

申请博士学位授权 一级学科点简况表

学位授予单位 (盖章)	名称: 湖南农业大学 代码: 10537
申请一级学科	名称: 食品科学与工程 代码: 0832
本一级学科 学位授权情况	<input type="checkbox"/> 二级博士点 <input checked="" type="checkbox"/> 一级硕士点 <input type="checkbox"/> 二级硕士点 <input type="checkbox"/> 博士特需项目 <input 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、学科门类名称、一级学科名称及其代码、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、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、本表中的二级学科参考《研究生教育学科专业简介及其学位基本要求》中本学科的二级学科填写，填写数量根据本一级学科点申请基本条件所要求的二级学科数量确定。

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学科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、本学科获得学位授权后，本表将做为学位授权点专项核验的参考材料之一。

I 需求分析与学科简介

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。）

本申请点所属学科已列入《急需学科专业引导发展清单（2022 年）》中的 Y0043 “粮食安全”领域，是实施“健康中国”和“乡村振兴”战略、落实“大食物观”的重要支撑学科。

湖南是农业大省，水稻、生猪、蔬菜、茶、水果等大宗农产品产量均居全国前列，是粤港澳大湾区“米袋子”和“菜篮子”的重要供应地，现有规模以上食品企业 2958 家，营收 6870.2 亿元（全国第四），A 股上市公司 17 家（全国第二）。湖南省委省政府将食品产业列为“万亿目标”产业和现代化产业体系中改造提升的重点产业，食品科学与工程学科对支撑区域经济社会发展不可或缺。

尽管本学位点在湖南已有 2 个，并为本省输送了粮食、水产加工方面的高层次人才，但全省具有博士学位的从业人员不足 0.1%，特别是在肉、蔬、茶等领域高端人才短缺，已成为制约我省万亿目标实现的瓶颈问题，远不能支撑湖南省委提出打造“农产品加工业发展高地”。

本申请点充分发挥农业高校农业全产业链学科支撑优势，36 年来形成了“农为基础、农工交叉、研产并重、服务地方”的鲜明特色，现拥有国家特色专业、一流专业建设点和一级硕士点，自设有 2 个二级博士点。人才培养上接续为社会贡献了“国家万人”“科技杰出贡献企业家”等 7000 余名各类食品人才。科学研究上依托国家植物功能成分利用工程技术研究中心等 2 个国家和 9 个省部级科研平台，在茶、蔬菜、畜禽深加工领域取得一系列突破，获国家科技进步二等奖 3 项，何梁何利基金科学与技术进步奖 1 项、全国创新争先奖 1 项、湖南省自然科学一等奖 1 项、湖南省科技进步一等奖 3 项、其它省部级科研奖励 40 余项。社会服务上产生了显著的经济社会效益，特别是在蔬菜和茶叶发酵加工方面形成了行业公认的优势和特色，支撑了“坛坛乡”剁辣椒、“安化黑茶”“潇湘茶”等知名品牌。人才培养、科学研究、社会服务方面的特色优势，对实现习近平总书记 2020 年 9 月为湖南擘画的“三高四新”美好蓝图，推动湖南食品产业转型升级、湘菜振兴和大健康产业崛起具有不可替代性。

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、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）

人才培养：以立德树人为根本，以强农兴农为己任，形成了以践行习近平新时代中国特色社会主义思想为主线，专业育人与思政、文化、科创、实践育人融合的“一主线四融合”育人模式。学科拥有 3 个省部级教学平台、“唐人神”国家级研究生创新基地等 30 余个校外创新与实践基地。近 5 年，培养学士 950 人、硕士 395 人（本学科 100 人）、博士 13 人，研究生获省优硕士学位论文 10 篇、省优毕业生 16 人、国家奖学金 24 人、省科研奖励 3 项；《中国茶道》《中华茶礼仪》获国家级一流本科课程，《中华茶礼仪》获国家最美慕课；获省教学成果一等奖 2 项；现有《食品微生物学》等省一流课程 3 门；获国家级学生竞赛奖 6 项；学院为湖南省高校党建标杆院系。连续举办 16 届食品文化艺术节，获教育部第八届高校校园文化建设优秀成果奖。

师资队伍：坚持校外引进和在岗培养一体化人才战略，实施“神农学者”“拔尖人才”等人才引培工程；破除“五唯”，强化师德师风监督。目前，学科拥有专任教师 78 人，其中，中国工程院院士 1 人，新世纪优秀人才 3 人，国家产业体系岗位专家 2 人，芙蓉学者、湖南省杰青等省部级人才 23 人次。45 岁以下教师占比 53%，具有博士学位的教师占比 94%，具有 10 个月及以上海外经历的占比 37%，黄大年式教师团队 1 个，获湖南省徐特立教育奖、省教书育人楷模各 1 人次，省优秀研究生导师 3 人，《食品工艺学》教学团队为省级教学团队。

科学研究：围绕国家和区域产业需求，重点研究茶、蔬、食用油、大米、畜产品等湖南特色大宗农产品的营养、安全和加工利用，揭示了加工过程中品质形成机理，阐明了 10 余种食药同源植物功能成分调节糖脂代谢的生物活性及其作用机制，突破了金花黑茶优质高效加工、发酵蔬菜低盐保胚、湘西腊肉绿色加工等关键技术瓶颈，创制了“赤芝 1 号”等系列健康食品并实现工业化、规模化生产。先后获国家科技进步二等奖 3 项，省部级科研奖 40 余项。近 5 年，承担科研项目 444 项，到账总经费 1.23 亿元，年师均 31.64 万元，其中国家级项目 38 项，省部级项目 107 项；主持获何梁何利基金科学与技术进步奖 1 项、湖南省科研一等奖 1 项、二等奖 2 项、三等奖 2 项，参与获省级科研一等奖 2 项、三等奖 1 项；发表 SCI 论文 427 篇；授权发明专利 84 件；现有省科技创新创业团队 4 个，组建了长沙现代食品创新研究院。

社会服务：坚持学、研、产相结合的办学特色，强化科技小院、农业产业体系岗位专家、科技特派员等科技服务工作，与 10 余个县市区建立战略合作关系；在企业联合共建有 6 个工程技术中心；打造了“安化黑茶”“潇湘茶”区域公共品牌，联合创办了湖南坛坛香食品科技有限公司等 4 家高科技企业，培育了“坛坛乡”“派派”等知名品牌，长期服务于“辣妹子”“盐津铺子”“唐人神”等国家级龙头企业，与省内外 100 多家企业开展产学研合作。近 5 年，完成科技成果转化 24 项，到账经费 1000 余万元。支撑了安化县由国家贫困县一跃成为 2019 年中国茶叶百强县第 1 名；每年派遣科技特派员等 80 余人次，获评全国优秀科技特派员 1 人次、省优秀特派员 15 人次。

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“学生、专业课教师、导师、就业专干”四位一体的就业工作机制，开设“食励讲堂”等职业规划和创新创业讲坛，开设“酒鬼酒”“坛坛香”等企业创新班，人才培养与就业相结合。近 5 年，本科生平均就业率 95.3%，考研率 36.0%；硕士生就业率 97%，升博率 7%；博士生就业率 100%，供不应求。

国际交流：与海外 10 余所高校建立了紧密合作关系，与夏威夷大学等建有 3 个联合办学项目，建有袁隆平国际高端农业人才培养中心。近 5 年，承办国际学术会议 7 次，教师出访交流 9 人次，参加境外学术会议 22 人次，向海外输送留学生 18 人，接收留学生 2 人，培养留学研究生 1 人。

I-1-3 简要介绍本申请点的人才培养定位、目标、未来 5 年的工作思路，以及加强思想政治教育的考虑。（限 600 字）

人才培养定位与目标：以立德树人为根本、强农兴农为己任，培养德智体美劳全面发展，适应新时代中国特色社会主义现代化建设和食品产业高质量发展需要，具有严谨求实的科学态度和国际化视野，能够胜任本行业的教学、科研和管理的高层次创新人才。

工作思路：以行业需求为导向，全面提升人才培养、科技创新和产业服务能力。

（1）高水平人才培养工程。改革和完善人才培养课程设置、过程监督和质量控制，制定博士研究生培养方案和学位授予标准，建立完整的本硕博人才培养体系，提升培养能力，满足湖南和中国食品产业对高层次专业人才的需求。

（2）师资队伍提质工程。利用学校“神农学者”“拔尖人才”等人才工程，实施高层次人才计划，力争国家级中青年领军人才突破，提质师资队伍，提升人才培养和科技创新能力。

（3）强农兴农品牌建设工程。聚焦湖南“三高四新”战略和现代化产业体系建设需求，进一步凝练学科方向，加强团队建设，强化学科交叉，在传统食品工业的提质改造和绿色加工、大健康产业、食品质量安全领域取得新的突破，打造学科服务“强农兴农”品牌。

思政教育：强化习近平新时代中国特色社会主义思想和社会社会主义核心价值观教育，引导学生树立正确的“三观”；强化党建引领学科发展与人才培养，丰富学科文化内涵，创新食品文化艺术节、湘食论坛、学术活动节等活动，开展文学典籍阅读、红色场馆观摩、公益志愿服务、“红色+”博士团三下乡等实践活动，培育学生知农、爱农、兴农的情怀。

I-2 二级学科与特色	
二级学科名称	主要研究领域、特色与优势（限 200 字）
农产品加工及贮藏工程	<p>围绕湖南大宗农产品的贮藏和加工利用，重点研究茶叶品质化学与加工技术、低质大米加工、植物油提取新技术、传统发酵蔬菜的工业化生产等，在茶叶加工、蔬菜发酵加工方面取得了一系列关键技术突破，创建了茶叶优质高效加工新技术体系、剁辣椒现代加工技术及标准体系，形成了院士为带头人的创新团队。专任教师 22 人，教授 14 人，博导 8 人。获国家科技进步二等奖 2 项、省部级科研奖 22 项。近 5 年，主持省部级及以上项目 47 项，经费 5397.17 万元。</p>
食品科学	<p>围绕食物贮藏、加工过程中的理化和生物学变化及其品质形成过程，重点研究畜禽宰后肉质的生化调控机制，乳脂肪的特性、功能与消化吸收，浏阳豆豉、湘西酸肉等湖南传统发酵食品中的功能菌及发酵机理，揭示了蛋白质乙酰化调控肉质的途径及剁辣椒风味形成机理，建立了发酵食品菌种资源库并产业化应用。专任教师 20 人，教授 8 人，博导 5 人。获省科技进步二等奖等省部级科研奖 15 项。近 5 年，主持省部级及以上项目 39 项，经费 2780.32 万元。</p>
食品营养	<p>围绕大健康产业，重点研究植物活性成分的提取分离纯化技术、生物活性及其作用机制，创立了多种植物功能成分绿色高效提制新技术体系，揭示了茶、显齿蛇葡萄等植物功能成分的生物活性及其对慢性病和亚健康的干预作用机制，构建了系列标准和功能评价体系，开发了系列成分清晰功效明显的健康产品。专任教师 19 人，其中教授 6 人，博导 5 人。获国家科技进步二等奖 1 项，省部级科研奖 11 项。近 5 年，主持省部级及以上项目 31 项，经费 2330.9 万元。</p>
食品安全	<p>围绕食品中危害因子的形成与生物毒性、高灵敏快速检测技术与装备，重点研究食品危害因子的生化传感检测新技术及其设备，揭示了基于纳米材料（量子点、贵金属、普鲁士蓝、磁等）构建多模、高灵敏传感方法的普适响应机制，建立了食品中农兽药、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。专任教师 17 人，其中教授 5 人，博导 6 人。获省部级科研奖 6 项。近 5 年，主持省部级以上项目 28 项，经费 1831.52 万元。</p>

注：二级学科按照各学科申请基本条件的要求填写。

I-3 支撑学科情况					
I-3-1 本一级学科现有学位点情况					
学位点名称	授权级别类型	获批时间	学位点名称	授权级别类型	获批时间
0832-食品科学与工程	硕士一级	2006			
I-3-2 与本学科相关的学位点情况（含专业学位授权点）					
学位点名称	授权级别类型	获批时间	学位点名称	授权级别类型	获批时间
0902Z3-园艺产品采后科学与技术（园艺学下自主设置）	博士二级	2004	0905Z2-畜产品加工与营养工程（畜牧学下自主设置）	博士二级	2015
0902-园艺学	博士一级	2003	0905-畜牧学	博士一级	2011
1004-公共卫生与预防医学	硕士一级	2011	0860-生物与医药（食品工程方向）	专业硕士	2019
0951-农业硕士	专业硕士	2000			

