

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

(2018年1月——2018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

2018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 956 人，硕士、博士生 303 人。2018 年共招收本科生 251 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 45 人；招收硕博研究生 106 人。2017 年共培养毕业生 351 人，其中本科毕业生 245 人、硕博研究生 106 人。自 1983 年以来，已培养博、硕士研究生 1000 余人，本专科学生 4500 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 2018 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 68%，较 2012 年提高了 28 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、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 25 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 2018 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 65%。

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 2018 年的 42 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。2018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。2018年本科生第一作者发表论文40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中及校级“含弘杯”竞赛中各获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2018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。2018年承担西南大学教改项目3项，国家大学生创新项目3项，西南大学含弘杯学生创新项目4项，学院百超杯创新项目8项；“中心”教师主编教材4本，在各种刊物上发表教改论文4篇，其中本科生发表论文40篇；同时“中心”教师指导本科毕业论文获校级优秀论文9篇等。

（二）科学研究等情况。

在科学研究方面，2018先后承担国际、国家和部、省、市级科研项目60项，总经费1098.5万；其中纵向项目25项，总经费458.6万；校内项目12项，总经费102万；校地处横向项目23项，总经费共537.9万；发表重要学术论文94篇，

其中 38 篇被 SCI/EI 收录。获国家、部省级成果奖 1 项，专利 15 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 77 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 9 人，高级实验师 4 人，实验师 3 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 10 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/syzz/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，2018 年已安装验收完成。

（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：2018 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 2866 学时，实验人数 3643 人次，实验人时总数 68350。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 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，积极进行实验室安全排查与整改。2018 年度开展新生安全培训讲座及日常安全讲座 3 次，共计 500 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 32 份，采购气瓶防爆柜/化学品安全柜共计 20 个，申请化学类专业护目镜 33 个，废固、液回收处理 1793.3kg 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，2018 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 5 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 2019 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，实验教学中心安全员吴致群代表自然科学类二级单位实验室安全管理骨干，参加“全国高校实验室安全管理 2018 年第一期培训班（湘潭）”，进一步延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”主办和协办学术会议 2 次。如举办 2018 年中国植物病理学会产后病理学专业委员会学术年会，2018 年农业硕士食品加工与安全领域研究生培养经验交流研讨会等，以及成功申办“教育部食品科学与工程专业教学指导委员会研讨会”和“教育部茶学专业教学指导委员会研讨会”；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”接待中国农业科学院、中国农业大学、江苏大学、北京市农林科学院、康奈尔大学等国内外兄弟校所参观 10 余次；并且接待匈牙利驻重庆科技参赞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业(如光能饮料、康师傅等)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》、《食品微生物学》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，实验教学与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，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，虽说学校已有相关的经费，但学院还需自备一部分分，但学院部分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，接下来三年里有 3 位专职人员将退休，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。2018年度中心共计完成建设资金 105 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 教的实验中心实验室，其中落实啤酒中试车间，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. 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 6-8 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	4300 万元	设备台数	3840 台
经费投入情况	105 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	105 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	2016、2017	172	25455
2	食品质量与安全	2016、2017	144	24120
3	茶学	2016、2017	76	8612
4	包装工程	2016、2017	82	8824
5	园艺	2015	103	1339

(二) 实验教学资源情况

实验项目资源总数	322 个
年度开设实验项目数	228 个
年度独立设课的实验课程	21 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	16 人
学生发表论文数	40 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	级别	负责人	起止时间	经费 (万元)	类别

