农业科学院畜牧兽医研究所副研究员，亚洲蛋白协会理事，《食品安全质量检测学报》审稿专家。研究方向为畜禽产品加工。主持及参与科技项目 5 项，拟承担肉制品加工工程技术指导与生产实践任务。 |
| 15 | 毕金峰 | 197006 | 食品加工工程 | 正高级 | 中国农业科学院农产品加工研究所/副主任 | 20 | 男，博士学历，中国农业科学院三级岗位杰出人才。研究方向为蔬加工特性、品质评价与过程控制技术研究。主持及参与科技项目与横向项目 50 余项；发表论文 100 余篇，其中以第一或通讯作者发表文章 80 余篇；授权国家发明专利 8 项；副主编或参编著作 10 余部；获得中国食品科技学会技术发明二等奖 1 项，拟承担果蔬加工技术指导与产品研发任务。 |
| 16 | 李昌珠 | 196302 | 食品加工工程 | 正高级 | 湖南省林科院（中国林科院湖南分院）/院长 | 25 | 男，博士学历，国家林业局油茶研究开发中心常务副主任，湖南省生物柴油工程研究中心主任，2023 年中国工程院院士增选有效候选人。主持和参与近 20 项重大科研项目；发表相关研究论文 50 余篇，主编出版生物柴油和经济林专著 2 部，获得专利 2 项；获部省级科技成果奖 10 余项，拟承担农产品加工技术指导与产品研发任务。 |

| | | | | | | | |
|----|-----|--------|------------|-------|-------------------------|----|--|
| 17 | 谭斌 | 197005 | 食品加工工程 | 正高级 | 国家粮食与物资储备局科学研究所/所长 | 23 | 男，博士学历，国家高层次人才特殊支持计划（“万人计划”）科技创新领军人才，泰山产业领军人才。研究方向为谷物科学与技术、粮食资源利用与转化。以副主编或参编撰写等著作 6 部；以第一作者或通讯作者发表学术论文 180 余篇；获授权国家发明专利 10 项，其中 1 项获中国专利优秀奖；获中国食品科学技术学会技术进步奖一等奖等省部级科技奖励 6 项，获中国技术市场协会金桥奖优秀奖 1 项，拟承担粮食加工工程技术指导任务。 |
| 18 | 张友胜 | 196504 | 食品加工工程 | 正高级 | 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所 | 24 | 男，博士学历，广东省农产品加工公共实验室，广东省果蔬深加工重点实验室研究员。主持或参加研发的系列桑叶茶、半干型凉果、系列纯度藤茶提取物、系列芒果汁、橙汁、苹果汁、番石榴以及醋饮料等 20 余个新产品得到了产业化开发。主持厅级以上课题 17 项；发表论文 40 多篇，申请专利 32 项，其中 28 项已获得授权；出版了国内外第一本藤茶研究专著《藤茶学》；获各类科技进步成果奖励 12 项，拟承担果蔬产品研发任务。 |
| 19 | 刘智禹 | 197209 | 食品加工工程 | 高级工程师 | 福建省水产研究所/研究室主任 | 27 | 男，博士学历，国家海水鱼类加工技术研发分中心（厦门）主任，入选厦门市第十批拔尖人才。主要从事水产品加工与质量安全、标准化等研究工作。主持国家/省部级科研项目 20 项，承担国际/国家/行业标准 6 项；获福建省科技进步一等奖 1 次，国家海洋科学技术一等奖 1 次，国家海洋科技创新二等奖 1 次；以第一或通讯作者发表学术论文 100 余篇，获授权发明专利 15 件，拟承担水产品加工工程技术指导与产品研发任务。 |
| 20 | 吴浩人 | 196410 | 食品加工工程 | 副高级 | 湖南省茶业集团股份有限公司/副董事长、总工程师 | 40 | 男，博士学历，联合国国际生态生命安全科学院院士。研究方向为功能性食品研究与开发，药食同源资源活性物质应用和机制研究。指导学生参加国家级、省级、校级大学生竞赛项目 10 余项；主持或参与国家、省级自然科学基金等项目 10 余项；发表中英文论文 20 余篇、获授权国家发明专利 6 项；获得湖南省科技进步三等奖，拟承担食品加工工程生产实践任务。 |
| 21 | 孙静 | 198604 | 农产品与食品质量安全 | 副高级 | 湖北省农业科学院畜牧兽医研究所/副研究员 | 11 | 女，博士学历，亚洲蛋品协会理事，《食品安全质量检测学报》审稿专家。研究方向为畜禽产品加工，拟承担食品质量控制与检验实操指导任务。 |

| | | | | | | | |
|----|-----|--------|------------|---------|------------------------|----|---|
| 22 | 刘建军 | 196312 | 农产品与食品质量安全 | 正高级 | 山东省食品发酵工业研究设计院/院长 | 30 | 男，博士学历，现任山东省食品发酵工业研究设计院党委书记、院长，山东省食品发酵工程重点实验室主任。从事新型发酵产品生产等生物技术研究工作。主持完成国家、省级科研项目 40 余项；成果转化 20 多项；发表学术论文 250 多篇，获得授权发明专利 50 项、美国专利 1 项；荣获国家科技进步二等奖 1 项，山东省科技进步一等奖 1 项、二等奖 4 项，拟承担食品质量控制指导任务。 |
| 23 | 曹小彦 | 197302 | 农产品与食品质量安全 | 研究员级工程师 | 广电计量检测集团股份有限公司/研究员级工程师 | 24 | 女，硕士学历，广电计量检测股份有限公司总经理助理。已取得生产许可审查员、HACCP 审核员、实验室资质评审员等资质。共承担 12 项科研及标准项目；发表论文 21 篇；参与编写教材 3 本，拟承担食品安全评估与检验检测指导任务。 |
| 24 | 曹乐平 | 196410 | 农产品与食品质量安全 | 副高级 | 湖南生物机电职业技术学院 | 30 | 男，硕士学历，现任湖南生物机电职业技术学院科研处副处长，荣获农业厅系统先进个人，省农业机械与工程学会先进个人。发表中、英文文章 50 余篇，拟承担食品质量控制与检验实操指导任务。 |
| 25 | 魏仲珊 | 197703 | 农产品与食品质量安全 | 副高级 | 湖南优蜜食品科技有限公司/董事长 | 21 | 男，本科学历，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，拟承担食品质量控制与检验实操指导任务。 |
| 26 | 汪家琦 | 197510 | 农产品与食品质量安全 | 副高级 | 澳优乳业股份有限公司/首席科学家 | 23 | 男，博士学历，中国乳业十大杰出科技人才，现任澳优乳业（中国）有限公司副总裁，长沙市 B 类高层次人才（国家级领军人才），望城区引进的首名 B 类高层次人才，拟承担食品质量控制与检验实操指导任务。 |
| 27 | 曹佩 | 198301 | 农产品与食品质量安全 | 副高级 | 国家食品安全风险评估中心/副研究员 | 10 | 女，博士学历。主要从事食品中化学污染物风险评估和食药物质量安全性评价相关工作。主持完成 6 项国家级食品安全优先评估项目，制定食品安全风险评估类技术指南 3 份，主持 2 项十四五国家重点研发计划；以第一作者和通讯作者在专业领域发表中英文文章 20 余篇；参与多部与食品安全相关的专业书籍编写工作，拟承担食品质量安全评估指导任务。 |

| | | | | | | | |
|----|-----|--------|------------|-----|------------------|----|--|
| 28 | 黎移新 | 196708 | 农产品与食品质量安全 | 正高级 | 湖南生物机电职业技术学院/副院长 | 34 | 男，硕士学历。主持国家级课题二项和省级课题四项，参与省级以上课题 10 余项，在国家级和省级学术刊物上发表论文 20 余篇，主编《畜禽水产品储藏与加工》等教材 4 本，主审教材 4 本，参编教材若干本，拟承担食品检验实操指导任务。 |
| 29 | 谭志坚 | 198509 | 农产品与食品质量安全 | 副高级 | 中国农业科学院麻类研究所/研究员 | 9 | 男，博士学历，现任国家现代农业产业技术体系麻纤维膜生产岗位科学家，中国农业科学院科技创新工程“可降解材料开发与利用”团队首席科学家。先后主持国家麻类产业技术体系岗位科学家项目、国家自然科学基金面上项目等项目 10 余项；近 5 年，以第一作者（或通讯作者）发表 SCI 论文 40 余篇；以第一完成人授权发明专利 15 项；以第一完成人获得湖南省自然科学奖三等奖 1 项，拟承担食品检验实操指导任务。 |
| 30 | 包汇慧 | 198202 | 农产品与食品质量安全 | 正高级 | 国家食品安全风险评估中心/研究员 | 20 | 女，博士学历。主要开展食品中有害物质检测及快速识别技术装备化研究工作。主持和参与 10 余项食品安全国家标准制修订工作，承担多项食品安全有关课题，授权 4 项国家发明专利，已发表 SCI 收录论文 20 余篇，拟承担食品质量安全评估指导任务。 |

