

批准立项年份	2009
通过验收年份	2012

国家级实验教学示范中心年度报告

(2021年1月1日——2021年12月31日)

示范中心名称：食品科学与工程国家级实验教学示范中心(西南大学)

示范中心主任：张宇昊

示范中心联系人及联系电话：宇嘉/15730339461

所在学校名称：西南大学

所在学校联系人及联系电话：张国娜/023-68250553



2023年5月26日填报

第一部分 年度报告编写提纲

一、人才培养工作和成效

（一）人才培养基本情况。

现有在校本科生 884 人，硕士、博士生 469 人。2021 年共招收本科生 253 人，为食品类大类招生。中外合作办学西塔学院招食品质量与安全专业 35 人；招收硕博研究生 143 人。2021 年共培养毕业生 350 人，其中本科毕业生 236 人、硕博研究生 114 人。自 1983 年以来，已培养博、硕士研究生 1400 余人，本专科学生 5000 余人。毕业生遍布全国各地，大多数成为各农业院校中该学科的教学研究骨干和学术带头人，有的已成为有名的企业家和政府管理干部。

（二）人才培养成效评价等。

1. 打造“学海外-传帮带-重交流”的多维度师资培养体系

创新型人才培养的关键在于创新型师资队伍的建设。学院鼓励教师进行海外研修，截止 2021 年底学院具有一年以上海外学习经历的教学科研人员比例达到 67.9%。为帮助青年教师成长，推动教学与科研经验“传帮带”，要求新引进的年轻教师必须加入教授团队，该政策使年轻教师成长迅速。

2. 打造“学业导师-校外基地-国家平台”阶梯式实践创新平台体系

现代教育不是封闭式教育，要提高教学质量，培养综合创新人才。2008 年起学院开始实施学业导师制度，以学业导师为中心为学生构建实践创新第一平台，让学生初步体验理论与实践相结合的乐趣。学院积极加强校企合作，深化教学改革，2021 年学院新增重庆万标检测技术有限公司、重庆嘉威啤酒股份有限公司等 13 家校外实习单位。学生实习过程中配备至少 1 名实习单位导师，负责组织、指导、考核学生的专业实习，提升学生的实践效果。

3. 构建“（启蒙-参与-训练-实战）+引领”层递式创新意识培养模式

创新意识、创新精神和创新能力的培养有赖于环境的熏陶与潜移默化的感受。学院设立院级创新项目，鼓励学生进行创新项目体验，并激发学生申报校创，国创，进一步提升学生创新意识，2021 年学院共有大学生创新创业训练项目国家级 6 项、重庆市级 11 项、西南大学校级 24 项立项。同时，鼓励学生参加“天博食品大赛”、“挑战杯”和“互联网+”等竞赛，通过竞赛提升学生创新能力

和工程实践能力。



二、教学改革与科学研究

(一) 教学改革情况。

“中心”坚持立德树人，根据学校“三全育人”、师德师风和学院立德树人相关实施方案，积极鼓励教师开展教育教学研究和改革。2021年，“中心”教师获得1项市级教改项目、3项校级教改项目。同时“中心”积极推进实验教学改革，注重学生创新能力和工程能力的培养。2021年新增了“西式火腿/香肠加工工艺及其新产品研发”、“真空低温油炸果蔬脆片工艺及产品创制研究”等综合设计型实验项目，将最新的科研成果转化成实验教学项目。为突破传统的实验教学限制，“中心”积极建设虚拟仿真实验项目，按照“虚实结合，能实勿虚”的原则，强化学生工程能力的培养，2021年我院张宇昊老师的“榨菜加工工艺与设备虚拟仿真实验”荣获重庆市一流本科课程。同时，索化夷老师的《食品毒理学》获得重庆市一流本科线上课程。

(二) 科学研究情况。

“中心”深入贯彻党的二十大精神，以“双一流”建设为契机，以“十四五”规划为指导，以团队建设和项目申报为抓手，开展有序的科研和社会服务。2021年先后承担国家和部、省、市级等科研项目115项，总经费4434.34万；其中纵向项目57项，总经费2982.15万；校内项目2项，总经费30万；横向项目56项，总经费共1422.19万；发表重要学术论文229篇，其中133篇被SCI/EI收录，指导本科生发表20篇核心论文。2021年，成立川渝共建特色食品重庆市重点实

实验室，围绕川渝地区食品行业发展亟待解决的问题开展攻关，切实发挥了重要科研平台对行业发展的引领和支撑作用。技术服务、开发、咨询项目 19 项，为重庆与西南地区的食品产业的发展提供了重要支持，取得了较好的社会和经济效益。

三、人才队伍建设

（一）队伍建设基本情况。

学院根据实验教学任务及实验室管理等需求，提出了实验队伍建设方案，包括实验管理人员、技术人员、任课老师队伍建设目标和实施思路，拟定实验教学队伍随知识、技术不断更新的科学有效的培养培训制度。张宇昊教授是实验室主任，专职人员 8 人，其中高级实验师 3 人，实验师 3 人，助理实验师 2 人。2021 年，“中心”有专职人员和兼职实验教师 86 名，近 80%的专职人员具有博士学位，学历水平高，职称主要为高级职称（62%），具有良好的教育背景和学缘结构，年龄比例合理，45 岁以下的青年教师已成为中坚力量（65%），为专业发展带来充足的发展后劲和活力。专职教师专业分布合理，可有效满足专业人才培养的需要。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

学院对实验教学与管理人员进行有针对性的培养，提升学历层次和实验教学能力，使实验教学队伍整体素质、学术水平得到较大提高。对于实验教学人员，通过教学督导制度、学生评教制度、学生信息员制度等措施，定期举办教学比赛，教学沙龙、教学技能培训、教学研讨等活动，保证教师具备足够的业务能力和综合素质。2021 年“中心”教师参加重要学术会议 20 人次；索化夷老师团队荣获重庆市教委创新研究群体，曾凯芳老师团队荣获 2021 年重庆英才创新创业示范团队，戴宏杰老师获得重庆市巴渝学者青年学者，叶发银老师荣获 2021 年度中国粮油学会科学技术奖二等奖。同时也积极组织相关实验技术人员参加学校仪器共享系统培训、实验室安全培训等计 20 人次。另外，我院任丹老师和宇嘉老师分别获得西南大学 2021 年学校实验技术研究项目。



四、信息化建设、开放运行和示范辐射

(一) 信息化资源、平台建设，人员信息化能力提升等情况。

“中心”建立了网络化实验教学和实验管理平台，有丰富的网络实验教学资源，实现了网上辅助教学和网络化管理。中心网站网址为：<http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php>。

“中心”建立了虚拟仿真实验平台，目前，已定制开发了食品加工工艺类、食品工程类等十余种虚拟仿真教学项目。其中“榨菜加工工艺与设备”虚拟仿真实验荣获重庆市一流本科课程，帮助学生更好的掌握加工工艺与设备，教学效果良好。



(二) 开放运行、安全运行等情况。

“中心”坚持以学生为主体的理念，建立了先进而灵活的运行机制：所有教学实验室实行全开放式的管理。在实验教学开放方面：2021 年度面向全校 5 个本科专业学生开设实验教学课 61 门，实验学时 1217 学时，实验人数 2815 人次，

实验人时总数 58234。在学生创新实验开放方面：支撑学院学生参与“双创”项目、“百超杯”、“含弘杯”以及与行业、协会举办的各种竞赛活动，年均学生 100 多人次参与创新实验。

“中心”时刻注重实验室环境与安全建设，积极进行实验室安全排查与整改。2021 年度，学院实验室安全检查小组共进行安全巡检 4 次，研究生安全小组实验室安全自查 9 次；同时协助学校安全巡检 10 次，教育部教学实验室安全现场检查 1 次，组织固废中心上门回收废弃物 12 次。同时，面向 2021 级新生举办了实验室安全教育专题讲座，组织新生学习《实验室安全手册》，参加实验室安全线上考试，共 363 人通过考试，并签订了《西南大学学生实验室安全承诺书》。



（三）对外交流合作、发挥示范引领、支持中西部高校实验教学改革等情况。

2021 年 7 月，西南大学食品科学学院举办了川渝共建特色食品重庆市重点实验室启动会暨现代川菜渝味食品产业创新研究院成立大会，此次大会成功举行，对川渝两地服务“成渝地区双城经济圈建设”国家战略具有重要意义。9 月，我院承办了“第五届中国食品科学青年论坛”，促进了食品科学基础研究水平的快速提升和食品科学领域青年学者之间的学术交流。



“中心”积极承担学院仪器使用培训工作，平均每学期针对研究生与本科生

开展仪器培训 600 多人次。“中心”接待江南大学、中国农业大学等兄弟校所参观 10 余次；在实验教学、实验队伍、管理体制以及设备与环境等诸多方面取得了理想的建设成绩，被众多兄弟院校借鉴采用，起到了良好的辐射示范作用。

五、示范中心大事记

（一）有关媒体对示范中心的重要评价，附相应文字和图片资料。

人民网就临期食品质量安全问题采访了我院曾凡坤教授，曾凡坤教授运用其专业的知识，系统地回答了记者的提问，为广大消费者朋友们在临期食品购买问题上提供了科学的参考。（新闻报道网址如下购买临期食品应注意哪些问题--经济·科技--人民网 (people.com.cn)）

（二）其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

2021 年，西南大学“中匈食品科学合作研究中心”与 InWest-China（东欧华西）集团联袂创建了“西南大学中匈果酒白兰地研究室”研究室的成立和正式运转在推动中匈人才培养、食品科学研究、合作成果产业化和社会服务方面发挥重要作用，有利于中匈人文交流、科技合作的“提质增效”，为实现“一带一路”之“民心相通”、“产品相通”贡献力量。



2021 年，我院曾凯芳教授、索化夷教授做客央视《回家吃饭》栏目、索化夷教授、邓丽莉副教授做客《科普大讲堂》栏目，以专业知识储备，展现食品的魅力，获得了良好的收视成绩，促进了食品科学知识的普及，有利于引导大家健

康生活。



六、示范中心存在的主要问题

(1) 实验教学场地紧张

食品学院实验教学用地差近 1/3。随着工程认证、实践教学比例的提升及西塔学院教学增多，实验教学场地已严重不足，实验课不能按进度进行；同时中试车间场地过于狭小，仅能够放置一两套中试生产线，不能满足学生模拟工厂化实习的实践教学内容，如啤酒发酵。

(2) 实验技术人员专业技术、管理水平需要提高

随着学科的发展，新的技术产品以及数字化教学资源的应用，实验技术人员目前的技术和管理水平滞后，建议学校资助相应组织相关技术人员进行各种技术、技能以及管理培训，以及到相关院校参观学习等，以便实验室专职人员能够提高自身的专业技术、技能和管理水平，更好地为实验教学服务。

(3) 缺乏高水平的专职人员

“中心”专职人员退休严重，学校的编制指标又较少的情况下，中心面临着严峻的专职人员短缺问题；因此，学院、学校应考虑及时招录具有较高专业水平

的专职人员，并结合相关新型聘用制度，在保证工作的正常开展基础上也实现人员整体素质的提高。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

为了保证“中心”在行业内的领先地位，不断扩大中心在地区和行业内影响力，突出其示范作用，近年来，学校学院通过各种渠道，积极筹措资金用于“中心”的发展与建设。同时为了加速创新性人才的培养，在教育部实验室条件改善修购计划中，把国家级实验教学示范中心作为重中之重项目进行建设。2021年度中心共计完成建设资金 201 万元。

第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 2021 年 1 月 1 日至 12 月 31 日)

