

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

(2017年1月——2017年12月)

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：赵国华

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：毛莲/023-68250553

2017年12月30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。

现有在校本专科生 1015 人，硕士、博士生 303 人。2017 年共招收本科生 244 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 44 人；招收硕博研究生 116 人。2017 年共培养毕业生 357 人，其中本科毕业生 252 人、硕博研究生 105 人。自 1983 年以来，已培养博、硕士研究生 900 余人，本专科学生 4300 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 2017 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 65%，较 2012 年提高了 25 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、香港中文大学、清华大学、浙江大学等国内外知名高校引进年轻教师 15 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 2017 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 61%。

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 2017 年的 40 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

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。2017年超过60%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。2017年本科生第一作者发表论文37篇，比2016年增加近一倍，论文质量特别是A类文章逐年提升。并在全国大学生“挑战杯”竞赛获重庆赛区竞赛二等奖一项及全国性行业、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2017年保证80%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。2017年承担市教改项目1项，西南大学教改项目4项，国家大学生创新项目4项，西南大学学生创新项目3项，学院百超杯创新项目8项；“中心”教师主编教材5本，在各种刊物上发表教改论文2篇，其中本科生发表论文37篇；同时“中心”教师指导本科毕业论文获校级优秀论文8篇，及获得校级教学成果奖2项等。

（二）科学研究等情况。

在科学研究方面，2017先后承担国际、国家和部、省、市级科研项目83项，总经费1503.4万；其中纵向项目29项，总经费775万；校内项目28项，总经费109.5万；校地处横向项目26项，总经费共618.9万；发表重要学术论文98

篇，其中 31 篇被 SCI/EI 收录。获国家、部省级成果奖 1 项，发明专利 2 项。转让技术成果 10 多项。开发新产品 20 多个。推广应用项目 30 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 75 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，赵国华教授是实验室主任，专职人员 11 人，高级实验师 5 人，实验师 4 人，实验技师 2 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 8 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，网址为：<http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php>，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现代化和信息化。

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 2017 年申请到校级“食品科学与工程虚拟仿真教学实验中心”建设支持，建设经费 40 万元，现已进入招标实施阶段。

（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：2017 年度面向全校 5 个本科专业学生开设实验教学课 65 门，实验学时 1663 学时，实验人数 4149 人次，实验人时总数 46968。同时，向全校本科生开设开放实验 12 个，参与实验学生人数达 120 余人。

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”、“西南大学学生创新项目”、“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 30 多项，年均学生 1800 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，2017 年度，以教育部实验室安全大检查为契机，积极进行实验室安全排查与整改。在实验室安全大检查与整改期间，共向学校实验设备处报送了实验室安全管理制度及应急预案及整改材料 35 件/套；组织学生学习《西南大学实验室安全学生手册》并签订承诺书 250 份；开展本科生与研究生实验室安全教育，通过实验室安全考试合格人数 1000 余人；悬挂实验室安全信息栏 39 块，粘贴实验室安全标识 106 份；整理实验室危险化学品及登记各类危化品，并完成 2017 年度危化品申购 2 次，共计 0.42 吨，并集中处置部分实验室危险废弃物(上锁，集中存放等)；组织完成易制爆危险化学品使用人员与存放库房信息、化学危险源基础信息等相关信息的采集 10 多项；同时实验室门开窗 102 个，水电线路改造 30 余处，升级改造冰箱 8 个，报废气钢瓶 12 个；并依据专家检查后意见进行整改，申报各种安防器材及化学品安全器材，包括新购灭火器 50 个，灭火沙桶 20 个，灭火毯 20 个、更新消防水袋 42 个及洗眼喷淋装置 18 套，通风柜 4 套，化学品安全柜 8 个，护目镜 350 个等。

同时学院也成立实验室安全领导工作小组、应急小组及工作队伍；积极落实教育部对学校实验室安全检查整改要求，较好地完成 2017 教育部安全大检查的专家实地检查的工作，同时继续对照教育部 251 条安全检查项目，逐步启动 2018 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。

（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”主办和协办学术会议 2 次。如举办 2017 年国务院学位委员会食品科学与工程学科评议组第四次会议，2017 年食品科学与工程研究生学术论坛等，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”积极承担食品检验员国家职业资格培养培训工作以及茶产业管理人员能力提升培训活动，为企事业单位培训人员 50 人次。同时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”接待接待中国农业大学、四川农业大学、云南农业大学、贵州大学、西华大学等国内外兄弟院校参观 10 余次；并且接待匈牙利驻重庆总领事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。同时与重庆大学、重庆师范大学、重庆工商大学及重庆文理学院等兄弟院校达成合作意向，共同进行实验教学研究。同时，“中心”网站对全社会开放。实现了优质资源的共享。

“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《食品工艺学》、《食品营养学》等书被四川农业大学、云南农业大学、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。

暂无。

(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。

暂无。

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严重不足。随着实践教学比例的提升，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，维修经费的不足，维修人员紧缺。本中心投入建设已有 9 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，由于维修经费不足而致使一些仪器损坏后不能及时得到维修。

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；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，还面临着严峻的专职人员短缺问题，接下来三年里有 4 位专职人员将退休，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“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。**2017年度中心共计完成建设资金 230 万元。**

八、下一年发展思路

1. 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. 规划建设好新的实验中心，其中增加食品啤酒中试车间、食品仿真虚拟实验室、粮油加工实验室和中小型单机（套）设备的采购和使用管理；
4. 正式出版实验指导教材 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 8-10 门。

