

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

(2019年1月1日——2019年12月31日)

实验教学中心名称：食品科学与工程国家级实验教学示范中心(西南大学)

实验教学中心主任：张宇昊

实验教学中心联系人/联系电话：张甫生/13637906684

实验教学中心联系人电子邮箱：zfsswu@163.com

所在学校名称：西南大学

所在学校联系人/联系电话：张国娜/023-68250553

2019年12月31日填报

第一部分 年度报告编写提纲（限 5000 字以内）

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 945 人，硕士、博士生 324 人。2019 年共招收本科生 249 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 37 人；招收硕博研究生 111 人。2019 年共培养毕业生 334 人，其中本科毕业生 247 人、硕博研究生 87 人。自 1983 年以来，已培养博、硕士研究生 1200 余人，本专科学生 4800 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 2019 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 69%，较 2012 年提高了 29 个百分点。2012 年至今学院为加强师资力量，先后从美国罗格斯大学、丹麦哥本哈根大学、香港中文大学、清华大学、中国科学院大学、浙江大学、中国农业大学等国内外知名高校引进年轻教师 30 人，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，截止 2019 年底，学院 35 岁以下教师中获得过国家自然科学基金的教师比例高达 60%。

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。学院积极发展校外实习基地，从 2012 年 10 余家增加至 2019 年的 50 余家校外实践基地，为学生深入企业车间，全面提升实践创新能力，提供了优越的平台基地。

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。食品学院通过学生学业导师对学生创新意识进行启蒙，并设立院级创新项目，

鼓励学生进行创新项目体验，并作为更高级项目的培育。在此基础上鼓励学生申报校创，国创，作为进一步提升学生创新意识的训练。2012年以来，参与校级“含弘杯”创新项目、“挑战杯”等计划项目以及行业协会或企业举办的各类科技竞赛人数逐年增长。2019年超过65%的2-3年级在校学生参加了各类科技项目或竞赛，学生主动实践意识显著增强。

4. 打造“企业-行业-政府”三级竞赛培养创新能力模式

为了强化学生创新能力的培养，从2012年起，食品学院先后与山东耐特公司、北京医食同源公司联合举办了“天博食品创意大赛”和“萌番姬食品创意大赛”；鼓励学生参加全国“挑战杯”、学校“含弘杯”等大学生课外科技作品大赛等活动。2019年本科生第一作者发表论文36篇，论文质量特别是A类文章逐年提升。并在全国食品虚拟仿真比赛获得决赛一等奖1项、西部赛区特等奖1项一等奖2项及全国性行业、企业竞赛奖多项。



5. 构建“参观+驻厂”的实践培养模式

食品专业具有很强的应用性，与实际结合颇为紧密。从两方面入手，一方面将集中参观实习改为课程参观实习，对于食品工艺学导论、食品原料学、食品工厂设计等于实际结合紧密的课程安排参观实践学时，参观实践内容与课堂讲授内容结合，使教学过程切实做到理论联系实际；另一方面切实落实学生驻厂实习，学院联系单位，安排学生完成驻厂实习，目前2019年保证60%以上的学生完成不低于40天的驻厂实习，大大提高了学生的实践能力。

二、教学改革与科学研究

(一) 教学改革立项、进展、完成等情况。

“中心”全面重视实验教学研究教学改革，实验教师和实验技术人员在完

成教学工作前提下，积极参与各项教改与创新工作，并取得了较好的成绩。2019年承担重庆市级教改项目1项，西南大学教改项目3项，国家大学生创新项目4项，重庆市级创新项目8项，西南大学校组创新项目7项等；“中心”教师主编教材5本，本科生发表论文36篇；同时“中心”教师指导本科毕业论文获校级优秀论文6篇等。

（二）科学研究等情况。

在科学研究方面，2019先后承担国家和部、省、市级等科研项目63项，总经费1290.1万；其中纵向项目25项，总经费419.8万；校内项目22项，总经费256万；横向项目16项，总经费共614.3万；发表重要学术论文61篇，其中30篇被SCI/EI收录。获国家、部省级成果奖1项，专利11项，转让技术成果10多项，开发新产品20多个，推广应用项目20余项；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。

实验队伍建设制度、培训制度完善。教学实验室有专职人员和兼职实验教师83名，包括实验管理人员、实验教师和实验技术人员，人员配置和学历结构日趋合理。其中，张宇昊教授是实验室主任，专职人员8人，高级实验师4人，实验师2人，助理实验师1人，实验技师1人。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

在实验教师队伍建设中，采用专职与兼职相结合的办法，将一批优秀的、年富力强的教授、学者吸引到实验教学第一线。同时，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、学术水平有了较大提高。同时也积极组织相关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。

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。为了实现中心的现代化教学和信息化管

理，建设了相应的实验教学网站，将各种网络实验教学资源、实验室信息、仪器设备信息和仪器设备预约系统等全部上网，实现了实验教学和管理的现代化和信息化。中心网站网址为：<http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php>。

同时，各实验课程教学的相关内容和资料全部上网，包括实验教学计划、实验教学大纲、实验教学课件、实验录像及相关的教学辅助资料等，实验教学课件及模拟实验内容丰富，方便学生对实验课程和内容进行预习、学习和复习。学生通过观看相关视频，拓展视野，进行自主学习。“中心”网站功能齐全，网站设有专人负责，运行正常。“中心”网站校外均能正常访问和利用。为更好地体现食品科学与工程专业的实践教学体系，中心着力建设虚拟仿真实验项目“榨菜加工工艺与设备虚拟仿真实验”，投入建设经费 38 万元，2019 年成功获批重庆市级虚拟仿真项目，正在申报国家级虚拟仿真项目。