一、示范中心基本情况

示范中心名称	食品科学与工程国家级实验教学示范中心(西南大学)				
所在学校名称	西南大学				
主管部门名称	中华人民共和国教育部				
示范中心门户网址	http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php				
示范中心详细地址	重庆市北碚区天生路 2 号	邮政编码	400715		
固定资产情况					
建筑面积	4600m ²	设备总值	4250 万元	设备台数	3550
经费投入情况	297.5 万				
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)		所在学校年度经费投入	297.5 万		

注：(1)表中所有名称都必须填写全称。(2)主管部门：所在学校的上级主管部门，可查询教育部发展规划司全国高等学校名单。

二、人才队伍基本情况

(一) 本年度固定人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
1	张宇昊	男	1978	教授	示范中心主任	教学	博士	博导
2	张甫生	男	1983	副教授	示范中心常务副主任	教学	博士	
3	郑炯	男	1982	高级实验师	示范中心副主任	教学	博士	
4	宇嘉	女	1994	助理实验师	示范中心副主任	管理	硕士	
5	周才琼	女	1964	教授	教师	教学	博士	
6	李洪军	男	1961	教授	教师	教学	博士	博导

7	阚建全	男	1965	教授	教师	教学	博士	博导
8	曾凯芳	女	1972	教授	教师	教学	博士	博导
9	钟耕	男	1964	教授	教师	教学	博士	博导
10	曾凡坤	男	1963	教授	教师	教学	硕士	
11	童华荣	男	1963	教授	教师	教学	博士	博导
12	贺稚非	女	1960	教授	教师	教学	博士	博导
13	尚永彪	男	1964	教授	教师	教学	博士	
14	蒋和体	男	1963	教授	教师	教学	博士	
15	刘雄	男	1970	教授	教师	教学	博士	博导
16	丁晓雯	女	1963	教授	教师	教学	博士	
17	董全	男	1962	教授	教师	教学	博士	
18	吴文标	男	1962	研究员	教师	教学	博士	
19	明建	男	1972	教授	教师	教学	博士	博导
20	张敏	男	1975	副教授	教师	教学	硕士	
21	徐丹	女	1983	副教授	教师	教学	博士	博导
22	张惟广	男	1963	副教授	教师	教学	硕士	
23	杜小兵	女	1972	副教授	教师	教学	硕士	
24	杜木英	女	1972	副教授	教师	教学	博士	
25	陈厚荣	男	1968	副教授	教师	教学	硕士	
26	闵燕萍	女	1964	副教授	教师	教学	硕士	
27	赵国华	男	1971	教授	教师	教学	博士	博导
28	马良	女	1979	副教授	教师	教学	博士	博导
29	曾亮	女	1981	教授	教师	教学	博士	博导
30	侯大军	男	1964	高级实验师	教师	教学	硕士	
31	徐毅	男	1974	讲师	教师	教学	硕士	
32	吴习宇	女	1976	讲师	教师	教学	硕士	
33	索化夷	男	1978	副教授	教师	教学	博士	博导
34	丁阳平	男	1978	副教授	教师	教学	硕士	
35	杨吉霞	女	1978	讲师	教师	教学	硕士	
36	章道明	男	1966	实验师	教师	教学	学士	

37	侯宏晓	男	1972	实验师	教师	教学	硕士	
38	罗理勇	男	1979	高级实验师	教师	教学	博士	
39	钟金锋	男	1984	副教授	教师	教学	博士	
40	刘星	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
41	黎盛	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
42	王洪伟	男	1978	讲师	教师	教学	硕士	
43	叶发银	男	1983	副教授	教师	教学	博士	
44	张玉	女	1984	高级实验师	教师	教学	博士	
45	邓丽莉	女	1983	副教授	教师	教学	博士	
46	覃小丽	女	1984	副教授	教师	教学	博士	
47	袁连玉	女	1984	讲师	教师	教学	博士	
48	石慧	女	1986	副教授	教师	教学	博士	博导
49	陈应娟	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
50	陶晓奇	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
51	周思远	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
52	孟庆	男	1982	讲师	教师	教学	博士	
53	姚世响	男	1984	讲师	教师	教学	博士	
54	雷琳	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
55	郭婷	女	1986	讲师	教师	教学	博士	
56	陈栋	男	1987	副教授	教师	教学	博士	
57	任丹	女	1987	讲师	教师	教学	博士	
58	余永	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
59	周思远	男	1988	讲师	教师	教学	博士	
60	陈科伟	男	1988	副教授	教师	教学	博士	
61	吴致君	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
62	李富华	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
63	周韵	女	1989	副教授	教师	教学	博士	
64	孙康	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
65	付余	男	1986	教授	教师	教学	博士	
66	罗惟	男	1989	副教授	教师	教学	博士	

67	宋佳佳	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
68	王洪霞	女	1991	讲师	教师	教学	博士	
69	朱瀚昆	男	1990	讲师	教师	教学	博士	
70	王大毛	男	1984	教授	教师	教学	博士	
71	周鸿媛	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
72	易兰花	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
73	张同芳	女	1985	实验师	教师	管理	博士	
74	阮长晴	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
75	戴宏杰	男	1990	副教授	教师	教学	博士	
76	陈海	男	1993	副教授	教师	教学	博士	
77	周莹	女	1990	讲师	教师	教学	博士	
78	雷小娟	女	1991	讲师	教师	教学	博士	
79	吴佳	女	1995	助理实验师	教师	管理	硕士	

(二) 本年度兼职人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
1	焦必宁	男	1963	研究员	教师	教学	博士	
2	王华	男	1964	研究员	教师	教学	博士	
3	孙志高	男	1964	副研究员	教师	教学	硕士	
4	王日葵	男	1965	副研究员	教师	教学	硕士	
5	马亚琴	女	1978	副研究员	教师	教学	博士	
6	郭莉	女	1979	助理研究员	教师	教学	硕士	
7	窦华亭	男	1964	教授	教师	教学	博士	博导

(三) 本年度流动人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	国别	工作单位	类型	工作期限
1	Priti	女	1976	副教授	印度	西南大学	教学	2018.8-2023.7
2	Kumar	男	1981	副教授	印度	西南大学	教学	2018.8-2023.7
3	常徽	男	1980	教授	中国	第三军医大学	教学	2017.10-2022.9

(四) 本年度教学指导委员会人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	国别	工作单位	类型	参会次数
1	罗云波	男	1958	教授	无	中国		主任	1
2	潘思轶	男	1961	教授	无	中国		委员	1
3	岳田利	男	1963	教授	无	中国		委员	1
4	孙远明	男	1957	教授	无	中国		委员	1
5	李洪军	男	1961	教授	院长	中国		委员	1
6	赵国华	男	1971	教授	院长	中国		委员	1

三、人才培养情况

(一) 示范中心实验教学面向所在学校专业及学生情况

序号	面向的专业		学生人数	人时数
	专业名称	年级		
1	食品科学与工程	2018、2019、2020	253	24562
2	食品科学与工程（大类招生）	2020	241	2112
3	食品质量与安全	2018、2019、2020	228	20496
4	茶学	2018、2019、2020	73	5442
5	包装工程	2018、2019、2020、2021	148	15629
6	园艺	2018	92	1104

(二) 实验教学资源情况

实验项目资源总数	240 个
年度开设实验项目数	172 个
年度独立设课的实验课程	17 门
实验教材总数	43 种
年度新增实验教材	0 种

(三) 学生获奖情况

学生获奖人数	22 人
学生发表论文数	20 篇
学生获得专利数	4 项

四、教学改革与科学研究情况

(一) 承担教学改革任务及经费

序号	项目/ 课题名称	文号	负责人	参与人	起止时间	经费 (万元)	类别
1	食品化学“课程思政”线上 线下混合式教学研究与实践	渝教高函 (2021) 42 号	叶发 银	赵国华 王 洪伟 张甫 生 石慧	2021.9-2023.9	1	a

(二) 研究成果

1. 专利情况

序号	专利名称	专利授权号	获准 国别	完成人	类型	类别
1	一种真空冷冻干燥机	ZL202121758022.6	国内	张玉;杨洋	实用新型专利	a
2	采前套袋处理在改善早熟 柑橘果实采后乙烯褪 绿效果方面的应用	201910722048.6	国内	邓丽莉;曾凯芳;冉 皓杰;范诗雨;姚世 响;阮长晴;易兰花; 罗惟	国际发 明专利	a
3	酶盖	CN307000346 S	国内	李富华;任宝靖;王 越飏;张硕;徐文笛; 孙澳;谢子瑶	外观设 计专利	a
4	表达几丁质酶编码基因的 荧光假单胞菌生防重 组工程菌及其构建方法 和应用	ZL202010126215.3	国内	阚建全;杜木英;王 智荣(学);汪开拓 (外)	国家发 明专利	b
5	一种苜蓿同向异形制备 方法与专用成套设备	CN108741177B	国内	余永;张宇昊;马良; 郭婷;李明生	国际发 明专利	a
6	一种草薹牵伸切断方法 及专用设备	CN108738756B	国内	余永;张宇昊;马良; 郭婷;李明生	国家发 明专利	a

7	营养餐盘	2021090900661110	国内	常徽;张淦;黄贝笛; 黄燕萍;张梦丹	实用新型专利	a
8	一种改善低盐腊肉风味的风味增强剂及其低盐腊肉		国内	贺稚非;李洪军;王鑫月(学)	国家发明专利	a
9	一种适用于苜蓿的草辫定长切断方法及专用设备	CN108738757B	国内	余永;张宇昊;马良; 郭婷	国际发明专利	a
10	挂面包装套件(鲟鱼软骨面)	CN 306767303 S	国内	黎盛	外观设计专利	a
11	一种苍树精油的应用	CN 112167269 B	国内	陈应娟;童华荣;黄俊卿(外);张争(外);万宇鹤(学)	国家发明专利	b
12	Preparation method and application for plant enzymes fermenting tibetan kefir	CN202011325945.2	国外-欧盟	张玉	国际发明专利	a
13	一株产多种广谱抗菌代谢物的植物乳杆菌及其应用	CN110527651B	国内	易兰花	国家发明专利	a
14	一株产非蛋白类小分子抗菌代谢物的植物乳杆菌及其应用	CN110452857B	国内	易兰花	国家发明专利	a
15	一株控制蔬菜细菌性软腐病的干酪乳杆菌及其应用	CN110408577B	国内	易兰花	国家发明专利	a
16	一种利用 B-葡甘聚糖酶制备低粘度辛烯基琥珀酸魔芋葡甘聚糖酯的方法及其应用	109355332 B	国内	钟耕;孟凡冰(学);童芳(学);邓利玲(学)	国际发明专利	a
17	植物乳杆菌 S58 及其在制备用于缓解肥胖的产品中的应用	CN 110684701 B	国内	索化夷	国家发明专利	a
18	一种谷维素鱼油纳米乳液及其制备方法和应用	ZL201710021719.7	国内	钟金锋;覃小丽;阚建全;刘雄	国家发明专利	a