第二部分 示范中心数据

一、示范中心基本情况

示范中心名称		食品科学与工程实验教学中心（西南大学）			
所在学校名称		西南大学			
主管部门名称		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	4200 万元	设备台数	3830 台
经费投入情况		230 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		230 万元

二、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	2015、2016	172	16542
2	食品质量与安全	2015、2016	144	18720
3	茶学	2015、2016	76	5644
4	包装工程	2015、2016	82	5438
5	园艺	2014	96	624

(二) 实验教学资源情况

实验项目资源总数	380 个
年度开设实验项目数	276 个
年度独立设课的实验课程	26 门
实验教材总数	65 种
年度新增实验教材	1 种

(三) 学生获奖情况

学生获奖人数	0 人
学生发表论文数	37 篇
学生获得专利数	0 项

三、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	基于“双一流”视角下的高校拔尖创新人才培养模式探索与实践	173027	郑炯	郑炯、张宇昊、张甫生、钟金锋	2017.10-2019.9	0.8	一般
...							

(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	调味品产业技术体系	20171087	阚建全	阚建全,刘雄,杜木英,郑炯	2017-01-01 2020-03-31	275	A
2	基于食品安全和人类健康的 中甸果蔬采病害生物防治	20171256	阚建全	阚建全,杜木英	2017-04-01 2020-03-31	47	A
3	水杨酸、茉莉酸和乙烯处理对 柑橘果实抗病反应中水杨酸 信号途径的调控机制	20175029	曾凯芳	曾凯芳	2018-01-01 2021-12-31	36	A
4	辛烯基琥珀酸 β-葡聚糖酯胶	20175031	赵国华	赵国华	2018-01-01	36	A

	束的热稳定性及其调控机制				2021-12-31		
5	米糠油中谷维素的热降解及稳定性调控机制	20175044	雷琳	雷琳	2018-01-01 2021-12-31	13.2	A
6	壳聚糖复合涂膜在柑橘贮藏期间的结构变化及其与果实的互作机制	20175026	徐丹	徐丹	2018-01-01 2021-12-31	36	A
7	蒸汽爆破加工对荞麦麸皮多酚释放机制及其抗氧化能力的影响	20175032	明建	明建	2018-01-01 2021-12-31	36	A
8	茶树炭疽菌 MAPK 信号转导通路调控炭疽菌致病力的作用机制研究	20175041	陈应娟	陈应娟	2018-01-01 2021-12-31	15	A
9	麻竹笋腌制加工过程中异味物质 p-甲酚的形成机制研究	20175035	郑炯	郑炯	2018-01-01 2021-12-31	10.8	A
10	产品加工研究室	20175452	李洪军	李洪军,张宇昊,贺稚非,尚永彪	2017-01-01 2021-12-31	10	B
11	调味品质量与安全控制技术研究与示范	20171088	索化夷	索化夷	2017-01-01 2018-06-30	25	B
12	茶资源拓展利用研究室	20171258	曾亮	曾亮,罗理勇,丁阳平,陈应娟,谢煜慧	2017-01-01 2020-12-30	30	B
13	茶叶加工工艺研究室	20171316	童华荣	童华荣,肖纯,孟庆,司辉清,魏旭,袁连玉	2017-04-01 2020-12-30	24	B
14	农产品产地初加工环节风险隐患摸底排查与关键控制点评估	20171259	阚健全	阚健全	2017-01-01 2018-06-30	18	B
15	茶叶产品特质性营养品质评价与关键控制点评估	20171260	曾亮	曾亮	2017-01-01 2018-06-30	7	B
16	辣椒、花椒的干制技术研究	20171255	陈厚荣	黄艳斌,陈厚荣	2017-01-01 2018-12-31	6.5	C
17	榨菜腌制后熟阶段盐度对芥子苷降解的影响和机制研究	20171154	杨吉霞	杨吉霞	2017-07-01 2020-06-30	5	C
18	聚赖氨酸基元修饰大豆多糖构建分子探针体系及其降血糖靶蛋白识别研究	20171168	钟金锋	钟金锋	2017-07-01 2020-06-30	5	C
19	城口县金池村魔芋绿色精深加工技术推广示范	KJXM2017Z M006	张甫生	张甫生,陈嘉(学),姚丽萍,陈光静(学),丁涌波(学)	2017-06-22 2020-06-30	20	C
20	重庆产地黄鳝、泥鳅违禁兽药残留的风险评估	20175446	雷琳	雷琳	2017-04-01 2019-06-30	10	C
21	重庆地产发酵豆制品生产加工过程中风险因子识别和安全性评估	20175448	阚健全	阚健全	2017-04-01 2019-06-30	10	C
22	苦荞红曲黄酒发酵关键技术的应用示范	KJXM2017Z M003	杜木英	杜木英,刘芸,李玉珠(学),何瑞	2017-06-23 2020-06-30	20	C
23	重庆创锐生态农业技术指导与扶贫	20171433	杜木英	杜木英	2017-01-01 2020-06-30	2	C
24	基于多特异性单链抗体构建多重发光共振能量转移检测食品中多药物残留	20171131	陶晓奇	陶晓奇	2017-07-01 2020-06-30	5	C
25	柠檬果实贮藏病害绿色防控技术研发与应用	KJXM2017Z M035	曾凯芳	曾凯芳	2017-06-20 2020-06-30	20	C
26	重庆地产酱腌菜亚硝酸盐含量专项监测和风险预警	20175447	杜木英	杜木英	2017-04-04 2020-06-30	7.5	C
27	壳聚糖/果胶双层被膜改善豆渣膳食纤维加工特性的研究	20171107	叶发银	叶发银	2017-07-01 2020-06-30	5	C
28	高档牡丹籽油加工关键技术及其高值化利用研究与示范	KJXM2017Z M019	张玉	张玉,曾凡坤,黄森,陈孝勇(学),李明月(学)	2017-06-20 2020-06-30	20	C
29	碁江古茶树优良品系选育及产品开发	KJXM2017Z M009	司辉清	司辉清	2017-06-26 2020-06-30	20	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	圆环形风力分级机	201621073451.9	中国	吴文标	实用新型专利	独立完成
2	包装袋(手抓雪多牦牛肉)	zl2016303117680	中国	索化夷	外观设计专利	独立完成