（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，对实验室开放进行了大量的教学改革研究与实践，建立了先进而灵活的运行机制。建有实验室的开放运行、管理制度、质量考评办法、质量保证体系等方面制度和相应的开放管理实施细则。这些制度和细则有利于学生形成自主式、合作式、研究式为主的学习方式。“中心”所有教学实验室实行全开放式的管理，除正常上班时间以外，周一至周五晚上 6:00-10:00 及周六日安排人员值班，教师/学生可预约进入任何一间实验室开展实验研究。

在实验教学开放方面：2019 年度面向全校 5 个本科专业学生开设实验教学课 58 门，实验学时 2772 学时，实验人数 3630 人次，实验人时总数 70243。在学生创新实验开放方面：支撑了学院学生参与“国家大学生创新项目”、“全国食品工程虚拟仿真比索”、“西南大学含弘杯学生创新项目”、“百超杯学院创新项目”以及与北京医食同源有限公司等企业联合设立的学生创新等竞赛活动 20 多项，年均学生 1600 多人次参与创新实验。同时“中心”面向学生课外开放，学生可以课外在实验室进行创新实验。还建立了学生自主管理的“创新工坊”，为学生创造了较好的自主实验、个性化学习的实验环境。

“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。2019 年度开展新生安全培训讲座及日常安全讲座 3 次，共计 480 人次参与；开展

本科生与研究生新生实验室安全教育，通过实验室安全考试合格率达 95% 以上；组织完成了新签署学院实验室安全责任书 69 份，申请领取灭火器 80 个，实验室安全信息栏 10 张、气体安全信息标识牌和使用状态标签 70 张，废固、液回收处理 2403.5kg 等。



学院也成立实验室安全领导工作检查小组与学院研究生实验室安全小组，2019 年度，学院实验室安全检查小组共进行例行检查 4 次，研究生安全小组实验室安全巡查 8 次；同时继续对照教育部 251 条安全检查项目，积极落实教育部及学校实验室安全检查整改要求，逐步启动 2020 年实验室安全整改工作。从而使实验室装配有标准的实验台、窗、门；实验室内通风管道，水电管道和网络线路布局符合国家规范，实验室具有防火、防盗、防破坏等基本设施，保证了实验室运行的安全与整洁环境，杜绝实验室安全事故的发生。此外，实验教学中心安全全员宇嘉代表自然科学类二级单位实验室安全管理骨干，参加“2019 年全国高校实验室安全管理第二期研修班（贵阳）”、“2019 年高校教学实验室安全管理暨应急能力建设研修班（厦门）”，进一步提长学院实验室安全管理与规范能力。



（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。

“中心”主办学术会议 2 次。如举办 2019 年“教育部食品科学与工程类专业教学指导委员会研讨会，2019 年教育部茶学专业教学指导委员会研讨会等，以及成功申办“全国食品工程虚拟仿真西部赛区比赛”；提高了“中心”在同行的知名度，同时也将“中心”的成果向同行推广，起到了良好的辐射作用。

“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”接待中国农业大学、江苏大学、江南大学、浙江工商大学、福州大学、台湾静宜大学等国内外兄弟院所参观 10 余次；并且接待泰国孔敬大学、民进中央/重庆市组委对我院实验室建设和仪器设备管理的调研过程中，受到对方高度肯定。同时与市内兄弟院校及相关企事业单位(如重庆金啤餐饮管理有限公司、重庆市食品药品监督管理局北碚分局等)达成进一步合作意向，共同进行实验教学研究与实践研究。同时，“中心”网站对全社会开放，实现中心优质资源的共享。

“中心”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，也起到了良好的辐射示范作用。“中心”构建的“一个目标（创新创业人才培养）、两条主线（品质保证与安全控制）、三个模块（食品加工与储运、食品品质评定与质量安全控制、食品包装与设计）、三个层次（基础验证型实验、综合设计型实验、研究创新型实验）”“1233”的实验教学体系被众多兄弟院校采用。“中心”网站资源的浏览率已超过 10 万。实验中心人员主编《食品化学实验》、《食品生物化学》、《食品保藏学》、《食品微生物学》等书被四川农业大学、云南农业大学、昆明理工大学、贵州大学、西华大学、重庆工商大学等校选用。实验教学成果得到推广取得良好的效果。

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。

中国高校之窗报道了由教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会（以下简称食品专业教指委）主办，西南大学食品科学学院承办“教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会 2019 年第一次会议暨教学研讨

会”在重庆海宇酒店召开(会议图片见下图，会议的新闻报道网址如下：<http://www.gx211.com/news/20190514/n15578206496813.html>)。食品专业教指委委员及来自全国 165 个单位的 500 多名领导及老师参加了会议。西南大学靳玉乐副校长介绍了西南大学概况及食品科学学院基本情况，他指出，食品专业教指委会议的召开是为落实“以本为本”、探索“四个回归”，共谋食品类一流人才培养大计，为食品本科教育增添助力。



(二) 省部级以上领导同志视察示范中心的图片及说明等。

暂无。

(三) 其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

教育部公布的 2019 年度国家级和省级一流本科专业建设点名单，其中以中心为依托建设的“食品科学与工程”专业入选为国家级一流本科专业建设点，“食品质量与安全”专业入选为省级一流本科专业建设点。

六、示范中心存在的主要问题

首先，实验教学中试车间场地的的问题，依旧严重不足，食品学院教学科学用地差近 1/3。随着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，一些课程直至期末才能完成教学任务；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。