2. 发表论文、专著情况

序号	论文或专著名称	作者	刊物、出版社名称	卷、期(或章节)、页	类型	类别
1	Effect of high-pressure ultrasonic extraction on structural characterization and biological activities of polysaccharide from ginger stems and leaves	Xuhui Chen, Zhirong Wang, Qingqing Yang, Jianquan Kan	Journal of Food Measurement and Characterization	16(1):85-101.	SCI (E)	独立完成
2	Kinetic study on soybean hydration during soaking and resulting softening kinetic during cooking	Di Wang, Guangjing Chen, Bing Yang, Xuhui Chen, Jun Song, Xiangbing Kong, Jianquan Kan	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	87(1):266-279.	SCI (E)	独立完成
3	Effects of ethephon on ethephon residue and quality properties of chili pepper during pre-harvest ripening	Bing Yang, Yuxin Luo, Yue Tan, Jianquan Kan	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	58(6):2098-2108.	SCI (E)	独立完成
4	Antifungal activity of volatile organic compounds produced by <i>Pseudomonas fluorescens</i> ZX and potential biocontrol of blue mold decay on postharvest citrus	Zhirong Wang, Xiaofei Mei, Muying Du, Kewei Chen, Mengyao Jiang, Kaituo Wang, Zsolt Zalán, Jianquan Kan	FOOD CONTROL	100(2):744-754.	SCI (E)	独立完成
5	Potential of Volatile Organic Compounds Emitted by <i>Pseudomonas fluorescens</i> ZX as Biological Fumigants to Control Citrus Green Mold Decay at Postharvest	Zhirong Wang, Tao Zhong, Xuhui Chen, Bing Yang, Muying Du, Kaituo Wang, Zsolt Zalán, Jianquan Kan	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	69(7):2087-2098.	SCI (E)	独立完成
6	Effects of inulins with various molecular weights and added concentrations on the structural properties and thermal stability of heat-induced gliadin and glutenin gels	Zehang Guo, Min Liu, Xuwen Xiang, Zhirong Wang, Bing Yang, Xuhui Chen, Guangjing Chen, Jianquan Kan	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	149:1181-1191.	SCI (E)	独立完成
7	Thermostability and kinetics analysis of oil color, carotenoids and capsaicinoids in hotpot oil models (butter, rapeseed oil, and their blends)	Rui Zhang, Kewei Chen, Xuhui Chen, Bing Yang, Jianquan Kan	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	152:1122-1136.	SCI (E)	独立完成
8	Zanthoxylum alkylamides ameliorate protein metabolism in type 2 diabetes mellitus rats by regulating multiple signaling pathways	Xunyu Wei, Bing Yang, Xuhui Chen, Leyan Wen, Jianquan Kan	Food & Function	12(8):3740-3753.	SCI (E)	独立完成

9	Polysaccharides from ginger stems and leaves: Effects of dual and triple frequency ultrasound assisted extraction on structural characteristics and biological activities	Xuhui Chen, Zhirong Wang, Jianquan Kan	Food Bioscience	42:101-166.	SCI (E)	独立完成
10	Determination and mitigation of chemical risks in sufu by NaCl and ethanol addition during fermentation	Bing Yang, Yue Tan, Jianquan Kan	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS	98:103-820.	SCI (E)	独立完成
11	The immunomodulatory effects of Carapax Trionycisultrafine powder on cyclophosphamide-induced immunosuppression in Balb/c mice	Xuhui Chen, Shasha Wang, Guangjing Chen, Zhirong Wang, Jianquan Kan	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	101(5):2014-2026.	SCI (E)	独立完成
12	Hypoglycemic effect of low-sugar juice derived from Hovenia dulcis on type 1 diabetes mellitus rats	Bing Yang, Xunyu Wei, Yuxin Luo, Jianquan Kan	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	101(11):4818-4828.	SCI (E)	独立完成
13	Comprehensive identification of non-volatile bitter-tasting compounds in Zanthoxylum bungeanum Maxim. by untargeted metabolomics combined with sensory-guided fractionation technique	Qingqing Yang, Xiaofei Mei, Zhirong Wang, Xuhui Chen, Rui Zhang, Qiaoli Chen, Jianquan Kan	FOOD CHEMISTRY	347:12-9085.	SCI (E)	独立完成
14	Heat-induced inulin-gluten gel: Insights into the influences of inulin molecular weight on the rheological and structural properties of gluten gel to molecular and physicochemical characteristics	Min Liu, Guangjing Chen, Hongxin Zhang, Qingqing Yu, Xiaofei Mei, Jianquan Kan	FOOD HYDROCOLLOIDS	111:10-6397.	SCI (E)	独立完成
15	Aggregation and deaggregation: The effect of high-pressure homogenization cycles on myofibrillar proteins aqueous solution	Chang Su, Zhifei He, Zefu Wang, Dong Zhang, Hongjun Li	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	189:567-576.	SCI (E)	独立完成
16	Insights into the structural characteristic of rabbit glycosylated myofibrillar protein with high solubility in low ionic strength medium	Shaobo Li, Zhifei He, Cheng Qu, Sijie Yu, Minhan Li, Hongjun Li	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	137:11-0387.	SCI (E)	独立完成

17	The effect of linalool, limonene and sabinene on the thermal stability and structure of rabbit meat myofibrillar protein under malondialdehyde-induced oxidative stress	Zefu Wang, Zhifei He, Dong Zhang, Xiaosi Chen, Hongjun Li	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	148:11 1707.	SCI (E)	独立完成
18	Effect of pepper (<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim.) essential oil on quality changes in rabbit meat patty during chilled storage	Zefu Wang, Zhifei He, Dong Zhang, Xiaosi Chen, Hongjun Li	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	59(1):1 79-191.	SCI (E)	独立完成
19	Antioxidant activity of purslane extract and its inhibitory effect on the lipid and protein oxidation of rabbit meat patties during chilled storage	Zefu Wang, Zhifei He, Dong Zhang, Hongjun Li	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	101(5): 1953-1 962.	SCI (E)	独立完成
20	Effect of nanoprocessing on the physicochemical properties of bovine, porcine, chicken, and rabbit bone powders	Xue Li, Zhifei He, Jingbing Xu, Ling Zhang, Yexing Liang, Shixiong Yang, Zefu Wang, Dong Zhang, Feihu Gao, Hongjun Li	Food Science & Nutrition	9(7):35 80-359 2.	SCI (E)	独立完成
21	Effects of purslane extract on the quality indices of rabbit meat patties under chilled storage	Zefu Wang, Zhifei He, Dong Zhang, Xiaosi Chen, Hongjun Li	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	45(9):e 15644.	SCI (E)	独立完成
22	Metagenomic analysis of microbial community succession during the pickling process of Zhacai (preserved mustard tuber) and its correlation with Zhacai biochemical indices	Jixia Yang, Fengzhu Li, Yuli Zhang, Zhifei He	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	101(4): 1646-1 658.	SCI (E)	独立完成
23	Qingke beta-glucan synergizes with a beta-glucan-utilizing <i>Lactobacillus</i> strain to relieve capsaicin-induced gastrointestinal injury in mice	Tian Tang, Jiajia Song, Hongwei Wang, Yu Zhang, Jinwei Xin, Huayi Suo	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	174:28 9-299.	SCI (E)	独立完成
24	A broad-spectrum novel bacteriocin produced by <i>Lactobacillus plantarum</i> SHY 21-2 from yak yogurt: Purification, antimicrobial characteristics and antibacterial mechanism	Shudong Peng, Jiajia Song, Weiyu Zeng, Hongwei Wang, Yu Zhang, Jinwei Xin, Huayi Suo	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	142:11 0955	SCI (E)	独立完成

25	Correlation between the quality and microbial community of natural-type and artificial-type Yongchuan Douchi	Yu Zhang, Tao Zeng, Hongwei Wang, Jiajia Song, Huayi Suo	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	140:110788	SCI (E)	独立完成
26	Inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) and inductively coupled plasma optical emission spectrometer (ICP-OES)-based discrimination for the authentication of tea	Honglin Liu, Qing Meng, Xin Zhao, Yulong Ye, Huarong Tong	FOOD CONTROL	123:107735	SCI (E)	独立完成
27	Characterizing relationship between chemicals and in vitro bioactivities of teas made by six typical processing methods using a single <i>Camellia sinensis</i> cultivar, Meizhan	Guanhua Xie, Jingna Yan, Anxia Lu, Jirui Kun, Bei Wang, Chengda Song, Huarong Tong, Qing Meng	Bioengineered	12(1):1251-1263.	SCI (E)	独立完成
28	Analysis of taste characteristics and identification of key chemical components of fifteen Chinese yellow tea samples	Zhi-Hui Wang, Cui-Nan Yue, Hua-Rong Tong	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	58(4):1378-1388.	SCI (E)	独立完成
29	Simultaneous recovery of high quality black sesame oil and defatted meal by a new aqueous method: Optimization and comparison with other methods	Miao Lv, Wenbiao Wu	Journal of Oleo Science	70(9):1211-1223.	SCI (E)	独立完成
30	Effects of different drying methods on the physicochemical property and edible quality of fermented <i>Pyracantha fortuneana</i> fruit powder	Zhencen Luo, Lingguo Zhou, Yiwei Zhu, Caiqiong Zhou	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	56(2):773-784.	SCI (E)	独立完成
31	Prevention of loperamide induced constipation in mice by KGM and the mechanisms of different gastrointestinal tract microbiota regulation	Qi Zhang, Dian Zhong, Rui Sun, Yang Zhang, Ronald B Pegg, Geng Zhong	CARBOHYDRATE POLYMERS	256:117418.	SCI (E)	独立完成
32	Effect of konjac glucomannan on metabolites in the stomach, small intestine and large intestine of constipated mice and prediction of the KEGG pathway	Qi Zhang, Dian Zhong, Yuan-Yuan Ren, Zi-Kuan Meng, Ronald B Pegg, Geng Zhong	Food & Function	12(7):3044-3056.	SCI (E)	独立完成

33	A facile method for preparation of green and antibacterial hydrogel based on chitosan and water-soluble 2,3-dialdehyde cellulose	Xiaoou Kang, Lili Deng, Lanhua Yi, Changqing Ruan, Kaifang Zeng	CELLULOSE	28(10):6403-6416.	SCI (E)	独立完成
34	Controlling pepper soft rot by <i>Lactobacillus paracasei</i> WX322 and identification of multiple bacteriocins by complete genome sequencing	Teng Qi, Shupeí Wang, Lili Deng, Lanhua Li, Kaifang Zeng	FOOD CONTROL	121:107629.	SCI (E)	独立完成
35	<i>Metschnikowia citriensis</i> FL01 antagonize <i>Geotrichum citri-aurantii</i> in citrus fruit through key action of iron depletion	Shupeí Wang, Hongyan Zhang, Changqing Ruan, Lanhua Yi, Lili Deng, Kaifang Zeng	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY	357:109384.	SCI (E)	独立完成
36	<i>Pichia galeiformis</i> Induces Resistance in Postharvest Citrus by Activating the Phenylpropanoid Biosynthesis Pathway	Ou Chen, Lili Deng, Changqing Ruan, Lanhua Yi, Kaifang Zeng	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	69(8):2619-2631.	SCI (E)	独立完成
37	Transcription Factor CsWRKY65 Participates in the Establishment of Disease Resistance of Citrus Fruits to <i>Penicillium digitatum</i>	Wenjun Wang, Ting Li, Qi Chen, Bing Deng, Lili Deng, Kaifang Zeng	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	69(20):5671-5682.	SCI (E)	独立完成
38	Evaluation of yeast isolates from kimchi with antagonistic activity against green mold in citrus and elucidating the action mechanisms of three yeast: <i>P. kudriavzevii</i> , <i>K. marxianus</i> , and <i>Y. lipolytica</i>	Kottoh Isaac Delali, Ou Chen, Wenjun Wang, Lanhua Yi, Lili Deng, Kaifang Zeng	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	176:111495.	SCI (E)	独立完成
39	Screening lactic acid bacteria from pickle and cured meat as biocontrol agents of <i>Penicillium digitatum</i> on citrus fruit	Ou Chen, Yang Hong, Jiahong Ma, Lili Deng, Lanhua Yi, Kaifang Zeng	BIOLOGICAL CONTROL	158:104606.	SCI (E)	独立完成
40	Inhibition of Three Citrus Pathogenic Fungi by Peptide PAF56 Involves Cell Membrane Damage	Wenjun Wang, Guirong Feng, Xindan Li, Changqing Ruan, Jian Ming, Kaifang Zeng	Foods	10(9):2031.	SCI (E)	独立完成
41	Interaction of Antimicrobial Peptide Ponericin W1, Thanatin, and Mastatopara-S with <i>Geotrichum citri-aurantii</i> Genomic DNA	Hongyan Zhang, Sha Liu, Xindan Li, Wenjun Wang, Lili Deng, Kaifang Zeng	Foods	10(8):1919.	SCI (E)	独立完成