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 |
| 公共卫生与预防医学一级学科（学术学位硕士） | 2011 | 6 | 100% | 7 | 100% | 2 | 100% | 5 | 80.0% | 3 | 100% |
| 农业硕士-食品加工与安全领域（专业学位硕士） | 2006 | 24 | 95.8% | 45 | 93.3% | 42 | 95.2% | 37 | 94.6% | 92 | 95.6% |
| 食品科学与工程一级学科（学术学位硕士） | 2006 | 21 | 95.2% | 20 | 95.0% | 20 | 95.0% | 21 | 100% | 18 | 100% |
| 生物与医药-食品工程领域（专业学位硕士） | 2019 | 4 | 100% | 11 | 100% | 7 | 100% | 10 | 90.0% | 0 | 0 |

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）

本申请点源于 1986 年原湖南农学院创办的农产品贮藏与加工本科专业，是湖南省最早开设食品本科专业的高校，目前拥有食品科学与工程、公共卫生与预防医学 2 个一级学科硕士学位授权点，生物与医药硕士（食品工程）、农业硕士（食品加工与安全）2 个专业学位授权点及 2 个自设二级博士学位授权点，其中食品科学与工程学科为湖南省“十五”至“十三五”重点学科，食品科学与工程本科专业为国家特色专业建设点和国家一流专业建设点。现有专任导师 52 人，拥有国家现代产业体系岗位专家 1 人，湖南省现代产业体系岗位专家 5 人，教育部教指委委员 1 人，以及湖南省科技创新创业团队负责人、湖南省科技领军人才等高层次人才 20 余人次。近 40 年来，培养了“万人计划（科技创业领军人才）”、湖南省“劳模”等食品行业科技和管理人才 7000 余名，培育了“坛坛香”、“派派”等知名校办企业，“学研产良性互动，培养高素质创新人才”在教育部本科教学评估中确定为重大办学特色，“湘莲等药食同源资源开发与应用”、“罗汉果等植物活性成分提取”、“抗菌肽等生物保鲜剂的制备和应用”等多项科研成果被企业采用，社会效益和经济效益显著，为湖南省区域发展与乡村振兴做出了巨大贡献。

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，相关学科专业共培养本科生 950 人，硕士生 395 人，本科生平均就业率 95.3%，考研率 36.0%；硕士生就业率 96.5%，其中 75.9%就职于食品企业、医院临床营养科、高校及科研院所等专业相关岗位（约 30%进入国内知名企业工作，5%进入国内前 500 强企业），10.1%学生进入基层就业，5.1%学生继续深造。91.2%的毕业生认为所从事工作与所学专业匹配，98.6%认为在读期间所学专业课程能满足就业岗位的技能要求，95.2%认为研究生教学课程及安排合理符合产业需要，96.8%对研究生培养师资水平满意，92.5%认为科研环境和实验条件整体良好，毕业生对本学科研究生培养整体满意度达 97.3%。

历年来，毕业生受到用人单位普遍认可，发展前景良好。在企业工作的毕业生大多成为本单位技术研发、技术管理岗位上的中坚力量，在科技赋能、振兴地方产业等方面发挥了重要作用。用人单位对毕业生知识、职业能力和职业素养普遍评价较高，如 2022 届硕士生王彩琼进入湘雅二医院临床营养科迅速成为科室骨干。

近 5 年，为提升学生的实践操作能力和适应社会的需求，积极组织开展相关培训及从业资格考试，组织求职指导培训 50 余场，就业创业培训 40 余场，每年组织 100 余名学生考取质量检验工、食品检验员；组织 30 余名学生参加“产生你的企业想法 GYB”和“创办你的企业 SYB”创业培训获得证书。

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 | 高级食品化学 | 专业必修课 | 王燕/罗洁 | 课程讲授、专题研讨 | 2 | 讲授教师 2 人，正高级职称 1 人。该课程讲授食品中与其安全性、营养性、质构性及保藏性等相关的成分化学。通过本课程讲授和专题研讨，学生可掌握更系统、更先进和更科学的食物化学基础知识。 | |
| 2 | 现代食品微生物学 | 专业必修课 | 王远亮 | 课程讲授、专题研讨 | 2 | 讲授教师 1 人，正高级职称。在授课过程中，紧密结合生产及科研，阐明食品微生物学技术原理、方法和应用，授课理论结合实际，建立系统的、多感知的、多维的、形象的知识体系，并重视研讨教学，激发创新思维。 | |
| 3 | 现代食品营养学 | 专业必修课 | 覃思 | 课程讲授、案例分析 | 2 | 讲授教师 1 人，正高级职称。该课程主要讲授植物化学物质与人体健康、膳食结构与慢性病发病机制、膳食干预与营养状况评价、分子营养学等内容。该课程注重实际应用和市场需求，结合企业生产实际案例，介绍实践经验。 | |
| 4 | 营养与食品卫生学 | 专业必修课 | 程安玮 | 课程讲授、专题研讨 | 2 | 讲授教师 1 人，正高级职称。该课程包括食物营养、人群营养、公共营养等。该课程重点阐明食物与健康的关系，构建食物营养、安全、健康的课程体系，使学生掌握食品营养基本理论，将知识学以致用，预防疾病促进健康。 | |
| 5 | 食品科学专题 | 专业选修课 | 吴卫国 | 课程讲授、专题研讨 | 1 | 讲授教师 1 人，正高级职称 1 人。主要讲授和研讨食品科学领域的研究热点、动态和前沿方向，以及食品科学涉及的各学科基础知识，激发与开拓学生的创新思维，提高学生的整体科研能力。 | |
| 6 | 水产品加工及贮藏工程专题 | 专业选修课 | 刘焱 | 专题研讨、案例分析 | 1 | 讲授教师 1 人，正高级职称。主要通过专题研讨与案例分析，学习水产原料的利用特性、保鲜保活技术、水产品加工利用中的品质变化以及主要的加工原理与技术，使学生具有系统的知识结构并解决加工过程中的问题的能力。 | |
| 7 | 粮食、油脂及植物蛋白工程专题 | 专业选修课 | 吴卫国 | 课程讲授、案例分析 | 1 | 讲授教师 1 人，正高级职称。本课程主要讲授粮油、蛋白质的结构、组成与加工品质的相关性；对蛋白、油脂和淀粉进行功能改性，以提高其生理活性或改善其加工品质；研究粮油贮藏及加工新技术、案例和未来发展的方向。 | |

| | | | | | | | |
|----|---------------|-----------|-----|-------------------|---|--|--|
| 8 | 食品加工与 贮运专题 | 专业 选修课 | 王锋 | 现场调 研、专 题研讨 | 1 | 讲授教师 1 人，正高级职称。该课程主要通过现场调研与专题研讨，学习农产品加工与贮藏工程研究现状及进展、现代农产品加工与贮藏新技术、现代农产品精深加工及副产物的综合利用等。 | |
| 9 | 食品生物技 术专题 | 专业 选修课 | 王远亮 | 专题研 讨、模 拟训练 | 1 | 讲授教师 1 人，正高级职称。本课程主要通过专题研究与模拟训练，学习食品与基因工程、蛋白质工程、食品酶工程、食品安全生物技术检测等，使学生能通过实践认识到生物技术在食品工业发展中的作用。 | |
| 10 | 食品安全专 题 | 专业 选修课 | 石星波 | 现场调 研、专 题研讨 | 1 | 讲授教师 1 人，正高级职称。该课程主要通过现场调研与专题研讨，学习食品安全危害因子的类别、现状与发展趋势，食品的化学、生物安全性中因子的识别控制技术前沿，使学生能通过实践了解食品安全知识及应用。 | |