第二，维修人员紧缺，维修经费的不足。本中心投入建设已有 10 年，大量仪器设备已过质保期，进入维修期，本地缺少相关专业维修人员，仪器损坏后需从原厂家聘请专业人员维修，价格昂贵，学校给予的经费严重不足，致使一些仪器损坏后不能及时得到维修，建议教学仪器全由学校统筹安排维修。

第三，随着实验室建设及学科的发展，新的仪器设备进入实验室，新的科技产品逐渐应用到原有及新增实验项目中；实验技术人员对新仪器设备的使用和常规保养维护技术不够，不利于实践教学开展；但学院的经费及渠道有限，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，以及到相关农林兄弟院校参观学习等，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。

第四，食品科学学院实验教学中心，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。

希望各级领导积极支持食品科学学院实验教学示范中心的工作，加大投入力度，保证实验教学的正常运转，实验教学中心也将为西南大学与重庆市“双一流”建设贡献应有的力量。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

本年度学校以教育部《国家级实验教学示范中心管理办法》和教育部实验室安全大检查要求为指导，按照西南大学“综合性、研究型、国际化”创建世界一流大学的目标，深化实验教学改革，坚持以人才培养为中心，遵循“融业务培养与素质教育为一体，融知识传授和能力培养为一体，融教学与科研为一体”的人才培养工作和教学改革思路，将“知识、能力和素质”三要素有机结合起来，形成富有西南大学特色的一流本科教学。进一步落实学校“关于进一步加强本科教学工作的实施意见”等一系列政策和措施，进一步推动了学院的食物科学与工程国家级特色专业学科优势资源转化为中心的教学优质资源。

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。2019年度中心共计完成建设资金 88 万元。

八、下一年发展思路

1. 新形势下，进一步完善实验中心制度建设和实施；
2. 加强专职人员与临聘人员管理和工作职责规范，做到有奖有惩；
3. 进一步规划建设好 39 教一楼与 40 教一楼的实验中心生产单元实验室，其中落实酸奶生产单元及肉制品生产单元实验室，增加食品仿真虚拟实验室、中小型单机（套）设备的采购和使用管理；
4. 出版实验指导教材 1-2 本，修订自编实验指导教材 1-2 本；
5. 试点修订综合/设计、创新实验 4-6 门。

第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 2019 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	西南大学食品科学与工程实验教学中心				
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				
示范中心门户网站	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	4600 m ²	设备总值	4400 万元	设备台数	3900 台
经费投入情况	88 万元				
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)	万元	所在学校年度经费投入	88 万元		

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	教学管理	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	教学	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	教学管理	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	教学管理	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	博导
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	
20	李代明	男	1957	副教授	教师	教学	学士	
21	张敏	男	1975	副教授	教师	教学	硕士	
22	徐丹	女	1983	副教授	教师	教学	博士	
23	司辉清	男	1958	副教授	教师	教学	硕士	
24	陈柄灿	男	1978	教授	教师	教学	博士	
25	庞晓莉	女	1962	副教授	教师	教学	学士	
26	张惟广	男	1963	副教授	教师	教学	硕士	
27	杜小兵	女	1972	副教授	教师	教学	硕士	
28	杜木英	女	1972	副教授	教师	教学	博士	
29	陈厚荣	男	1968	副教授	教师	教学	硕士	
30	闵燕萍	女	1964	副教授	教师	教学	硕士	
31	赵国华	男	1971	教授	教师	教学管理	博士	博导
32	马良	女	1979	副教授	教师	教学	博士	
33	曾亮	女	1981	教授	教师	教学	博士	博导
34	侯大军	男	1964	高级实验师	教师	教学	硕士	
35	徐毅	男	1974	讲师	教师	教学	硕士	
36	吴习宇	女	1976	讲师	教师	教学	硕士	

37	索化夷	男	1978	副教授	教师	教学	硕士	
38	丁阳平	男	1978	副教授	教师	教学	硕士	
39	杨吉霞	女	1978	讲师	教师	教学	硕士	
40	章道明	男	1966	实验师	教师	教学管理	学士	
41	谢宗菊	女	1964	实验师	教师	教学	学士	
42	侯宏晓	男	1972	实验师	教师	教学	硕士	
43	罗理勇	男	1979	高级实验师	教师	教学	博士	
44	钟金锋	男	1984	副教授	教师	教学	博士	
45	刘星	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
46	雍小菊	女	1986	助教	教师	教学	硕士	
47	黎盛	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
48	王洪伟	男	1978	讲师	教师	教学	硕士	
49	叶发银	男	1983	副教授	教师	教学	博士	
50	张玉	女	1984	副教授	教师	教学	博士	
51	邓丽莉	女	1983	副教授	教师	教学	博士	
52	覃小丽	女	1984	副教授	教师	教学	博士	
53	袁连玉	女	1984	讲师	教师	教学	博士	
54	石慧	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
55	陈应娟	女	1986	讲师	教师	教学	博士	
56	陶晓奇	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
57	周思远	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
58	孟庆	男	1982	讲师	教师	教学	博士	
59	姚世响	男	1984	讲师	教师	教学	博士	
60	雷琳	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
61	郭婷	女	1986	讲师	教师	教学	博士	
62	陈栋	男	1987	副教授	教师	教学	博士	
63	任丹	女	1987	讲师	教师	教学	博士	
64	余永	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
65	周思远	男	1988	讲师	教师	教学	博士	
66	陈科伟	男	1988	副教授	教师	教学	博士	