42	Effect of temperature and pH on the encapsulation and release of β -carotene from octenylsuccinated oat β -glucan micelles	Zhen Wu, Ruiping Gao, Gaojuan Zhou, Yongxia Huang, Xiaowan Zhao, Fayin Ye, Guohua Zhao	CARBOHYDRATE POLYMERS	255:117368.	SCI (E)	独立完成
43	Tuning the morphology of micro- and nano-spheres from bamboo shoot shell acetosolv lignin	Sheng Li, Siyuan Zhou, Guohua Zhao	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS	171:113860.	SCI (E)	独立完成
44	Effects of Breaking Methods on the Viscosity, Rheological Properties and Nutritional Value of Tomato Paste	Ruiping Gao, Zhen Wu, Qian Ma, Zhiqiang Lu, Fayin Ye, Guohua Zhao	Foods	10(10):2395.	SCI (E)	独立完成
45	A novel cholesterol-free mayonnaise made from Pickering emulsion stabilized by apple pomace particles	Zhiqiang Lu, Siyuan Zhou, Fayin Ye, Gaojuan Zhou, Ruiping Gao, Dingkui Qin, Guohua Zhao	FOOD CHEMISTRY	353:129418.	SCI (E)	独立完成
46	Utilization of pomelo peels to manufacture value-added products: A review	Li Xiao, Fayin Ye, Yun Zhou, Guohua Zhao	FOOD CHEMISTRY	351:129247.	SCI (E)	独立完成
47	Volatile organic compounds produced by <i>Pseudomonas fluorescens</i> ZX as potential biological fumigants against gray mold on postharvest grapes	Tao Zhong, Zhirong Wang, Man Zhang, Xue Wei, Jianquan Kan, Zsolt Zalan, Kaituo Wang, Muying Du	BIOLOGICAL CONTROL	163:104754.	SCI (E)	独立完成
48	Anti-aging effect of the fermented anthocyanin extracts of purple sweet potato on <i>Caenorhabditis elegans</i>	Jichun Zhao, Jie Yu, Qi Zhi, Tingting Yuan, Xiaojuan Lei, Kaifang Zeng, Jian Ming	Food & Function	12(24):12647-12658.	SCI (E)	独立完成
49	Promotion of the anticancer activity of curcumin based on a metal-polyphenol networks delivery system	Yuanyuan Chen, Die Jia, Qiming Wang, Yueru Sun, Zhenan Rao, Xiaojuan Lei, Jichun Zhao, Kaifang Zeng, Zhigang Xu, Jian Ming	INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMACEUTICS	602:120650.	SCI (E)	独立完成
50	Combined effects of quercetin and sodium chloride concentrations on wheat gliadin structure and physicochemical properties	Qiming Wang, Yuwan Tang, Yaxuan Yang, Lin Lei, Jichun Zhao, Yuhao Zhang, Lin Li, Qiang Wang, Jian Ming	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	101(6):2511-2518.	SCI (E)	独立完成
51	Effects of ionic strength and (-)-epigallocatechin gallate on physicochemical characteristics of soybean 11S and 7S proteins	Yaxuan Yang, Qiming Wang, Yuwan Tang, Lin Lei, Jichun Zhao, Yuhao Zhang, Qiang Wang, Jian Ming	FOOD HYDROCOLLOIDS	119:106836.	SCI (E)	独立完成

52	Carboxymethylcellulose-induced changes in rheological properties and microstructure of wheat gluten proteins under different pH conditions	Yuanyuan Chen, Yu Tang, Qiming Wang, Lin Lei, Jichun Zhao, Yuhao Zhang, Lin Li, Qiang Wang, Jian Ming	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	86(3):677-686.	SCI (E)	独立完成
53	Comparison of distribution and physicochemical properties of beta-glucan extracted from different fractions of highland barley grains	Yao Li, Maolan You, Haibo Liu, Xiong Liu	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	189:91-99.	SCI (E)	独立完成
54	Comparison of physicochemical properties of beta-glucans extracted from hull-less barley bran by different methods	Haibo Liu, Yao Li, Maolan You, Xiong Liu	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	182:1192-1199.	SCI (E)	独立完成
55	Effects of different crop starches on the cooking quality of Chinese dried noodles	Yao Li, Yuyan Wang, Haibo Liu, Xiong Liu	International Journal of Food Science and Technology	57(4):2080-2092.	SCI (E)	独立完成
56	Effects of β -glucan and various thermal processing methods on the in vitro digestion of hulless barley starch	Yong Xie, Miao Zhu, Haibo Liu, Zhiping Fan, Yilin Zhang, Xiaoli Qin, Xiong Liu	FOOD CHEMISTRY	360:129952.	SCI (E)	独立完成
57	Preparation, characterization and physicochemical properties of Konjac glucomannan depolymerized by ozone assisted with microwave treatment	Yao Li, Haibo Liu, Yong Xie, Kinyoro Ibrahim Shabani, Xiong Liu	FOOD HYDROCOLLOIDS	119:106878.	SCI (E)	独立完成
58	Effect of Zanthoxylum alkylamides on glucose metabolism in streptozotocin-induced diabetic Sprague-Dawley rats	Yuming You, Ting Ren, Shiqi Zhang, Gerald Gasper Shirima, YaJiao Cheng, Xiong Liu	Applied Biological Chemistry	6(9):3144-54.	SCI (E)	独立完成
59	Impacts of different blanching pretreatments on the quality of dried potato chips and fried potato crisps undergoing heat pump drying	Yao Li, Yilin Zhang, Haibo Liu, Xuedong Jin, Xiong Liu	International Journal of Food Engineering	17(7):517-527.	SCI (E)	独立完成
60	Effect of Zanthoxylum alkylamides on lipid metabolism and its mechanism in rats fed with a high-fat diet	Rui Wang, Yu-Ming You, Xiong Liu	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY	45(1):e13548.	SCI (E)	独立完成

61	Aged Ripe Pu-erh Tea Reduced Oxidative Stress-Mediated Inflammation in Dextran Sulfate Sodium-Induced Colitis Mice by Regulating Intestinal Microbes	Shanshan Hu, Shi Li, Yan Liu, Kang Sun, Liyong Luo, Liang Zeng	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	69(36): 10592-10605.	SCI (E)	独立完成
62	Ripened Pu-Erh Tea Improved the Enterohepatic Circulation in a Circadian Rhythm Disorder Mice Model	Shanshan Hu, Yu Chen, Sibao Zhao, Kang Sun, Liyong Luo, Liang Zeng	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	69(45): 13533-13545.	SCI (E)	独立完成
63	Effect of brewing conditions on phytochemicals and sensory profiles of black tea infusions: A primary study on the effects of geraniol and β -ionone on taste perception of black tea infusions	Jieyao Yu, Yan Liu, Shaorong Zhang, Liyong Luo, Liang Zeng	FOOD CHEMISTRY	354:12 9504.	SCI (E)	独立完成
64	Zein-bound zearalenone: A hidden mycotoxin found in maize and maize-products	Hongxia Tan, Hongyuan Zhou, Ting Guo, Yuhao Zhang, Liang Ma	FOOD CONTROL	124:10 7903.	SCI (E)	独立完成
65	A multifunctional near-infrared fluorescent sensing material based on core-shell upconversion nanoparticles@magnetic nanoparticles and molecularly imprinted polymers for detection of deltamethrin	Ting Guo, Changchang Wang, Hongyuan Zhou, Yuhao Zhang, Liang Ma	MICROCHEMICAL ACTA	188(5): 165.	SCI (E)	独立完成
66	Effect of temperature and pH on the conversion between free and hidden zearalenone in zein	Hongxia Tan, Hongyuan Zhou, Ting Guo, Yuhao Zhang, Jiabin Li, Chi Zhang, Liang Ma	FOOD CHEMISTRY	360:13 0001.	SCI (E)	独立完成
67	Integrated multi-spectroscopic and molecular modeling techniques to study the formation mechanism of hidden zearalenone in maize	Hongxia Tan, Hongyuan Zhou, Ting Guo, Yuhao Zhang, Liang Ma	FOOD CHEMISTRY	351:12 9286.	SCI (E)	独立完成
68	A facile aptasensor based on polydopamine nanospheres for high-sensitivity sensing of T-2 toxin	Ting Guo, Changchang Wang, Hongyuan Zhou, Yuhao Zhang, Liang Ma, Shuo Wang	Analytical Methods	13(24): 2654-2 658.	SCI (E)	独立完成
69	The improvement of gel and physicochemical properties of porcine myosin under low salt concentrations by pulsed ultrasound treatment and its mechanism	Yi Sun, Liang Ma, Yu Fu, Hongjie Dai, Yuhao Zhang	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	141:11 0056.	SCI (E)	独立完成

70	Effect of microwave extraction temperature on the chemical structure and oil-water interface properties of fish skin gelatin	Xin Feng, Hongjie Dai, Liang Ma, Yu Fu, Yong Yu, Hankun Zhu, Hongxia Wang, Yi Sun, Hongxia Tan, Yuhao Zhang	Innovative Food Science & Emerging Technologies	74:102-835.	SCI (E)	独立完成
71	Improved solubility and interface properties of pigskin gelatin by microwave irradiation	Xin Feng, Hongjie Dai, Juncheng Zhu, Liang Ma, Yong Yu, Hankun Zhu, Hongxia Wang, Yi Sun, Hongxia Tan, Yuhao Zhang	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	171:1-9	SCI (E)	独立完成
72	Effect and mechanism of psyllium husk (<i>Plantago ovata</i>) on myofibrillar protein gelation	Yang Zhou, Hongjie Dai, Liang Ma, Yong Yu, Hankun Zhu, Hongxia Wang, Yuhao Zhang	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	138:110651.	SCI (E)	独立完成
73	Effect of freezing temperature on molecular structure and functional properties of gelatin extracted by microwave-freezing-thawing coupling method	Xin Feng, Hongjie Dai, Liang Ma, Yu Fu, Yong Yu, Hankun Zhu, Hongxia Wang, Yi Sun, Hongxia Tan, Yuhao Zhang	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	149:111894.	SCI (E)	独立完成
74	Encapsulation of β -carotene by self-assembly of rapeseed meal-derived peptides: Factor optimization and structural characterization	Miaochuan Lan, Yu Fu, Hongjie Dai, Liang Ma, Yuhao Zhang	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	110456	SCI (E)	独立完成
75	Fabrication and characterization of myofibrillar microgel particles as novel Pickering stabilizers: Effect of particle size and wettability on emulsifying capacity	Yi Sun, Liang Ma, Yu Fu, Hongjie Dai, Yuhao Zhang	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	151:112002.	SCI (E)	独立完成
76	Effect of drying methods on the solubility and amphiphilicity of room temperature soluble gelatin extracted by microwave-rapid freezing-thawing coupling	Xin Feng, Hongjie Dai, Liang Ma, Yu Fu, Yong Yu, Hankun Zhu, Hongxia Wang, Yi Sun, Hongxia Tan, Yuhao Zhang	FOOD CHEMISTRY	351:129226.	SCI (E)	独立完成
77	Construction of dual-compartmental micro-droplet via shrimp ferritin nanocages stabilized Pickering emulsions for co-encapsulation of hydrophobic/hydrophilic bioactive compounds	Hai Chen, Hongjie Dai, Hankun Zhu, Liang Ma, Yu Fu, Xin Feng, Yi Sun, Yuhao Zhang	FOOD HYDROCOLLOIDS	126:107443.	SCI (E)	独立完成