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 | 湖南省教学成果奖 | 一等奖 | 乡村工匠之师“全息共振”培养模式——12 年研究生教育探索 | 周明星 | 2019 |
| 2 | 湖南省教学成果奖 | 三等奖 | 基于能力培养与价值塑造的生物化学课程“12345”育人模式构建与实践 | 王 征 | 2022 |
| 3 | 湖南省研究生精品示范课程 | 省级 | 食品加工与贮运专题 | 王 锋 | 2022 |
| 4 | 湖南省一流本科课程 | 省级 | 食品工艺学 | 刘 焱 | 2019 |
| 5 | 湖南省一流本科课程 | 省级 | 食品微生物学 | 王远亮 | 2021 |

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 | 植物功能成分靶向 Nrf2-ARE 通路发挥抗氧化作用的分子机制 | 202002 | 李 涛 | 博士（全日制/201409/园艺产品采后加工工程） | 该项目成果获得湖南省自然科学奖二等奖，李涛在该项目中主要揭示了多酚在通过激活 Nrf2-ARE 通路来发挥其化学预防作用。排名前两位覃思和 NoriokiKO 为该项目指导老师，除导师外本人排名第一。 |
| 2 | 传统发酵食品源微生物功能发掘与应用 | 201812 | 李 珂 | 博士（全日制/201309/食品微生物学） | 该项目成果获得湖南省科技进步奖二等奖，李珂在该项目中主要负责蔬菜二次发酵提质增香技术研发与微生物资源的鉴定与分析，排名前四位李宗军、侯爱香、陈晓红和王远亮为该项目指导老师，除导师外本人排名第一。 |
| 3 | 一种荷叶护绿与保鲜的方法 | 202211 | 潘金微 | 硕士（全日制/201809/食品科学与工程） | 该成果获得国家授权发明专利，潘金微利用碱性化合物和乙酸锌使荷叶实现护绿与保鲜一年，发明了一种荷叶护绿与保鲜的方法，除导师外本人排名第一。 |
| 4 | 植物乳杆菌 MG-1 在葡萄采后保鲜中的应用 | 202110 | 胡光耀 | 硕士（全日制/201609/营养与食品卫生学） | 该成果获得国家授权发明专利，胡光耀利用广谱抑菌植物乳杆菌及其发酵液有效抑制了葡萄采后品质劣变，实现了植物乳杆菌 MG-1 在葡萄采后保鲜中的应用，除导师外本人排名第一。 |
| 5 | 蔬菜中多农药残留快速测定及软件开发 | 202212 | 杨清华 | 硕士（全日制/201809/食品加工与安全） | 该成果获得湖南省优秀硕士学位论文，杨清华创建了 237 种常见农药标准质谱库，开发了一种适用于蔬菜中多种农药残留自动化检测的新型化学计量学方法，利用所建立的方法实现了对多种农药残留的快速检测。 |
| 6 | 不同腌制方式对鸭肉蛋白质和脂肪的影响 | 202006 | 陈 星 | 硕士（全日制/201709/食品科学与工程） | 该成果获得湖南省优秀硕士学位论文，陈星探究了不同腌制方式对肌肉蛋白质结构和氧化特性的影响，并揭示了不同腌制方式处理下脂肪的氧化分解和挥发性风味化合物的影响，为鸭肉制品质量控制提供了指导。 |

| | | | | | |
|----|---|--------|-----|------------------------------|---|
| 7 | Gas chromatography-mass spectrometry metabolite analysis combined with transcriptomic and proteomic provide new insights into revealing cuticle formation during pepper development | 202210 | 葛 帅 | 学士（全日制/201709/食品科学与工程） | 该成果发表了高质量论文，葛帅探究了辣椒育种中角质层形成的分子机制，为辣椒品质控制提供了新见解，以第一作者发表于《Journal of Agricultural and Food Chemistry》。 |
| 8 | 未来可 7 代餐品牌 | 202002 | 肖扬帆 | 硕士（全日制/201809/食品加工与安全） | 该成果为创新创业成果，肖扬帆使用“无油无糖糕点成型技术”研发了网红品牌“未来可 7”代餐烘焙系列食品，作为品牌合伙创始人共同创办了湖南未来可七生物科技有限责任公司，产品曾在电商平台创下 70 万的单日销量。 |
| 9 | 小焦灼——健康减脂引领者 | 202110 | 谢子怡 | 学士（全日制/201909/食品科学与工程） | 该成果获得第七届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛国家级铜奖，谢子怡利用传统安化黑茶的冠突散囊菌调节肠道菌群机制，开发了小焦灼黑茶减脂系列产品，除导师外本人排名第一。 |
| 10 | 一种增强乳凝胶脂肪感知的凝胶制备方法 | 202008 | 程维华 | 学士（全日制/201709/食品科学与工程（中外合作）） | 该成果获得第五届全国大学生生命科学创新创业大赛一等奖，程维华利用简单叠加调控凝胶网络的脂肪球分空间分布，在不增加整体脂肪含量的基础上显著增强了奶油感的有效感知，除导师外本人排名第一。 |

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 | 湘莲加工技术升级及其装备开发 | 原创性研究成果 | 吴卫国 | 该成果获湖南省科技进步二等奖。项目研究成果在湖南粒粒珍湘莲有限公司、湘潭弘茂湘莲产业发展有限公司等企业推广与应用，近 5 年累计新增销售收入超 10 亿元，新增利润 5093 万元，带动湘莲种植 10 万亩以上。 |
| 2 | 传统发酵食品源微生物功能挖掘与利用 | 原创性研究成果 | 王远亮 | 该成果获得湖南省科技进步二等奖。分离微生物 1200 余株，建立了混菌固态共酵技术，探究了基于有益微生物干预的肉品质调控机制，项目研究成果在湖南伟鸿食品等企业推广与应用，近 5 年累计新增销售额 1.8 亿元。 |
| 3 | 植物功能成分靶向 Nrf2-ARE 通路发挥抗氧化作用的分子机制 | 原创性研究成果 | 覃 思 | 该成果获湖南省自然科学二等奖。项目研究成果在无限极（中国）有限公司、湖南智生源生物科技有限公司等企业实现产业化应用，开发的产品成功上市，近 5 年累计新增产值 2.3 亿元。 |
| 4 | 七叶一枝花产业化关键技术及应用 | 原创性研究成果 | 唐忠海 | 该成果获湖南省科技进步三等奖。应用项目研究成果，当地“七叶一枝花”的发芽时间由两至三年缩短至一年内，品质显著提升，项目辐射带动种植“七叶一枝花”达 1500 亩以上，药农直接增收 5000 万元。 |
| 5 | 发酵辣椒加工新技术及其应用 | 原创性研究成果 | 邓放明 蒋立文 秦 丹 | 该成果获湖南省技术发明三等奖。项目研究成果在湖南坛坛香食品科技有限公司、湖南军杰食品有限公司等 20 家企业应用，近 5 年新增产值 100 多亿元。 |
| 6 | 《铁皮石斛 湖南省食品安全地方标准》、《茯苓 湖南省食品安全地方标准》 | 标准制定 | 覃 思 | 该成果获批 4 项湖南省食品安全地方标准，并已颁布实施，为促进湖南省药食同源大健康产业的高质量发展做出了重要贡献，近 5 年新增产值超 10 亿元。 |
| 7 | 一种虎杖内生菌及从虎杖中提取白藜芦醇的方法 | 发明专利转化 | 夏 菠 | 2021 年 6 月 11 日，转让给湖南刘晗食品科技有限公司，累计产生经济效益 200 多万元。 |
| 8 | 一种从罗汉果中提取罗汉果苷 V 和法尼醇的方法 | 发明专利转化 | 唐忠海 | 2019 年 9 月 18 日，转让给长沙卫一生物科技有限公司，累计产生经济效益 4300 余万元。 |
| 9 | 生物保鲜剂及其制备方法和应用 | 发明专利转化 | 王远亮 | 2021 年 12 月 28 日，转让给湖南伟鸿食品股份有限公司，为公司肉品保鲜降损达 50%，2022 年通过减损为公司增加直接经济效益 200 余万元。 |