(二) 承担科研任务及经费

序号	项目/课题名称	文号	负责人	起止时间	经费 (万元)	类别
1	茶叶贮藏过程中质量安全因子风险评估	cstc2018jcyjAX0025	曾亮	2018-01-01 2018-12-31	10	B
2	农产品产地初加工环节风险评估	GJFP201701102	陈科伟	2018-01-01 2018-12-31	10	B
3	柑橘冷链物流技术及其装备研发示范	2018YFD0401301-3	曾凯芳	2018-07-01 2021-12-31	53.6	B
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	31871858	杨吉霞	2018-09-01 2021-12-31	20	A
5	青藏高原传统畜产品功能挖掘与产品开发	2018YFD051242	索化夷	2018-07-01 2020-12-31	70	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	31871889	陈栋	2018-09-01 2021-12-31	25	A
7	向光素介导茶树叶片棒状栅栏细胞光形态建成的研究	31800586	吴致君	2018-09-01 2021-12-31	26	A

8	介质湿度对热风干燥粉丝品质形成的调控机制研究	31871837	叶发银	2018-09-01 2021-12-31	59	A
9	易赋味型魔芋凝胶食品制备技术研究	CC18Z13	周韵	2018-09-01 2021-12-31	0.6	C
10	基于重组抗体构建开放式夹心 CRET 检测喹诺酮类药物多残留的技术研究	cstc2018jcyjAX0242	陶晓奇	2018-07-01 2021-06-30	10	C
11	胭脂萝卜精深加工关键技术研发与产业化	Cstc2018jszx	叶发银	2018-07-01 2020-06-30	30	B
12	紫红天蒜醋及黑蒜加工关键技术及应用示范	cstc2018jscx	周才琼	2018-07-01 2020-12-31	10	C
13	家用电动大蒜剥皮机的设计	CC18Z18	余永	2018-10-30 2020-12-31	1	C
14	魔芋葡甘聚糖/蚕丝蛋白共混可食膜的高压固色机制研究	cstc2018jcyjAX0002	张甫生	2018-07-01 2021-06-30	10	C
15	不同离子强度下磷脂影响肌球蛋白凝胶特性机制研究	cstc2018jcyjAX0697	张宇昊	2018-07-01 2021-06-30	10	C
16	不同腌制工艺榨菜风味物质组成和感官品质的对比研究	CC18Z14	杨吉霞	2018-09-01 2020-09-30	0.6	C
17	不同腌制工艺榨菜风味物质组成和感官品质的对比研究	磅 2018[7]	杨吉霞	2018-09-01 2020-09-30	0.6	C
18	果品真菌毒素快检关键技术和产品的集成和示范应用	cstc2018jscx	马良	2018-06-01 2020-12-31	10	C
19	低浊度无异味萝卜红色素生产技术研究及应用	cstc2018jscx	叶发银	2018-07-01 2020-06-30	10	C
20	豉香型高端酱油提香增效关键技术集成与示范	Cstc2018jszx-cydzX0050	王洪伟	2018-07-01 2020-06-30	50	B
21	冷榨鲜青花椒原油在贮藏过程中叶绿素降解及其品质变化的研究	cstc2018jcyjAX0590	陈科伟	2018-07-01 2021-06-30	10	C
22	雪菊茶饮多酚改善学习记忆力功能研究	CC18Z15	明建	2018-10-30 2019-06-30	1	C
23	川菜饮食文化的可视性与推广	CC18Z16	黎盛	2018-09-01 2020-09-01	0.6	C
24	虎纹蛙保鲜技术研究	CC18Z16	陈栋	2018-09-01 2020-09-30	0.6	C
25	胭脂萝卜精深加工关键技术研发与产业化	Cstc2018jszx	叶发银	2018-07-01 2020-06-30	30	B

(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	一种用于消除因食用火锅导致身体不适的食品及制备方法	201410394527.7	中国	钟耕	国家发明专利	
2	AFM1 荧光增敏剂	201610036628.6	中国	马良	国家发明专利	
3	干酪乳杆菌 Lactobacillus casei strain Qian 工作发酵剂制品及其肠道调节食疗用途	201510027686.8	中国	索化夷	国家发明专利	
4	一种米糠灭酶稳定化处理办法	201510236080.5	中国	钟耕	国家发明专利	
5	浓缩红酸汤及其制备方法	201510258872.2	中国	张玉	国家发明专利	
6	一种茶树花手工洁面皂及其制备方法	201610393334.9	中国	曾亮	国家发明专利	
7	一种羧甲基改性纳米纤维素的制备方法	201510297501.5	中国	刘雄	国家发明专利	