78	Preparation and characterization of gelatin films by transglutaminase cross-linking combined with ethanol precipitation or Hofmeister effect	Lin Peng, Hongxia Wang, Hongjie Dai, Yu Fu, Liang Ma, Hankun Zhu, Yong Yu, Lin Li, Qiang Wang, Yuhao Zhang	FOOD HYDROCOLLOIDS	113:106421.	SCI (E)	独立完成
79	Preparation of high thermal stability gelatin emulsion and its application in 3D printing	Jie Du, Hongjie Dai, Hongxia Wang, Yong Yu, Hankun Zhu, Yu Fu, Liang Ma, Lin Peng, Lin Li, Qiang Wang, Yuhao Zhang	FOOD HYDROCOLLOIDS	113:106536.	SCI (E)	独立完成
80	In vitro digestion and structural properties of rice starch modified by high methoxyl pectin and dynamic high-pressure microfluidization	Jiong Zheng, Nan Wang, Shan Huang, Jianquan Kan, Fusheng Zhang	CARBOHYDRATE POLYMERS	274:118649.	SCI (E)	独立完成
81	Combination treatment of bamboo shoot dietary fiber and dynamic high-pressure microfluidization on rice starch: Influence on physicochemical, structural, and in vitro digestion properties	Nan Wang, Liangru Wu, Shan Huang, Yue Zhang, Fusheng Zhang, Jiong Zheng	FOOD CHEMISTRY	350:128724.	SCI (E)	独立完成
82	Effect of four viscous soluble dietary fibers on the physicochemical, structural properties, and in vitro digestibility of rice starch: A comparison study	Jiong Zheng, Shan Huang, Ruyue Zhao, Nan Wang, Jianquan Kan, Fusheng Zhang	FOOD CHEMISTRY	362:130181.	SCI (E)	独立完成
83	Effects of Salts on Structural, Physicochemical and Rheological Properties of Low-Methoxyl Pectin/Sodium Caseinate Complex	Shengyu Fan, Fang Fang, Ailing Lei, Jiong Zheng, Fusheng Zhang	Foods	10(9):2009.	SCI (E)	独立完成
84	The Influence of Konjac Glucomannan on the Physicochemical and Rheological Properties and Microstructure of Canna Starch	Yuanqin Liu, Qiaoli Chen, Fang Fang, Jiali Liu, Zhiying Wang, Hourong Chen, Fusheng Zhang	Foods	10(2):422.	SCI (E)	独立完成
85	Interaction between Curcumin and β -Casein: Multi-Spectroscopic and Molecular Dynamics Simulation Methods	Ruichen Zhao, Xiaoli Qin, Jinfeng Zhong	MOLECULES	26(16):5092.	SCI (E)	独立完成
86	Destabilisation and stabilisation of anthocyanins in purple-fleshed sweet potatoes: A review	Yongxia Huang, Siyuan Zhou, Guohua Zhao, Fayin Ye	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	116:1141-1154.	SCI (E)	独立完成

87	Microbial composition and correlation between microbiota and quality-related physiochemical characteristics in chongqing radish paocai	Yanli Yang, Ying Fan, Ting Li, Yang Yang, Fankun Zeng, Hongwei Wang, Huayi Suo, Jiajia Song, Yu Zhang	Food Chemistry	369:13 0897.	SCI (E)	独立完成
88	Volatile composition analysis of tree peony (<i>Paeonia</i> section <i>Moutan</i> DC.) seed oil and the effect of oxidation during storage	Yu Zhang, Jingwen Luo, Fankun Zeng	Journal of food science	86(8):3 467-34 79.	SCI (E)	独立完成
89	Effect of cellulose nanocrystals on the formation and stability of oil-in-water emulsion formed by octenyl succinic anhydride starch	Jiaqi Li, Yifei Li, Jinfeng Zhong, Yonghua Wang, Xiong Liu, Xiaoqi Tao	LWT-Food Science and Technology	151:11 2214.	SCI (E)	独立完成
90	Development of sodium alginate-gelatin-graphene oxide complex film for enhancing antioxidant and ultraviolet-shielding properties	Jiaqi Li, Jieyu Yang, Jinfeng Zhong, Fankun Zeng, Liu Yang, Xiaoqi Tao	Food Packaging and Shelf Life	28:100 672.	SCI (E)	独立完成
91	A mutant T1 lipase homology modeling, and its molecular docking and molecular dynamics simulation with fatty acids	Xiaoli Qin, Jinfeng Zhong, Yonghua Wang	JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	337:24- 34.	SCI (E)	独立完成
92	Effect of two mulberry (<i>Morus alba</i> L.) leaf polyphenols on improving the quality of fresh-cut cantaloupe during storage	Lin Yu, Hui Shi	FOOD CONTROL	121:10 7624.	SCI (E)	独立完成
93	Sublethal injury and recovery of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 after freezing and thawing	Ru Zhang, Linshu Lan, Hui Shi	FOOD CONTROL	120:10 7488.	SCI (E)	独立完成
94	Recent advances in anti-adhesion mechanism of natural antimicrobial agents on fresh produce	Lin Yu, Hui Shi	Current Opinion in Food Science	42:8-14	SCI (E)	独立完成
95	Growth and thermal inactivation of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in four kinds of traditionally nonfermented soya bean products	Tianhui Xie, Xue Yuan, Dingyuan Wen, Hui Shi	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	56(8):4 062-40 69.	SCI (E)	独立完成
96	A New <i>Colletotrichum</i> Species Associated with Brown Blight Disease on <i>Camellia sinensis</i>	Yuhe Wan, Lvjia Zou, Liang Zeng, Huarong Tong, Yingjuan Chen	PLANT DISEASE	105(5): 1474-1 481.	SCI (E)	独立完成

97	Characterization of Pestalotiopsis chamaeropsis causing gray blight disease on tea leaves (Camellia sinensis) in Chongqing, China	Yingjian Chen, Yuhe Wan, Liang Zeng, Qing Meng, Lianyu Yuan, Huarong Tong	CANADIAN JOURNAL OF PLANT PATHOLOGY	43(3): 413-420.	SCI (E)	独立完成
98	A tandem activation of NLRP3 inflammasome induced by copper oxide nanoparticles and dissolved copper ion in J774A.1 macrophage	Xiaoqi Tao, Xulin Wan, Di Wu, Erqun Song, Yang Song	JOURNAL OF HAZARDOUS MATERIALS	411:125134.	SCI (E)	独立完成
99	Aptamer-quantum dots and teicoplanin-gold nanoparticles constructed FRET sensor for sensitive detection of Staphylococcus aureus	Xiaoqi Tao, Ziyi Liao, Yaqing Zhang, Fei Fu, Mengqi Hao, Yang Song, Erqun Song	CHINESE CHEMICAL LETTERS	32(2):791-795.	SCI (E)	独立完成
100	Mechanisms of change in gel water-holding capacity of myofibrillar proteins affected by lipid oxidation: The role of protein unfolding and cross-linking	Yi Jiang, Dahu Li, Juncai Tu, Yujie Zhong, Dong Zhang, Zhaoming Wang, Xiaoqi Tao	FOOD CHEMISTRY	344:128587.	SCI (E)	独立完成
101	Food Chemistry of Selenium and Controversial Roles of Selenium in Affecting Blood Cholesterol Concentrations	Meng Zhao, Ting Luo, Zixuan Zhao, Han Rong, Guohua Zhao, Lin Lei	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	69(17):4935-4945.	SCI (E)	独立完成
102	Polyphenol extract and essential oil of Amomum tsao-ko equally alleviate hypercholesterolemia and modulate gut microbiot	Lijun Liu, Yimin Zhao, Jian Ming, Jia Chen, Guohua Zhao, Zhen-Yu Chen, Yujie Wang, Lin Lei	Food & Function	12(23):12008-12021.	SCI (E)	独立完成
103	Changes in the Microbial Communities of Tiger Frog (Rana tigrina) Meat during Refrigerated Storage	Dong Chen, Mingxin Ci, Runqiao Dai, Ronghui Chen, Tianping Li	JOURNAL OF FOOD PROTECTION	84(7):1136-1140.	SCI (E)	独立完成
104	Evaluation and selection of suitable qRT-PCR reference genes for light responses in tea plant (Camellia sinensis)	Jiixin Wang, Linlin Liu, Qianhui Tang, Kang Sun, Liang Zeng, Zhijun Wu	SCIENTIA HORTICULTURAE	289:110488.	SCI (E)	独立完成
105	Gelation mechanism of alkali induced heat-set konjac glucomannan gel	Zhenjun Liu, Xu Ren, Yongqiang Cheng, Guohua Zhao, Yun Zhou	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	116:244-254.	SCI (E)	独立完成
106	Dietary fiber-gluten protein interaction in wheat flour dough: Analysis, consequences and proposed mechanisms	Yun Zhou, Sushil Dhital, Chenyang Zhao, Fayin Ye, Jia Chen, Guohua Zhao	FOOD HYDROCOLLOIDS	111:106203.	SCI (E)	独立完成

107	Theaflavin alleviates oxidative injury and atherosclerosis progress via activating microRNA-24-mediated Nrf2/HO-1 signal	Jie Zeng, Zhihui Deng, Yixin Zou, Chang Liu, Hongjuan Fu, Yi Gu, Hui Chang	PHYTOTHERAPY RESEARCH	35(6):3418-3427.	SCI (E)	独立完成
108	Folate Intake and Risk of Pancreatic Cancer: A Systematic Review and Updated Meta-Analysis of Epidemiological Studies	Hongjuan Fu, Jie Zeng, Chang Liu, Yi Gu, Yixin Zou, Hui Chang	Digestive Diseases and Sciences	66(7):2368-2379.	SCI (E)	独立完成
109	Controlling <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat leafy greens by amphipathic alpha-helix peptide zp80 and its antimicrobial mechanisms	Lanhua Yi, Ping Zeng, Kwokyin Wong, Kinfa Chan, Sheng Chen	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	152:112412.	SCI (E)	独立完成
110	A new way to reduce postharvest loss of vegetables: Antibacterial products of vegetable fermentation and its controlling soft rot caused by <i>Pectobacterium carotovorum</i>	Lanhua Yi, Xiaoqing Liu, Teng Qi, Lili Deng, Kaifang Zeng	BIOLOGICAL CONTROL	161:104708.	SCI (E)	独立完成
111	Transformation of Inferior Tomato into Preservative: Fermentation by Multi-Bacteriocin Producing <i>Lactobacillus paracasei</i> WX322	Rong Zhu, Xiaoqing Liu, Xiaofen Li, Kaifang Zeng, Lanhua Yi	Foods	10(6):1278.	SCI (E)	独立完成
112	Lignocellulose nanocrystals from pineapple peel: Preparation, characterization and application as efficient Pickering emulsion stabilizers	Yuan Chen, Huan Zhang, Xin Feng, Liang Ma, Yuhao Zhang, Hongjie Dai	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	150(Pt A):110738.	SCI (E)	独立完成
113	Enhanced Interface Properties and Stability of Lignocellulose Nanocrystals Stabilized Pickering Emulsions: The Leading Role of Tannic Acid	Hongjie Dai, Yuan Chen, Shumin Zhang, Xin Feng, Bo Cui, Liang Ma, Yuhao Zhang	Journal of Agricultural and Food Chemistry	69(48):14650-14661.	SCI (E)	独立完成
114	Effect of phospholipids on the physicochemical properties of myofibrillar proteins solution mediated by NaCl concentration	Hongjie Dai, Yi Sun, Wenyin Xia, Liang Ma, Lin Li, Qiang Wang, Yuhao Zhang	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	141:110895.	SCI (E)	独立完成
115	Co-stabilization and properties regulation of Pickering emulsions by cellulose nanocrystals and nanofibrils from lemon seeds	Hongjie Dai, Huan Zhang, YuAN Chen, Liang Ma, Jihong Wu, Yuhao Zhang	FOOD HYDROCOLLOIDS	120:106884.	SCI (E)	独立完成