67	吴致君	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
68	李富华	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
69	周韵	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
70	孙康	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
71	付余	男	1986	教授	教师	教学	博士	
72	罗惟	男	1989	副教授	教师	教学	博士	
73	宋佳佳	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
74	王洪霞	女	1991	讲师	教师	教学	博士	
75	朱瀚昆	男	1990	讲师	教师	教学	博士	
76	王大毛	男	1984	教授	教师	教学	博士	
77	周鸿媛	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
78	易兰花	女	1989	讲师	教师	教学	博士	

(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
4	赵勇	男	1982	讲师	中国	海南职业技术学院	访学	2018.11-2019.11

(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	中国农业大学	主任	1
2	潘思轶	男	1961	教授	无	中国	华中农业大学	委员	1
3	岳田利	男	1963	教授	无	中国	西北农林科技大学	委员	1
4	孙远明	男	1957	教授	无	中国	华南农业大学	委员	1
5	李洪军	男	1961	教授	院长	中国	西南大学	委员	1
6	赵国华	男	1971	教授	院长	中国	西南大学	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	2016、2017、2018	262	20584
2	食品质量与安全	2016、2017、2018	240	21345
3	茶学	2016、2017、2018	77	7781
4	包装工程	2016、2017、2018	124	18853
5	园艺	2016	105	1680

(二) 实验教学资源情况

实验项目资源总数	326 个
年度开设实验项目数	230 个
年度独立设课的实验课程	23 门
实验教材总数	58 种
年度新增实验教材	0 种

(三) 学生获奖情况

学生获奖人数	17人
学生发表论文数	36篇
学生获得专利数	3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	参加人员	起止时间	经费 (万元)	类别
1	新工科背景下工科专业核心课程的研究型双语教学模式探讨与实践	193038	徐丹	任丹、吴习宇	2019.7-2021.6	1	a

(二) 承担科研任务及经费

序号	项目/ 课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费 (万元)	类别
1	农产品质量安全风险评估(食药同源农产品吡咯里西啶生物碱毒素风险评估)	20191164	石慧	石慧、阚建全、陈科伟、张甫生	2019-05-24 2020-12-30	15	B
2	金银花、陈皮非饮用植物中农药残留风险评估	20191101	曾亮	曾亮、罗理勇、柳岩	2019-01-01 2019-12-31	15	B
3	介质湿度对热风干燥粉丝品质形成的调控机制研究	20181457	叶发银	叶发银	2019-09-01 2022-12-31	59	A
4	榨菜腌制过程中微生物群落结构演变与风味物质组成之间的相关性研究	20181414	杨吉霞	杨吉霞	2019-01-01 2021-12-31	20	A
5	向光素介导茶树叶片棒状栅栏细胞光形态建成的研究	20181405	吴致君	吴致君	2019-09-01 2021-12-31	26	A
6	乙酰丙酸与十二烷基硫酸钠协同抑制金黄色葡萄球菌生物膜机理研究	20181415	陈栋	陈栋,周曼丽(学),胡琳燕(学)	2019-09-01 2021-12-31	25	A
7	富硒方便米粉生产关键技术及应用	20191070	钟耕	钟耕	2019-07-01 2021-12-30	10	C
8	特色鱼肉面条的复杂物理加工工艺优化及控制研究	20192203	余永	余永,张宇昊,马良,郭婷,胡维杰(学)	2019-11-15 2020-12-30	1	C
9	重庆市富锌富硒茶资源的筛选鉴定及其分子生物学机理研究	20191008	袁连玉	袁连玉,孟庆,坤吉瑞(学),舒娜(学),代洪苇(学)	2019-07-01 2022-12-30	10	C

10	即食性生鲜食品中食源性致病菌活菌检测新技术的研究	20191127	石慧	石慧,蓝琳舒(学),张茹(学),余琳(学)	2019-06-01 2021-12-01	20	C
11	豆腐柴加工产品品质提升关键技术开发与应用	20191129	明建	明建,章道明,赵吉春,刘昕(学),李春翼(学)	2019-09-01 2021-12-31	20	C
12	云阳奶牛特色产业——奶制品生产配送销售体系构建	20191392	张宇昊	张宇昊、余永、戴宏杰	2019-08-01 2021-12-31	15	C
13	重庆高山蔬菜冷链物流与保鲜关键技术研发及应用	20191148	姚世响	姚世响,王淑培(学),李秋雨(学),冯桂蓉(学),陈力维(学)	2019-09-01 2021-12-31	20	C
14	乙酰丙酸与十二烷基硫酸钠诱导金黄色葡萄球菌活的非可培养状态的机制研究	20191020	陈栋	陈栋,周曼丽(学),胡琳燕(学)	2019-07-01 2022-12-30	10	C
15	基于经口暴露的黄曲霉毒素 B1 的代际效应研究	20191021	周鸿媛	周鸿媛,刘微(学),李道亮(学),周扬(学)	2019-07-01 2022-12-30	10	C
16	蛋白-淀粉酯协同调控乳液凝胶功能特性的机制研究	20191013	覃小丽	覃小丽,钟金锋,李怡菲(学),刘郁琪(学),张月(学)	2019-07-01 2022-12-30	10	C
17	低盐速成永川豆豉“豉香”风味增香调控技术研发	20191378	索化夷	索化夷,王洪伟,曾涛(学),任璐(学),刘天文(学)	2019-10-01 2022-12-31	50	B
18	特色作物(茎瘤芥)种收机械装备研制与应用	20191384	余永	余永,胡维杰(学),姚雄(学),付豪(学)	2019-09-01 2021-12-31	50	B
19	虎纹蛙肉冰藏保鲜关键技术研发与应用	20191708	陈栋	陈栋	2019-07-01 2021-12-30	10	C
20	新型细菌素对辣椒炭腐病菌果胶杆菌的抑菌机制	20191011	易兰花	易兰花,祁腾(学),洪阳(学),廖开吉(学),荆佳伊(学)	2019-07-01 2022-12-30	10	C
21	茶多酚氧化变化与其抗肿瘤作用机制关联性研究	20190982	丁阳平	丁阳平,童华荣	2019-07-01 2022-12-30	10	C
22	辣椒干制及贮运技术规范	20191110	陈厚荣	陈厚荣,王建胜(学)	2019-01-01 2021-12-31	2	C