8	山地茶园植草护坡的方法	201510882323.2	中国	陈应娟	国家发明专利	
9	一种儿茶素漱口水及其制备方法	201610040345.9	中国	童华荣	国家发明专利	
10	一种用于化妆品的脱敏魔芋粉的制备方法	201410603696.7	中国	钟耕	国家发明专利	
11	一种超微破碎辊碾磨	201510108604.2	中国	吴文标	国家发明专利	
12	浓缩白酸汤及其制备方法	201510258831.3	中国	张玉	国家发明专利	
13	一种可调节肠道运动、预防便秘的发酵乳杆菌 <i>Lactobacillus fermentum zhao</i> 及其用途	201410578613.3	中国	索化夷	国家发明专利	
14	一种冷藏箱	201720900970.6	中国	张敏	实用新型专利	
15	一种荧光分光光度计/光谱仪的外接激发光源支架	201721889117.5	中国	马良	实用新型专利	

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	《茶树栽培学》课程教学探索	陈应娟,曾亮,童华荣	西南师范大学学报(自然科学版)	2018-02	国内外公开发行	基础研究
2	A fluorescent assay for patulin based on the use of magnetized graphene oxide and DNase I-assisted target recycling amplification.	马良,郭婷,潘姝历(学),张宇昊	MICROCHIMICA ACTA	2018-10	国外学术刊物	应用研究
3	A novel gaseous chlorine dioxide generating method utilizing carbon dioxide and moisture respired from tomato for Salmonella inactivation	周思远,Changying Hu(外),赵国华,LinShu Liu(外)	FOOD CONTROL	2018-07	国外学术刊物	应用研究
4	Alteration of sugar and organic acid metabolism in postharvest granulation of Ponkan fruit revealed by transcriptome profiling	姚世响,曹琦(学),谢姣(学),邓丽莉,曾凯芳	POSTHARVEST BIOL TEC	2018-05	国外学术刊物	基础研究
5	Bacterial diversity and community structure in Chongqing radish paocai brines revealed using PacBio SMRT sequencing technology	杨吉霞,曹佳璐(外),徐海燕(外),侯强川(外),余中节(外),张和平(外),孙志宏(外)	J SCI FOOD AGR	2018-02	国外学术刊物	应用研究
6	Cooking effects on chlorophyll profile of the main edible seaweeds	陈科伟,Mar í a Roca(外)	Food Chemistry	2018-06	国外学术刊物	基础研究
7	Dietary wheat bran oil is equally as effective as rice bran oil in reducing plasma cholesterol	雷琳,陈竞男(外),刘雨薇(外),王丽君(外),赵国华,陈振宇(外)	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2018-03	国外学术刊物	基础研究
8	Different Light Qualities Modify Morphology and Expression of CsLHY in In Vitro Plantlets of Camillia sinensis	魏旭	INT J AGRIC BIOL	2018-03	国外学术刊物	基础研究
9	Dissecting Carotenoid Metabolism Among Chinese Tea Genotypes from a Genetic Perspective	魏旭	KOREAN J HORTIC SCI	2018-02	国外学术刊物	基础研究
10	Dynamic changes in amino acids, catechins, caffeine and gallic acid in green tea during withering	叶玉龙(学),闫敬娜(学),崔继来(学),毛世红(学),李美凤(学),童华荣	Journal of Food Composition and Analysis	2018-03	国外学术刊物	基础研究
11	D-最优混料设计优化方便粥粉配方	吴练军(学),贺稚非,张东(学),李洪军	食品与发酵工业	2018-04	国内外公开发行	应用研究
12	Effect of nano-scaled rabbit bone powder on	李少博(学),贺稚非,李洪军	Journal of the Science of Food and Agriculture	2018-03	国外学术刊物	基础研究
13	Effect of Vacuum Treatment on the Characteristics of Oxidized Starches Prepared Using a Green Method	张庆(学),张帅(学),邓利玲(学),吴春美(学),钟耕	STARCH-STARKE	2018-03	国外学术刊物	应用研究
14	Hypocholesterolemic Effects of Capsaicinoids and Lactobacillus plantarum Swun5815 Combined by Inhibiting Cholesterol Synthesis and Increasing Bile Acid and Sterols Excretion on Ovariectomized	任婷(外),游玉明(学),罗元丽(外),王远微(学),刘雄	journal of food science	2018-08	国外学术刊物	基础研究
15	Hypoglycaemic effect of capsaicinoids via elevation of insulin level and	张世奇(学),游玉明(学),刘嘉(学),覃小丽,刘雄	journal of functional food	2018-10	国外学术刊物	基础研究