II 师资队伍

II-1 专职人员基本情况										
II-1-1 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	境外经历教师
正高级	33	0	1	3	9	14	5	1	32	22
副高级	28	2	8	11	3	4	0	0	25	6
其他	17	10	3	3	0	1	0	0	16	6
总计	78	12	12	17	12	19	5	1	73	34
获外单位硕士及以上学位人数（比例）		导师人数（比例）			博导人数（比例）			具有本学科相近学科背景人数（比例）		
51人（65.38%）		74人（94.87%）			24人（30.77%）			78人（100%）		

注：1.“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。

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

3.对于同时获得外单位硕士、博士学位的教师，统计“获外单位硕士及以上学位”时以最高学位为准。

II-1-2 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-1-3 其他专职人员基本情况										
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	境外经历教师
正高级	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
副高级	3	0	2	0	0	0	1	0	2	0
其他	11	3	4	2	1	1	0	0	0	0
总计	14	3	6	2	1	1	1	0	2	0

注：其他专职人员包含专职实验技术人员、专职研究人员、专职教学管理人员等。

II-2 省部级及以上教学、科研团队（限填 5 个）					
序号	团队类别	团队名称	带头人姓名	资助时间	所属学科
1	全国高校黄大年式教师团队	湖南农业大学茶叶加工教师团队	刘仲华	2022	食品科学与工程
2	农业部杰出人才及其创新科研团队	茶叶深加工与功能成分利用	刘仲华	2012	食品科学与工程
3	省级科技创新创业团队	辣椒精深加工	赵玲艳	2018	食品科学与工程
4	省级科技创新创业团队	肉制品绿色精深加工	沈清武	2020	食品科学与工程
5	省级教学团队	食品工艺学	刘 焱	2019	食品科学与工程

注：“资助时间” 不限于近 5 年内，可依据实际资助情况填写历次资助时间。

II-3 各二级学科带头人与学术骨干（按各学科申请基本条件要求填写，每个二级学科不少于3人）													
二级学科名称一		农产品加工及贮藏工程		专任教师人数		22	正高级职称人数		14	副高级职称人数		5	
				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	教师类型	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	学科带头人	刘仲华	196503	博士	正高级	中国工程院院士、国家食药同源科技创新联盟副理事长	13	12	5	25	15	5	
2	学术骨干	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	学术骨干	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	
4	学术骨干	王坤波	197409	博士	正高级	中国茶叶学会学术工作委员会委员	6	0	0	7	7	5	
5	学术骨干	王蓉蓉	198509	博士	副高级	湖南省食品科学技术学会理事	0	0	0	7	2	2	
二级学科名称二		食品科学		专任教师人数		20	正高级职称人数		8	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	教师类型	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	学科带头人	沈清武	197310	博士	正高级	国家肉类加工产业科技创新联盟副理事长、湖南省食品科学技术学会常务理事	2	1	1	20	12	5	
2	学术骨干	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	
3	学术骨干	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	学术骨干	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	学术骨干	周辉	198009	博士	副高级	湖南省食品科学技术学会理事	0	0	0	15	14	5	

二级学科名称三		食品营养		专任教师人数	19		正高级职称人数		6		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	教师类型	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	学科带头人	覃 思	198011	博士	正高级	中国植物可持续利用专业委员会理事、湖南省食品科学技术学会常务理事	2	1	1	24	15	5	
2	学术骨干	刘东波	197004	博士	正高级	联合国亚太“亚健康干预技术联盟”理事长	5	4	4	13	10	5	
3	学术骨干	龚雨顺	197408	博士	正高级	氧化还原生物学与医学协会（SFRBM）会员	5	4	4	10	12	5	
4	学术骨干	朱洛志	198607	博士	副高级	Beverage Plant Research 青年编委	0	0	0	9	1	1	
5	学术骨干	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	
二级学科名称四		食品安全		专任教师人数	17		正高级职称人数		5		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	教师类型	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	学科带头人	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	
2	学术骨干	刘 霞	197602	博士	正高级	湖南省食品科学技术学会理事、AIMS Agriculture and Food 编委	1	0	0	14	9	5	
3	学术骨干	刘石刚	198901	博士	副高级	湖南省食品科学技术学会理事	0	0	0	6	2	2	
4	学术骨干	李 跑	198911	博士	副高级	湖南省食品科学技术学会理事	0	0	0	10	5	3	
5	学术骨干	赵 倩	198902	博士	中级	湖南省食品科学技术学会理事	0	0	0	7	3	2	

注：1.请按表 I-2 所填二级学科名称逐一填写。

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”除包含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-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	刘仲华	性别	男	出生年月	196503	专业技术职务	正高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)				博士、清华大学、分析化学、201406					
学科带头人(学术骨干)简介		中国工程院院士、国家植物功能成分利用工程技术研究中心主任、国家茶叶产业技术体系加工研究室主任。主要研究领域为茶叶加工理论与技术、植物功能成分利用与健康。构建了黑茶优质高效现代加工技术体系,创新了茶及植物功能成分绿色高效提制技术体系,揭示了茶叶调节糖脂代谢与延缓衰老的机制。以第一完成人获国家科技进步二等奖2项、何梁何利基金奖、全国创新争先奖、中华农业英才奖、湖南省自然科学一等奖1项、湖南省科技进步一等奖3项及湖南省十大创新奖;获国家教学成果二等奖2项及湖南省徐特立教育奖,引领团队获全国高校黄大年式教师团队;获国家授权发明专利72件;发表论文450余篇,主或参编专著和教材15部,制定国家标准5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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数(万元)					
	2	4		24	1869.17	175	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、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	茶叶延缓衰老与调节脂质代谢生物活性的分子机制		湖南省自然科学一等奖		202107	第一		
	获奖	何梁何利基金科学与技术进步奖		何梁何利基金会		201911	第一		
	获奖	全国创新争先奖		中国科协、科技部、人社部、中组部等八部委		202010	第一		
	论文	Pu-erh tea increases the metabolite Cinnabaric acid to improve circadian rhythm disorder-induced obesity		Food Chemistry, 2022, 394(2022): 133500.引用11次		202207	通讯作者		
	专著	安化黑茶品质化学与健康密码		湖南科技出版社, 4.5万册		202110	主编		
近五年主持的主要科研项目(限5项)	项目来源与项目类别	项目名称		起讫时间		到账经费(万元)			
	科技部, 国家重点研发计划	茶食品绿色加工核心技术研发与产品创制		201707-202012		405.0			

	科技部，国家重点研发计划—政府间国际科技创新合作项目	儿茶素氧化聚合产物高效制备关键技术合作创新与转化	202203-202512	125.0
	农业部，国家现代农业产业技术体系建设专项	国家茶叶产业技术体系功能成分利用岗位专家	201801-202212	298.3
	广西省科技厅，广西省科技重大专项	广西六堡茶“八新双增”关键技术研究产业化示范	202107-202312	349.6
	湖南省科技厅，科技重大专项	湖南千亿茶产业链关键技术创新与示范	202107-202406	135.0
近五年 主讲课程 情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时
	2018-2022		茶学研究进展	4
	2018-2022		植物资源功能成分利用技术	8
	2018-2022		植物功能成分与大健康	4

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
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、200712					
学科带头人 (学术骨干)简介		<p>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理论与技术。构建了发酵果蔬乳酸菌资源库，分析了辣椒和芥菜发酵过程微生物多样性，创建了优质发酵辣椒滋味和香气指纹图谱，研制了发酵辣椒工业化生产设备、实现了传统发酵辣椒生产的升级转型。主持省部级科研项目 20 余项，获湖南省科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项、三等奖 2 项，湖南省技术发明三等奖 1 项，教学成果三等奖 2 项，发表论文 200 余篇，获国家授权发明专利 20 余项，出版教材共 15 部，其中主编 2 部。曾赴美国、日本、巴西、阿根廷、墨西哥和菲律宾等国家访问交流。</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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数	
				项目数	到账经费数 (万元)				
		0	1		4	365.3	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、专利、 咨询报告等)	成果名称		获奖类别及等级,发表刊 物、卷(期)、页码及引用 次数,出版单位及总印 数,专利类型及专利号, 获得批示情况等		时间	署名情况	
		论文	Characterization of 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
	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 ZL201910679966.5	202204	第一发明人
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	农业部, 国家现代农业产业技术体系建设专项	国家现代农业特色蔬菜产业技术体系发酵加工岗位专家	201801-202212	298.3	
	湖南省科技厅, 湖南省重点研发计划	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委员会, 面上项目	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	
	湖南省科技厅, 湖南省创新创业团队项目	湖南辣妹子辣椒精深加工科技创新团队	201810-202112	40.0	
	澳优乳业股份有限公司, 横向项目	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	
	2018-2022		果蔬食品加工专题	16	
	2018-2022		农产品加工与贮藏工程专题	32	
	2018-2022		园艺产品采后科学技术进展	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程								
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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否			
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、200312						
学科带头人 (学术骨干)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。在米面主食产品加工技术、营养保持与品质提升、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主食等系列大米深加工产品。主持科研项目 30 余项，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，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。								
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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数 (万元)			
						3		530	58	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、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		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	
		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	
		专利		一种稻谷复合防虫剂及其制备方法和应用		发明专利, ZL 202110272926.6		202203	第一发明人	

近五年 主持的主要 科研项目 (限 5 项)	项目来源与 项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)
	湖南省科技厅, 湖南省重点研发计划	低值大米深加工综合安全利用与示范	201908-202207	400.0
	湖南省农业农村厅, 湖南现代农业产业技术体系建设专项	湖南省油菜产业技术体系加工岗位专家	201801-202212	100.0
	湖南省科技厅, 湖南省创新型省份建设专项	粮食绿色储藏湖南省重点实验室联合共建	201810-202112	30.0
	长沙市科技局, 科技重大专项	米面主食产业化共性关键技术研究示范	201710-202009	300.0
	攸县健坤农业科技有限公司, 横向项目	“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
	2018-2022		食品科学专题	32
	2018-2022		粮食、油脂及植物蛋白工程专题	32
	2018-2022		食品工艺学(粮油部分)	20
	2018-2022		粮油食品加工专题	16

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	王坤波	性别	男	出生年月	197409	专业技术职务	正高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
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、200712					
学科带头人 (学术骨干)简介		博士生导师，教育部新世纪优秀人才。主要研究领域为茶叶加工和茶叶品质化学。先后主持国家重点研发计划课题 2 项、国家自然科学基金 3 项、湖南省重点研发计划项目 1 项。获湖南省科技进步一等奖 1 项、湖南省科技创新奖 1 项、湖南省教学成果一等奖 1 项，获国家优秀博士学位论文提名奖、湖南省优秀博士、硕士学位论文和第五届中国茶叶学会青年科技奖，发表论文 119 篇，其中 SCI 收录 36 篇，获国家授权发明专利 10 项，主编国家“十四五”规划教材《茶叶功能成分制备与利用》，副主编国家规划教材《代用茶加工》和《茶叶深加工与综合利用》。							
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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数
		1		0		项目数 到账经费数 (万元)			
						7 700.18		40	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、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		Dynamic changes in the metabolite profile and taste characteristics of Fu brick tea during the manufacturing process		Food Chemistry, 2021, 344: 128576.引用 64 次		202105	通讯作者
		论文		Anti-damage effect of theaflavin-3 '-gallate from black tea on UVB-irradiated HaCaT cells by photoprotection and maintaining cell homeostasis		Journal of Photochemistry & Photobiology, B: Biology, 2021, 224: 112304.引用 15 次		202111	通讯作者