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	Characterization, Pathogenicity, and Phylogenetic Analyses of Colletotrichum Species Associated with Brown Blight Disease on Camellia sinensis in China	陈应娟, 乔文君(学), 曾亮, 沈大航(学), 刘智(学), 童华荣	Plant disease	2017-05	国外刊物/篇	基础研究
2	Dietary β -sitosterol is more potent in reducing plasma cholesterol than sesamin in hypercholesterolemia hamsters	雷琳, 朱寒月(外), 张成楠(外), 汪晓波(外), 马家莹(外)	European Journal of Lipid Science and Technology	2017-07	国外刊物/篇	基础研究
3	Dual-Label Chemiluminescence Strategy for Multiplexed Immunoassay of 20 Fluoroquinolones, 15 β -Lactams, 15 Sulfonamides, and CAP in Milk	陶晓奇, 王佳(学), 谢跃杰, 左晓维(学)	FOOD ANAL METHOD	2017-09	国外刊物/篇	基础研究
4	First Report of Pestalotiopsis camelliae causing Grey Blight Disease on Camellia sinensis in China	陈应娟, 曾亮, 舒娜(学), 汪寒(学), 童华荣	plant disease	2017-05	国外刊物/篇	应用研究
5	Investigation of the interaction of deltamethrin (DM) with human serum albumin by multi-spectroscopic method	王佳曼(学), 马良, 张宇昊, 江涛(学)	Journal of Molecular Structure	2017-02	国外刊物/篇	基础研究
6	Phytochemical profiles and antioxidant activity of 27 cultivars of tea	曾亮, 罗理勇, 李洪军, 刘瑞海(外)	international journal of food science nutrition	2017-05	国外刊物/篇	基础研究
7	Polymeric micelles of octenylsuccinated corn dextrin as vehicles to solubilize curcumin	叶发银, 雷丹丹(学), 王淑敏(学), 赵国华	LWT-FOOD SCI TECHNOL	2017-01	国外刊物/篇	基础研究
8	Preparation and characterization of EGCG loaded nanoparticles and their inhibitory effects on breast cancer MCF-7 cells	曾亮, 闫敬娜(学), 罗理勇, 马梦君(学), 朱惠权(外)	Scientific reports	2017-03	国外刊物/篇	基础研究
9	Sensitivity to ethephon degreening treatment is altered by blue led light irradiation in mandarin fruit	邓丽莉, 袁梓泖(学), 谢姣(学), 姚世响, 曾凯芳	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2017-07	国外刊物/篇	基础研究
10	Spray-drying of curcumin-loaded octenylsuccinated corn dextrin micelles stabilized with maltodextrin	王淑敏(学), 叶发银, 魏富彬(学), 赵国华	POWDER TECHNOL	2017-02	国外刊物/篇	基础研究
11	Stability of tea polyphenols solution with different pH at different temperatures	曾亮, 马梦君(学), 李琛(学), 罗理勇	international journal of food properties	2017-01	国外刊物/篇	基础研究
12	MASS TRANSFER DYNAMICS DURING BRINING OF RABBIT MEAT	王兆明(学), 贺雅非, 李洪军	WORLD RABBIT SCI	2017-12	国外刊物/篇	基础研究
13	Optimization and characterization of high pressure homogenization produced chemically modified starch nanoparticles	丁涌波, 阚建全	Journal of Food Science and Technology	2017-12	国外刊物/篇	基础研究
14	Prevent Effects of Lactobacillus Fermentum HY01 on Dextran Sulfate Sodium-Induced Colitis in Mice	陈孝勇(学), zhaoxin(外), 王洪伟, 李键, 索化夷	NUTRIENTS	2017-06	国外刊物/篇	基础研究
15	Analysis of changes in volatile constituents and expression of genes involved in terpenoid metabolism in oleocellosis peel	谢姣, 邓丽莉, 周雅涵, 姚世响, 曾凯芳	FOOD CHEM	2017-09	国外刊物/篇	基础研究
16	Comprehensive chlorophyll composition in the main edible seaweeds	陈科伟	FOOD CHEM	2017-08	国外刊物/篇	应用研究
17	Control of green and blue mold and sour rot in citrus fruits by the cationic antimicrobial	王文军(学), 邓丽莉, 姚世响, 曾凯芳	POSTHARVEST BIOL TEC	2017-10	国外刊物/篇	基础研究