| | | | | |
|----|------------------------------------|------|----|--|
| 10 | 基于能力培养与价值塑造的生物化学课程“12345”育人模式构建与实践 | 教学案例 | 王征 | 以《生物化学》课程为例，通过打造 1 个中心，构建 2 套教学体系，打通 3 个教学课堂，融合 4 类专业课程，重构逻辑、学习、表达、情感与创新 5 项能力，创建了“12345”课程育人模式，获湖南省优秀教学成果三等奖。 |
|----|------------------------------------|------|----|--|

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-2 近五年代表性艺术创作与展演

IV-2-1 艺术创作设计获奖（限填 5 项）

| 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 | | | | |

IV-2-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填 5 项）

| 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 | | | | |

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）

| |
|--|
| |
|--|

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 | 副高级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 | 唐人神实践教学示范基地 | 唐人神集团 | 湖南省株洲市 | 201605 | 6 | 10 | 6 | 唐人神集团是专注于生猪全产业链经营的农业产业化国家重点龙头企业，2011 年在深交所上市。本申请点和唐人神集团共建了“湖南省肉类食品工程中心”，在人才培养、产教科研等多领域进行深入广泛的合作，研究生主要参与健康肉制品开发、发酵肉制品营养特性研究、人造肉开发与应用等实践内容，起到积极的示范和引领作用，该基地 获批湖南省高等学校研究生创新基地 ，配备实践指导教师 10 人。 |
| 2 | 长沙坛坛香食品有限公司研究生实践示范基地 | 长沙坛坛香食品有限公司 | 湖南省长沙市 | 200212 | 10 | 8 | 6 | 长沙坛坛香食品有限公司是本申请点培养的知名校办企业，自成立以来近 20 年专注于鲜辣椒加工产业，将湖南剁辣椒做成成了一个全国性的知名产品，研究生主要参与剁辣椒生产实践、营养成分和挥发性风味物质及生物活性研究，该基地 获批湖南省优秀校外实习基地 该基地，配备实践指导教师 6 人。 |
| 3 | 湖南省食品质量监督研究院研究生实践示范基地 | 湖南省食品质量监督研究院 | 湖南省长沙市 | 201406 | 10 | 10 | 6 | 湖南省食品质量监督检验研究院为湖南省食药监局直属的具有法定检验资质的专业性省级食品检测机构，研究院主要负责承担湖南省食品及食品添加剂的法定检验（包括日常监督检查、仲裁检验、发证检验、验证检验、评价检验）以及委托检验等。该基地食品检测方面涉及 778 个产品，1980 个参数，方法标准 2000 余部；研究生主要参与食品检查日常工作，该基地 获批湖南省高等学校研究生创新基地 ，配备实践指导教师 10 人。 |

| | | | | | | | | |
|---|---|------------------------------|------------|--------|----|----|---|--|
| 4 | 湖南农业大学 益华水产品深 加工研究开 发中心实践基地 | 益阳 益华水 产品有限公 司 | 湖南省 益阳市 | 200712 | 5 | 10 | 6 | 该基地设在具有“中国淡水渔都”著称的湖南益阳，基地挂靠公司是农业产业化国家重点龙头企业，其中水产品加工项目经过十多年的发展，年产量 20 万吨，年销售收入 30 亿元，纳税额超过 1 亿元以上。研究生在该基地主要参与水产品预处理、加工生产及安全检测工作，该基地 获批湖南省优秀校外实习基地 该基地，配备实践指导教师 4 人。 |
| 5 | 湖南农业大学 盐津铺子食品 股份有限公司 研究生培养创 新实践基地 | 盐津铺子食 品股份有限 公司 | 湖南省 长沙市 | 202007 | 10 | 6 | 6 | 盐津铺子食品股份有限公司是一家从事食品研发、生产、销售的 A 股上市企业，主要生产辣卤零食、深海零食、烘焙食品、焙烤薯片、果冻、蜜饯果干、蛋类七大品类产品。依托湖南省研究生教育创新工程和专业能力提升工程项目，研究生主要实践内容为烘焙食品、蜜饯果干的生产实践与质量控制，该基地 获批湖南省校企联合研究生培养创新实践基地 ，配备实践指导教师 6 人。 |
| 6 | 老年功能减退 精准膳食干预 研究及应用示 范基地 | 中南大学湘 雅医院中西 医结合研究 所 | 湖南省 长沙市 | 202010 | 20 | 6 | 6 | 中南大学湘雅医院是国家卫生健康委员会直管的三级甲等综合医院，是教育部直属高校中南大学的附属医院，本申请点与之共建的研究生实践基地主要是利用药食同源物质来干预老年功能减退及老年病，主要实践内容是经典古方现代化转化研究、循证医学调查、老年功能减退精准膳食干预产品开发及应用、临床数据采集及分析等工作，该基地配备实践指导教师 6 人。 |
| 7 | 健康茶饮研究 与应用研究生 实践示范基地 | 湖南省茶业 集团股份有 限公司 | 湖南省 长沙市 | 202112 | 20 | 8 | 6 | 湖南省茶业集团股份有限公司是一家集茶叶种植、生产、加工、销售、科研、茶文化传播于一体，专业制茶、全产业链经营的农业产业化国家级重点龙头企业，是湖南省农业产业化十大标志性企业、湖南省高新技术企业，综合实力位居全国同行业第三。公司与本申请点开展长期的产学研合作，研究生主要参与健康茶饮产品开发、健康管理服务、关键危害物及关键质量成分检验检测、茶产品销售等实践，该基地配备实践指导教师 8 人。 |

| | | | | | | | | |
|----|---------------------|--------------|--------|--------|----|---|---|--|
| 8 | 代谢性疾病营养干预研究与应用示范基地 | 华润武钢总医院临床营养科 | 湖北省武汉市 | 202012 | 10 | 6 | 6 | 华润武钢总医院是央企华润健康（医疗）旗下、国家认证的公立三甲综合医院。该医院临床营养科、内分泌科、老年科及体检中心组建了主动健康临床营养中心，本申请点每年稳定输送相关研究生赴该中心实践实习，从膳食营养角度对代谢性疾病开展营养干预、营养支持和跟踪随访等实践，同时也在为新型医疗膳食的评价和认证标准体系的制定开展样品采集、检验检测和数据分析等工作，该基地配备实践指导教师 6 人。 |
| 9 | 主动健康精准营养研究与应用示范基地 | 无限极（中国）有限公司 | 广东省广州市 | 201902 | 30 | 6 | 6 | 无限极（中国）有限公司是香港李锦记集团旗下专门从事中草药健康产品开发与销售的独资子公司。本申请点与无限极公司为应对健康老龄化国家战略，创建了主动健康医疗膳食研究、开发和生产示范基地。基地利用其国内头部企业的资源优势，针对本申请点研究生的特点，制定了专门的综合实践培养方案，为本申请点培养了一批具有国际视野、实践能力优秀的新型健康食品研发高层次人才，该基地配备实践指导教师 6 人。 |
| 10 | 长沙克明面业有限公司研究生实践示范基地 | 长沙克明面业有限公司 | 湖南省长沙市 | 201809 | 8 | 6 | 6 | 长沙克明面业有限公司为克明面业股份有限公司分公司，专注于中高端挂面的研发、生产及销售，高度重视产品质量安全，研究生主要参与面条生产实践、面条配方优化及其体外消化特性、药食同源面制品开发等实践，该基地配备实践指导教师 6 人。 |