	论文	Integrative analysis of transcriptome and metabolome reveals the mechanism of foliar application of <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> to improve summer tea quality (<i>Camellia sinensis</i>)	Plant Physiology and Biochemistry, 2022, 185: 302-313.引用 5 次	202208	通讯作者
	论文	The R2R3 Transcription Factor CsMYB59 Regulates Polyphenol Oxidase Gene CsPPO1 in Tea Plants (<i>Camellia sinensis</i>)	Frontiers in Plant Science, 2021, 11: 739951.引用 9 次	202111	通讯作者
	论文	不同类型白茶儿茶素、香气成分与感官品质比较	食品工业科技, 2022, 43(5): 315-321.引用 13 次	202203	通讯作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	科技部, 国家重点研发计划	发酵茶微生物动态变化和生物毒素安全控制及应用示范	201812-202112	470.0	
	科技部, 国家重点研发计划	特色花(果)茶智能化窖制及数字化拼配关键技术研究 with 示范	202210-202610	0.0	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	MYB、bHLH 和 WD40 协同调控茶树 EGCG 生物合成的分子机制	202101-202412	45.6	
	湖南省科技厅, 湖南省重点研发计划国际与区域科技合作专项	儿茶素氧化聚合物制备核心技术研发与产品开发	202001-202212	100.0	
	湖南金洲茶叶有限公司, 横向项目	自主国际品牌茶叶质量安全与标准化研究	201901-201912	10.8	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		茶叶生物化学	32	
	2018-2022		茶叶加工学	56	
	2018-2022		茶与健康	24	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	王蓉蓉	性别	女	出生年月	198509	专业技术职务	副高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
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、201406					
学科带头人 (学术骨干)简介		硕士生导师。主要研究领域为果蔬加工及贮藏,重点围绕辣椒等蔬菜的采后商品化处理、初/精深加工及功能成分利用等共性关键技术开展研究。先后主持国家自然科学基金青年项目、国家重点研发计划子课题、湖南省自然科学基金青年项目、湖南省重点研发计划课题、湖南省教育厅优秀青年基金项目等7项;以第一或通讯作者在 <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 等期刊发表科研论文30余篇,参与出版著作2部,主持制定团体标准1项、参与制定行业标准和团体标准各1项,指导获得湖南省优秀硕士学位论文1篇。							
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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数
		0		0		项目数	到账经费数 (万元)		
						3	20.8	30	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、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		Gas chromatography-mass spectrometry metabolite analysis combined with transcriptomic and proteomic provide new insights into revealing cuticle formation during pepper development		Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2022, 70: 12383-12397. 引用4次		202209	通讯作者
		论文		Changes in pectin characteristics of jujube fruits cv "Dongzao" and "Jinsixiaozao" during cold storage		Journal of Food Science, 2021, 86(7): 3001-3013. 引用12次		202105	通讯作者
		论文		Changes in free amino acids of fermented minced peppers during natural and inoculated fermentation process based on HPLC-MS/MS		Journal of Food Science, 2020, 85(9): 2803-2811. 引用11次		202007	通讯作者

	论文	Changes in volatile flavor compounds of peppers during hot air drying process based on headspace-gas chromatography-ion mobility spectrometry (HS-GC-IMS)	Journal of the Science of Food and Agriculture, 2020, 100: 3087-3098. 引用 63 次	202003	通讯作者
	论文	High pressure processing improves the texture quality of fermented minced pepper by maintaining pectin characteristics during storage	Journal of Food Science, 2022, 87(6): 2427-2439. 引用 2 次.	202205	通讯作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 青年项目	蜡质损伤对采后青椒中叶绿素降解的影响机制研究	201701-201912	10.8	
	湖南省科技厅, 湖南省重点研发计划	黄桃绿色贮藏保鲜与加工关键技术研究及示范	202012-202212	5.0	
	湖南省自然科学基金委员会, 青年项目	基于微观结构和蜡质基因的青椒采后失水机制研究	201901-202112	5.0	
	湖南省教育厅, 优秀青年项目	微观结构变化及水通道蛋白基因对采后青椒失水的调控机理研究	201609-201912	3.0	
	湖南农业大学, 青年科学基金项目	基于微观结构变化的青椒采后叶绿素降解机制研究	201612-201812	0.6	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		农产品贮藏与运销学	32	
	2018-2022		食品质量管理	48	
	2018-2019		饮料工艺学 (双语)	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否	
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、200705					
学科带头人(学术骨干)简介		<p>博士生导师，湖南省家禽产业技术体系加工岗位专家。主要研究领域为肌肉生物学与肉品科学、动物源食品营养与安全。研究了 AMPK 和蛋白质乙酰化对宰后肉品质形成的调控作用及分子机理，丰富和发展了肉品质形成与调控理论；较系统研究了红肉中唾液酸 Neu5Gc 在胃肠道的消化吸收机制及加工对其生物危害性的影响，为提高红肉的健康安全性和科学食用提供理论指导；揭示了烟熏腊肉成熟过程中肥膘透明化的机理，创新了腊肉绿色加工工艺和技术。主持或参与国家自然科学基金、国家重点研发计划、“973”、湖南省重点研发计划项目等 10 余项。在 Stem Cells, Food Chemistry 等发表论文 90 余篇，参与出版著作 5 部，获国家授权专利 2 项、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。</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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数(万元)					
	0	1		7	265.9	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、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	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		
	论文	Proteomic analysis reveals that lysine acetylation mediates the effect of antemortem stress on postmortem meat quality development		Food Chemistry, 2019, 293: 396-407. 引用 25 次		201909	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	Acetylome profiling reveals extensive involvement of lysine acetylation in the conversion of muscle to meat	Journal of Proteomics, 2019, 205: 103412. 引用 25 次	201908	通讯作者
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	国家自然科学基金委员会，面上项目	肌红蛋白与线粒体蛋白赖氨酸 ϵ -氨基乙酰化对牛肉色稳定性的影响及机理研究	202201-202512	29.0	
	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	
	科技部，国家重点研发计划	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	
	科技部，国家重点研发计划	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	
	湖南省科技厅，湖南省重点研发计划	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	202007-202212	50.0	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		肉品科学专题	16	
	2018-2022		食品专业英语	16	
	2018-2022		食品生物化学（双语）	40	
	2018-2022		畜产品加工	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
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、200712					
学科带头人 (学术骨干)简介		博士生导师。主要研究领域为食品生物技术。针对传统发酵食品品质风味形成机理及新型工业化关键技术与运用,解析了特色发酵大豆制品品质和风味调控机制,获得了品质风味形成核心微生物,破解了湖南特色发酵蔬菜产业链一系列关键共性技术难题,构建了传统特色发酵食品新型工业化生产的技术体系及标准体系。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,登记注册功能菌株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。							
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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数	
					项目数	到账经费数 (万元)			
	0		0		260		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、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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	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	
	湖南农业大学, “1515” 计划项目	特色植物源发酵食品产业链关键技术研究	201612-202012	95.0	
	湖南省科技厅, 湖南省重点研发计划	湖南特色蔬菜加工关键技术与标准化研究与示范	202010-202212	50.0	
	盐津铺子食品股份有限公司, 横向项目	肉制品/豆制品产品保质关键技术与应用研究	202101-202302	27.0	
	长沙市聚美合豆制品有限公司, 专利转让	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	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		食品质量管理	48	
	2018-2022		食品微生物实验技术	48	
	2018-2022		发酵食品专题	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品科学								
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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否			
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、200610						
学科带头人(学术骨干)简介		<p>博士生导师，湖南省生猪产业技术体系加工岗位专家，湖南省食品科学与生物技术重点实验室主任。主要研究领域为畜产品加工与安全、传统发酵食品微生物。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。先后承担国家“863”、国家自然科学基金、国家食品药品监督管理局科技重点项目、湖南省自然科学基金、湖南省农业产业技术体系、湖南省重大科技专项等项目 20 余项。获湖南省科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项、技术发明二等奖 1 项、中国畜产品加工联合会科技进步二等奖 1 项，发表论文 120 余篇，出版教材 10 部，获国家授权发明专利 20 余项，转让 2 项。为省一流课程《食品微生物学》负责人，获校级教学成果二等奖 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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		1		项目数	到账经费数(万元)			
						5		231.5	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、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		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: 131999.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	

	专利	生物保鲜剂及其制备方法和应用	发明专利， 201510410131.1	201807	第一发明人
	专著	食品微生物学实验指导	中国轻工业出版社	202012	主编
近五年主持的主要科研项目（限5项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	湖南省农业农村厅，湖南现代农业产业技术体系建设专项	湖南省生猪产业技术体系加工岗位专家	201801-202312	136.5	
	湖南省科技厅，湖南省重点研发计划	预包装猪肉绿色保鲜与冷链储运关键技术研究	202201-202312	25.0	
	湖南省科技厅，湖南省科技计划项目	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	
	湖南省科技厅，湖南省科技计划项目	主要农产品质量安全检测与关键控制技术研究与示范	201808-202107	20.0	
	农业农村部屠宰技术中心	《宰好猪 吃好肉》科普书籍撰写	201801-201912	10.0	
近五年主讲课程情况（限5门）	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		食品生物技术专题	32	
	2018-2022		食品微生物学实验	64	
	2018-2022		现代食品微生物学	32	
	2018-2022		营养与食品卫生综合技能试验	48	
	2018-2022		高级分子营养学	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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、201506					
学科带头人 (学术骨干)简介		<p>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, 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, 湖南农业大学食品科学技术学院副院长。主要从事乳品科学与产业化应用研究, 具体研究方向包括乳脂肪特性解析与功能评价、乳凝胶结构解析与稳态化研究、乳品质构与感官感知机制等。先后主持国家自然科学基金面上项目、青年项目、重点项目子课题、湖南省自然科学基金青年基金等项目 10 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, 以第一或通讯作者发表 SCI 论文 25 篇, EI 论文 12 篇, 获专利授权 20 项, 参编著作 6 部, 参与制订行业标准 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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数 (万元)					
	0	1		5	91.29	24	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、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	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		
	论文	Simulated in vitro infant gastrointestinal digestion of yak milk fat globules: A comparison with cow milk fat globules		Food Chemistry, 2020, 314: 126160. 引用 24 次		202006	第一作者		
	论文	Characterization of the relationship between olfactory perception and the release of aroma compounds before and after simulated oral processing		Journal of Dairy Science, 2021, 104(3):2855-2865. 引用 12 次		202103	通讯作者		

	论文	A novel approach for modulating the spatial distribution of fat globules in acid milk gel and its effect on the perception of fat-related attributes	Food Research International, 2021, 140: 109990. 引用 4 次	202102	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 重点项目	直接超高温灭菌乳蛋白复合体的结构表征及"老化凝胶"形成机制	202201-202612	16.66	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	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	202209-202612	27.0	
	国家自然科学基金委员会, 青年项目	乳脂肪球口腔聚合特性对奶油感感知的影响机制	202001-202212	23.0	
	湖南省自然科学基金委员会, 优秀青年项目	乳脂肪特性对脂质质构感知及消化的影响机制	202201-202412	20.0	
	湖南省自然科学基金委员会, 青年项目	婴幼儿配方乳粉脂滴的母乳化界面组分设计及消化动力学研究	202101-202312	4.625	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2019-2022		食品工艺学(畜产品加工)	20	
	2019-2022		动物源食品加工专题	16	
	2019-2022		畜产食品加工专题	16	
	2022		乳品工艺学	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品科学							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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、201006					
学科带头人 (学术骨干)简介		<p>硕士生导师，湖南省食品科学技术学会常务理事。主要研究领域为食品微生物、发酵食品及乳制品。对南方特色发酵食品中乳酸菌资源进行了研究，建立和保藏了 2000 余株乳酸菌菌种库，利用高通量筛选平台筛选出具有益生功能乳酸菌 20 余株，突破了高密度益生菌培养和菌剂制备技术，开发了高活性益生菌发酵乳等一系列产品。先后主持国家自然科学基金、国家重点研发计划子课题、中国博士后基金、湖南省自然科学基金、湖南省教育厅重点项目等 10 余项。在 LWT-Food Science and Technology, Food Bioscience 等期刊上发表科研论文 100 余篇，参与出版著作 1 部，编写教材 7 部，获国家专利授权 4 项，主持制订国家标准 1 项，获中国商业联合会科技进步一、二、三等奖各 1 项，校科技进步二等奖 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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数 (万元)					
	0	0		4	43.4	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、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	Partial purification and application of a bacteriocin produced by probiotic Lactococcus lactis C15 isolated from raw milk		LWT-Food Science and Technology, 2022, 169:113917. 引用 10 次		202211	通讯作者		
	论文	Dendrobium candidum extract on the bioactive and fermentation properties of Lactobacillus rhamnosus GG in fermented milk		Food Bioscience, 2021, 41:100987. 引用 11 次		202103	通讯作者		
	论文	Screening of probiotic Lactobacilli with potential anti-allergic activity based on hyaluronidase inhibition and degranulation of RBL-2H3 cells in vitro		LWT-Food Science and Technology, 2021, 140:110707. 引用 10 次		202012	通讯作者		