116	Towards innovative food processing of flavonoid compounds: Insights into stability and bioactivity	Yu Fu, Wanning Liu, Olugbenga P. Soladoye	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	150:11 1968.	SCI (E)	独立完成
117	Insights into formation, detection and removal of the beany flavor in soybean protein	Bei Wang, Qiang Zhang, Na Zhang, Kathrine H. Bak, Olugbenga P. Soladoye, Rotimi E. Aluko, Yuhao Zhang	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	112:33 6-347.	SCI (E)	独立完成
118	Preparation, receptors, bioactivity and bioavailability of γ -glutamyl peptides: A comprehensive review	Yujia Lu, Jing Wang, Olugbenga P. Soladoye, Rotimi E. Aliko, Yu Fu, Yuhao Zhang	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	301-31 4.	SCI (E)	独立完成
119	Application of biopreservatives in meat preservation: a review	Baojing Ren, Wei Wu, Olugbenga P. Soladoye, Kathrine H. Bak, Yu Fu, Yuhao Zhang	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	56(12): 6124-6 141.	SCI (E)	独立完成
120	An innovative structured fruit (SF) product made from litchi juice, king oyster mushroom (<i>Pleurotus eryngii</i>) and gellan gum: Nutritional, textural, sensorial properties	Xinyue Chang, Ao Yang, Xin Bao, Ze He, Kai Zhou, Quan Dong, Wei Luo	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	152:11 2344.	SCI (E)	独立完成
121	Isolation and identification of novel antibacterial peptides produced by <i>Lactobacillus fermentum</i> SHY10 in Chinese pickles	Jiajia Song, Shudong Peng, Jing Yang, Fang Zhou, Huayi Suo	FOOD CHEMISTRY	348:12 9097.	SCI (E)	独立完成
122	Edible films from chitosan-gelatin: physical properties and food packaging application	Hongxia Wang, Fuyuan Ding, Liang Ma, Yuhao Zhang	Food Bioscience	40:100 871.	SCI (E)	独立完成
123	Recent advances in gelatin and chitosan complex material for practical food preservation application	Hongxia Wang, Fuyuan Ding, Liang Ma, Yuhao Zhang	International Journal of Food Science and technology	56(12): 6279-6 300.	SCI (E)	独立完成
124	Development of rheologically stable high internal phase emulsions by gelatin/chitoooligosaccharide mixtures and food application	Hongxia Wang, Ludan Hu, Jie Du, Lin Peng, Liang Ma, Yuhao Zhang	FOOD HYDROCOLLOIDS	121:10 7050.	SCI (E)	独立完成

125	Brown algae carbohydrates: Structures, pharmaceutical properties, and research challenges	Yanping Li, Yuting Zheng, Ye Zhang, Yuanyuan Yang, Peiyao Wang, Balázs Imre, Ann C Y Wong, Yves S Y Hsieh, Damao Wang	Marine Drugs	19(11): 620.	SCI (E)	独立完成
126	Recent Advances in Screening Methods for the Functional Investigation of Lytic Polysaccharide Monooxygenases	Damao Wang, Yanping Li, Yuting Zheng, Yves S Y Hsieh	Frontiers in Chemistry	9:6537-54.	SCI (E)	独立完成
127	The development of natural and designed protein nanocages for encapsulation and delivery of active compounds	Hai Chen, Xiaoyi Tan, Yu Fu, Hongjie Dai, Hongxia Wang, Guanghua Zhao, Yuhao Zhang	FOOD HYDROCOLLOIDS	121:107004.	SCI (E)	独立完成
128	Ferritin-catalyzed synthesis of ferrihydrite nanoparticles with high mimetic peroxidase activity for biomolecule detection	Hai Chen, Liang Ma, Yuhao Zhang	RSC Advances	11(42): 26211-26217.	SCI (E)	独立完成
129	Isolation and Characterization of Shiga Toxin-Producing Escherichia coli from Retail Beef Samples from Eight Provinces in China	Ying Hu, Guangqing Cui, Yiling Fan, Yan Liu, Wei Zhou, Shengnan Huo, Xin Wu, Sheng Song, Xuewen Cui, Linna Zhao, Li Bai, Shenghui Cui, Zhifei He	Foodborne Pathog Dis	18(8):616-625.	SCI (E)	独立完成
130	生姜淀粉的分子结构及理化特性	袁甜甜, 李奕霏, 叶发银, 刘栗君, 陈婷, 赵国华	中国食品学报	21(06): 35-45.	EI	独立完成
131	超声波处理对大豆油预乳化效果的影响	赵紫悦, 张伊依, 彭松林, 李懿璇, 康梦瑶, 尚永彪	食品与发酵工业	47(02): 167-173.	CS CD	独立完成
132	酪蛋白酸钠-大豆油乳化体系的影响因素	彭松林, 张伊依, 赵紫悦, 李懿璇, 康梦瑶, 尚永彪	食品与发酵工业	47(01): 107-115.	CS CD	独立完成
133	卤烤鸭中类黑精的提取及其抗氧化活性与化学稳定性研究	彭松林, 潘成磊, 康梦瑶, 李懿璇, 赵紫悦, 郑仁兵, 尚永彪	食品与发酵工业	47(02): 22-29.	CS CD	独立完成
134	泡沫箱包装的逐渐降温功能对黄瓜冷害的抑制	代慧, 何晓梅, 段志蓉, 吴姗姗, 张敏	食品与发酵工业	47(18): 77-85.	CS CD	独立完成
135	外源乙烯的处理时机对甘薯抑芽及碳水化合物代谢的影响	段志蓉, 靳苗苗, 吴姗姗, 代慧, 张敏	食品与发酵工业	47(01): 206-213.	CS CD	独立完成

136	海洋生物毒素的分类、毒害作用机制及检测技术研究进展	陈巧莉, 杨兵, 洪晴悦, 魏鲟钰, 方楚楚, 阚建全	食品科学	42(05): 321-331.	CS CD	独立完成
137	不同后发酵温度下曲霉型豆豉的氨基酸态氮生成动力学及品质变化研究	王迪, 王智荣, 陈涓慧, 宋军, 孔祥兵, 陈本开, 阚建全	食品与发酵工业	47(09): 91-99.	CS CD	独立完成
138	基于代谢组学分析两种产地青椒中非挥发性成分的差异	杨青青, 王智荣, 彭林, 陈巧莉, 闻乐嫣, 郭泽航, 阚建全	食品与发酵工业	47(12): 216-223.	CS CD	独立完成
139	迷迭香提取物对白鲢鱼肉腥味的的影响及其脱腥条件优化	黄丕苗, 王智荣, 陈涓慧, 杨兵, 施月, 阚建全	食品与发酵工业	47(06): 176-183.	CS CD	独立完成
140	核桃油氧化及抗氧化调控研究进展	龚娣, 陈程莉, 常馨月, 董全	中国油脂	46(05): 58-62.	CS CD	独立完成
141	高频振动式微粉碎对兔骨粉体特性的影响	李雪, 贺稚非, 许晶冰, 李洪军	食品与发酵工业	47(19): 208-214.	CS CD	独立完成
142	过氧自由基对兔肉肌原纤维蛋白理化性质及结构的影响	陈晓思, 贺稚非, 王泽富, 李洪军	食品与发酵工业	47(08): 54-61.	CS CD	独立完成
143	冷等离子体技术在蛋白质改性中的应用研究进展	王俊鹏, 贺稚非, 李敏涵, 齐世超, 李洪军	食品科学	42(21): 299-307.	CS CD	独立完成
144	脂质过氧自由基诱导兔肉肌浆蛋白聚集机制	王兆明, 徐宝才, 李洪军	食品科学	42(19): 28-35.	CS CD	独立完成
145	添加兔骨微细粉对面团及面条特性的影响	许晶冰, 李洪军, 李雪, 毛庆, 贺稚非	食品工业科技	43(04): 105-113.	北大核心期刊	独立完成
146	膳食中氧化蛋白对机体健康影响的研究进展	齐世超, 李洪军, 王俊鹏, 贺稚非	食品科学	42(19): 334-342.	CS CD	独立完成
147	鲜毛肚和盐渍毛肚胶原蛋白的结构表征	赵鸾, 夏杨毅, 王立宇, 吴佳	食品与发酵工业	47(20): 114-119.	CS CD	独立完成

148	香辛料对低钠盐肌原纤维蛋白氧化体系凝胶特性的影响	魏娜, 张建华, 夏杨毅	食品与发酵工业	47(12): 95-101.	CS CD	独立完成
149	碱发温度对毛肚胶原蛋白结构的影响	王立宇, 夏杨毅, 赵鸾	食品工业科技	43(09): 56-62.	北大核心期刊	独立完成
150	生物胺降解乳酸菌的筛选与特性研究	王强, 周真江, 曾维友, 索化夷	中国酿造	40(03): 115-119.	北大核心期刊	独立完成
151	GC-MS 结合化学计量学用于探究六大茶类香气形成的差异	谢关华, 陆安霞, 欧阳珂, 孟庆, 童华荣	食品与发酵工业	47(20): 260-270.	CS CD	独立完成
152	绿茶加工中主要脂溶性色素变化及其对茶叶色泽品质的影响	舒娜, 汪蓓, 欧阳珂, 孟庆, 童华荣	食品与发酵工业	47(10): 170-177.	CS CD	独立完成
153	响应面优化黑果腺肋花楸汁澄清工艺及其抗氧化活性评价	王子涵, 向敏, 徐茂, 蒋和体	食品与发酵工业	47(08): 189-196.	CS CD	独立完成
154	紫薯醋发酵工艺优化及品质分析	曹桢, 陈善敏, 黄小雨, 蒋和体	食品与发酵工业	47(04): 195-201.	CS CD	独立完成
155	响应面法优化复合澄清剂澄清山药醋工艺	王美洪, 陈善敏, 许洋, 蒋和体	食品工业科技	42(01): 138-143.	北大核心	独立完成
156	不同预处理对制备蒜泥风味品质的影响研究	符旭栋, 陈何燊, 周才琼	食品与发酵工业	47(09): 231-239.	CS CD	独立完成
157	超声波预处理结合控温控湿发酵对黑蒜色变及风味品质的影响	王浩宇, 刘肖, 赵珠莲, 周才琼	食品与发酵工业	47(19): 221-229.	CS CD	独立完成
158	魔芋葡甘露聚糖的功能特性及应用研究进展	谭熙蕾, 徐燕, 周才琼	食品研究与开发	42(20): 214-219.	北大核心	独立完成
159	膳食纤维的组成、改性及其功能特性研究	徐燕, 谭熙蕾, 周才琼	食品研究与开发	42(23): 211-218.	北大核心	独立完成