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.“副高级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 | 职业能力培训： 基于食品安全管理实践能力导向的食品类专业硕士教育改革与探索 | 王锋 | 食品加工与安全 | 以提高研究生食品安全管理实践能力为抓手，建立了学生食品安全管理职业能力培训的方法和路径。基于岗位胜任力理论，通过查阅文献、实践分析建立了食品安全管理员指标体系，运用 Delphi 专家咨询法，构建了食品安全管理员岗位胜任力模型并确定了指标权重。提出了培训运行的组织及制度保障措施，为食品生产企业人才的遴选及培养提供参考依据，提高了“食品加工与安全”领域农业硕士的实践能力。 |
| 2 | 创新实践教学形式： 乡村工匠之师“全息共振”培养模式 | 周明星 | 全学科专业 | 经过十余年的教学探索，创新了“硕士层次乡村职教师资—硕士层次乡村工匠之师—硕士层次乡贤型工匠之师”的跨时间、跨空间、跨场域的“农产品加工”实践教学形式，并将其在食品加工与安全、生物与医药等 13 个专业学位类别推广，最终形成了“三界共商”+“三双共生”+“三术共长”的乡贤型工匠之师特色教学成果，破解了“机制不活”“路径不畅”“质量不高”的难题， 获得湖南省优秀教学成果一等奖 。 |
| 3 | 创新实践教学形式： “全民营养周”创新实践活动 | 曾朝喜、梁进军 | 全学科专业 | 近年来湖南省每年均举行“全民营养周”暨营养主题宣传活动，活动由省卫生健康委、省国民营养健康指导委员会、省食品安全委员会办公室等部门联合承办，具体实施负责单位是省卫健委食品处，均委托本申请点派优秀研究生承办或参与活动。在行业教师省疾病预防控制中心主任医师梁进军指导下，学生在 2020-2022 年均参与了“全民营养周”并多次进小学和中学主讲食品安全与营养常识宣教专题。 |
| 4 | 创新实践教学形式： “国家食品安全示范城市”创建实践活动 | 王远亮、曹佩 | 食品加工与安全 | 2022 年长沙市作为湖南省首个也是唯一一个城市荣获“国家食品安全示范城市”称号。自启动创建以来，本申请点每年均派赴研究生协助政府和卫生检验部门开展食品安全示范城市建设实践活动。在行业教师国家风评中心曹佩指导下，学生主要参与农产品食品抽检、食品安全问卷调查、种养大户加工与贮藏技能培训等实践工作，协助提升了长沙市食品安全治理能力和全面提高了保障水平。 |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---------|----------|--|
| 5 | 创新实践教学形式： 食品安全标准评审与制定实践活动 | 罗洁、包汇慧 | 食品加工与安全 | 本申请点每年均派赴研究生协助湖南省食品标准化协会、国家食品风险评估中心、湖南省卫生健康委员会开展食品安全标准评审与制定实践活动，在行业教师包汇慧的指导下，学生主要参与企业食品安全标准的评审、食品安全风险评估、湖南省食品安全地方标准的制定等，近 3 年学生参与评审 1300 余项企业食品安全地方标准，参与 12 种食药两用物质食品安全风险评估，参与制定 6 项湖南省食品安全地方标准。 |
| 6 | 创业教育活动： 主动健康精准营养研究与应用示范基地实践 | 覃思、李文治 | 全学科专业 | 本申请点与无限极（中国）有限公司共建了该基地，除了医疗膳食产品开发，还承担了主动健康与慢性病精准膳食干预宣教方面的工作。比如，在前沿技术研发中心总监李文治指导下，本申请点学生成功开发了 3 款功能食品进入无限极的产品储备库，2022 年已有 1 款产品成功出库上市销售，2023 年产品销售额已逾 2 亿。 |
| 7 | 创业教育活动： 健康茶饮研究与应用研究生实践示范基地实践 | 程安玮、吴浩人 | 食品加工与安全 | 本申请点与湖南省茶业集团有限公司共建了该基地，主要目的为健康茶饮产品的开发，在总工程师吴浩人的指导下，研究生主要参与健康茶饮产品开发、健康管理服务、关键危害物及关键质量成分检验检测、茶产品销售等实践，本申请点学生成功开发了 2 款健康茶饮，并建立了 1 套高效的检验检测方法，2022 年已有 2 款产品成功上市销售，2023 年销售额已逾 1000 万元。 |
| 8 | 创业教育活动： 代谢性疾病营养干预研究与应用示范基地实践 | 覃思、林萱 | 营养与食品卫生学 | 本申请点与华润武钢总医院共建了该基地，我校每年稳定输送食品类研究生赴该基地进行创业实践，在大内科主任林萱主任医师的指导下，研究生主要进行新型医疗膳食的评价和认证标准体系的制定以及新型医疗膳食的渠道推广，目前已经评价和推广了 3 款新型医疗膳食，并成功在医院营养科进行试点销售。 |
| 9 | 创业教育活动： “红色+”博士团活动 | 王仁赫 | 全学科专业 | 为充分发挥研究生人才、技术和资源优势，聚焦培养需要、面向三农需求，围绕“深调研、办实事、解难题、长才干、做贡献”开展社会实践。每年开展“红色+”博士团活动，着力引导研究生立志强农兴农，践行知农爱农，以实际行动争做“一懂两爱”型青年农业人才，以实干助力乡村振兴与“三高四新”战略定位和使命任务。重点在一线开展调查研究、技术指导、人才培养、科技推广、教育服务、青年红色筑梦之旅等实践活动。 |

| | | | | |
|----|----------------|-----|-------|--|
| 10 | 创业教育活动：食品文化艺术节 | 王仁赫 | 全学科专业 | 基于食品知识宣传、食品安全教育、食品文化传播、食品技能培养等方面进行专业文化教育，集趣味性、艺术性、创新性和专业性于一体。经过近二十年丰富发展，已成为学院“文化育人”一大特色品牌活动，积极引导引导学生自觉做食品文化的传承者、食品安全的捍卫者和“大食物观”的践行者。相关活动被新华网、人民网、光明日报等主流媒体报道，反响热烈。 |
|----|----------------|-----|-------|--|