(三) 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	一种可预防胃溃疡的发酵乳杆菌 <i>Lactobacillus fermentum suo</i> 及其用途	201510582350.8	中国	索化夷,李键(外),蹇宇(学),赵欣(外),刘珊珊(学)	国家发明专利	合作完成第一人
2	圆环型高效风力筛分机	2016108425244	中国	吴文标,李镜月(学),杨俊菲(外)	国家发明专利	合作完成第一人
3	杂交瘤细胞株 4F4 及其抗体	2017100288760	中国	马良,张宇昊,钟红(学)	国家发明专利	独立完成
4	杂交瘤细胞株 7G11 及其抗体	2017100291621	中国	马良,钟红(学),张宇昊	国家发明专利	独立完成
5	一种腊梅花茶的制备方法及其产品	2016100466706	中国	童华荣,李小嫻(外),罗理勇,王治会(学),曾亮	国家发明专利	合作完成第一人

6	一种冷泡柠檬蜂蜜红茶粉的制备方法及其产品	2016102885278	中国	曾亮,罗理勇,柳岩(学),黎盛	国家发明专利	独立完成
7	一种薏苡速食片及其加工方法	2016100141742	中国	刘雄,覃小丽,阚建全	国家发明专利	独立完成
8	超微茶粉泡腾片的制作方法及其产品	201610478396X	中国	童华荣,褚飞洋(学),毛世红(学)	国家发明专利	独立完成
9	一种辣椒 IPA 精酿啤酒及其酿造工艺	201910543719.2	中国	杜木英, 敬成俊	国家发明专利	合作完成第一人

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	Importance of the Nucleophilic Property of Tea Polyphenols	孟庆,李世明(外),黄俊卿(外),魏嘉微(外),宛晓春(外),何琪悦(外)	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2019, 67: 5379-5383	SCI收录论文	基础研究
2	Combined effect of carboxymethylcellulose and salt on structural properties of wheat gluten proteins	唐宇(学), 杨雅轩(学), 王启明(学), 唐瑜婉(学), 李富华, 赵吉春, 张宇昊, 明建	Food Hydrocolloids	2019, 97:105189	SCI收录论文	基础研究
3	Evaluation of nutritional and other functional qualities as well as dietary safety of pumpkin leaves	曾光璞(学),吴文标	Journal of Food Safety and Food Quality	2019, 70:23-29	SCI收录论文	应用研究
4	Physicochemical and rheological characterization of pectin-rich fraction from blueberry (Vaccinium ashei) wine pomace	冯李院(学),周韵,Tolulope Joshua Ashaolu(外),叶发银,赵国华	international journal of biological macromolecules	2019, 128: 629-637	SCI收录论文	基础研究
5	A Multiplex Immunochromatographic Assay Employing Colored Latex Beads for Simultaneously Quantitative Detection	王佳(学),常晓曦,左晓维(学),刘河冰(外),马立才(外),李洪军,陶晓奇	Food Analytical Methods	2019, 12(2): 503-516	SCI收录论文	应用研究
6	Protective effect of silkworm pupa oil on hydrochloric acid/ethanol - induced gastric ulcers	龙兴瑶,赵欣(外),王伟(外),张玉(学),王洪伟,刘新旗(外),索化夷	journal of the science of food and agriculture	2019, 99: 2974-2986	SCI收录论文	应用研究
7	Does protein oxidation affect proteolysis in low sodium Chinese bacon processing?	甘潇(学),李洪军,王兆明(学),A.M. Emara(外),张东(学),贺稚非	Meat Science	2019, 150: 14-22	SCI收录论文	应用研究
8	Effect of soybean soluble polysaccharide on the pasting, gels, and rheological properties of kudzu and lotus starches	刘丹(学),李智,范子玮(学),张迅(学),钟耕	Food hydrocolloids	2019, 89: 443-452	SCI收录论文	基础研究
9	Graphene oxide/polyoctahedral silsesquioxane/chitosan composite films	谢东梅(学),刘琴(学),徐丹,任丹,吴习宇	Journal of applied polymer science	2019,136(30): 47748	SCI收录论文	基础研究
10	Valorisation of protein hydrolysates from animal by-products: a review	付余	International Journal of Food Science and Technology	2019, 54(4): 978-986	SCI收录论文	基础研究
11	Establishment of an aqueous method of extracting soy oils assisted by adding free oil.	涂俊才(学),吴文标	Grasas y Aceites (International Journal of Fats and Oils)	2019,70(3):	SCI收录论文	基础研究
12	Regulation of quality and biogenic amine production during sufu fermentation by pure Mucor strains	杨兵(学), 谭悦(学), 阚建全	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2020,117, 108637	SCI收录论文	基础研究
13	Optimization of conditions for producing high - quality oil and de - oiled meal from almond seeds by water	付舒婷(外),吴文标	Journal of Food Processing and Preservation	2019, 43(8):e14050	SCI收录论文	应用研究