	论文	Effect of Molecular Weight and Degree of Substitution on the Physical-Chemical Properties of Methylcellulose-Starch Nanocrystal Nanocomposite Films	Polymers. 2021, 13(19):3291. 引用 2 次	202109	通讯作者
	专利	一种植物乳杆菌及其应用	发明专利, ZL201911115931.5	202205	第一发明人
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	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	
	湖南省自然科学基金委员会, 面上项目	乳酸菌与酵母菌协同发酵对剁辣椒品质形成的作用机制研究	202201-202212	5.0	
	中国博士后科学基金会, 面上项目	酵母菌在发酵剁辣椒品质形成中的作用研究	201801-202012	5.0	
	科技部, 国家重点研发计划	功能性光合细菌检测标准	201607-201906	14.3	
	湖南省教育厅, 科学研究重点项目	肠球菌素 HY07 的纯化鉴定及其抑菌机理研究	201609-201912	6.0	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		食品质量管理	48	
	2018-2019		食品安全导论	24	
	2020-2022		高级食品安全学	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品营养								
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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师			否		
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、201303						
学科带头人 (学术骨干)简介		博士生导师，湖南省优秀青年骨干教师，湖南省 121 创新人才工程人才，长沙市高层次人才，湖南省湘莲工程技术研究中心主任，中国植物可持续利用专业委员会理事，湖南省食品科技学会常务理事，湖南省食品标准化协会会长。主要研究领域为食品营养基因组学与精准膳食干预。揭示了植物功能成分干预糖脂代谢异常的分子机制，构建了主动健康食品认证和评价标准体系，创新了膳食干预代谢性功能减退的产品及综合解决方案。承担国家重点研发计划课题、国家自然科学基金等项目 20 余项。获湖南省自然科学二等奖 1 项、科技进步二等奖 1 项，发表论文 70 余篇，主编或参编专著和教材 5 部，申请或授权发明专利 6 项，牵头制定湖南省食品安全地方标准 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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0		2		项目数	到账经费数 (万元)			
						4		132.0	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、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		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	
		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	
		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	第一作者	

	论文（封面文章）	Mogroside V inhibits LPS-induced COX-2 expression/ROS production and overexpression of HO-1 by blocking phosphorylation of AKT1 in RAW264. 7 cells	Acta Biochimica et Biophysica Sinica, 2019, 51(4): 365–374. 引用 34 次	201904	通讯作者
	地方标准	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	第一作者
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	科技部，国家重点研发计划	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	
	湖南省卫生健康委员会，科技专项	湖南省药食同源物质食品安全风险监测	202111-202510	60.0	
	湖南省科技厅，湖南省创新创业团队项目	凤凰兰科生物医药科技创新创业团队	201901-202112	30.0	
	湖南省自然科学基金委员会，面上项目	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	
	湖南省科技厅，湖南省重点研发计划	湘菜产业化关键技术研究与应用	201806-202004	12.0	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		现代食品营养学	16	
	2018-2022		保健食品专题	32	
	2019-2022		分子生物学研究进展	16	
	2019-2022		食品营养与人类健康	16	
	2018-2022		食品营养学	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	刘东波	性别	男	出生年月	197004	专业技术职务	正高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)				博士、比利时布鲁塞尔自由大学、生物医学、2004					
学科带头人 (学术骨干)简介		博士生导师，教育部新世纪优秀人才，湖南省海外高端人才引进“百人计划”人才，长沙市科技创新创业领军人才，国家中医药管理局亚健康干预技术实验室主任，中国中医药学会亚健康分会常务理事，长沙市科协副主席。主要研究领域为系统生物学与大健康，完成了全球首个灵芝全基因组精细图，率先提出了中药医学营养干预（CMNT）理论。承担国家“973”、国家自然科学基金面上项目等10余项。通过省级鉴定的研究成果2项，新品种2个，获湖南省技术发明三等奖、科技进步三等奖各1项，获国家授权发明专利22项，发表论文100余篇。							
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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数	
				项目数	到账经费数 (万元)				
		0	0		2	113.5	37	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、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	Xiaokeping-induced autophagy protects pancreatic β -cells against apoptosis under high glucose stress		Biomedicine & Pharmacotherapy, 2018, 105, 407-412, 引用10次		201808	通讯作者	
		论文	A Chinese medical nutrition therapy diet accompanied by intermittent energy restriction alleviates type 2 diabetes by enhancing pancreatic islet function and regulating gut microbiota composition		Food Research International, 2022, 161:111744. 引用11次		202211	通讯作者	
		论文	The root extract of Scutellaria baicalensis Georgi promotes β cell function and protects from apoptosis by inducing autophagy		Journal of Ethnopharmacology, 2022, 284:114790. 引用10次		202202	通讯作者	

	论文	Genomic Characterization Provides New Insights Into the Biosynthesis of the Secondary Metabolite Huperzine A in the Endophyte <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> Cg01	Frontiers in Microbiology, 2018, 9:3237. 引用 16 次	201901	通讯作者
	专利	Microbial fermentation of botanicals	国际发明专利，PCT/CN2017/082207	201802	第一发明人
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	国家自然科学基金委员会，面上项目	基于比较基因组学的蛇足石杉内生真菌合成石杉碱甲机制研究	201801-202112	28.5	
	湖南省科技厅，湖南省科技重大专项	糖尿病全程防治协同创新工程及成果转化	201701-202012	85.0	
	潘哒鲁鲁(深圳)生物科技有限公司，横向项目	Pandalulu 健康食品产品升级研发	202101-202212	30.0	
	长沙能峰生物科技有限公司，横向项目	代谢性疾病干预食品研发	202201-202712	10.0	
	湖南辰上现代农业有限公司，横向项目	黑茶产品的研制	202010-202210	30.0	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		中药资源加工与利用	32	
	2018-2022		中药药理学	32	
	2018-2022		亚健康概论	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	龚雨顺	性别	男	出生年月	197408	专业技术职务	正高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
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、201106					
学科带头人(学术骨干)简介		博士生导师，湖南 121 人才工程第 3 层次人才，中国茶叶学会深加工委员会委员，美国内布拉斯加林肯大学（University of Nebraska-Lincoln）访问学者。主要从事茶叶功能成分化学与生物氧化还原研究。主持国家自然科学基金面上项目 2 项。获国家科技进步二等奖 1 项（排名第 8）、湖南省自然科学奖一等奖 1 项（排名第 3），近年来以第一申请人获得授权发明专利 2 项；以第一作者或通讯作者在 Redox Biology 等期刊发表学术论文 31 篇（SCI 论文 11 篇），参编专著 3 篇；培养研究生 19 人。							
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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数	
		0	0	项目数	到账经费数(万元)				
					3	105.56	11	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、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	Epigallocatechin-3-gallate promotes healthy lifespan through mitohormesis during early-to-mid adulthood in Caenorhabditis elegans		Redox Biology, 2018, 14: 305-315. 引用 88 次		201804	通讯作者	
		论文	Black tea increases hypertonic stress resistance in C. elegans		Food & Function, 2018, 9(7): 3798-3806. 引用 9 次		201807	通讯作者	
		论文	Distinct variation in taste quality of Congou black tea during a single spring season		Food Science and Nutrition, 2020, 8(4):1848-1856. 引用 14 次		202002	通讯作者	
		论文	Theanine Improves High-Dose Epigallocatechin-3-Gallate-Induced Lifespan Reduction in Caenorhabditis elegans		Foods, 2021, 10(6): 1404. 引用 6 次		202106	通讯作者	

	论文	Physiological Dose of EGCG Attenuates the Health Defects of High Dose by Regulating MEMO-1 in <i>Caenorhabditis elegans</i>	Oxidative Medicine and Cellular Longevity,2021,2021: 5546493.引用 3 次	202107	通讯作者
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	国家自然科学基金委员会，面上项目	茶叶 EGCG 调节机体内源活性氧的时空变化规律及作用机制研究	202001-202312	46.4	
	湖南省科技厅，湖南省重点研发计划	湖南红茶加关键技术研究及示范推广	202107-202212	54.16	
	湖南省自然科学基金委员会，面上项目	EGCG 延缓机体健康衰老作用与机制研究	201803-202012	5.0	
	湖南省教育厅，重点项目	茶多酚 EGCG 调节内源氧化还原动态变化与作用机制研究	201903-202012	10.0	
	安化云台山八角茶业有限公司，横向项目	安化有机黑茶基地培育与产品创新	201706-202006	15.0	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		科技论文写作	16	
	2018-2022		茶学研究技术	32	
	2022		茶叶深加工与综合利用	32	
	2018-2022		茶学专题	24	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品营养							
姓名	朱洺志	性别	男	出生年月	198607	专业技术职务	副高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)				博士、中国科学院大学、植物学、201601					
学科带头人 (学术骨干)简介		校聘教授,硕士生导师,湖南省优秀青年基金项目及长沙杰出创新青年项目获得者,湖南农业大学神农学者青年英才一层次人才。主要从事植物多酚保健功效研究及产品开发。先后主持国家自然科学基金、国家重点研发计划子课题、中国博士后基金项目、湖南省自然科学基金等项目 10 余项。近年来以第一/通讯作者在 Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry 等杂志上发表论文 40 余篇,申请发明专利 8 项,参编专著 2 部。							
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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数 (万元)					
	0	0		5	83.0	28	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、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	Combined use of epigallocatechin-3-gallate (EGCG) and caffeine in low doses exhibits marked anti-obesity synergy through regulation of gut microbiota and bile acid metabolism		Food & Function, 2021, 12(9): 4105-4116. 引用 45 次		202105	第一作者		
	论文	Polyphenols from fu brick tea reduce obesity via modulation of gut microbiota and gut microbiota-related intestinal oxidative stress and barrier function		Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2021, 69(48): 14530-14543. 引用 68 次		202112	通讯作者		
	论文	Dark tea extracts: Chemical constituents and modulatory effect on gastrointestinal function		Biomedicine & Pharmacotherapy, 2020, 130: 110514. 引用 41 次		202010	通讯作者		
	论文	Tea consumption and colorectal cancer risk: a meta-analysis of prospective cohort studies		European Journal of Nutrition, 2020, 59(8): 3603-3615. 引用 17 次		202002	第一作者		

	论文	Microbial bioconversion of the chemical components in dark tea	Food Chemistry, 2020, 2020, 312: 126043. 引用 177 次	202005	第一作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	茯砖茶多酚通过驱动 HCO ₃ ⁻ —黏蛋白通路调控肠道 Akkermansia muciniphila 菌丰度的机制研究	202201-202512	29.0	
	国家自然科学基金委员会, 青年项目	冠突曲霉菌邻苯二酚双加氧酶催化茯砖茶黄烷-3-醇 B 环裂解的功能研究	202101-202312	24.0	
	湖南省自然科学基金委员会, 优秀青年项目	茯砖茶黄烷-3-醇 AB 环裂解产物的形成、制备及调节肠道菌群功效研究	202201-202412	20.0	
	湖南自然科学基金委员会, 青年项目	基于宿主-肠道菌群共代谢的茯砖茶减肥机理研究	201901-202112	5.0	
	中国博士后科学基金会, 面上项目	以肠道菌群为靶点的茯砖茶减肥机理研究及活性成分筛选	201803-201911	5.0	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2019-2022		茶资源高效利用	32	
	2019-2022		茶与健康	32	
	2019-2022		茶学导论	32	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况										
二级学科名称		食品营养								
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	
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否			
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、201301						
学科带头人 (学术骨干)简介		<p>博士生导师，湖南省普通高校青年骨干教师培养对象。主要研究方向为食品营养与安全。以细胞系为评价体系，先后研究了大蒜有机硫化物、紫色马铃薯花色苷等植物成分生理功能，阐明了其通过保护胰岛β-细胞而起到降低血糖，预防糖尿病的作用；探究了食品中碳纳米粒子的毒性机制，揭示了碳纳米粒子通过破坏溶酶体功能、诱导细胞程序性坏死的机理。主持或参与国家自科基金面上项目、国家自科基金青年项目、湖南省自科基金面上项目、湖南省重点研发计划项目等科研项目10余项。在ACS Nano, Food Chemistry, Food & Function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（纳米技术和细胞生物学领域TOP期刊）。</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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数	
		0		0		项目数	到账经费数 (万元)			
						4		66.5	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、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		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	
		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	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	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	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	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	
	国家自然科学基金委员会, 青年项目	Sopolamine 通过 mAchRs-AMPK 信号通路诱导自噬的机制研究	201701-201912	10.1	
	湖南省自然科学基金委员会, 面上项目	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	201801-202112	5.0	
	中国博士后科学基金会, 面上项目	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	
	湖南农业大学, “1515” 计划项目	烘焙食品中的碳点的形成及毒性机制的研究	202001-202212	16.0	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		高级生理学	32	
	2018-2022		食品生物化学	40	
	2022		食品生物化学实验	24	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
姓名	石星波	性别	男	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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学科带头人			是否银龄教师		否		
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、201206					
学科带头人 (学术骨干)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，Food Safety and Health，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）等省部级以上项目10余项。以第一或通讯作者在Advanced Functional Materials, Analytical Chemistry, Food Control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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数
		0		0		项目数	到账经费数 (万元)		
								25	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、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		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 & Actuators: B. Chemical, 2021, 335: 129708. 引用 44 次		202105	通讯作者