160	冷榨菜籽蛋白的碱性电解水提取工艺及其结构性能表征	杨万富, 黄桃翠, 刘和平, 张祖清, Waleed A.S.Aldamarany, 高羽歌, 钟耕	农业工程学报	37(23): 288-295.	CS CD	独立完成
161	重庆市江津区含硒稻谷碾减率与硒损失关系探究	孙瑞, 钟耕, 张阳, 曾卓华, 方立魁	食品与机械	37(04): 26-31+41.	北大核心	独立完成
162	红外预热处理对压榨紫苏籽油品质及抗氧化活性的影响	贾晓倩, 张琪, 刘和平, 王新顺, 曾云军, 钟耕	中国油脂	47(02): 16-22.	CS CD	独立完成
163	采收成熟度对晚熟 W.默科特柑橘贮藏期品质的影响	荆佳伊, 刘晓佳, 邓丽莉, 姚世响, 曾凯芳	农业工程学报	37(05): 303-309.	CS CD	独立完成
164	桔梅奇酵母液体制剂的制备及其在柑橘果实上的应用	陈力维, 张鸿雁, 邓丽莉, 曾凯芳	农业工程学报	37(18): 299-306.	CS CD	独立完成
165	食用植物油水分含量检测方法研究进展	李梦雨, 杨紫怡, 陈嘉, 赵国华	食品与发酵工业	48(06): 309-315.	CS CD	独立完成
166	烫漂方式对苹果脆片褐变和多酚及其抗氧化活性的影响	任旭, 谢蔓莉, 叶发银, 赵国华	食品与发酵工业	48(01): 161-168.	CS CD	独立完成
167	蒸汽爆破预处理对番茄皮渣膳食纤维组成及理化特性的影响	崔潇文, 袁茂翼, 叶发银, 赵国华	食品与发酵工业	47(21): 170-177.	CS CD	独立完成
168	蒸汽爆破预处理对苹果皮渣多酚组成、表面结构及抗氧化活性的影响	袁茂翼, 崔潇文, 叶发银, 赵国华	食品与发酵工业	48(07): 179-185.	CS CD	独立完成
169	蒸煮-老化预处理对炒制青稞粉理化性质及体外淀粉消化的影响	王钰麟, 雷琳, 熊文文, 叶发银, 赵国华	中国农业科学	54(19): 4207-4217.	CS CD	独立完成
170	不同产地鲜辣椒风味成分比较分析	张曼, 汤艳燕, 魏雪, 钟涛, 阚建全, 武运, 杜木英	食品与发酵工业	47(14): 264-270.	CS CD	独立完成
171	不同非酿酒酵母与酿酒酵母混合发酵对脆红李酒品质的影响	张曼, 钟涛, 魏雪, 阚建全, 武运, FERENC Hegyi, 杜木英	食品与发酵工业	47(12): 110-116.	CS CD	独立完成
172	微生物源挥发性物质防治采后果蔬病害的研究进展	钟涛, 王智荣, 杜木英	微生物学报	61(07): 1771-1785.	CS CD	独立完成

173	荧光假单胞菌 ZX 对葡萄采后灰霉病的防治	魏雪, 江孟遥, 钟涛, 张曼, 王智荣, ZSOLT Zalan, FERENC Hegyi, KRISZTINA Takacs, 杜木英	食品工业科技	42(22): 125-132.	北大核心期刊	独立完成
174	超声-酶法提取豆腐柴低酯果胶的理化性质及结构表征	刘昕, 张驰, 薛艾莲, 赵吉春, 曾凯芳, 明建	食品与发酵工业	47(08): 108-115.	CS CD	独立完成
175	枣加工过程中特征香气物质形成机制研究进展	夏晓霞, 薛艾莲, 寇福兵, 冉欢, 雷小娟, 赵吉春, 曾凯芳, 明建	食品与发酵工业	47(23): 288-297.	CS CD	独立完成
176	NaCl 浓度对麦醇溶蛋白与槲皮素相互作用的影响	王启明, 唐瑜婉, 李春翼, 赵吉春, 张宇昊, 明建	食品科学	42(08): 29-39.	CS CD	独立完成
177	苹果多酚/果胶相互作用及其对果汁体系理化特性和稳定性的影响	任佳琦, 刘昕, 雷琳, 赵吉春, 曾凯芳, 明建	食品科学	42(10): 14-22.	CS CD	独立完成
178	蒸汽爆破预处理苦荞麸皮膳食纤维改性研究	何晓琴, 刘昕, 李苇舟, 赵吉春, 李富华, 明建	食品科学	42(09): 46-54.	CS CD	独立完成
179	青稞结构对淀粉体外消化的影响	张翼麟, 谢勇, 易川虎, 刘雄	食品与发酵工业	47(15): 98-103.	CS CD	独立完成
180	载原花青素的魔芋葡甘聚糖微粒的制备、表征及体外释放性能评价	王滕滕, 谢勇, 蔡梦思, 卫子颜, 刘雄	食品工业科技	43(05): 237-244.	北大核心期刊	独立完成
181	基于 ZnO 纳米刷的展青霉素电化学适配体传感器的构建与应用	李姝荟, 刘微, 郭婷, 周鸿媛, 张宇昊, 刘晓竹, 马良	食品与发酵工业	47(03): 157-163.	CS CD	独立完成
182	基于 ZnO 纳米刷的展青霉素电化学适配体传感器的构建与应用	李姝荟, 刘微, 郭婷, 周鸿媛, 张宇昊, 刘晓竹, 马良	食品与发酵工业	47(03): 157-163.	CS CD	独立完成
183	基于染料 Genefinder 的荧光传感体系检测玉米赤霉烯酮	郭婷, 陈金航, 周鸿媛, 张宇昊, 马良	食品与发酵工业	47(10): 203-206+213.	CS CD	独立完成
184	掺杂法制备溴氰菊酯 UCNP-Fe ₃ O ₄ -MIP 传感材料及其传感体系研究	李道亮, 王嫦嫦, 郭婷, 周鸿媛, 张宇昊, 马良	材料导报	35(12): 12169-12174.	CS CD	独立完成

185	荧光光谱法研究链格孢霉毒素 TeA 与血清白蛋白的交互机理	李佳欣, 李道亮, 周鸿媛, 郭婷, 张宇昊, 马良	食品工业科技	43(08): 288-295.	北大核心期刊	独立完成
186	基于染料 Genefinder 和适配体的荧光传感体系检测赭曲霉毒素 A	郭婷, 叶志杰, 周鸿媛, 张宇昊, 马良	食品科学	42(20): 305-309.	CS CD	独立完成
187	不同干燥方式对明胶特性的影响	朱俊成, 冯鑫, 李璐思, 马良, 戴宏杰, 付余, 黄少林, 张宇昊	食品与发酵工业	47(08): 34-39.	CS CD	独立完成
188	典型化学加工条件对不溶性蚕蛹蛋白凝胶特性影响	黎重阳, 谢盛莉, 马良, 侯勇, 付余, 张宇昊	食品与发酵工业	47(02): 121-129.	CS CD	独立完成
189	食品级 Pickering 乳液的稳定性及 β -胡萝卜素的装载研究	冯鑫, 马良, 戴宏杰, 付余, 余永, 朱瀚昆, 王红霞, 张宇昊	食品与发酵工业	47(06): 18-25.	CS CD	独立完成
190	水溶性蚕蛹蛋白功能特性探究	李丹丹, 谢盛莉, 马良, 侯勇, 付余, 张宇昊	食品与发酵工业	47(04): 7-14.	CS CD	独立完成
191	高内相 Pickering 乳液替代脂肪对肉糜制品特性的影响	蓝妙传, 李媛, 马良, 王洪霞, 戴宏杰, 余永, 朱瀚昆, 张宇昊	食品科学	42(18): 28-36.	CS CD	独立完成
192	微波-快速冻融耦合鱼皮明胶理化性质分析	杜杰, 刘廷薇, 马良, 王洪霞, 戴宏杰, 余永, 朱瀚昆, 张宇昊	食品科学	42(11): 108-115.	CS CD	独立完成
193	超微粉碎对方竹笋全粉理化特性及微观结构的影响	史早, 张甫生, 杨金来, 吴良如, 郑炯	食品工业科技	42(24): 40-47.	北大核心期刊	独立完成
194	动态高压微射流处理对方竹笋膳食纤维理化及结构特性的影响	汤彩碟, 张甫生, 杨金来, 吴良如, 郑炯	食品与机械	37(06): 24-29.	北大核心期刊	独立完成
195	柚子精油微胶囊的制备及其对鲜切苹果的保鲜效果研究	杜津, 何悦, 刘敏, 曹思源, 徐丹, 任丹	食品与发酵工业	47(14): 160-167+175.	CS CD	独立完成

196	壳聚糖-纳米纤维素复合涂膜对砂糖橘贮藏保鲜效果的影响	李保祥, 余易琳, 何悦, 郭丽榕, 任丹, 徐丹	食品科学	42(13): 185-192.	CS CD	独立完成
197	大豆分离蛋白/魔芋葡甘聚糖复合脂肪模拟物的制备及结构分析	雷爱玲, 范盛玉, 王亚楠, 陈厚荣, 张甫生	食品与发酵工业	47(15): 111-119.	CS CD	独立完成
198	高压均质处理对橙汁流变特性的影响	王子宇, 王智颖, 罗港, 雷爱玲, 陈厚荣, 张甫生	食品与发酵工业	47(10): 22-29.	CS CD	独立完成
199	魔芋葡甘聚糖-大豆分离蛋白-辣椒红色素复合有色凝胶的制备及其性能研究	朱坤, 刘缘勤, 范盛玉, 段雅洁, 陈厚荣, 张甫生	食品与发酵工业	47(15): 213-219.	CS CD	独立完成
200	环木菠萝烯醇阿魏酸酯分子结构性质的密度泛函理论研究	李怡菲, 覃小丽, 阚建全, 刘雄, 钟金锋	食品与发酵工业	47(02): 51-56.	CS CD	独立完成
201	量子化学计算法比较不同脂肪酸分子的反应活性位点	王淳纯, 覃小丽, 阚建全, 刘雄, 索化夷, 钟金锋	食品科学	42(08): 74-80.	CS CD	独立完成
202	发酵剂对泡萝卜品质的影响	经骐源, 李婷, 曾凡坤, 索化夷, 王洪伟, 宋佳佳, 张玉	食品科学	42(22): 171-177.	CS CD	独立完成
203	高氧处理对蜜橘果实采后贮藏特性的影响	汤慧, 陈可馨, 周婷, 曾凯芳, 邓丽莉	保鲜与加工	21(03): 48-55.	北大核心期刊	独立完成
204	1-MCP 结合 PVC 处理对茎瘤芥贮藏品质的影响	陈可馨, 周婷, 汤慧, 曾凯芳, 邓丽莉	食品工业科技	42(21): 325-333.	北大核心期刊	独立完成
205	1-MCP 结合 PVC 对小包装青脆李果实常温贮藏品质的影响	周婷, 汤慧, 陈可馨, 曾凯芳, 邓丽莉	食品工业科技	42(05): 275-281.	北大核心期刊	独立完成
206	采前套袋结合低浓度乙烯利替代蜜橘果实乙烯褪绿处理的可行性研究	汤慧, 周婷, 陈可馨, 曾凯芳, 邓丽莉	食品工业科技	42(03): 265-271.	北大核心期刊	独立完成

207	大肠杆菌 O157: H7 噬菌体 EC-p9 的内溶酶和穿孔素的特性预测及克隆表达	解天慧, 石慧	食品与发酵工业	47(09): 107-113.	CS CD	独立完成
208	噬菌体 EC-p9 和 SM-p2 内溶酶及穿孔素的特性及联合抑菌作用	史东灵, 解天慧, 石慧	食品与发酵工业	47(24): 7-12.	CS CD	独立完成
209	一种荧光 DNA 生物传感器用于食品中非洲猪瘟病毒的检测	乐莉, 张亚青, 宋尔群, 陶晓奇	食品与发酵工业	47(09): 268-274.	CS CD	独立完成
210	基于核酸适配体检测动物性食品中卡那霉素残留研究进展	马婧怡, 田冰, 王鑫, 陶晓奇	食品与机械	37(12): 188-196.	北大核心期刊	独立完成
211	横晶层对天然纤维增强聚合物复合材料力学性能影响的研究进展	栾玉, 任丹, 徐丹	材料导报	35(05): 5195-5198.	CS CD	独立完成
212	茶黄素-3,3'-O-双没食子酸酯对糖尿病大鼠血管内皮损伤及炎症反应的保护作用	邓志慧, 曾洁, 付红娟, 常徽	茶叶科学	41(06): 823-830.	CS CD	独立完成
213	离子液体-球磨法制备柠檬籽纤维素纳米纤维及其结构表征	张欢, 戴宏杰, 陈媛, 高焕秋, 刘姣, 马良, 余永, 张宇昊	食品科学	42(07): 120-127.	CS CD	独立完成
214	发酵十字花科蔬菜中硫代葡萄糖苷代谢研究进展	赵吉春, 余洁, 谭正卫, 颜鑫艺, 周海燕, 雷小娟, 明建	食品科学	42(23): 381-389.	CS CD	独立完成
215	核糖糖基化修饰对猪肉肌原纤维蛋白功能特性和抗氧化活性的影响	谢思怡, 付余, 邬威	食品与发酵工业	47(20): 90-96.	CS CD	独立完成
216	四种还原糖对鱼皮胶原肽美拉德反应产物的理化性质及增咸作用影响	张廷奕, 王灿, 李治衡, 汪蓓, 付余, 邬威	食品与发酵工业	47(13): 161-166.	CS CD	独立完成
217	明胶基环保油墨的制备和食品应用研究进展	刘维维, 王洪霞, 张宇昊, 马良, 杜杰, 彭林	食品与发酵工业	47(10): 265-270.	CS CD	独立完成
218	壳聚糖基油墨在食品领域应用的研究进展	胡露丹, 王洪霞, 张宇昊, 马良, 彭林, 杜杰	包装工程	42(15): 103-111.	北大核心期刊	独立完成