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） | |
| 66 | 1268.24 | 9 | 261.05 | 18 | 290.00 | |
| 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） | | |
| 23 | 573.35 | | 56 | 1515.18 | | |
| 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） | | |
| 119 | 3092.10 | | 93 | 1217.07 | | |
| 年师均科研项目数（项） | 0.81 | 年师均科研到账经费数（万元） | 16.57 | 年师均纵向科研到账经费数（万元） | 11.89 | |
| 省部级及以上科研获奖数 | | | 6 | | | |
| 出版专著数 | | 25 | 师均出版专著数 | | 0.48 | |
| 公开发表学术论文总篇数 | | 764 | 师均公开发表学术论文篇数 | | 15.65 | |
| 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 | 湖南省自然科学奖 | 二等 | 植物功能成分靶向 Nrf2-ARE 通路发挥抗氧化作用的分子机制 | 覃思、邓放明 | 2020 | 覃思，NoriokiKO，李涛，邓放明，卢向阳，吕承豪 |
| 2 | 湖南省自然科学奖 | 三等 | 基于射线辐照的木质纤维素降解糖化机制研究与应用 | 苏小军、李清明、张春艳 | 2018 | 苏小军，胡秋龙，王克勤，李清明，张春艳，陈亮 |

| | | | | | | |
|----|----------------|----|-----------------------|-----------|------|---|
| 3 | 湖南省科技进步奖 | 一等 | 特色功能植物高值化产品绿色加工关键技术 | 刘志伟 | 2019 | 孟君, 曾新安, 李伏君, 刘志伟, 李晓娟, 蔡锦林, 周杨, 秦画置, 滕晖, 蒋加拉, 林涛, 龚云 |
| 4 | 湖南省科技进步奖 | 二等 | 湘莲加工技术升级及其装备开发 | 吴卫国、覃思 | 2018 | 吴卫国, 马秋成, 覃思, 胡红辉, 胡正光, 张光明 |
| 5 | 湖南省科技进步奖 | 三等 | 七叶一枝花产业化关键技术及应用 | 唐忠海、郭时印 | 2019 | 唐忠海, 覃静萍, 向华, 郭时印, 周志扬, 袁莉, 刘喜荣 |
| 6 | 湖南省技术发明奖 | 二等 | 绿色零添加湖南特色白干辣椒室内生产新技术 | 曾朝喜、易有金 | 2019 | 张建初, 周建中, 吴毅丰, 曾朝喜, 易有金, 李滨丞 |
| 7 | 中国乳制品工业协会技术发明奖 | 特等 | 芝士片核心配方体系构建与关键技术开发 | 罗洁 | 2022 | 房习习, 罗洁, 张颖, 何剑, 司徒文佑, 张晓莹, 白佳兴, 陈颖, 王鹏杰, 洪维练, 许颖, 孙敬 |
| 8 | 中国乳制品工业协会技术发明奖 | 一等 | 稳态化益生菌制备技术、功能评价和产业化应用 | 罗洁 | 2019 | 李媛, 罗洁, 葛绍阳, 赵亮, 张明, 刘治麟 |
| 9 | 中国商业联合会科学技术奖 | 一等 | 干酪加工产业化关键技术及特征干酪开发 | 罗洁、沈清武、周辉 | 2021 | 罗洁, 李猛, 黄家强, 王芳, 李依璇, 桑跃, 沈清武, 周辉 |
| 10 | 中国商业联合会科技进步奖 | 三等 | 高活菌数益生菌发酵乳生产关键技术研发与示范 | 周辉 | 2018 | 刘成国, 周辉, 王顺余, 姚慧, 何建新, 游善兵, 雷文平 |

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 | 低值大米深加工综合安全利用与示范 (2019NK2131) | 湖南省科技厅 | 湖南省重点研发计划 | 201908-202207 | 吴卫国 | 400.0 |
| 2 | 国家现代农业特色蔬菜产业技术体系发酵加工岗位科学家 | 农业农村部 | 现代农业产业技术体系建设专项 | 201801-202212 | 邓放明 | 298.3 |
| 3 | 食药两用物质外源污染物迁移转化规律及控制规范(2019YFC1604903) | 国家科技部 | 国家重点研发计划 | 201912-202212 | 覃思 | 80.0 |
| 4 | 西式培根绿色制造关键技术与装备开发及示范 (2018YFD0401205) | 国家科技部 | 国家重点研发计划 | 201807-202012 | 沈清武 | 70.0 |
| 5 | 长沙市创建国家食品安全示范城市第三方评价 | 长沙市食品药品监督管理局 | 横向项目 | 201807-201812 | 赵玲艳 | 60.5 |
| 6 | 可重复利用的“一元响应多元信号”纳米生物传感技术的开发及其在兽药残留中检测应用 (31972155) | 国家自然科学基金委员会 | 国家自然科学基金面上项目 | 202001-202312 | 石星波 | 58.0 |
| 7 | 提升再制奶酪片应用特性的关键技术研究 | 内蒙古乳业技术研究院有限责任公司 | 横向项目 | 202108-202205 | 罗洁 | 49.29 |
| 8 | 烘焙咖啡中碳量子点形成和致细胞毒性机理研究(32072334) | 国家自然科学基金委员会 | 国家自然科学基金面上项目 | 202101-202412 | 吴艳阳 | 46.4 |
| 9 | 金银花及其食品制品中农药残留和重金属、微生物指标检测技术指导 | 隆回县金银花产品质量监督检验中心(湖南省金银花产品质量监督检验中心) | 横向项目 | 202202-202309 | 刘霞 | 30.0 |
| 10 | 辣椒调味品创新关键技术研究 | 辣妹子食品股份有限公司 | 横向项目 | 202106-202605 | 李清明 | 29.02 |

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 | 食品加工中的安全控制（第三版） | 易有金 | 202012 | 中国轻工业出版社 | 《食品加工中的安全控制（第三版）》是食品科学、食品质量与安全专业课程配套教材，按照现代食品企业质量与安全管理的的基本要求，从微观到宏观，从实践到理论介绍了食品加工中的安全控制问题，兼具专业性和实用性。 |
| 2 | 食品微生物学实验指导 | 王远亮 | 202012 | 中国轻工业出版社 | 《食品微生物学实验指导》是食品科学、食品质量与安全专业的学生必修的专业基础课程，为实践操作课，其主要内容涉及食品保鲜与储藏、运输、加工、销售、保藏中的微生物分析以及产前、产中、产后的部分质量检验。 |
| 3 | A split aptamer sensing platform for highly sensitive detection of theophylline based on dual-color fluorescence colocalization and single molecule photobleaching | Xing Bo Shi (石星波) | 202010 | Biosensors & Bioelectronics | SCI 收录，中科院一区，影响因子: 12.6，引用 23 次。创新了挖掘细微信号变化所对应检测目标物浓度的方法，提高了生物传感方法的检测速度，减少了假阳性结果，实现了 pM 级的高灵敏检测策略开发。 |
| 4 | Multi-spectroscopies and molecular docking insights into the interaction mechanism and antioxidant activity of astaxanthin and beta-lactoglobulin nanodispersions | Zhi Wei Liu (刘志伟) | 202108 | Food Hydrocolloids | SCI 收录，中科院一区，影响因子: 11.504，引用 28 次。围绕湖南小龙虾虾壳副产物的高值利用，构建了负载虾青素的 β -乳球蛋白/虾青素纳米乳液，解决虾青素水不溶、易氧化和不稳定等问题。 |
| 5 | Formation and structure evolution of starch nanoplatelets by deep eutectic solvent of choline chloride/oxalic acid dihydrate treatment | Qian Xiao (肖茜) | 202204 | Carbohydrate Polymers | SCI 收录，中科院一区，影响因子: 10.723，引用 8 次。针对传统淀粉纳米材料制备周期长、废液易污染环境等问题，利用天然低共熔溶剂开发出高效、低成本、绿色环保的纳米片制备方法。 |