	peptide PAF56					
18	Entrapment and delivery of α -tocopherol by a self-assembled, alginate-conjugated prodrug nanostructure	叶发银, Carlos E. Astete(外), Cristina M. Sabliov(外)	FOOD HYDROCOLLOID	2017-11	国外刊物/篇	基础研究
19	Hydrophilic modification of cellulose nanocrystals improves the physicochemical properties of cassava starch-based nanocomposite films	马小涵(学), 陈亚娇(外), 覃小丽, 郭婷(学), 邓婧(学), 刘雄	LWT-FOOD SCI TECHNOL	2017-08	国外刊物/篇	基础研究
20	Hypolipidaemic effect and mechanism of paprika seed oil on Sprague-Dawley rats	陈涓慧(学), 丁涌波, 宋家芯(学), 阚健全	Journal of the Science of Food and Agriculture	2017-09	国外刊物/篇	基础研究
21	Hypolipidemic effects of lipid-lowering granulated tea preparation from Monascus-fermented mixed with lotus	丁涌波, 蒲立柠(学), 阚健全	Journal of Food Functions	2017-05	国外刊物/篇	基础研究
22	Inhibitory effect of <i>Pichia membranaefaciens</i> and <i>Kloeckera apiculata</i> against <i>Monilinia fructicola</i> and their biocontrol ability of brown rot in postharvest plum	曾凯芳, 张婕(学), 谢姣, 周雅涵, 邓丽莉, 姚世响, 曾凯芳	biological control	2017-07	国外刊物/篇	基础研究
23	Involvement of membrane degradation in response to oleocellosis induced by exogenous orange oil in citrus fruit	周雅涵, 许佳妮(学), 谢姣, 姚世响, 邓丽莉, 曾凯芳	ACTA PHYSIOL PLANT	2017-07	国外刊物/篇	基础研究
24	Pre-treated theaflavin-3,3'-digallate has a higher inhibitory effect on the HCT116 cell	丁阳平, 陈炳灿(外), 高子立(外), 索化夷	FOOD NUTR RES	2017-12	国外刊物/篇	基础研究
25	Sublethal injury and recovery of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and K-12	石慧, 陈卓逐(学), 陈栋, 阚健全	FOOD CONTROL	2017-12	国外刊物/篇	基础研究
26	pH 调节法制备兔肉分离蛋白及其性质	余娱乐(学), 贺稚非	食品与发酵工业	2017-07	国内重要刊物	基础研究
27	Sous Vide 处理温度对鲑鱼品质的影响	唐彬(学), 张敏, 冯丽萍(学), 折弯弯(学)	食品与机械	2017-03	国内重要刊物	基础研究
28	不同粒度兔骨粉营养特性和理化特性的研究	李少博(学), 贺稚非, 邓大川(学), 李洪军	食品与发酵工业	2017-10	国内重要刊物	基础研究
29	γ -聚谷氨酸对鸡肉肌原纤维蛋白功能特性的影响	白登荣(学), 董唯(学), 齐昕宇, 尚永彪	食品与机械	2017-09	国内重要刊物	基础研究
30	γ -聚谷氨酸对鸡肉糜凝胶特性的影响	白登荣(学), 温佳佳, 贺雪华(学), 尚永彪	食品科学 (EI 收录)	2017-08	国内重要刊物	基础研究
31	不同产地红花籽油脂肪酸组成的比较研究	张仁凤(学), 陈光静, 屈立武(学), 阚健全	中国调味品	2017-06	国内重要刊物	基础研究
32	不同处理后的四川白兔肌内脂肪酸组成在冷藏过程中的变化	汪踔(学), 贺稚非, 宋萃(学), 李杨梅(学), 李洪军	食品与发酵工业	2017-04	国内重要刊物	应用研究
33	藏灵芝发酵乳中醋酸菌的多样性分析	张靖晞, 索化夷	中国乳品工业	2017-08	国内重要刊物	应用研究
34	超声波辅助提取黔江肾豆蛋白提取率的经验数学模型	肖沁林, 谭九铭, 覃小丽, 钟金锋	食品与发酵工业	2017-07	国内重要刊物	应用研究
35	超细微兔骨理化性质的研究	任灿(学), 贺稚非, 李杨梅(学), 李少博(学), 李洪军	食品与发酵工业	2017-02	国内重要刊物	应用研究
36	赤水晒醋的香气成分分析研究	唐杰(学), 龙晓琴(学), 何银(外), 张惟广	中国调味品	2017-10	国内重要刊物	基础研究
37	臭氧结合间歇热处理‘塔罗科’血橙变温物流保鲜品质	折弯弯(学), 程玉娇(学), 唐彬(学), 张敏	食品与发酵工业	2017-04	国内重要刊物	应用研究
38	川味腊肉货架期间主要微生物的研究	全拓(学), 邓大川(学), 李洪军, 贺稚非, 张靖晞	西南大学学报. 自然科学版	2017-02	国内重要刊物	应用研究
39	传统发酵牦牛酸乳的品质形成规律	廉桂芳(学), 索化夷	食品与发酵工业	2017-05	国内重要刊物	基础研究
40	传统发酵牦牛酸乳中细菌素产生菌的筛选与鉴定	索化夷, 张梅梅(学)	食品与机械	2017-03	国内重要刊物	基础研究
41	传统泡菜中抗性乳酸菌的筛选及鉴定	索化夷, 刘思雨	食品与机械	2017-07	国内重要刊物	基础研究
42	大鲵汤加工过程中营养品质变化规律	倪冬冬(学), 李洪军, 贺稚非	食品科学	2017-10	国内重要刊物	应用研究
43	低温保鲜方法对泥鳅品质的影响	石秋玲, 尚永彪, 林静(学), 贺雪华(学)	食品与机械	2017-05	国内重要刊物	基础研究
44	豆豉发酵常用毛霉和米曲霉菌产生蛋白酶能力的评价	张仁凤(学), 陈光静, 杨万明(外), 阚健全	食品与发酵工业	2017-09	国内重要刊物	应用研究
45	改进型城口腊肉贮藏过程中的品质变化及货架期预测	贺雪华(学), 李林(学), 白登荣(学), 尚永彪	食品科学 (EI 收录)	2017-06	国内重要刊物	基础研究
46	甘薯酒发酵工艺优化及香气成分分析	陈燕, 李小惠, 张惟广	食品科学	2017-10	国内重要刊物	基础研究
47	高静压处理对魔芋葡甘聚糖/大豆分离蛋	田学智, 龙昌洲, 王子宇,	食品与发酵工业	2017-11	国内重要刊物	应用研究