219	氧化胁迫对猪肉内源酶及保水性的影响	王梦琦, 李洪军, 张东, 贺稚非	食品科学	42(19): 57-64.	CS CD	独立完成
220	抗冻保护剂在肉品及水产品贮藏保鲜中的应用研究进展	李敏涵, 李洪军, 李少博, 余思洁, 贺稚非	食品科学	42(01): 294-301.	CS CD	独立完成
221	抗氧化活性包装膜的制备及其在肉类食品中的应用研究进展	陈茹, 李洪军, 王俊鹏, 贺稚非	食品与发酵工业	47(11): 287-294.	CS CD	独立完成
222	复合黏合剂对兔肉排重组过程中理化特性的影响	陈茹, 曾令英, 李洪军, 王春幸, 贺稚非	食品与发酵工业	2021, 47(02): 130-136	CS CD	独立完成
223	氯化钙-无花果蛋白酶-猕猴桃蛋白酶体系对兔肉肌原纤维蛋白结构的协同作用	李明奇, 贺稚非, 李少博, 李冉冉, 瞿丞, 李洪军	食品科学	42(04): 8-14.	CS CD	独立完成
224	天然保鲜剂的作用机理及其在调理肉制品中的应用研究进展	王春幸, 张东, 贺稚非, 李芳, 陈茹, 李洪军	食品与发酵工业	47(09): 328-334.	CS CD	独立完成
225	蒸汽爆破技术的应用现状与发展前景	陈晓思, 贺稚非, 王泽富, 许雄, 李洪军	食品与发酵工业	47(07): 322-328.	CS CD	独立完成

3. 仪器设备的研制和改装情况

序号	仪器设备名称	自制或改装	开发的功能和用途 (限 100 字以内)	研究成果 (限 100 字以内)	推广和应用的高校
1	一种多汁水果检测用质构仪	改装	该设备解决现有质构仪糖分检测时, 无法对不同大小的水果进行固定, 容易对水果夹持过度 and 无法对收集盆内部的果汁进行清理的问题。	发表专利 ZL202121659440.X	西南大学、已转让企业
2	一种畜产品骨头检测用质构仪	改装	该设备解决待检测的肉类检测过程中产生位移导致其无法一直处于质构仪正下方, 影响检测结果的问题。	发表专利 ZL202121659442.9	西南大学、已转让企业
3	一种真空冷冻干燥机	改装	该设备解决现有冷冻干燥机不能分层冷冻分层取样, 导致较薄的样品要等较厚的样品一起抽干后取出, 影响实验进程的问题。	发表专利 ZL202121758022.6	西南大学、已转让企业
4	一种旋转蒸发器	改装	该设备解决现有水浴锅加热时热量容易浪费以及旋转刮板蒸发器只能固定一组旋转瓶的问题。	发表专利 ZL202121710416.4	西南大学、已转让企业

4. 其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	21 篇
国际会议论文数	0 篇
国内一般刊物发表论文数	3 篇
省部委奖数	3 项
其它奖数	5 项

五、信息化建设、开放运行和示范辐射情况

(一) 信息化建设情况

中心网址	http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php
中心网址年度访问总量	19153 人次
虚拟仿真实验教学项目	32 项

(二) 开放运行和示范辐射情况

1. 参加示范中心联席会活动情况

所在示范中心联席会学科组名称	生物/食品学科组
参加活动的人次数	4 人次

2. 承办大型会议情况

序号	会议名称	主办单位名称	会议主席	参加人数	时间	类型
1	食品科学与工程重庆市十三五重点学科建设终期总结会	西南大学食品科学学院	王硕	50	2021年1月	全国性
2	第五届中国食品科学青年论坛	西南大学食品科学学院	艾连中	500	2021年9月	全国性
3	第十届茶学青年科学家论坛	西南大学食品科学学院	刘仲华	200	2021年6月	全国性
4	茶学学科发展研讨会会议议程	西南大学食品科学学院	许洪斌	100	2021年6月	全国性
5	科技部农村中心调研食品领域农业科技创新发展趋势会议	西南大学食品科学学院	赵国华	100	2021年3月	全国性
6	川渝共建特色食品重庆市重点实验室启动会会议	西南大学食品科学学院	朱蓓薇	100	2021年7月	全国性

3. 参加大型会议情况

序号	大会报告名称	报告人	会议名称	时间	地点
1	黑脉羊肚菌多酚化合物鉴定与抗氧化活性研究	明建	农产品精深加工与功能食品资源开发国际论坛	2021.5.8-9	宁夏银川
2	合生元对肠道健康的促进作用	宋佳佳	2021 中国肠道大会	2021.5.27-30	南京
3	鲈辣椒发酵中微生物群落结构及其对风味物质的影响	杜木英	第二届传统发酵食品产业国际高峰论坛	2021.6.16-17	成都
4	菠萝皮渣纤维素基水凝胶的构建及应用	戴宏杰	2021 农产品加工技术及产业发展大会	2021.3.26-28	广州
5	Comparison a panel performance in different training degree using different descriptive analysis methods	王洪伟	第五届食品感官科学国际学术研讨会	2021.4.22-23	杭州
6	桑葚酚类化合物及其对糖尿病小鼠肠道菌群的调控作用	李富华	2021 农产品加工技术及产业发展大会	2021.3.26-28	广州
7	Effect of defatted peanut and soy flour obtained by new aqueous method on quality of gluten-free cookies (新型水剂法所得脱脂花生和大豆粉对无面筋甜饼质量的影响)	吴文标	第16届ICC谷物与面包大会-线上会议(Online ICBC2021)	2021.3.29-31	新西兰林肯大学(线上)
8	基质结合态隐蔽型玉米赤霉烯酮的发现及加工条件下的转化规律	马良	“生物毒素研究”青年论坛	2021.6.9-6.11	北京
9	玉米醇溶蛋白提取方法对玉米赤霉烯酮及其隐蔽型的影响	谭红霞	“生物毒素研究”青年论坛	2021.6.9-6.11	厦门
10	基于核酸适配体和 AuNPs 的比色传感器检测氯霉素的机制研究	陶晓奇	中国畜牧兽医学会兽医药理毒理学会第十六次学术讨论会	2021.08	辽宁省沈阳市
11	动物性食品中 24 种残留兽药同时测定的方法及基质效应	丁晓雯	第十届中国食品与农产品安全检测技术与质量控制国际论坛	2021.7.5-7.7	南京
12	基于 pH/氯化钠调控的麦醇溶蛋白与槲皮素相互作用及乳液特性研究	王启明	2021 年中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会学术年会	2021.8.6-8.8	黑龙江大庆

13	WRKY 转录因子对采后柑橘果实抗病性的调控机制	王文军	中国植物病理学会	2021.8.17-8.20	中国贵阳
14	水产蛋白乳化性调控与高稳定乳液制备策略	张宇昊	中国水产学会水产品加工和综合利用分会学术年会	2021.10.16-17	锦州
15	鱼骨胶原肽的磷酸化修饰及其钙螯合物的生物活性及生物利用度研究	付余	中国水产学会水产品加工和综合利用分会学术年会	2021.10.16-17	锦州
16	茶黄素对血管损伤的保护效应及机制研究	常徽	2021 全国生物活性成分与健康研究新进展学术研讨会	2021.10.29-31	广西省桂林市
17	多糖单加氧酶-生物物质转化和大分子修饰的新工具	王大毛	2021 全国生物活性成分与人类健康研究新进展学术研讨会	2021.10.29	广西桂林
18	母乳中极性脂肪和脂溶性植物化学物质结构解析	陈科伟	中国食品科学技术学会会议（会议名称还未完全确定）	2021.10.27-28	天津
19	如何选择不同类型的感官评价员进行感官分析	王洪伟	2021 感官评价实践应用研讨会	2021.10.27-28	上海
20	基于天然色素的可食性油墨的 2D/3D 印刷	王洪霞	2021 第 12 届中国印刷与包装学术年会	2021.11.11-14	北京
21	母乳磷脂种类和分布解析	丁德胜	中国食品科学技术学会会议	2021.10.27-28	天津

4. 承办竞赛情况

序号	竞赛名称	竞赛级别	参赛人数	负责人	职称	起止时间	总经费(万元)
1	美食工业研讨会	国家级	200	张宇昊	教授	2021.6.1-2021.6.19	4
2	天博食品创意大赛	省级	180	黄晔	讲师	2021	8
3	第三届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛西部赛区决赛	国家级	100	张宇昊	教授	2021.7.22-2022.7.24	6

5. 开展科普活动情况

序号	活动开展时间	参加人数	活动报道网址
1	2021.03	200	精挑细选饮食百味——索化夷教授做客《科普大讲堂》 https://mp.weixin.qq.com/s/3aDgkJ2z01gOJF10KcY2Og
2	2021.05	200	果蔬保鲜“大作战”——邓丽莉老师做客《科普大讲堂》 http://spxy.swu.edu.cn/s/spxy/shfw/20210527/4465485.html
3	2021.06	100	豆制品吃出健康 http://spxy.swu.edu.cn/s/spxy/kpxc/20210602/4470293.html
4	2021.08	200	蔬果保鲜要科学——食品科学学院曾凯芳教授做客《回家吃饭》 https://tv.cctv.com/v/v1/VIDExRUw19BBMuz4HCmlMOLF210702.html?spm=C22284.P88430000411.0.0
5	2021.04	150	索化夷教授为重庆市加工农产品品牌培训会做主题报告 https://wap.cqrb.cn/detail?classId=487&id=623859
6	2021.03	100	匠心“酿”造，“微”而不微——索化夷教授参加《重庆科技报》专访 https://epaper.cqrb.cn/html/kjb/2021-03/23/06/content_kj_273757.htm
7	2021.07	200	火锅配菜良心做——重庆卫视等媒体报道李洪军教授团队科研成果 https://cqxyh5.cbglcloud.com
8	2021.10	200	上亿产业背后的科技助力者——夏杨毅副院长与“张鸭子”的故事 https://h5.cqliving.com/info/detail/52579554.html?cid=52579554&cqxhlwdc=3f
9	2021.12	200	索化夷教授做客央视《回家吃饭》栏目 https://mp.weixin.qq.com/s/mMG1YfU5yxvNC8TWFJk9Rg

6. 承办培训情况

序号	培训项目名称	培训人数	负责人	职称	起止时间	总经费(万元)
1	国家公共营养师培训	200	常徽	教授	4月12日-7月15日	2

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		363 人次	
是否发生安全责任事故			
伤亡人数(人)		未发生	
伤	亡		
		√	

注：安全责任事故以所在高校发布的安全责任事故通报文件为准。如未发生安全责任事故，请在其下方表格打钩。如发生安全责任事故，请说明伤亡人数。