14	Exploration of collagen recovered from animal by-products as a precursor of bioactive peptides: Successes and challenges	付余,Margrethe Therkildsen(外),Rotimi E Aluko(外),Ren é Lametsch(外)	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	2019,59(13):2011-2027	SCI 收录 论文	基础 研究
15	Protein hydrolysates of porcine hemoglobin and blood: Peptide characteristics in relation to taste attributes and formation of volatile compounds	付余,Kathrine H. Bak(外),Jing Liu(外),Cristian De Gobba(外),Marie T østesen(外),Erik T. Hansen(外),Mikael A. Petersen(外)	Food Research International	2019,121:28-38	SCI 收录 论文	应用 研究
16	Development of a new aqueous procedure for efficiently extracting high quality Camellia oleifera oil	吕苗(学),吴文标	Industrial Crops and Products	2019,8:826-834	SCI 收录 论文	应用 研究
17	Structural analysis and biological activity of cell wall polysaccharides extracted from Panax ginseng marc	Li Jing(外),王大毛,Xiaohui Xing(外),Ting-Jen Rachel Cheng(外),Pi-Hui Liang(外)	international journal of biological macromolecules	2019,135:29-37	SCI 收录 论文	基础 研究
18	A quadruple-labeling luminescence strategy for multiplexed immunoassay of 51 drugs in milk	张亚青(学),常晓曦(学),王鑫(学),陶晓奇	Analytical Methods	2019,11,5055-5063	SCI 收录 论文	应用 研究
19	Cooking effects on bioaccessibility of chlorophyll pigments of the main edible seaweeds	陈科伟,Mar á Roca(外)	Food Chemistry	2019,295:101-109	SCI 收录 论文	应用 研究
20	Exopeptidase treatment combined with Maillard reaction modification of protein hydrolysates	付余	Food Chemistry	2020, 306:125613	SCI 收录 论文	基础 研究
21	Angiotensin-converting enzyme inhibiting ability of ethanol extract, steviol glycoside and protein hydrolysate from stevia leaves	王丽敏(学),吴文标	Food & Function	2019,11:168-176	SCI 收录 论文	基础 研究
22	发酵对糯米鲜海椒淀粉理化特性及营养特性的影响	王雅露(学),朱丽娟(学),刘肖(学),周才琼	食品与发酵工业	2019, 45(2): 53-59	CSCD 收 录论文	应用 研究
23	家禽油脂功能性研究进展	龙霞(学),宁俊丽,丁晓雯	食品与发酵工业	2019, 45(1): 259-264	CSCD 收 录论文	应用 研究
24	萝卜硫素-玉米醇溶蛋白纳米水分散体制备及性质	田倚凡,陈芳(外),谭小路,赵国华,叶发银	食品与发酵工业	2019, 45(1): 121-127	CSCD 收 录论文	应用 研究
25	含壳聚糖和 Nisin 复合衬垫对鲜肉的保鲜效果	何叶子,徐丹,张春森,许琦煊(外)	食品科学	2019, 40(1): 286-291	EI 收录 论文	应用 研究
26	荧光免疫分析技术检测食品中黄曲霉毒素研究进展	左晓维(学),雷琳,刘河冰(外),陶晓奇	食品与发酵工业	2019, 45(1):236-245	CSCD 收 录论文	应用 研究
27	槲皮素-羧甲基薯淀粉酯的合成	叶发银,吕霞(学),李金凤,王勇德(外),赵国华	食品科学	2019, 40(2): 239-244	EI 收 录 论文	基础 研究
28	槐糖脂对蜜橘果实采后青霉病的控制及其机理	赵景芳,何银,唐杰(学),龙晓琴(学),曾凯芳,曾凡坤	食品科学	2019, 40(3):217-223	EI 收 录 论文	应用 研究
29	基于几何加权法的辣椒微波干燥工艺优化	彭林,王玲(学),李馨影,陈厚荣	食品与发酵工业	2019, 45(2):136-142	CSCD 收 录论文	应用 研究
30	纳米金-罗丹明 B 协同作用在食品安全快速检测中的研究概述	常晓曦(学),王佳(学),宋杨,陶晓奇	食品与发酵工业	2019, 45(6): 243-248	CSCD 收 录论文	应用 研究
31	大蒜含硫化物及在加工中的变化机理研究进展	刘肖(学),周才琼	食品与发酵工业	2019, 45(5): 282-288	CSCD 收 录论文	应用 研究
32	淀粉对微生物的结合作用及应用研究进展	赵国华,张蕴玉,雷琳,叶发银	中国食品学报	2019, 19(3): 1-12	EI 收录 论文	基础 研究
33	野木瓜果酒香气成分提取方法的比较	刘小雨(学),李科(学),韦广鑫(学),张惟广	食品与发酵工业	2019, 45(3):189-195	CSCD 收 录论文	基础 研究
34	基于磁性纳米材料和适配体的荧光传感器检测牛奶中黄曲霉毒素 M1	郭婷,林淑凤(学),马良,谭红霞(学),张宇昊	食品与发酵工业	2019, 45(5):218-223	CSCD 收 录论文	基础 研究