	论文	Quantifying the degree of aggregation from fluorescent dye-conjugated DNA probe by single molecule photobleaching technology for the ultrasensitive detection of adenosine	Analytical Chemistry 2018, 90 (6): 3661-3665. 引用 26 次	201803	第一兼通讯作者
	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 23 次	202010	通讯作者
	论文	Portable functional hydrogels based on silver metallization for visual monitoring of fish freshness	Food Control 2021,123: 107824. 引用 21 次	202103	通讯作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 面上项目	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	46.4	
	湖南省自然科学基金委员会, 杰出青年项目	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	
	湖南省科技厅, 湖南省重点研发计划	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委员会, 面上项目	“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	
	湖南省教育厅, 优秀青年项目	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	
	2021-2022		食品安全专题	32	
	2018-2022		仪器分析	32	
	2018-2022		天然产物化学	16	
	2020-2022		科技论文写作	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
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、200606					
学科带头人 (学术骨干)简介		<p>博士生导师，湖南省首届“芙蓉学者奖励计划”青年学者，湖南省优秀研究生导师。主要研究领域为食品安全与质量控制。构建了食品中农兽药、致病菌等有害物提纯与传感检测一体化的新技术，揭示了金、磁纳米粒子增强光电传感器的机制。主持或参与国家自然科学基金、国家“863”计划等项目 20 余项。获湖南省科技进步二等奖、自然科学三等奖各 1 项，获国家授权发明专利 5 项。以第一或通讯作者在 <i>Biosensors and Bioelectronics</i> 等期刊发表论文 50 余篇，高被引用 SCI 论文 1 篇。指导获省优秀硕士论文 5 篇、华中地区研究生论坛二等奖和湖南省第十三届研究生创新论坛二等奖各 1 项，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，主持或参与省及校级教改课题 7 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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数(万元)					
	0	0		2	40.5	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、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	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): 620–628. 引用 6 次（封面文章）	202001	通讯作者
	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，ZL 20181 1532211.4	202104	第一发明人
	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，ZL 20181 1533857.4	202108	第一发明人
近五年主持的主要科研项目（限 5 项）	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费（万元）	
	国家自然科学基金委员会，面上项目	基于磁分子印迹纳米粒子偶合 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委员会，面上项目	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	
	湖南省教育厅，芙蓉学者奖励计划	湖南省芙蓉学者青年学者奖励计划	202006-202305	25.0	
	邵阳隆回县市场监督管理局，横向项目	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	202202-202303	30.0	
近五年主讲课程情况（限 5 门）	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		营养与食品卫生学综合技能	48	
	2018-2022		食品质量安全检测新技术	32	
	2018-2022		食品化学	48	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
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
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
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、201906					
学科带头人 (学术骨干)简介		<p>校聘教授，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，Food Control, Food Chemistry 等期刊审稿专家。主要研究领域为食品质量安全检测，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。针对食品快速检测准确度不高的难题，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。主持国家自然科学基金青年项目、湖南省自然科学基金等国家和省部级科研项目。在国际知名学术期刊 Materials Horizons, Biosensors and Bioelectronics 等发表 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		主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数		
	0	0		项目数	到账经费数 (万元)			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、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	Size-dependent modulation of fluorescence and light scattering: a new strategy for development of ratiometric sensing		Materials Horizons, 2018, 5(3): 454-460. 引用 69 次		201805	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		
	论文	Detection of Organophosphorus Pesticides Using Silver-Coated Gold Nanoparticles		ACS Applied Nano Materials, 2022, 11(5): 16402-16412. 引用 7 次		202211	第一作者		

	论文	A hybrid material composed of guanine-rich single stranded DNA and cobalt(III) oxyhydroxide (CoOOH) nanosheets as a fluorescent probe for ascorbic acid via formation of a complex between G-quadruplex and thioflavin T	Microchemical ACTA, 2019, 186(3):156. 引用 17 次	201903	第一作者
	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
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 青年项目	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	202201-202412	12.0	
	中国博士后科学基金会, 创新人才支持计划	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	
	湖南省自然科学基金委员会, 青年项目	食品中四环素比率光学传感检测新方法研究	202101-202312	5.0	
	中国博士后科学基金会, 面上项目	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	
	长沙市科技局, 长沙市自然科学基金项目	食品污染物双酚 A 的比率光学传感新方法研究	202001-202212	10.0	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2020-2022		仪器分析	32	
	2020-2022		仪器分析实验	24	
	2020-2022		国际食品法规	16	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
姓名	李跑	性别	男	出生年月	198911	专业技术职务	副高级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师		否		
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士、南开大学、分析化学、201506						
学科带头人 (学术骨干)简介		硕士生导师，湖南省普通高校青年骨干教师培养对象，湖南健康休闲食品工程技术研究中心专家指导委员会委员，湖南省食品科学技术学会青委会委员。主要研究领域为果蔬质量与安全快速检测。开发了化学计量学高通量解析新方法，实现了果蔬多农药残留的自动化检测；结合新型光学技术，发展了一系列具有自主知识产权的机器学习新算法，开发了柑橘类水果内部品质无损检测的新方法，建立了其质量控制和品质分级的新方式。指导本科生和研究生获全国大学生生命科学竞赛一等奖、湖南省优秀硕士学位论文、湖南省研究生创新论坛一等奖以及湖南省研究生医学创新大赛三等奖；获国家授权发明专利 5 项，实用新型专利授权 5 项；获软件著作权 43 项；发表论文 120 篇，参编专著和教材 8 部。							
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		主持省部级及以上科研项目		论文数	专著数		
			项目数	到账经费数 (万元)					
	0	0		3	27.8	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、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	Non-destructive prediction of the hotness of fresh pepper with a single scan using portable near infrared spectroscopy and a variable selection strategy		Analytical Methods, 2022, 14(2):114-124.引用 1 次		202201	通讯作者		
	论文	A novel method for the nondestructive classification of different-age Citri Reticulatae Pericarpium based on data combination technique		Food Science & Nutrition, 2021, 9(2):943-951. 引用 6 次		202209	第一作者		

	论文	A simple and nondestructive approach for the analysis of soluble solid content in citrus by using portable visible to near-infrared spectroscopy	Food Science & Nutrition, 2020, 8(5):2543-2552. 引用 22 次	202008	第一作者
	论文	A rapid and nondestructive approach for the classification of different-age Citri Reticulatae Pericarpium using portable near infrared spectroscopy	Sensors, 2020, 20(6): 1586. 引用 22 次	202003	第一作者
	论文	A novel multivariate calibration method based on variable adaptive boosting partial least squares algorithm	Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems, 2018, 176:157-161. 引用 19 次	201803	第一作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委, 青年项目	基于化学计量学的食品中多农药残留自动化分析方法研究	201608-201912	10.8	
	中国博士后科学基金会, 面上项目	便携式柑橘品质无损检测中的化学计量学算法及软件研究	201810-202210	12.0	
	湖南省自然科学基金委员会, 青年项目	近红外漫反射光谱用于柑橘品质无损分析中的化学计量学新方法研究	201901-202112	5.0	
	湖南省教育厅, 重点项目	基于自适应集成算法的柑橘内部品质光学无损检测机理研究及应用	202109-202312	8.0	
	湖南省教育厅, 优秀青年项目	柑橘品质便携式近红外光谱仪快速无损检测中的化学计量学新方法	201812-202012	5.0	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2020-2022		食品科技论文写作	16	
	2018-2022		食品分析	32	
	2018-2022		食品理化分析技术实验	60	
	2018-2021		食品化学	48	

II-4 各二级学科的学科带头人与学术骨干简况									
二级学科名称		食品安全							
姓名	赵倩	性别	女	出生年月	198902	专业技术职务	中级	所在院系	食品科学技术学院
教师类型(学科带头人/学术骨干)		学术骨干			是否银龄教师			否	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)				博士、天津大学、生物学、201806					
学科带头人 (学术骨干)简介		校聘副教授，硕士生导师。主要研究领域为食品安全及保鲜与贮藏，构筑了系列基于纳米材料的食品危害物（真菌毒素、农/兽药、食源性致病菌等）的新型快速及高灵敏检测方法；研发多功能食品保鲜膜，延长了食品贮藏期，创新了食品保鲜技术。主持国家自然科学基金、湖南省自然科学基金、湖南省教育厅项目等项目多项。在国际知名学术期刊 <i>Advanced Science</i> , <i>Analytical Chemistry</i> , <i>Biosensors and Bioelectronics</i> 等杂志发表SCI研究论文30余篇，获国家授权发明专利4项。担任 <i>Journal of Analysis and Testing</i> 等期刊青年编委。							
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	主持省部级及以上 科研项目		论文数	专著数		
				项目数	到账经费数 (万元)				
		0	0	2	29.0	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、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	A metal chelator as a plasmonic signal-generation superregulator for ultrasensitive colorimetric bioassays of disease biomarkers	Advanced Science, 2018, 5(7):1800295. 引用 17 次		201804	第一作者		
		论文	Portable silver-doped prussian blue nanoparticle hydrogels for colorimetric and photothermal monitoring of shrimp and fish freshness	Sensors and Actuators B: Chemical, 2022, 363: 131811. 引用 23 次		202203	通讯作者		
		论文	Ultra-sensitive detection of ampicillin via dual-enzyme mediated cascade-signal amplified aptasensor	Microchemical Journal, 2021, 164:106082. 引用 10 次		202105	第一作者		

	论文	Recent improvements in enzyme-linked immunosorbent assays based on nanomaterials	Talanta, 2021, 223: 121722. 引用 80 次	202009	第一作者
	论文	Simple and sensitive quantification of microRNAs via PS@Au microspheres-based DNA probes and DSN-assisted signal amplification platform	ACS Applied Materials & Interfaces, 2018, 10: 3324-3332. 引用 6 次	201801	第一作者
近五年主持的主要科研项目 (限 5 项)	项目来源与项目类别	项目名称	起讫时间	到账经费 (万元)	
	国家自然科学基金委员会, 青年项目	纳米酶介导光热效应调控多模信号的真菌毒素免疫检测新方法研究	202101-202312	24.0	
	湖南省自然科学基金委员会, 青年项目	金属螯合剂调控金纳米颗粒信号用于黄曲霉毒素 B1 的可视化及高灵敏免疫检测新方法研究	202001-202212	5.0	
	湖南农业大学, 科研启动基金	金属螯合剂介导无酶/高灵敏的真菌毒素多模检测新方法研究	201807-202307	40.0	
	湖南省教育厅, 科学研究项目	基于核酸适配体及 HCR 信号放大技术的青霉素快速高灵敏检测研究	201903-202012	1.0	
近五年主讲课程情况 (限 5 门)	时间		课程名称	学时	
	2018-2022		仪器分析	32	
	2018-2022		仪器分析实验	24	
	2018-2019		食品添加剂	16	

注：1. 本表填写表 II-3 中所列人员的相关情况，每人限填一份，人员顺序与表 II-3 一致。本表可复制。

2. “近五年代表性成果”由科研获奖与教学成果获奖人、论文第一作者（第一发明人等）或通讯作者、专著与教材署名作者、专利发明人/设计人填写，署名单位不限。

3. “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。

4. 同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

5. “近五年主讲课程情况”仅统计独立开设的课程，单位不限。

III 人才培养

III-1 研究生招生与学位授予情况					
III-1-1 博士研究生招生与学位授予情况					
<input type="checkbox"/> 本学科 <input checked="" type="checkbox"/> 相近学科 学科名称: 园艺产品采后科学与技术、畜产品加工与营养工程、生物学 <input type="checkbox"/> 联合培养					
年度 人数	2018 年	2019 年	2020 年	2021 年	2022 年
招生人数	4	4	3	3	3
授予学位人数	1	2	5	3	2
III-1-2 硕士研究生招生与学位授予情况					
<input checked="" type="checkbox"/> 本学科 <input type="checkbox"/> 相近学科 学科名称: <input type="checkbox"/> 联合培养					
年度 人数/比例	2018 年	2019 年	2020 年	2021 年	2022 年
第一志愿报录比	3.08	2.33	2.64	4	3.72
推免生录取比例	0.05	0	0	0	0
招生人数	22	20	30	24	29
授予学位人数	21	20	20	21	18