	白复合溶胶特性的影响	张亚宁(学),张甫生				
48	高抗氧化乳酸菌的筛选鉴定	索化夷,刘珊春(学)	食品与发酵工业	2017-08	国内重要刊物	应用研究
49	高压均质黄桃果汁的响应面法优化及稳定性表征	石天琪,王子宇,张霞,张甫生,莫芳	食品工业科技	2017-07	国内重要刊物	应用研究
50	含罗望子胶的复配胶在牛奶果冻中的应用	金明良,覃小丽,唐小媛,钟金锋	食品与发酵工业	2017-10	国内重要刊物	基础研究
51	核桃仁超声波辅助碱液去皮工艺优化	方楚楚,阚建全	食品工业科技	2017-09	国内重要刊物	应用研究
52	红油椿老叶中黄酮的酶法-超声波提取及HPLC测定	龙晓琴(学),唐杰(学),赵景芳,曾凡坤	食品科学	2017-11	国内重要刊物	基础研究
53	花椒麻味物质分子印迹分离的模板分子制备及鉴定	徐梓荷(学),宋莹莹(学),徐毅(学),阚建全	中国食品学报	2017-05	国内重要刊物	应用研究
54	花椒麻味物质分子印迹聚合物的制备及吸附特性	李耀(学),陈晓龙(学),罗凯,阚建全	食品科学	2017-10	国内重要刊物	基础研究
55	黄茶闷黄过程中主要化学成分变化的动力模型	王治会(学),童华荣,岳翠勇(学),李小娜	现代食品科技	2017-04	国内重要刊物	应用研究
56	间歇热处理对鲜切甘薯贮藏品质的影响	闫凯亚,张洪翠(学),蔡佳昂,王静雯,张敏	食品与发酵工业	2017-09	国内重要刊物	应用研究
57	间歇微波复合热处理对卤制猪肉保鲜品质的影响	唐彬(学),李大虎(学),折弯弯(学),张敏	食品与发酵工业	2017-10	国内重要刊物	应用研究
58	减少肉制品中氯化钠含量的研究进展	张东(学),吴练军(学),李洪军,贺稚非	食品与发酵工业	2017-11	国内重要刊物	应用研究
59	橘皮中抗氧化成分含量与纳米银还原率的关系	王婷,陈晓,于嘉伦(学),徐丹	包装工程	2017-08	国内重要刊物	应用研究
60	李果实褐腐病原菌产生细胞壁降解酶条件优化及其致病机理	张婕(学),凡先芳(学),姚世响,邓丽莉,曾凯芳	食品科学	2017-10	国内重要刊物	应用研究
61	利用微生物及其产生的酶控制食品中丙烯酰胺的形成	王鑫月(学),李洪军,李少博(学),甘潇,贺稚非	食品与发酵工业	2017-07	国内重要刊物	基础研究
62	两种海藻酸钠基凝胶的溶胀和质构性能	覃小丽,杨溶(学),刘雄,肖沁林,张月,钟金锋	食品科学	2017-10	国内重要刊物	应用研究
63	笼形聚倍半硅氧烷增强多壁碳纳米管在水溶液中的分散性研究	吴帅帅(学),刘琴(学),徐丹	材料导报	2017-03	国内重要刊物	基础研究
64	牦牛酸乳特色发酵剂的研发	张靖晞,索化夷	中国乳品工业	2017-07	国内重要刊物	基础研究
65	魔芋胶对莲藕淀粉糊化和流变特性的影响	刘敏,毕家钰,张甫生,郑炯	食品与发酵工业	2017-07	国内重要刊物	应用研究
66	纳米级兔骨粉球磨法制备工艺优化	李少博(学),贺稚非,李洪军	农业工程学报	2017-07	国内重要刊物	基础研究
67	纳米银/壳聚糖复合膜的制备及性能	辛宜聪,于嘉伦(学),徐丹	包装工程	2017-10	国内重要刊物	应用研究
68	拟南芥 AtMSi1 蛋白与组蛋白去乙酰化酶 AtHDA6 的相互作用分析	袁连玉,梁国鲁,杨松光(外),童华荣	植物生理学报	2017-07	国内重要刊物	基础研究
69	溶剂辅助风味蒸发-气相色谱-质谱联用法分析普洱茶干茶与茶汤的挥发性成分	李季(学),肖凌(学),陆昌琪(学),毛世红(学),童华荣	食品安全质量检测学报	2017-06	国内重要刊物	基础研究
70	乳酸菌细菌素研究进展及其在肉制品防腐保鲜领域的应用	张晨曦,贺稚非,李洪军	食品与发酵工业	2017-07	国内重要刊物	基础研究
71	桑叶-苦瓜混合粉对糖尿病小鼠的降糖作用	彭晓蝶(学),秦樱瑞(外),黄先智,丁晓雯	现代食品科技	2017-04	国内重要刊物	应用研究
72	桑叶-苦瓜混合粉对糖尿病小鼠血脂的影响	杨敏(学),丁晓雯,秦樱瑞(外),黄先智	现代食品科技	2017-08	国内重要刊物	基础研究
73	食用菌功能活性蛋白通过 TLR 信号通路的免疫调节作用研究进展	杨雅轩(学),田勇(学),唐宇(学),明建	食品科学	2017-10	国内重要刊物	应用研究
74	四川白兔的氨基酸组成分析及营养价值评价	李杨梅(学),贺稚非,任灿(学),李洪军	食品与发酵工业	2017-03	国内重要刊物	应用研究
75	酸碱度对兔肉肌原纤维蛋白功能性质的影响	周心雅(学),贺稚非,李洪军,王兆明(学)	食品与发酵工业	2017-11	国内重要刊物	应用研究
76	羧甲基纤维素钠对大豆蛋白凝胶特性的影响	苗钟化,辛宜聪,曾瑞琪,郑炯	食品与机械	2017-04	国内重要刊物	应用研究
77	羧甲基纤维素钠对低酯果胶凝胶流变特性及凝胶形成的影响	曾瑞琪,苗钟化,李苇舟,张甫生,赵欣(外),郑炯	食品与发酵工业	2017-08	国内重要刊物	基础研究
78	微波处理对卤制猪肉货架期及其品质的影响	唐彬(学),李大虎(学),折弯弯(学),张敏	食品与发酵工业	2017-09	国内重要刊物	基础研究
79	不同贮藏时间普洱茶水提物的特征性成分分析	曾亮,田小军(学),罗理勇,	食品科学(EI)	2017-01	国内重要刊物	应用研究