35	乳酸菌细菌素生物合成机制、抑菌机制及应用研究进展	彭书东(学),李键(外),刘士健,张玉(学),王洪伟,赵欣(学),索化夷	食品与发酵工业	2019, 45(6): 236-242	CSCD 收录论文	基础研究
36	谷物制品老化机理及其调控技术研究进展	乔聪聪(学),吴娜娜(外),陈辉球(外),田晓红(外),曾凡坤,谭斌(外)	中国粮油学报	2019, 34(4):133-140	CSCD 收录论文	应用研究
37	云南软米及其热风干燥方便米饭食用品质研究	赵建秋(学),林致通(学),张东霞(学),钟耕	食品与发酵工业	2019, 45(4): 152-157	CSCD 收录论文	基础研究
38	重庆小面的面粉品质与面条特点之间的关系	张帅(学),童芳(学),雷雯,帅天罡(学),钟耕	食品与发酵工业	2019, 45(4):158-166	CSCD 收录论文	应用研究
39	发酵时长对酸肉物理特性及食用安全性的影响	韦诚(学),常荣(学),段珍珠(学),周才琼	食品与发酵工业	2019, 45(8):86-92	CSCD 收录论文	应用研究
40	相应面法优化鸭油超声波提取工业	宁俊丽(学),龙霞(学),黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2019, 45(8):184-190	CSCD 收录论文	基础研究
41	多组学技术联用在传统发酵乳品风味代谢调控中的应用研究进展	周钺(学),李键(外),王洪伟,张玉(外),赵欣(外),刘士健,索化夷	食品与发酵工业	2019, 45(8): 238-243	CSCD 收录论文	基础研究
42	基于生物传感器检测动物源性食品中氨基糖苷类药物残留研究进展	蔡萍瑶(学),王佳(学),陶晓奇	食品与发酵工业	2019, 45(10):253-259	CSCD 收录论文	基础研究
43	桑叶-苦瓜混合粉对正常小鼠血糖血脂和抗氧化能力的影响	王祖文(学),秦樱瑞(外),黄先智,丁晓雯	食品科学	2019, 40(9):166-172	EI 收录论文	应用研究
44	茶叶中类胡萝卜素香气前体研究进展	陈丽(学),叶玉龙(学),王春燕(学),闫敬娜(学),童华荣	食品与发酵工业	2019, 45(5):266-273	CSCD 收录论文	基础研究
45	发酵对酸肉蛋白质结构的影响	常荣(学),韦诚(学),段珍珠(学),周才琼	食品科学	2019, 40(12):182-189	EI 收录论文	基础研究
46	食品中杂环胺的危害与控制措施研究进展	郝麒麟(学),黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2019, 45(13):275-280	CSCD 收录论文	基础研究
47	食品中丙烯酰胺的控制措施研究进展	韦铮(学),黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2019, 45(14):250-255	CSCD 收录论文	基础研究
48	食品中萜类化合物来源及功能研究进展	罗婧文(学),张玉(学),黄威(外),赵欣(外),曾凡坤	食品与发酵工业	2019, 45(8),267-272	CSCD 收录论文	基础研究
49	实时荧光 PCR 技术定量检测肉类掺假的研究进展	彭媛媛(学),武煊(外),陶晓奇	食品与发酵工业	2019, 45(15):279-287	CSCD 收录论文	基础研究
50	热处理温度对猪肝水溶性蛋白乳化学性质的影响	潘成磊(学),丁景(学),董唯(学),张宇昊,尚永彪	食品与发酵工业	2019, 45(16):82-89	CSCD 收录论文	基础研究
51	超声波对反复冻融鸡肉肌原纤维蛋白功能特性的修复作用	张伊依(学),董唯(学),徐毅,尚永彪	食品与发酵工业	2019, 45(15):87-92	CSCD 收录论文	基础研究
52	鼠尾草提取物对鲢鱼肌原纤维蛋白结构及功能特性的影响	鲁小川(学),窦川林(学),尚永彪	食品与发酵工业	2019, 45(15):100-107	CSCD 收录论文	应用研究
53	明矾和魔芋葡甘聚糖对红薯粉丝品质的影响及相互作用机理	唐欢欢(学),范子玮(学),邓利玲(学),刘丹(学),钟耕	食品与发酵工业	2019, 45(9):233-241	CSCD 收录论文	应用研究
54	基于核酸适配体检测动物源性食品中氯霉素残留的研究进展	王鑫(学),刘河冰(外),陶晓奇	食品与发酵工业	2019, 45(18): 254-262	CSCD 收录论文	基础研究
55	菊粉调节能量代谢紊乱机制的研究进展	胡婷(学),李键(外),张玉(学),王洪伟,赵欣(学),丁阳平,索化夷	食品科学	2019, 40(17):325-330	EI 收录论文	基础研究
56	泡豇豆发酵过程中有机酸变化及其对亚硝酸盐降解的影响	徐柯(学),成林林(学),袁美(学),乔聪聪(学),曾凡坤	食品与发酵工业	2019,45(17): 60-65	CSCD 收录论文	基础研究
57	桑叶水提取物对高脂饮食小鼠脂代谢的调控机制初探	王玲(外),邹莉芳(外),黄先智,丁晓雯	中国食品学报	2019, 19(10): 23-33	EI 收录论文	基础研究
58	鸭油对 D-gal 诱导小鼠氧化应激的改善作用	龙霞(学),黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2019, 45(19): 90-97	CSCD 收录论文	基础研究
59	桑叶生物碱对 D 半乳糖诱导的小鼠 DNA 氧化损伤的修复及作用机理	杨忠敏(学),沈以红,黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2019, 45(20):61-67	CSCD 收录论文	基础研究
60	桑叶生物碱对高脂饮食诱	王祖文(学),杨忠敏(学),	食品科学	2019, 40(19):210-216	EI 收录	应用

	导小鼠肝损伤的改善作用及机理	杨敏(外),黄先智,丁晓雯			论文	研究
61	苹果全粉对小麦粉加工性能及吐司面包品质的影响	周韵,高冉(学),李建婷(学),雷琳,叶发银,赵国华	食品与发酵工业	2019,45(24):148-153	CSCD 收录论文	应用研究