注: 1.有本学科授权并招生的, 填本学科情况; 本学科无学位授权的, 填写相近学科情况; 前两项都没有的, 可填联合培养情况; 三类中只能选填一类。

2. “研究生招生人数” 填写纳入全国研究生招生计划录取的研究生人数, “博士/硕士授予学位人数” 填写本单位授予博士/硕士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)。

3. “相近学科” 不包括专业学位授权点。

III-2 课程与教学							
III-2-1 目前开设的硕士研究生主要课程（不含全校公共课）							
序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/ 学分	备注
			姓名	专业技术 职务	所在院系		
1	高级食品化学	专业必修课	王 燕	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
2	现代食品微生物学	专业必修课	王远亮	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
3	现代食品营养学	专业必修课	覃 思	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文 核心课程
4	食品科学专题	专业必修课	吴卫国	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文/英文 核心课程
5	食品生物技术专题	专业必修课	王远亮	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
6	食品科学与工程综合技能	专业必修课	李清明	正高级	食品科学技术学院	48/3	中文
7	食品专业英语	专业必修课	沈清武	正高级	食品科学技术学院	16/1	英文
8	农产品加工与贮藏工程专题	专业选修课	邓放明	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
9	水产品加工及贮藏工程专题	专业选修课	刘 焱	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
10	粮食、油脂及植物蛋白工程专题	专业选修课	吴卫国	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
11	食品安全专题	专业选修课	石星波	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文 核心课程
12	植物资源功能成分利用技术	专业选修课	刘仲华	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文
13	茶叶生物化学	专业选修课	王坤波	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文
14	保健食品专题	专业选修课	覃 思	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文
15	食品分离技术专题	专业选修课	邓洁红	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文/ 英文
16	农产品采后生理与贮藏运输技术专题	专业选修课	王 锋	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文
17	食品质量安全检测新技术	专业选修课	刘 霞	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文
18	亚健康概论	专业选修课	刘东波	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文
19	高级生理学	专业选修课	吴艳阳	副高级	食品科学技术学院	32/2	中文

注：1.“课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。主讲教师仅填写主授课教师，其他情况在“备注”栏中注明；授课教师为外单位人员的，在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2.在本学科无硕士学位授权点的，填写相关学科课程开设情况。

III-2-2 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	湖南省高等学校教学成果奖	一等	地方高校“一点两线三着力”课程建设模式的构建与实践	洪 彬	2019
2	湖南省高等学校教学成果奖	一等	思政立心·案例厚识·基地强能：“新孺子牛”农业硕士培养模式探索实践	张佩华	2022
3	国家一流本科课程（线上）	国家级	中国茶道	朱海燕	2020
4	最美慕课-首届中国大学慕课精彩 100	国家级	中华茶礼仪	朱海燕	2018
5	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
6	湖南省一流本科课程	省级	食品工艺学	刘 焱	2019
7	湖南省一流本科课程	省级	食品微生物学	王远亮	2021

注：同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

III-3 近五年在校生成代表性成果（限填 10 项）					
序号	成果名称 (获奖、论文、专著、学术译著、专利、赛事名称、展演、创作设计等)	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, 参赛项目及名次, 创作设计获奖	时间	学生姓名	学位级别 (学习方式/入学年月/学科专业)
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	湖南省自然科学奖二等奖	202002	李 涛 (3/6)	博士 (全日制/201209/园艺产品采后科学与技术)
2	传统发酵食品源微生物功能发掘与应用	湖南省科技进步奖二等奖	201812	李 珂 (5/9)	博士 (全日制/201309/食品微生物学)
3	绿色零添加湖南特色白干辣椒室内生产新技术	湖南省技术发明奖三等奖	201912	李滨丞 (6/6)	博士 (全日制/201809/园艺产品采后科学与技术)
4	不同腌制方式对鸭肉蛋白质和脂肪的影响	湖南省优秀硕士学位论文	202006	陈 星	硕士 (全日制/201709/食品科学与工程)
5	南方臭豆腐卤水挥发性风味物质指纹图谱研究	湖南省优秀硕士学位论文	201906	谢 靓	硕士 (全日制/201609/食品科学与工程)
6	抗过敏活性乳酸菌的筛选及其制剂的制备	湖南省优秀硕士学位论文	202206	雷文平	硕士 (全日制/201909/食品科学与工程)
7	Evaluation by electronic tongue and headspace-GC-IMS analyses of the flavor compounds in dry-cured pork with different salt content	Food Research International, 2020, 137: 109456. 引用 73 次	202011	田 星	博士 (全日制/201609/畜产品加工与营养工程)
8	Changes in volatile compounds of fermented minced pepper during natural and inoculated fermentation process based on headspace-gas chromatography-ion mobility spectrometry	Food Science & Nutrition, 2020, 8(7): 3362-3379. 引用 18 次	202007	陈宇昱	硕士 (全日制/201809/食品科学与工程)
9	基于 IlluminaMiSeq 高通量测序技术分析贵州水豆豉中细菌多样性	食品科学, 2021, 42(24):61-66. 引用 15 次	202103	邓高文	硕士 (全日制/201909/食品科学与工程)
10	一种荷叶护绿与保鲜的方法	ZL201910584380.0	202211	潘金微	硕士 (全日制/201809/食品科学与工程)

注: 1.填写本单位 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。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。

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

3.在本学科无学位授权点的, 可填写相关学科在校生成果。

III-4 近五年毕业生情况							
III-4-1 就业情况统计							
学生 类型	毕业生 总数	就业情况					就业人数及 就业率
		协议和合同就 业(含博士后)	自主创业	灵活就业	升学		
					境内	境外	
学士	950	355	6	202	326	16	905/95.3%
硕士	100	69	0	21	7	0	97/97%
博士	13	11	0	2	0	0	13/100%
III-4-2 近五年相关学科毕业生质量简介（限 600 字）							
请对照申请基本条件，简要介绍相关学科毕业生就业情况、毕业生满意度、职业发展等情况。							
<p>就业情况：近 5 年，自设二级博士点培养 13 名博士生，本学科及相关学科培养硕士生 395 人（本学科 100 人），本科生 950 人。博士生就业率 100%，其中，11 名就职于高校或科研院所，占比 84.6%，2 名进入国内知名企业从事研发工作，占比 15.4%。硕士生就业率 96.5%，其中 75.9%就职于食品企业、高校及科研院所等专业相关岗位，10.1%进入基层工作，5.1%继续读博。本科生就业率 95.3%，考研率 36.0%。毕业生就业多的高校、科研院所和企业主要为湖南省农业科学院、湖南中医药大学、唐人神集团股份有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、澳优乳业股份有限公司等。近 5 年在学位论文抽检中无问题论文。</p> <p>毕业生满意度情况：毕业生 91.2%的认为所从事工作与所学专业匹配，98.6%的硕士毕业生认为在校期间所学专业课程能满足就业岗位的技能要求，95.2%的毕业生认为研究生教学课程及安排合理，96.8%的毕业生对本学科研究生培养师资水平满意，92.5%的毕业生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%。</p> <p>职业发展情况：历年来，毕业生受到用人单位普遍认可，发展前景良好。如 2018 届李涛、2020 届田艳、2021 届田星等一批在高校或科研院所就职的博士毕业生，在工作岗位表现突出，均顺利或破格晋升为高级职称。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，积极为地方产业升级和科技创新赋能，用人单位对毕业生知识水平、职业能力和职业素养等方面普遍评价较高。</p>							

注：“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。

IV 科学研究

IV-1 科研项目数及经费情况									
计数 类别	2018 年			2019 年			2020 年		
	新增 项目 数 (个)	结题 项目数 (个)	到账经费 数（万元）	新增 项目 数 (个)	结题 项目数 (个)	到账经 费数（万 元）	新增 项目 数 (个)	结题 项目数 (个)	到账经 费数（万 元）
国家级项目	11	1	599.49	8	6	942.29	9	9	751.78
省部级项目	14	4	433.40	23	3	531.59	27	17	547.55
其他政府 项目	5	1	248.30	38	5	280.10	12	12	316.26
非政府项目 (横向项目)	35	18	772.89	48	14	588.35	50	23	625.96
合计	65	24	2054.08	117	28	2342.33	98	61	2241.55
类别 计数	2021 年			2022 年					
	新增 项目 数 (个)	结题 项目数 (个)	到账经费 数（万元）	新增 项目 数 (个)	结题 项目数 (个)	到账经 费数（万 元）			
国家级项目	7	6	313.65	3	4	579.87			
省部级项目	26	20	1336.09	17	21	1044.89			
其他政府 项目	20	14	231.50	2	11	50.00			
非政府项目 (横向项目)	59	44	814.57	30	56	1331.39			
合计	112	84	2695.81	52	92	3006.14			
近五年全部科研项目					近五年纵向科研项目				
总数（项）		到账总经费数（万元）			总数（项）		到账总经费数（万元）		
444		12339.91			222		8206.75		
近五年国家级科研项目					近五年省部级科研项目数				
总数（项）		到账总经费数（万元）			总数（项）		到账总经费数（万元）		
38		3187.08			107		3893.51		

近五年在研科研项目				参与省部级及以上科研项目硕士生人数（比例）		
总数（项）		到账总经费数（万元）		人数		比例（%）
107		3829.30		78		78%
年师均科研项目数（项）	1.14	年师均科研到账经费数（万元）	31.64	年师均纵向到账科研经费数（万元）	21.04	
省部级及以上科研获奖数			9			
出版专著数		48		师均出版专著数		0.62
近五年公开发表学术论文总篇数		1322		师均公开发表学术论文篇数		16.95
对照学位授权点申请基本条件，简要补充说明科学研究情况（限填 400 字）						
<p>近 5 年，本申请点到账纵向总经费 8206.75 万元，年师均到账 21.04 万元；以第一单位主持获何梁何利基金科学与技术进步奖 1 项、湖南省自然科学一等奖 1 项、其它湖南省科研奖 4 项、中国商业联合会科技进步奖 2 项，参与获省科技进步一等奖 2 项、三等奖 1 项，共计 11 项；主持国家重点研发计划项目/课题/子课题 8 项、国家自然科学基金项目 30 项，国家产业体系岗位专家、湖南省重点研发计划等省部级项目 107 项，共计 145 项；本学科毕业硕士生 100 人，其中 78 人参与了省部级及以上科研项目，比例 78%。以上超过了申请基本条件。</p> <p>在企业联合组建有发酵食品、肉制品加工、辣椒精深加工、植物油脂加工、湘莲深加工、豆制品加工 6 个省级工程技术研究中心。牵头组建了长沙现代食品创新研究院。作为主要单位参与组建了湖南省食品领域省级实验室洞庭实验室。</p> <p>主/承办国际国内学术会议 7 次，参加国内外学术会议 560 人次，与境外合作项目 4 项，年均 15% 研究生受学校全额资助参加国内外学术交流。</p>						

- 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. “在研科研项目”是指 2022 年 12 月 31 日前仍未结题的科研项目。
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。
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-2 近五年获得的省部级及以上科研奖励						
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	科学与技术进步奖	农学奖	何梁何利基金科学与技术进步奖	刘仲华	2019	第一
2	湖南省自然科学奖	一等	黑茶叶延缓衰老与调节脂质代谢生物活性的分子机制	刘仲华	2020	第一
3	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	2020	第一
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	2018	第一
5	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	2019	第一
6	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	2019	第一
7	中国商业联合会科技进步一等奖	一等	干酪加工产业化关键技术及特征干酪开发	罗 洁	2021	第一
8	中国商业联合会科技进步三等奖	三等	高活菌数益生菌发酵乳生产关键技术研发与示范	刘成国	2018	第一
9	浙江省科技进步奖	一等	夏秋茶高值化利用关键技术创新与应用	张 盛	2021	第三
10	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	2020	第四
11	湖南省技术发明奖	三等	绿色零添加湖南特色白干辣椒室内生产新技术	曾朝喜	2020	第四