	inhibition of glucose absorption in streptozotocin-induced diabetic rats					
16	Identification of key aromatic compounds in Congou black tea by partial east-square regression with variable importance of projection scores and GM-MS/GC-O	毛世红(学),陆昌琪(学),李美凤(学),叶玉龙(学),魏旭,童华荣	Journal of the Science of Food and Agriculture	2018-11	国外学术刊物	应用研究
17	Improving the stability of phosphatidylcholine-enhanced nanoemulsions using octenyl succinic anhydride-modified starch	钟金锋,王强(外),覃小丽	International journal of biological macromolecules	2018-12	国外学术刊物	基础研究
18	In situ enzymatic synthesis and purification of theaflavin-3,3'-digallate monomer and incorporation into nanoliposome	丁阳平,liqiang zou(外),陆昌琪(学),童华荣,陈柄灿(外)	international journal of food science and technology	2018-06	国外学术刊物	基础研究
19	Interrelationship among ferrous myoglobin, lipid and protein oxidations in	王兆明(学),贺雅非,甘潇(学),李洪军	Meat Science	2018-04	国外学术刊物	基础研究
20	Juice volatile composition differences between Valencia orange and its mutant Rohde Red Valencia are associated with carotenoid profile differences	魏旭	FOOD CHEM	2018-04	国外学术刊物	基础研究
21	Konjac glucomannan improves hyperuricemia through regulating xanthine oxidase, adenosine deaminase and urate transporters in rats	张媛(学),邓利玲(学),吴春美(学),郑连姬(学),钟耕	Journal of functional foods	2018-08	国外学术刊物	基础研究
22	Measurement of moisture transformation and distribution in Tricholoma matsutake by low field nuclear magnetic resonance during the hot-air drying process	石芳(学),李瑶(学),王丽颖(学),杨雅轩(学),卢可可(学),吴素蕊(外),明建	Journal of Food Processing and Preservation	2018-03	国外学术刊物	基础研究
23	Morphology evolution and gelation mechanism of alkali induced konjac glucomannan hydrogel	周韵,江润生(外),Wade S Perkins(外),程永强(外)	Food Chemistry	2018-05	国外学术刊物	基础研究
24	Novel generation systems of gaseous chlorine dioxide for Salmonella inactivation on fresh tomato	周思远,Changying Hu(外),赵国华,Tony Jin(外),	FOOD CONTROL	2018-10	国外学术刊物	应用研究
25	Occurrence of Pestalotiopsis lushanensis Causing Grey Blight Disease on Camellia sinensis in China	陈应娟,曾亮,孟庆,童华荣	PLANT DISEASE	2018-12	国外学术刊物	基础研究
26	Peptidomics of potato protein hydrolysates: implications of post-translational modifications in food peptide structure and behavior	姚世响	Royal Society Open Science	2018-07	国外学术刊物	基础研究
27	pH 调节法诱导兔肉肌原纤维蛋白质性质变化的研究	余娱乐(学),贺雅非,李洪军	食品与发酵工业	2018-05	国内外公开发行	基础研究
28	Phylogenetic and morphological characteristics of Alternaria alternata causing leaf spot disease on Camellia sinensis in China.	陈应娟,孟庆,曾亮,童华荣	Australasian plant pathology	2018-05	国外学术刊物	基础研究
29	Polyphenols extracted from Coreopsis tinctoria buds exhibited a protective effect against acute liver damage	郅琦(学),李谣(学),李富华,田勇(学),李福香(学),唐宇(学),明建	Journal of Functional Foods	2018-05	国外学术刊物	基础研究
30	Polysaccharides obtained from bamboo shoots (Chimonobambusa quadrangularis) processing by-products: New insight into ethanol precipitation and characterization	张甫生,冉春霞(学),郑炯,丁涌波(学),陈光静(学)	INT J BIOL MACROMOL	2018-06	国外学术刊物	应用研究
31	Positive enhancement of Lactobacillus fermentum HY01 on intestinal movements of mice having constipation	陈孝勇(学),宋佳乐(外),huqiang(外),王洪伟,zhaoxin(外),索化夷	J KOREAN SOC APPL BI	2018-02	国内外公开发行	基础研究
32	Preparation of konjac glucomannan-casein blending gels optimized by response surface methodology and assessment of the effects of high-pressure processing on their gel properties and structure	张甫生,樊巧(学),李红云,陈厚荣,郑炯	J Sci Food Agric	2018-08	国外学术刊物	应用研究
33	Prolonged preservation of tangerine fruits using chitosan/montmorillonite composite coating	徐丹,秦海容(学),任丹	POSTHARVEST BIOL TEC	2018-09	国外学术刊物	基础研究
34	Protective effects of Coreopsis tinctoria flowers phenolic extract against D-galactosamine /lipopolysaccharide-induced acute liver injury by	田勇(学),李谣(学),李富华,郅琦(学),李福香(学),唐宇(学),杨雅轩(学),尹然(外),明建	Food and Chemical Toxicology	2018-11	国外学术刊物	基础研究