| | | | | | |
|----|--|-----------------------|--------|---------------------------------|---|
| 6 | Rapid and selective extraction of norfloxacin from milk using magnetic molecular imprinting polymers nanoparticles | Xia Liu (刘霞) | 202108 | Food Chemistry | SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 9.231, 引用 22 次。针对食品中残留抗生素提取难的问题, 设计了磁纳米仿生抗体, 用于牛奶中诺氟沙星的提取, 为食品中危害物的高效提取提供技术支撑。 |
| 7 | Water-in-oil Pickering emulsions stabilized solely by a naturally occurring steroidal sapogenin: Diosgenin | Chao Xi Zeng (曾朝喜) | 202109 | Food Research International | SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 7.425, 引用 7 次。针对食用油脂中反式脂肪酸的问题, 开发了基于薯蓣皂素为稳定剂和凝胶剂的乳液凝胶油, 为绿色健康食品专用油脂制备提供了新的思路。 |
| 8 | Metabolic perturbations and health impact from exposure to a combination of multiple harmful Maillard reaction products on Sprague-Dawley rats | Wei Quan (全威) | 202205 | Food & Function | SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 6.317, 引用 4 次。针对湖南地区特色畜禽制品加工过程中易形成的有害物, 通过多组学解析了其造成疾病风险增加的主要机制, 为提升畜禽加工制品的食用安全性提供了理论基础。 |
| 9 | Partial purification and application of a bacteriocin produced by probiotic Lactococcus lactis C15 isolated from raw milk | Hui Zhou (周辉) | 202211 | LWT-Food Science and Technology | SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 6.056, 引用 10 次。对南方鲜乳中产细菌素乳酸菌进行分离和鉴定, 并就细菌素抗菌作用的稳定性以及在 UHT 奶中抑菌防腐效果进行了评价, 为南方鲜乳中乳酸菌资源的开发利用提供理论支持。 |
| 10 | 盐渍辣椒细菌多样性分析 | 赵玲艳 | 201912 | 食品科学 | 北大核心, EI, CSCD 收录, 引用 8 次。基于 454 焦磷酸测序技术, 揭示了盐渍线椒和盐渍米椒细菌的群落组成及相对丰度, 为盐渍辣椒优势优良菌种的筛选及发酵辣椒菌种资源库的建立提供理论支持。 |

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) |
| 183 | 3.69 | 3951 | 1266 | 35 | 13 | 65422 |
| 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>(1) 硬件设施: 依托国家植物功能成分利用工程技术研究中心、长沙现代食品创新研究院、岳麓山实验室等 2 个国家和 9 个省部级科研平台, 拥有 5500 余万元仪器设备, 教学科研用房 13265 平米, 为本专业学生培养提供了良好的硬件保障;</p> <p>(2) 教学投入: 年均投入教学运行经费不少于 150 万元, 主要用于教学硬件和软件的更新、实验室建设和师资培训等, 研究生年生均培养经费 6.17 万元;</p> <p>(3) 学习保障与机构建设: 配备专业相关的文献数据库 48 个及中英文藏书 186.69 万册, 与国家粮科院、中国农科院农产品加工所、湖南省农科院等科研院所及与 6 家企业共建的工程技术中心等建立了密切研究生联合培养关系, 拥有国家和省级等 30 余个研究生创新实践基地, 构建了人才培养、科学研究、社会服务等多元一体的合作培养模式;</p> <p>(4) 奖助学金: 针对本学位点设立 2 项专项奖助学金, 为学生提供每年不低于 1 万元/人的“三助一辅”津贴和经济贫困研究生助学金, 学业奖学金实现在校生 100%全覆盖;</p> <p>(5) 制度建设与专职行政人员配置: 构建了学校研究生院、学院学科办、学位点、班主任、辅导员“五位一体”的管理服务体系, 建立了完善的创新创业激励体系和产教融合机制, 并配置专门用于招生、培养、学位授予等工作的学位点点长及秘书专班, 在学术委员会指导下规范研究生培养工作。</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。

本申请点立足湖南，面向全国，对接“国家粮食安全”、“健康中国”和“大食物观”重大战略要求，培养德智体美劳全面发展，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，具备解决食品与营养产业实际问题的高层次应用型人才。

1、热爱祖国，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，具有开拓进取、乐于奉献、勇于创新的职业理想；具有团结协作精神与能力；恪守学术道德规范；身心健康。

2、聚焦湖南特色农产品资源与产业优势，具备大食物观和全面健康意识，系统全面掌握食品与营养相关理论和基础知识、先进技术方法和专业技能；了解食品与营养专业领域现状和发展动态前沿，具有宽广的专业视野和良好的专业修养。

3、具有良好的专业实践技能，能够对食品与营养领域涉及的实践问题进行研究，具备较强的发现问题、并运用相关专业理论和方法分析问题和解决问题的能力。

4、具有较为丰富的人文社会科学、工程科学、信息科学、生命科学等的基本知识，具有运用多学科交叉知识与方法解决食品与营养领域实际问题的能力。

5、拥有自主学习、终身学习和专业发展意识，具备进行技术交流与洽谈的能力。

V-2 培养方式与学制（限 100 字）

培养方式：全日制和非全日制两种。实行“高等学校+实践基地+合作项目”的集体培养和导师团队指导相结合、“校内学术导师+校外实践导师”共指导方式。

基本学制：3 年；最长学习年限：全日制 4 年，非全日制 5 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 | 覃思 | 32/2 | 第 1 学期 | 课程讲授、案例分析 | 考试 | 涵盖生物学领域 |
| 2 | 专业必修课 | 生理学与病理学 | 程安玮/ 易有金 | 32/2 | 第 1 学期 | 课程讲授、案例分析 | 考试 | 涵盖生物学领域 |
| 3 | 专业必修课 | 生物化学与分子生物学 | 周辉/ 吴艳阳 | 32/2 | 第 1 学期 | 课程讲授、案例分析 | 考试 | 涵盖生物学、化学领域 |
| 4 | 专业必修课 | 高级食品化学 | 王燕/罗洁 | 32/2 | 第 1 学期 | 课程讲授、模拟训练 | 考试 | 涵盖生物学、化学领域 |
| 5 | 专业必修课 | 食品微生物学与免疫学综合技能 | 夏蒴 | 32/2 | 第 2 学期 | 课程讲授、专业实验 | 考试 | 涵盖生物学领域 |
| 6 | 专业必修课 | 农产品与食品质量安全控制案例 | 刘霞 | 32/2 | 第 2 学期 | 案例分析、专题研讨 | 考试 | 涵盖农学领域 |

| | | | | | | | | |
|----|-------|---------------|-------------|------|------|-----------|----|--------------------------------|
| 7 | 专业必修课 | 临床营养学综合技能 | 覃思 | 32/2 | 第2学期 | 模拟训练、专业实验 | 考试 | 涵盖医学领域 |
| 8 | 专业必修课 | 食品生物工程技术实验 | 蒋立文 | 32/2 | 第2学期 | 模拟训练、专业实验 | 考试 | 涵盖工学、生物学领域 |
| 9 | 专业选修课 | 现代食品加工与贮藏专题 | 王锋/ 赵玲艳 | 32/2 | 第1学期 | 课程讲授、专题研讨 | 考试 | 涵盖农学、工学领域 |
| 10 | 专业选修课 | 食品绿色加工技术实验 | 李清明/ 苏小军 | 32/2 | 第1学期 | 模拟训练、专业实验 | 考察 | 涵盖工学领域 |
| 11 | 专业选修课 | 食品加工新技术实验 | 吴卫国/ 吴浩人 | 16/1 | 第2学期 | 模拟训练、专业实验 | 考察 | 涵盖工学领域，吴浩人为行业教师（湖南省茶业集团股份有限公司） |
| 12 | 专业选修课 | 食品营养与人类健康 | 沈清武/ 林萱 | 16/1 | 第2学期 | 课程讲授、专题研讨 | 考察 | 涵盖生物学、医学领域，林萱为行业教师（华润武钢总医院） |
| 13 | 专业选修课 | 预防医学综合技能 | 程安玮/ 王东生 | 16/1 | 第2学期 | 课程讲授、专业实验 | 考察 | 涵盖医学领域，王东生为行业教师（中南大学湘雅医院） |
| 14 | 专业选修课 | 食品营养基因组学及应用案例 | 王远亮/ 曹佩 | 32/2 | 第2学期 | 课程讲授、案例分析 | 考试 | 涵盖生物学领域，曹佩为行业教师（国家食品安全风险评估中心） |
| 15 | 专业选修课 | 食品质量安全检测新技术实验 | 石星波 | 16/1 | 第2学期 | 模拟训练、专业实验 | 考察 | 涵盖工学、化学领域 |
| 16 | 专业选修课 | 食品产业信息与网络技术案例 | 苏小军 | 16/1 | 第2学期 | 课程讲授、案例分析 | 考察 | 涵盖工学、信息学领域 |
| 17 | 专业选修课 | 细胞培养技术与动物试验技术 | 吴艳阳 | 16/1 | 第2学期 | 专业实验 | 考察 | 涵盖生物领域 |