注：同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

IV-3 近五年发表（出版）的代表性学术论文、专著（限填 20 项）

序号	名 称	作者	时间	发表刊物/ 出版社	备注（限 100 字）
1	安化黑茶品质化学与健康密码	刘仲华	202110	湖南科技出版社	阐述了安化黑茶对糖、脂代谢的促进作用和增强身体免疫力、延缓衰老的机理，解读了黑茶中蕴含的人类健康密。出版发行 4.5 万册。
2	A split aptamer sensing platform for highly sensitive detection of theophylline based on dual-color fluorescence colocalization and single molecule photobleaching	Xingbo 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, 减少了假阳阴性结果, 实现了 pM 级的高灵敏检测策略开发。
3	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。 围绕小龙虾虾壳副产物高值化应用, 构建了负载虾青素的 β -乳球蛋白纳米乳液, 揭示了 β -乳球蛋白纳米乳液稳定虾青素的分子机制, 解决虾青素水不溶、易氧化等问题。
4	Epigallocatechin-3-gallate promotes healthy lifespan through mitohormesis during early-to-mid adulthood in <i>Caenorhabditis elegans</i>	Yu-Shun Gong (龚雨顺)	201804	Redox Biology	SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 10.787, 引用 88 次。 以秀丽隐杆线虫为研究模型, 揭示了 EGCG 通过维护机体氧化还原平衡延长健康寿命的作用机制, 从氧化还原生物学角度确证了儿茶素 EGCG 是茶叶延缓衰老的重要功能因子。
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。 首次揭示了天然低共熔溶剂制备淀粉纳米片过程中淀粉结构与形态的演化规律。
6	Dynamic changes in the metabolite profile and taste characteristics of Fu brick tea during the manufacturing process	Kunbo Wang (王坤波)	202105	Food Chemistry	SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 9.231, 引用 64 次。 揭示了茯砖茶加工过程中代谢图谱和口感特征的动态变化、代谢产物和味觉属性之间的关系, 以及核心功能微生物, 为茯砖茶的加工和品质提升提供指导。
7	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。 基于磁纳米粒子和表面分子印迹技术, 研发了磁纳米仿生抗体, 实现了牛奶中残留诺氟沙星的提取及净化, 解决了食品中残留量低、分子小的抗生素难以高效提纯的问题。

8	Duck breast muscle proteins, free fatty acids and volatile compounds as affected by curing methods	Qingwu W. Shen (沈清武)	202102	Food Chemistry	SCI 收录, 中科院一区,影响因子: 9.231, 引用 46 次。 发现不同的腌制方法可通过影响鸭胸肉中蛋白质和脂肪的氧化、蛋白质结构、挥发性风味物质等来影响鸭胸肉营养价值和风味, 揭示腌制方法对加工肉制品具有重要影响。
9	Characteristic fingerprints and volatile flavor compound variations in liuyang Douchi during fermentation via HS-GC-IMS and HS-SPME-GC-MS	Liwen Jiang (蒋立文)	202111	Food Chemistry	SCI 收录, 中科院一区,影响因子: 9.231, 引用 127 次, 高被引文章。 解析了浏阳豆豉特征风味指纹图谱, 为阐明浏阳豆豉品质风味调控机制奠定了基础, 并为工业化生产转型升级提供指导。
10	Simulated in vitro infant gastrointestinal digestion of yak milk fat globules: a comparison with cow milk fat globules	Jie Luo (罗洁)	202006	Food Chemistry	SCI 收录, 中科院一区,影响因子: 9.231, 引用 24 次。 首次揭示了模拟婴儿胃肠消化过程中不同粒径牦牛乳和黑白花乳脂质消化特性的差异, 为揭示脂滴界面构成和消化动力学的构效关系提供了理论依据。
11	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	Shi Gang Liu (刘石刚)	202204	Sensors & Actuators: B. Chemical	SCI 收录, 中科院一区,影响因子: 9.221, 引用 19 次。 基于光学性能优异的纳米铈和碳点, 开发了一种食品中过氧化氢的荧光传感方法, 揭示了过氧化氢特异性诱导荧光猝灭的光谱机制, 为食品中过氧化氢污染快速检测提供了新技术。
12	Water-in-oil Pickering emulsions stabilized solely by a naturally occurring steroidal sapogenin: Diosgenin	Chaoxi 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。 首次开发了基于萜类功能成分薯蓣皂素为稳定剂和凝胶剂的功能性凝胶油, 并评估了其形成及稳定机制。
13	A Chinese medical nutrition therapy diet accompanied by intermittent energy restriction alleviates type 2 diabetes by enhancing pancreatic islet function and regulating gut microbiota composition	Dongbo Liu (刘东波)	202211	Food Research International	SCI 收录, 中科院一区,影响因子: 7.425, 引用 11 次。 发现了一种二型糖尿病的膳食营养干预疗法, 该膳食配方具有降低小鼠的空腹血糖, 增加胰岛素分泌、调控肠道微生物菌群等效应, 可用于二型糖尿病的营养干预治疗。
14	Study on optimization of removing cadmium by lactobacillus fermentation and its effect on physicochemical and quality properties of rice noodles	Weiguo Wu (吴卫国)	201912	Food Control	SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 6.652, 引用 23 次。 探究了乳酸菌发酵对大米中镉的消减规律, 并对发酵条件进行了优化, 不仅为解决大米 Cd 污染问题提供应急策略, 也为大米品质提升和利用提供了思路。

15	Microbial succession and its correlation with the dynamics of volatile compounds involved in fermented minced peppers	Fangming Deng (邓放明)	202210	Frontiers in Nutrition	SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 6.59, 引用 2 次。 对传统发酵辣椒微生物和风味物质的多样性及其关联进行了研究, 挖掘了新的微生物资源, 明晰了关键风味物质及其形成机理。
16	Instant dark tea alleviates hyperlipidaemia in high-fat diet-fed rat: from molecular evidence to redox balance and beyond	Si Qin (覃思)	202202	Frontiers in Nutrition	SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 6.59, 引用 15 次。 利用多组学精准营养技术研究并揭示速溶黑茶靶向氧化还原和肠道微生态平衡干预代谢综合征的机制, 为湖南省特色黑茶的健康属性挖掘及利用提供重要理论基础和分子依据。
17	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。 基于多组学解析了畜禽制品热加工过程形成的多种有害产物在体内的代谢规律及其致病机理。
18	Polyphenols from fu brick tea reduce obesity via modulation of gut microbiota and gut microbiota-related intestinal oxidative stress and barrier function	Ming-Zhi Zhu (朱洺志)	202112	Journal of Agricultural and Food Chemistry	SCI 收录, 中科院一区, 影响因子: 6.1, 引用 68 次。 揭示了茯砖茶通过调控肠道菌群和肠道功能抗肥胖的机制, 证明了茯砖茶可作为益生元制剂用于肥胖的膳食干预和治疗肠道菌群失调。
19	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了分离和鉴定, 并就细菌素抗菌作用的稳定性以及在 UHT 奶中的抑菌防腐效果进行了评价, 乳酸菌资源的开发利用提供理论支持。
20	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: 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-4 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	黑茶提质增效关键技术创新与产业化应用	原创性研究成果	刘仲华 黄建安	该成果获国家科技进步二等奖。在湖南省茶业集团、白沙溪公司、湖南安化黑茶集团公司等多家企业应用，使湖南黑茶产业由 2 亿多元发展到 350 多亿元，仅安化县 2022 年就达 238 亿元。
2	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。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。
3	湘莲加工技术升级及其装备开发	原创性研究成果	吴卫国 覃 思	该成果获湖南省科技进步二等奖。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。2015-2018 年新增销售收入 13.8 亿元，新增利润 5093 万元，带动湘莲种植 10 万亩以上。
4	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。在无限极（中国）有限公司、湖南智生源生物科技有限公司、湖南省茶业集团股份有限公司等企业实现产业化应用，开发的产品已经成功上市，2021-2022 年累计新增产值 2.3 亿元。
5	功能食品产业化关键技术创新及应用	原创性研究成果	刘东波	该成果获湖南省技术发明三等奖。在湖南新诚智慧医药集团股份有限公司、湖南梅山黑茶股份有限公司、湖南达嘉维康医药有限公司等企业应用，2018 年以来累计新增产值 5 亿元。
6	传统蛋制品提质增效技术研究与应	原创性研究成果	刘 焱	该成果获湖南省科技进步三等奖。在湖南洞庭湖蛋业食品有限公司、长沙远扬食品有限公司、洞庭牧歌食品有限公司等 6 家企业应用，近 3 年新增产值近 6 亿元，为农民养殖增收近 4 亿元，带动就业 1700 余人。
7	一种提高益生菌活菌数的方法、一种测定发酵乳活菌总数的方法、一种紫薯牛奶布丁及其加工方法	发明专利	刘成国	2018 年 9 月 1 日，转让给湖南南山牧业有限公司，累计产生经济效益 800 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	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	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	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	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。

注：限填近五年完成并转化/应用的成果，包括：专利、咨询报告、智库报告、标准制定及其他原创性研究成果等。

IV-5 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	茶食品绿色加工核心技术研究与产品创制 (2017YFD0400804)	国家科技部	国家重点研发计划	201707-202012	刘仲华	405.0
2	发酵茶微生物动态变化和生物毒素安全控制及应用示范 (2018YFC1604403)	国家科技部	国家重点研发计划	201812-202112	王坤波	470.0
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	肌红蛋白与线粒体蛋白赖氨酸ε-氨基乙酰化对牛肉色稳定性的影响及机理研究 (32172144)	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金面上项目	202201-202512	沈清武	29.0
5	南方臭豆腐主要成分挥发性指纹图谱及形成机理研究 (31571819)	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金面上项目	201601-201912	蒋立文	10.0
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	46.4
7	基于磁分子印迹纳米粒子偶合 SPR 传感器的食品中抗生素实时快速检测研究 (31671931)	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金面上项目	201701-202012	刘 霞	35.5
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	国家现代农业特色蔬菜产业技术体系发酵加工岗位专家 (CARS-24-E-02)	农业农村部	国家现代农业产业技术体系建设专项	201801-202212	邓放明	298.3
10	低值大米深加工综合利用与示范 (2019NK2131)	湖南省科技厅	湖南省重点研发计划项目	201908-202207	吴卫国	400.0

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。

V 培养环境与条件

V-1 近五年国际国内学术交流情况								
项目 计数	主办、承办 国际或全 国性学术 年会（次）	参加境内重要学 术会议（人次）		参加境外重要学 术会议（人次）		邀请境外 专家讲座 报告（次）	与 境 内 外 机 构 开 展 合 作 的 项 目 数	学校全额资助研究 生参加国内外学术 交流活动人次（比 例）
		参会	作报告	参会	作报告			
累计	7	538	68	22	16	19	4	433(100%)
年均	1.4	107.6	13.6	4.4	3.2	3.8	0.8	86.6(100%)
V-1-1 近五年举办的主要国际国内学术会议（限填 5 项）								
会议名称						主办或承办 时间	参会人员	
							总人数	境外人员数
2018 年食品科学与健康国际学术论坛						201809	350	28
2018 年湖南省研究生创新论坛 “食品绿色加工与安全控制技术”分论坛						201812	300	5
第二届 “神农学者”国际青年人才论坛						201912	350	40
湖南省食品科学技术学会 2020 年年会						202010	300	0
2022 国际产学研用合作会议•园艺与健康						202211	200	15
V-1-2 近五年在国内外重要学术会议上报告情况（限填 10 项）								
序号	报告名称		会议名称及地点			报告人	报告类型	报告时间
1	茶叶加工与深加工发展现状 与趋势		第十一届海峡两岸暨港澳茶业 学术研讨会，中国，杭州			刘仲华	大会报告	202109
2	Multi-omics strategies uncover the biofunction of dihydromyricetin and the molecular mechanism underlying its chemoprevention in metabolic syndrome		The 4 th International Conference on Agriculture and Agro-industry 2022 (ICAAI2022), Chiang Rai, Thailand			覃思	大会报告	202211
3	Mechanisms controlling myosin dissociation from thick filament and the impacting factors		第四届食品科学与人类健康国际研讨会，中国，宁波			沈清武	分会报告	201908
4	基于普鲁士蓝纳米颗粒的生物传感技术及在食品安全上的应用		中国食品科学技术学会第十七届年会，中国，西安			石星波	分会报告	202010