	up-regulation of Nrf2, PPAR α , and PPAR γ .					
35	Rabbit meat production and processing in China	李少博(学), Weicai Zeng(外), 贺雅非, 孙群(外), 李洪军	Meat Science	2018-06	国外学术刊物	基础研究
36	Rapid Estimation of Cr ³⁺ in Water by Chlorophosphonazo I Colour Reaction Spectrophotometry	张欢欢(学), 吴文标	Analytical Sciences	2018-03	国外学术刊物	应用研究
37	Resistant starch produces antidiabetic effects by enhancing glucose metabolism and ameliorating pancreatic dysfunction in type 2 rats	孙辉(学), 马小涵(学), 张世奇(学), 赵丹(学), 刘雄	international journal of biological macromolecules	2018-08	国外学术刊物	基础研究
38	Structure and rheological characterization of konjac glucomannan octenyl succinate (KGOS)	钟耕, 孟凡冰(外), 李成云(外), 刘达玉(外), 郭小强(外)	Food Hydrocolloids	2018-04	国外学术刊物	应用研究
39	The application of ultrasound and microwave to increase oil extraction from Moringa oleifera seeds	钟金锋, 王永华(外), 杨溶(学), 刘雄, 杨青青, 覃小丽	Industrial crops and products			
40	The Effects of Lipid Oxidation Product Acrolein on the Structure and Gel	王兆明(学), 贺雅非, 甘潇(学), 李洪军	Food Biophysics	2018-07	国外学术刊物	基础研究
41	Ultrasound-assisted preparation of a human milk fat analog emulsion Understanding factors affecting formation and stability	覃小丽, 杨溶(学), 钟金锋, 刘雄, kinyoro Ibrahim Shabani(外)	journal of food engineering	2018-07	国外学术刊物	基础研究
42	澳洲大学博士研究生的培养模式及特点探讨	贺雅非, 周亚宾(外), 李洪军, 张宇昊	西南师范大学学报	2018-04	国内公开发行	基础研究
43	包装工程专业本科实验教学改革与探索	吴习宇, 刘星	西南师范大学学报(自然科学版)	2018-04	国内公开发行	应用研究