80	微波间歇处理对卤制猪肉保鲜效果的影响	唐彬(学),李大虎(学),折弯弯(学),张敏	食品与发酵工业	2017-11	国内重要刊物	应用研究
81	响应面法优化低聚合度菊糖面包加工工艺	赵天天(学),曹琦(学),赵丹,田俊青(学),刘雄	食品与发酵工业	2017-10	国内重要刊物	基础研究
82	响应曲面法优化酵母微胶囊化野木瓜籽油工艺研究	荆佳伊,张惟广	食品与发酵科技	2017-10	国内重要刊物	应用研究
83	小麦矮腥黑穗病诊断技术研究进展	向文娟,索化夷	植物检疫	2017-08	国内重要刊物	应用研究
84	新鲜薏仁米与异味薏仁米挥发性成分对比分析	杨忠全(学),阚建全,陈光静,夏季(学)	食品与机械	2017-07	国内重要刊物	基础研究
85	薏米贮藏过程中异味产生的机理	陈光静,冉春霞(学),夏季(学),阚建全	食品与发酵工业	2017-09	国内重要刊物	基础研究
86	竹笋不溶性膳食纤维对草莓果酱流变及质构特性的分析	代曜伊,刘敏,郑炯	食品与发酵工业	2017-03	国内重要刊物	基础研究
87	竹笋不溶性膳食纤维对大豆蛋白凝胶性质的影响	代曜伊,毕家钰,田巧玲,郑炯	食品与发酵工业	2017-06	国内重要刊物	基础研究
88	不同反应温度下 TI 脂肪酶催化油酸与甘油酯化反应动力学研究	覃小丽,王永华(外),钟金锋	中国油脂	2017-02	国内重要刊物	基础研究
89	不同贮藏时间普洱茶提物的特征性成分鉴定	曾亮,田小军(学),罗理勇,官兴丽(外)	食品科学	2017-01	国内重要刊物	应用研究
90	茶多酚复合衬垫的性能及其对鲜肉的保鲜效果	许琦扬,秦海容(学),郭凡,卢唱唱,徐丹,何叶子	食品与发酵工业	2017-01	国内重要刊物	基础研究
91	多糖-酚酸缀合物的合成及特性研究进展	李金凤(学),叶发银,赵国华	食品与发酵工业	2017-02	国内重要刊物	应用研究
92	复合菌发酵苦荞麸皮馒头的工艺优化	何瑞(学),王雪婷(学),李玉珠(学),杜木英	食品工业科技	2017-05	国内重要刊物	基础研究
93	黄曲霉毒素 G1 与人血清白蛋白的结合机理及分子对接	钟红(学),王佳曼(学),马良,江涛(学)	食品科学	2017-03	国内重要刊物	基础研究
94	基于中红外光谱技术的羟丙基淀粉中掺假原淀粉的快速鉴别	张月,李沙,钟金锋,梁慧培,覃小丽	食品与发酵工业	2017-04	国内重要刊物	基础研究
95	壳寡糖和壳聚糖处理对“乙烯褪绿蜜橘”果实品质和抗病性的影响	邓丽莉,尹保凤(学),曾凯芳	现代食品科技	2017-02	国内重要刊物	基础研究
96	LED光照处理对乙烯褪绿蜜橘果实着色的影响	邓丽莉,袁梓泖(学),姚世响,曾凯芳	食品与机械	2017-03	国内重要刊物	应用研究
97	提高谷维素溶解度的方法	李则灵(学),唐万佩(学),覃小丽	1 粮食与油脂	2017-01	国内重要刊物	应用研究
98	腌制时间对蜜制柠檬生化、感官和抗氧化特性的影响	柳岩,王杰(学),罗理勇,曾亮	食品与发酵工业	2017-05	国内重要刊物	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					
...					