5	基于自噬体和溶酶体探究食品和植物中的活性成分对细胞死亡的影响	第四届食品科学青年论坛，中国，北京	吴艳阳	分会报告	201909
	浏阳豆豉风味成分及其形成规律研究	第二届国际传统发酵食品产业大会，中国，成都	蒋立文	分会报告	202105
7	纳米生物传感器在农药、致病菌检测中的研究	2018 食品营养与安全国际研讨会，中国，杭州	刘霞	分会报告	201804
8	食品近红外无损检测中的食品信息学新方法研究	2019 食品营养与安全国际研讨会，中国，天津	李跑	分会报告	201910
9	Innovative Development and Prospect of Pepper Products	食品科学与健康国际学术论坛，中国，长沙	邓放明	分会报告	201809
10	“口腔”摩擦学在乳制品品质感知研究中的应用	第十届中国奶业大会暨2019中国奶业展览会，中国，天津	罗洁	分会报告	201907

注：1. “国际学术会议”是指与会者来自3个或3个以上国家的年会、例会、论坛等会议。

2. “报告类型”填“大会报告”和“分会报告”。

V-2 可用于本一级学科研究生培养的教学/科研支撑						
V-2-1 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
V-2-2 代表性重点实验室、基地、中心、重点学科等平台(限填5项)						
序号	类别	名称		批准部门	批准时间	
1	国家工程技术研究中心	国家植物功能成分利用工程技术研究中心		科技部	200910	
2	国家工程实验室	柑橘资源综合利用国家地方联合工程实验室		国家发展与改革委员会	201111	
3	工程技术研究中心	国家蔬菜加工技术研发专业分中心		农业部	200711	
4	湖南省重点实验室	食品科学与生物技术湖南省重点实验室		湖南省科技厅	200805	
5	省部级重点学科	湖南省“十五”至“十三五”重点学科“食品科学与工程”		湖南省教育厅	200112	
V-2-3 仪器设备情况						
仪器设备总值 (万元)	5505.86	实验室总面积 (M ²)	11429.4	最大实验室面积 (M ²)	349.95	
V-2-4 其他支撑条件简述(按各学科申请基本条件填写,限200字)						
<p>学科拥有中央与地方共建高校特色优势学科实验室等3个省部级教学平台,2个国家和9个省部级科研平台,“唐人神”和“盐津铺子”等1个国家和3个省级研究生培养创新实践基地、30多个实习实践基地,48个中外文数据库等信息网络平台 and 充足的图书资料;具备完善的奖助金制度、学风和学术道德制度,管理人员落实;国家奖、助学金和企业奖学金人均3.12万元,生均培养经费达6.17万元/人·年。支撑条件均能满足博士研究生培养的需要。</p>						

注:1.“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。

2.同一重点实验室/基地/中心有多种冠名的,不重复填写。

3.“批准部门”应与批文公章一致。

VI 培养方案

VI-1 培养目标（限 500 字）

结合办学定位，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、知识水平、科研能力、综合素质等方面。

本申请点立足湖南，服务中西部和粤港澳大湾区，辐射全国，培养德智体美劳全面发展，适应新时代中国特色社会主义现代化建设需要，具备独立从事食品科学与工程领域创新性科学研究或工程项目的能力，能够胜任食品领域的教育教学、科学研究、技术开发、工程设计、生产管理等工作。

具体目标要求为：

1. 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想，拥护党的领导，热爱祖国，遵纪守法，具备良好的道德品质、学术修养和合作精神；
2. 掌握扎实的食品科学与工程学科的基础理论和系统的专业知识，熟悉本学科领域的发展现状、发展方向和国际研究前沿动态，能够利用本学科和相关学科的理论 and 实验技术独立完成能代表学科前沿水平或具有创新价值的课题，取得创新性成果，并具有自我提高和创新的能力；
3. 博士学位论文应具有重要的学术价值和社会意义，必须在本学科领域中的某一研究方向具有创新，并在理论或工程方面取得创造性的成果；
4. 具有较强的信息技术应用能力，至少熟练掌握一门外国语，能熟练地阅读本学科的外文专业书籍、查阅外文文献、用外文撰写论文、具备国际学术交流的基本能力；
5. 具备能够承担本学科范围内各项专业工作的良好身心素质。

VI-2 培养方式与学制（限 100 字）

采用全日制培养方式。普博生基本学习年限 4 年，最长学习年限 6 年；直博生基本学习年限 5 年，最长学习年限 7 年。

VI-3 课程设置与学分要求								
序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/ 学分	授课 语言	备注
			姓名	专业技术职务	所在院系			
1	食品科学与工程专题	专业必修课	沈清武	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文	核心课程
2	食品化学进展	专业必修课	王 燕	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文	核心课程
3	食品营养进展	专业必修课	覃 思	正高级	食品科学技术学院	32/2	中文/ 英文	
4	未来食品研究	专业选修课	刘仲华	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文/ 英文	
5	高级食品微生物学	专业选修课	王远亮	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文/ 英文	
6	食品生物技术进展	专业选修课	吴艳阳	副高级	食品科学技术学院	16/1	中文/ 英文	核心课程
7	植物功能成分专题	专业选修课	朱泓志	副高级	食品科学技术学院	16/1	中文/ 英文	
8	科技英文写作	专业选修课	沈清武	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
9	食品智能制造专题	专业选修课	罗 洁	副高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
10	粮食、油脂及植物蛋白工程进展	专业选修课	吴卫国	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文/ 英文	
11	农产品加工与贮藏工程进展	专业选修课	邓放明	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
12	水产品加工及贮藏工程进展	专业选修课	刘 焱	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
13	食品安全进展	专业选修课	石星波	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
14	亚健康干预技术专题	专业选修课	刘东波	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
15	现代食品检测技术专题	专业选修课	刘 霞	正高级	食品科学技术学院	16/1	中文	
学分要求（如课程学分设置标准、最低学分要求等）： 普博生：总学分≥23 学分，其中课程学分≥13 学分；必修培养环节 10 学分。 直博生：总学分≥43 学分，其中课程学分≥33 学分；必修培养环节 10 学分。								

VI-4 培养环节与要求（限 1000 字）

简要介绍本申请点学术活动、开题报告、中期考核、学位论文等培养环节与要求。

学术活动：在学期间应有参加国际学术交流的经历，主要包括：参加国际学术会议、国外短期访学、中外联合项目等。博士生在学期间应参加 10 次以上本学科研讨会、讲座等学术交流活动，其中至少一次为本学科领域的全国学术会议，且至少一次为学生本人在二级学科(含)以上范围内所作的学术报告。

开题报告：开题报告以学术报告会的方式在一级学科范围内公开进行，由二级学科或研究方向成立开题报告评定小组，鼓励邀请校外专家参加，开题评定小组对博士生所做的开题报告从立项依据、研究方案、报告的规范性和表达能力等方面进行评定，并提出具体的评价和修改意见，确保选题的科学性、前瞻性、重要性和必要性。开题时间距离申请学位论文答辩的时间一般不少于 2 年。

中期考核：由学科带头人牵头组成中期考核小组，以答辩会的方式在二级学科范围或研究方向内公开进行，并报研究生院备案。主要考核博士生思想政治表现、是否完成了入学教育、课程学习、博士生资格考试、开题报告等环节，并对学术交流、论文进展报告、教学实践等环节进行考核。

学位论文：

1、在质量要求方面，本学科博士学位论文要具有较高的学术水平、理论意义或实用价值。具体包括以下方面：（1）学位论文应解决食品科学与工程学科某个科学问题或食品产业某一关键技术，具有较强的创新性。（2）学位论文试验设计科学合理，系统完整。试验数据翔实可靠，分析讨论合理，结论明确、客观恰当。（3）博士生在读期间需公开发表 1 篇高水平研究论文；或获国家授权发明专利 1 项和 1 篇较高水平研究论文；或经评议获得重大技术创新成果或产品。论文、专利和成果、产品要求申请者排名第一或导师排名第一、申请者排名第二，并且均与学位论文研究密切相关。

2、在成果创新性要求方面，本学科博士学位论文必须在已有知识背景的基础上提出新见解，形成创新性成果，包括理论创新、方法创新或材料创新，包括以下方面但不限于：

（1）研究思路与方法创新。论文所形成的研究思路与方法，应该对食品科学与工程学科的方法体系有明显的补充和提升意义。

（2）学科理论与规律创新。发现新的食品原料特征、加工过程、机理、机制等基本规律，提高了对食品加工领域系统的认识和调控能力，对食品科学基础理论有很好的补充和完善意义。

（3）关键技术与模式创新。所建立的技术和模式必须具有较好的应用前景或战略储备价值，有形成新产品、新材料、新工艺等物化技术的潜力。

VI-5 其他说明（限 500 字）

除中期考核外，本学科博士研究生在第 5 学期应完成中期进展报告答辩，由中期进展报告评定小组对博士生所做的中期进展报告从论文计划及调整、论文工作进展、论文后续计划等方面进行评定，并提出具体的评价和修改意见，确保论文工作进展顺利。

本学科博士研究生在学期间应作为助教参加不少于 20 标准学时教学工作量的教学实践，可作为助教承担课程辅导、学业指导、组织讨论、批改作业、指导实验、维护网络教学资源等教学辅助工作。

本学科博士研究生应在博士学位论文撰写完成，经导师审核认可后，向学科和学院提出预答辩申请。通过预答辩的博士研究生应根据预答辩中提出的意见，对论文进行修改，形成送审稿论文送审通过才可申请答辩。

注：1. “课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。主讲教师仅填写主授课教师，其他情况在“备注”栏中注明；授课教师为外单位人员的，在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2. 核心课程可参照本学科《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。

VII 2023 年建设进展

VII 2023 年本一级学科建设进展情况补充。（限 800 字）

本学科瞄准新形势下国家构建多元化食物供给体系、树立大食物观的战略需求，响应湖南省“4×4”现代化产业体系构建的主攻方向，以培养原创探索、理论创新、交叉融通与工程实践有机结合的创新人才为发展方向，积极开展学科建设工作。

构建了国家级人才领衔，省部级人才为中坚力量的一流师资队伍。2023 年学科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 2 人次。

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，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，构建了学生评价、同行评议、专家诊断三位一体的研究生教学质量评价机制，全面推进教师综合教学能力发展与教学质量提升行动。2023 年，《乡村工匠之师“全息共振”育训体系——涉农专业硕士教育 15 年改革实践》《卓越农科人才培养的湘农模式构建与实践》获国家级教学成果二等奖 2 项，获评省优秀硕士论文 4 篇、省优秀研究生导师 1 人次，立项省级研究生教改课题 3 项，新增农业农村部“十四五”规划教材 2 本，获批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。

2023 年，新增科研项目 102 项，到账总经费 3657.36 万元，其中国家级项目 12 项，经费 1447.34 万元，省部级项目 26 项，经费 580.3 万元。公开发表科研论文 198 篇，其中 SCI 收录论文 110 篇，出版专著 10 部，制定国家、行业标准 8 项，申请国家发明专利 26 项，获授权发明专利 19 项，组建运行长沙现代食品创新研究院，参与组建洞庭实验室。

秉承“学科交叉、突出特色、求实创新、服务社会”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。2023 年与 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。

注：本表可填入本一级学科 2023 年在人才培养、师资队伍、科学研究、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、蔬菜、生猪等农产品产量均居全国前列,农产品加工产业为湖南三大万亿产业之一,高层次食品科技人才需求极大。

湖南农业大学食品科学与工程学科作为湖南省重点学科,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、最早自设园艺产品与畜禽产品加工科学与工程相关博士点的学科,为湖南乃至全国高校食品类学科培养了大批学术带头人和骨干,为湖南食品行业的发展提供了强有力的人才和科技支撑。该学科以茶叶、蔬菜、生猪等大宗农产品为主要对象,研究其加工与贮藏的基础理论和关键技术,形成了农产品加工及贮藏工程、食品科学、食品营养、食品安全4个稳定的二级学科,在茶叶和特色蔬菜深加工、植物功能成分利用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)》,能改善湖南省优势农产品全产业链发展的学科支撑需求。经学校学位评定委员会审议,该申请点已具备新增博士学位授权一级学科点申请条件,一致同意推荐申报食品科学与工程博士学位授权一级学科点。

主席:邵学校 (学位评定委员会章)

2024年2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:

2024年2月18日