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	多功能实验型数显压榨机	改装	该设备可多样化重组食品的压榨,特别是有利于对重组食品的特性和品质的研究,如:重组豆腐、重组火腿、重组鸡蛋干等产品的研究,能最大限度的满足科研和教学实验的需要。	已改装具有多功能性的实验型数显压榨机 1 台,压榨机压力参数用数显显示,可体现出压力和物料之间的相关关系;兼具重量轻、体积小以及原料消耗少的特点。	重庆文理学院
2	真空废液吸除器(实验型)	自制	该设备是一款小型便携、实用的液体抽吸装置;使用无油式真空泵,可通过抽取密闭容器中的空气,形成负压条件,从而吸除实验容器或生物反应器中的废液。该仪器可减少重复实验操作,提高实验效率。	目前已成功自制废液吸除器装置一套,已在日常科研实验中投入使用;相关设计已申请专利(申请号:201930578735.6)。	重庆文理学院

4. 其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	0 篇
国际会议论文数	2 篇
国内一般刊物发表论文数	21 篇
省部委奖数	1 项
其它奖数	0 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/syzz/index.php	
中心网址年度访问总量	19807 人次	
信息化资源总量	11,200Mb	
信息化资源年度更新量	500Mb	
虚拟仿真实验教学项目	1 项	
中心信息化工作联系人	姓名	郑炯
	移动电话	13883417323
	电子邮箱	zhengjiong248@163.com

（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	教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会 2019 年第一次会议	教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会/西南大学食品科学学院	赵国华	500	2019.5.10-5.12	全国性
2	2019 年教育部高等学校教学指导委员会茶学学科组会议	教育部高等教育教学指导委员会茶学学科组//西南大学食品科学学院	吴能表	380	2019.7.12-7.14	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	胶原蛋白最新研究进展与产业发展	张宇昊	2019 食品科技创新论坛	2019.3.16-3.17	上海
2	拮抗酵母新种鉴定及其对柑橘果实采后主要病害的防治机理研究	曾凯芳	2019 年植物病理学会产后病理学专业委员会学术年会	2019.8.02-8.04	西安
3	多糖单加氧酶的生物利用新技术	王大毛	第二届国际合成生物学论坛	2019.9.24-9.26	南京
4	Application of nanocellulose composite coating on fresh-keeping of Citrus fruit	徐丹	第五届包装技术科学国际会	2019.10.12-10.14	天津
5	兔肉的加工研究进展	李洪军	2019 亚太肉类科技大会	2019.10.12	南京
6	青花椒自然干燥时变色机理的研究	阚健全	第二届中国经济林产品加工利用科技研讨会	2019.10.18-10.21	大理
7	果蔬类产品中叶绿素检测分析及其生物利用	陈科伟	第二届中国经济林产品加工利用科技研讨会	2019.10.18-10.21	大理
8	荞麦麸皮酚类化合物功能活性研究	明建	2019 食品营养国际研讨会	2019.10.25-10.28	天津
9	高水分食品原料射频均匀化加热结构设计及优化	朱瀚昆	2019 国际包装与食品工程、农产品加工学术年会	2019.10.31-11.02	西安
10	青裸葡聚糖分布特点抑糖机制研究	刘雄	第二届 ICC 亚太区国际联是科技大会	2019.11.07-11.09	天津
11	Bran Fermentation with Lactobacillus Strains to Develop a Functional Ingredient for Sourdough Production	Ferenc Hegyi	第二届 ICC 亚太区国际联是科技大会	2019.11.07-11.09	天津
12	魔芋健康食品开发	钟耕	特殊食品产业大会	2019.11.08-11.10	北京
13	茯砖茶数字化感官审评方法的建立	曾亮	第九届茶学青年科学家论坛	2019.12.09-12.13	深圳
14	Eeopeptidase treatment and Maillard reaction modification of protein hydrolysates	付余	2nd International Symposium on Bioactive Peptides	2019.5.22-5.24	西班牙
15	Effects of phenolic extract and essential oil of Amomum tsao-ko	雷琳	12th International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods	2019.12.01-12.05	日本

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	第六届“萌番姬杯”国际大学生农业创新创业大赛重庆分校校区	市级	120人	黄晔	西南大学食品科学学院团委书记	2019.6-2019.9	2
2	天博食品创意大赛	校级	180人	程林	市场经理	2019.10-2020.5	8
3	康师傅杯食品创新大赛	校级	100人	黄晔	西南大学食品科学学院团委书记	2019.3-2019.11	1

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	2019.05	150	2019年重庆市营养周活动 https://www.cnsoc.org/skillsnews/7619102028.html?num=5
2	2019.05	10	重庆市松树桥中学高中生食品加工技术知识普及 http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php

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						
...						

注：培训项目以正式文件为准，培训人数以签到表为准。

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		480人次
是否发生安全责任事故		
伤亡人数(人)		未发生
伤	亡	
		√

六、审核意见

(一) 示范中心负责人意见

(示范中心承诺所填内容属实, 数据准确可靠。)

示范中心承诺所填内容属实, 数据准确可靠。

数据审核人:

示范中心主任:

(单位公章)



2020年1月8日

(二) 学校评估意见

所在学校年度考核意见:

(需明确是否通过本年度考核, 并明确下一步对示范中心的支持。)

考核通过, 学校下一年度对中心的常规投入将不低于50万元。

所在学校负责人签字:

(单位公章)



2020年1月13日