4.其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	8 篇
国际会议论文数	3 篇
国内一般刊物发表论文数	20 篇
省部委奖数	1 项
其它奖数	0 项

四、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	赵国华	男	1971	教授	主任	教学管理	博士	
2	张甫生	男	1983	实验师	常务副主任	实验教学	博士	
3	郑炯	男	1982	实验师	副主任	实验教学	博士	
4	周思远	男	1988	讲师	副主任	实验教学	博士	
5	周才琼	女	1964	教授	教师	实验教学	博士	
6	李洪军	男	1961	教授	教师	教学管理	博士	
7	阚建全	男	1965	教授	教师	教学指导	博士	
8	曾凯芳	女	1972	教授	教师	教学管理	博士	
9	钟耕	男	1964	教授	教师	教学管理	博士	
10	曾凡坤	男	1963	教授	教师	实验教学	硕士	
11	童华荣	男	1963	教授	教师	实验教学	博士	
12	贺雅非	女	1960	教授	教师	实验教学	博士	
13	尚永彪	男	1964	教授	教师	实验教学	博士	
14	蒋和体	男	1963	教授	教师	实验教学	博士	
15	刘雄	男	1970	教授	教师	实验教学	博士	
16	丁晓雯	女	1963	教授	教师	实验教学	博士	
17	董全	男	1962	教授	教师	实验教学	博士	
18	吴文标	男	1962	研究员	教师	实验教学	博士	
19	明建	男	1972	教授	教师	实验教学	博士	
20	李代明	男	1957	副教授	教师	实验教学	学士	
21	张敏	男	1975	副教授	教师	实验教学	硕士	
22	徐丹	女	1983	副教授	教师	实验教学	博士	
23	司辉清	男	1958	副教授	教师	实验教学	硕士	
24	陈柄灿	男	1978	教授	教师	实验教学	博士	
25	庞晓莉	女	1962	副教授	教师	实验教学	学士	
26	张惟广	男	1963	副教授	教师	实验教学	硕士	

27	杜小兵	女	1972	副教授	教师	实验教学	硕士	
28	杜木英	女	1972	副教授	教师	实验教学	博士	
29	陈厚荣	男	1968	副教授	教师	实验教学	硕士	
30	闵燕萍	女	1964	副教授	教师	实验教学	硕士	
31	张宇昊	男	1978	教授	教师	实验教学	博士	
32	马良	女	1979	副教授	教师	实验教学	博士	
33	曾亮	女	1981	教授	教师	实验教学	博士	
34	侯大军	男	1964	高级实验师	教师	实验教学	硕士	
35	徐毅	男	1974	讲师	教师	实验教学	硕士	
36	吴习宇	女	1976	讲师	教师	实验教学	硕士	
37	索化夷	男	1978	副教授	教师	实验教学	硕士	
38	丁阳平	男	1978	副教授	教师	实验教学	硕士	
39	杨吉霞	女	1978	讲师	教师	实验教学	硕士	
40	章道明	男	1966	实验师	副主任	教学管理	学士	
41	谢宗菊	女	1964	实验师	教师	实验教学	学士	
42	侯宏晓	男	1972	实验师	教师	实验教学	硕士	
43	罗理勇	男	1979	高级实验师	教师	实验教学	博士	
44	钟金锋	男	1984	副教授	教师	实验教学	博士	
45	刘星	女	1981	讲师	教师	实验教学	硕士	
46	雍小菊	女	1986	助教	教师	实验教学	硕士	
47	黎盛	女	1981	讲师	教师	实验教学	硕士	
48	王洪伟	男	1978	讲师	教师	实验教学	硕士	
49	叶发银	男	1983	副教授	教师	实验教学	博士	
50	张玉	女	1984	副教授	教师	实验教学	博士	
51	邓丽莉	女	1983	副教授	教师	实验教学	博士	
52	覃小丽	女	1984	副教授	教师	实验教学	博士	
53	袁连玉	女	1984	讲师	教师	实验教学	博士	
54	石慧	女	1986	副教授	教师	实验教学	博士	
55	陈应娟	女	1986	讲师	教师	实验教学	博士	
56	陶晓奇	男	1986	副教授	教师	实验教学	博士	

57	周思远	男	1987	讲师	教师	实验教学	博士	
58	孟庆	男	1982	讲师	教师	实验教学	博士	
59	姚世响	男	1984	讲师	教师	实验教学	博士	
60	雷琳	女	1986	副教授	教师	实验教学	博士	
61	郭婷	女	1986	讲师	教师	实验教学	博士	
62	陈栋	男	1987	副教授	教师	实验教学	博士	
63	任丹	女	1987	讲师	教师	实验教学	博士	
64	余永	男	1987	讲师	教师	实验教学	博士	
65	陈科伟	男	1988	副教授	教师	实验教学	博士	
66	吴致君	男	1989	讲师	教师	实验教学	博士	
67	李富华	女	1989	讲师	教师	实验教学	博士	
68	周韵	女	1989	讲师	教师	实验教学	博士	