44	不同干燥方式对松茸品质的影响	石芳(学), 李瑶(学), 杨雅轩(学), 唐宇(学), 明建	食品科学	2018-03	国内公开发行	基础研究
45	不同聚合度菊糖对小麦面团流变特性及面包品质的影响	赵天天(学), 马小涵(学), 韩智(外), 刘雄, 邓婧(学), 田俊青(学)	食品与发酵工业			
46	藏灵菇牦牛酸乳发酵过程中乳酸菌和酵母菌对品质的作用	龙兴瑶(学), 谢婕(学), 王洪伟, 张玉(学), 索化夷	食品科学	2018-02	国内外公开发行	基础研究
47	茶树炭疽菌 Colletotrichum gloeosporioides 和 C. acutatum 的生物学特性比较及致病性初探	沈大航, 乔文君, 刘智(外), 童华荣(外), 陈应娟	西南农业学报	2018-05	国内公开发行	基础研究
48	茶树叶片和胚根原生质体的分离及 PEG 诱导融合	彭章, 童华荣, 梁国鲁, 石艺琦, 袁连玉	作物学报	2018-03	国内外公开发行	基础研究
49	超高温空气预处理对苹果片护色效果影响及其响应面优化	王子宇, 石天琪, 龙昌洲, 田学智, 陈厚荣, 张甫生	食品科技	2018-02	国内公开发行	应用研究
50	超声波辅助提取菜籽油工艺优化及脂肪酸组成分析	何雅静, 苏治豪, 窦华亭(外), 吴厚玖(外), 张玉	食品工业	2018-07	国内公开发行	基础研究
51	超声波辅助提取牡丹籽毛油的工艺优化及脂肪酸组成分析	洪晴悦, 张玉	食品与发酵工业	2018-03	国内公开发行	基础研究
52	超声处理对鹰嘴豆蛋白乳化性的影响	刘昕, 覃小丽, 钟金锋	食品与发酵工业	2018-05	国内外公开发行	基础研究
53	超声辅助制备人乳脂类似物乳液工艺优化	杨溶(学), 覃小丽, 杨贵妃, 钟金锋, 刘雄	食品与发酵工业	2018-03	国内外公开发行	基础研究
54	纯种和混种发酵对野木瓜果酒品质的影响	张惟广, 刘小雨(学), 李科(学)	食品与发酵工业	2018-10	国内外公开发行	应用研究
55	大学生营养知识态度行为和膳食状况	罗雨佳, 周才琼	中国学校卫生	2018-10	国内公开发行	应用研究
56	顶空-固相微萃取-气质联用分析柑橘花不同部位香气成分	李福香(学), 明建, 敖淼(学), 李富华, 曾凯芳	食品与机械	2018-08	国内公开发行	基础研究
57	顶空气相色谱法测定兔肉中挥发性风味物质己醛和己酸	邓大川(学), 贺雅非, 张东(学), 李洪军	食品与发酵工业	2018-03	国内外公开发行	基础研究
58	豆渣膳食纤维的改性研究进展	李伟伟, 周才琼	食品工业科技	2018-10	国内公开发行	应用研究
59	柑橘籽中柠檬苦素及类似物的生物活性研究进展	晏敏(学), 周宇(学), 贺肖寒, 梅明鑫(学), 董全	食品与发酵工业	2018-02	国内外公开发行	应用研究
60	高静压处理对红薯淀粉颗粒结构的影响	李红云, 徐晓萍(学), 陈厚荣, 陶晓奇, 张甫生	食品科学	2018-07	国内公开发行	应用研究
61	高静压处理对莲藕淀粉糊化、流变及质构特性的影响	陈巧莉, 张甫生, 陈厚荣, 廖珠玲, 何英杰	食品与机械	2018-04	国内公开发行	应用研究
62	高静压对木薯淀粉理化特性及结构的影响	莫芳, 徐晓萍(学), 陶晓奇, 陈厚荣, 张甫生	食品科学	2018-09	国内公开发行	应用研究