学分要求（如课程学分设置标准、最低学分要求等）：

课程学分不少于：21 学分，其中，专业必修课 16 学分，专业选修课不低于 5 学分。

培养环节学分：11 学分。

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。

制定个人培养计划（学分：0）。入学后在导师的指导下按照培养方案要求在 1 个月内制定课程计划。第 2 学期初，确定论文选题范围和专业实践形式。培养计划一经确定，须严格执行，执行过程中如因客观条件变化，可以修改，但需经学院主管负责人同意，并报研究生院培养办备案。

学术活动（学分：2）。1-5 学期，参加高水平学术会议、实践性学科竞赛、校内学术报告讲座等，累计参加学术交流活动不少于 6 次（其中学术道德、学术伦理和学术规范相关报告 1 次）。

文献阅读与综述报告（学分：1）。学位论文开题论证前，在进行学位论文开题论证前广泛阅读本学科国内外有关研究文献和行业调查报告，数量不低于 60 篇，其中外文文献不少于 20 篇；撰写 2 篇文献综述报告，由指导教师批阅，经指导教师审核签字后，交学院备查。

专业实践（学分：6）。在第 1-2 学期，完成课堂案例研讨、案例撰写或食品生产仿真模拟训练（1 学分）；第 3-5 学期，开展实践调研与考察、专业实训和专业实习（4 学分）；第 6 学期，结合实践内容完成学位论文研究。学生所参与实践训练的时间累计不得少于 6 个月，实践训练形式不得少于三种，并撰写不少于 5000 字的实践研究总结报告，进行专业实践训练答辩会。经学院考核通过者方可取得相应学分。

开题报告（学分：1）。第 3 学期结束前，应在指导教师的指导下，在查阅文献和调查研究的基础上，完成论文选题和开题报告。论文选题应来源于食品与营养相关的专业实践领域的实际问题，具有应用型、实践型的特点，选题类型主要包括应用研究类、技术研发类、工艺设计类、调研报告类等。

中期考核（学分：1）。第 4 学期，根据研究生个人培养计划，检查其思想政治表现、学习、实践训练情况和学位论文进展状况、指导研究生把握学位论文研究方向、提高学位论文质量。

学位论文中期检查（学分：0）。第 5 学期，主要包括学术规范、学术道德、科研创新能力、学位论文研究进展等，同时完成专业实践的研究生须进行实践研究总结和考核。

论文预审（学分：0）。第 5 学期，学位论文初稿完成后，先由指导教师进行初审，导师初审通过后，所在学位点组织本专业相关专家对论文进行预审，预审合格方可正式申请答辩。

论文答辩与学位授予（学分：0）。第 6 学期，研究生在规定学习年限内，完成培养方案及培养计划规定的课程学习、实践培养环节要求及学位论文，可申请答辩，答辩通过者，准予毕业；达到学位授予标准者，授予专业硕士学位。

V-6 其他说明（限 500 字）

1、学习时间：全日制学生课程学习时间一般为 1 年，非全日制学生课程学习时间一般为 1-1.5 年，专业实践不少于 6 个月。

2、培养方式：采取“课程学习+专业实践+论文研究”相结合、校内导师和校外导师共养的双导师制，校内导师主要负责制定研究生培养计划、组织开题、指导项目研究、中期考核和学位论文等工作；校外联合培养导师负责提供源于实际且具有应用价值的课题，协助解决研究生开展专业实践和学位论文工作所需条件，参与专业实践和学位论文的指导、质量监督和答辩等环节的把关。

3、实践训练：学生必须参加校外实践基地或相关企业的实践训练，在双导师的指导下结合实践单位的产品研发、技术开发、技术改造、高效生产、市场开拓以及生产实际问题的解决等内容进行实践训练。

4、论文选题：应围绕食品原料生产、食品加工过程控制、营养健康食品设计与制造、食品营养知识教育与营养指导等相关专业领域的实际问题开展应用研究、技术研发、工艺设计或调研报告。

5、论文质量：论文研究工作应能够体现新观点、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。

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

VI 2023 年本专业学位类别建设进展情况补充。（限 800 字）

本申请点瞄准新形势下国家“健康中国”、“树立大农业观大食物观”等战略需求，响应湖南省“三高四新”现代化产业体系构建的主攻方向，2023 年参与组建洞庭实验室，在植物功能成分利用、畜产品加工与营养品质调控、食品中有害物质检测等方面取得系列成果。

1、人才培养：以“校企联合”、“项目驱动”、“过程协同”深化推进研究生教育综合改革，2023 年获批省级研究生教改课题 3 项，不断完善“产学研协作、科教融合、产业协同育人”研究生创新能力培养方案。新增农业农村部“十四五”规划教材 2 本、湖南省优秀硕士导师 1 人、湖南省优秀硕士论文 4 篇，获批湖南省研究生科研创新项目 6 项。获全国大学生生命科学竞赛二等奖等国家、省部级学科竞赛奖 7 项。

2、师资队伍：加大了青年人才引进与学术骨干人才培育力度，2023 年新增国家产业体系岗位专家、“芙蓉学者”青年学者、芙蓉计划湖湘青年英才等国家、省部级人才 4 人次，全职引进神农学者青年英才等青年教师 4 人。

3、科学研究：新增科研项目 58 项，到账总经费 768.24 万元，其中国家级项目 9 项，省部级项目 11 项。公开发表科研论文 124 篇，其中 SCI 收录论文 70 篇，出版专著 4 部，制定国家、行业标准 4 项，申请国家发明专利 23 项，获授权发明专利 12 项。

4、产教融合预与社会服务：秉承“学科交叉、突出特色、求实创新、服务产业”的办学理念，服务湖南“三高四新”战略和长沙全球研发中心城市建设初见成效。2023 年与湖南润天药业股份有限公司、酒鬼酒股份有限公司等近 10 家企业新签订产学研合作协议。参与共建湖南凤凰猕猴桃科技小院，获评全国科技小院培训基地。完成科技成果转化 3 项，到账金额 115.0 万元，实现 20 余种地方特色食品的工业化生产，社会和经济效益显著。

5、高质量就业：成立就业指导工作小组，组织就业创业指导讲座 6 次，举办 4 次大型线下双选会、12 次企业专场招聘会，研究生就业率达 97.2%。

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:

湖南为农业大省,茶叶、稻米、生猪、蔬菜及食药同源物质产量均居全国前列,农产品加工产业为湖南三大万亿产业之一,急需大批拥有食品科学和营养学科交叉背景、高水平实践技能的高层次应用型人才。

湖南农业大学是湖南省最早开设食品类本科专业、最早获批食品类硕士点,同时拥有食品科学与工程、公共卫生与预防医学硕士学位授权点,也是首批农业硕士食品加工与安全领域人才培养高校。近40年来,培养了大批具有食品与营养背景的复合应用型人才,为湖南省提供了强有力的人才和科技支撑。该申请点围绕湖南大宗农产品的精深加工与食药同源植物资源的开发利用,形成了食品营养与健康、食品加工工程、农产品与食品质量安全等3个稳定的学科方向,在植物功能成分利用、畜产品营养品质调控等领域形成了特色和优势。

本申请点已列入《急需学科专业引导发展清单(2022年)》。经学校学位评定委员会审议,该申请点已具备新增硕士专业学位授权申请基本条件,一致同意推荐申报食品与营养硕士专业学位授权点。

主席:

邵学校

(学位评定委员会章)

2024年12月18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:

邵学校

(单位公章)

2024年2月18日