(二) 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	周常勇	男	1963	研究员	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12
2	焦必宁	男	1963	研究员	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12
3	王华	男	1964	副教授	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12
4	王日葵	男	1965	副教授	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12
5	马亚琴	女	1978	副教授	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12
6	郭莉	女	1979	副研究员	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12
7	王君	男	1986	实验师	中国	柑研所	其他	2015.1-2017.12

(三) 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

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	13115 人次	
信息化资源总量	10,500Mb	
信息化资源年度更新量	300Mb	
虚拟仿真实验教学项目	0 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	食品学科组
参加活动的人次数	1 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	国务院学位委员会食品科学与工程学科评议组第四次会议	国务院学位委员会食品科学与工程学科评议组与西南大学食品科学学院	赵国华	50	2017.4	全国性
2	2017 年食品科学与工程研究生学术论坛	西南大学食品科学学院	赵国华	158	2017.10	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	自然乳酸发酵猪肉 ACE 抑制肽对大鼠主动脉血管内皮细胞功能因子的影响	周才琼	第十三届全国营养科学大会	2017.5.21-24	北京
2	Carboxymethylation of polysaccharide from Peck and its cholesterol-lowering activity	明建	第十三届全国营养科学大会	2017.5.21-24	北京
3	谷甾醇与芝麻素对大鼠血脂水平影响研究	雷琳	第十三届全国营养科学大会	2017.5.21-24	北京
4	食品中菌落总数测定方法的比较分析	贺稚非	第十届国际食品安全技术大会	2017.4.7-9	杭州
5	反复冻融对腌制兔肉品质特性的影响	夏杨毅	第四届农产品初加工科技大会	2017.4.7-9	杭州
6	《四库全书总目》明人茶书研究	谢煜慧	中国四库学高层论坛	20170414-16	郑州
7	ELISA 法快检食品中重金属含量研究进展	董全	第三届食品质量安全学术研讨会	20170420-21	北京
8	火锅底料中石蜡的快速检测方法研究	侯大军	第三届食品质量安全学术研讨会	20170521-24	北京
9	便携式近红外光谱仪对真空包装奶酪货架期预测	吴习宇	中国农业工程学会 2017 年年会	20170505-07	北京
10	TRPV1 受体介导辣椒素调控 1 型糖尿病大鼠血糖的机理研究	刘雄	第三届食品科学与人类健康国际研讨会	2017.7.25-28	桂林

11	乳酸胁迫下大肠杆菌的亚致死性损伤与复活及OmpR 在其中的作用	石慧	第三届中国食品科学青年论坛	2017.8.16-17	长春
12	不同包装材料对绿茶保鲜效果的研究	孟庆	第三届中国食品科学青年论坛	2017.8.16-17	长春
13	火锅主菜毛肚中重金属含量的检测研究	贺稚非	第十五届中国肉类科技大会	2017.8.15-16	长春
14	花椒风味成分研究	阚健全	传统食品风味化学研讨会	2017.10.29-11.4	南京
15	兽药残留检测技术	陶晓奇	2017 国际食品安全发展论坛	2017.10.29-11.4	南京
16	燕麦 β -葡聚糖对馒头品质的影响及机制	赵国华	2017 年中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程学术年会	2017.10.29-11.4	南京
17	水杨酸、膜醌毕赤酵母、壳寡糖诱导柑橘果实抗病性及其生物学机制研究	曾凯芳	2017 年中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程学术年会	2017.10.29-31	昆明
18	玫瑰茄浸提及其发酵酒工艺优化及发酵前后有机酸和酚酸的比较研究	杜木英	2017 年中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程学术年会	2017.10.29-31	昆明
19	蓝光调控乙烯褪绿蜜橘果实色泽形成的机理研究	邓丽莉	中国采后分会暨产后病理学专业委员会 2017 年学术年会	2017.11.17-20	武汉
20	Evaluation of fatty acid profile, oxidative quality and stability of Lam. seeds oil	覃小丽	美国油脂化学家协会中国年会	2017.11.10-12	无锡
21	Relationship between the morphologies of chitosan coating and storage qualities of eggs	徐丹	第四届包装技术科学国际会议第 17 届全国包装工程学术会议	2017.10.18-20	株洲
22	焙火工艺对武夷岩茶挥发性组分的影响	曾亮	2017 全国茶业创新学术研讨会	2017.10.10-13	汉中
23	柠檬蜂蜜红茶粉的特性研究	曾亮	2017 中国茶业科技年会	2017.11.13-16	长沙
24	茯砖茶食品感官评价分析与评价	罗理勇	2017 中国茶业科技年会	2017.11.13-16	长沙

4. 承办竞赛情况

序号	竞赛名称	参赛人数	负责人	职称	起止时间	总经费(万元)

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

6. 接受进修人员情况

序号	姓名	性别	职称	单位名称	起止时间
1					

7. 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	贵阳市茶产业管理人员能力提升培训班	50	赵国华	教授	2017.11.1-10	6.0

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		500 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

<p>数据审核人： 示范中心主任： (单位公章) 年 月 日</p>
--

(二) 学校评估意见

<p>所在学校年度考核意见：</p> <p>所在学校负责人签字： (单位公章) 年 月 日</p>