63	海藻酸钠对乳清分离蛋白溶液稳定性的影响	谭九铭,覃小丽,钟金锋,曾凡坤,崔梦楠	食品与发酵工业	2018-08	国内外公开发行	基础研究
64	红柠檬果汁澄清工艺的优化	晏敏(学),周宇(学),贺肖寒,梅明鑫(学),董全	食品与发酵工业	2018-08	国内外公开发行	应用研究
65	红薯叶紫薯块根及不同时期紫薯叶中主要活性成分含量比较	徐柯(学),曾凡坤,袁美(学),罗婧文(学)	食品与机械	2018-07	国内公开发行	应用研究
66	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),曾凯芳,曾凡坤	食品科学	2018-12	国内外公开发行	应用研究
67	黄山毛峰茶多酚提取物调控肝药酶CYP3a11的研究	左丹(学),刘冬(外),孙海燕(外),明建	食品科学	2018-11	国内公开发行	基础研究
68	基于 LF-NMR 技术研究冻融过程中松茸品质的变化	石芳(学),廖霞(学),李福香(学),吴素蕊(外),明建	食品与发酵工业	2018-07	国内公开发行	应用研究
69	基于 MWCNTs-COOH 修饰电极的 2 种杀虫剂的电化学快速检测	张景(学),刘晓雯,郭婷,马良	核农学报	2018-07	国内公开发行	基础研究
70	交联菊糖制备工艺的优化及理化性质	马小涵(学),刘雄,邓婧(学),赵丹(学)	食品与机械	2018-07	国内外公开发行	应用研究
71	壳聚糖复合涂膜对红桔的保鲜效果及微观形貌变化	秦海容(学),徐丹,刘琴(学)	食品与发酵工业	2018-02	国内公开发行	应用研究
72	壳聚糖协同次氯酸盐对北碚 447 锦橙贮藏品质的影响	刘秘,张玉	食品科学	2018-05	国内公开发行	基础研究
73	壳聚糖协同次氯酸盐对采后北碚 447 锦橙质构及生理的影响	马雨熙,宁晓强,张玉,冯西娅	西南大学学报. 自然科学版	2018-08	国内公开发行	基础研究
74	昆仑雪菊茶总黄酮提取及抗氧化活性研究	王家妮,明建,田勇(学),王荣杰,李福香(学)	食品与机械	2018-08	国内公开发行	基础研究
75	辣椒碱调节集体糖脂代谢的机理研究	刘雄,龚婷(学)	食品科学技术学报	2018-02	国内外公开发行	基础研究
76	辣椒素在小鼠瘤 TC-6 细胞中降糖机制的研究	张世奇(学),赵天天(学),赵丹(学),刘雄	营养学报	2018-02	国内外公开发行	基础研究
77	蓝莓青稞饼干的工艺优化	杨青青,杨柳,李翊鑫,覃小丽,刘雄	食品与发酵工业	2018-03	国内外公开发行	基础研究
78	离子液体-分散液液微萃取快速提取葡萄汁中赭曲霉毒素 A	潘姝历(学),苏敏(学),郭婷,张宇昊,马良	分析科学学报	2018-04	国内外公开发行	基础研究
79	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	李玉珠(学),杜木英	食品科学	2018-02	国内外公开发行	基础研究
80	玫瑰曲奇饼干的工艺优化	黎重阳,覃小丽,钟金锋	粮食与油脂	2018-05	国内外公开发行	基础研究
81	魔芋粉对急性酒精中毒小鼠脑损伤的保护作用	帅天罡(学),王敏(学),钟耕	海洋环境科学	2018-05	国内外公开发行	应用研究
82	魔芋粉对小鼠急性酒精性胃黏膜损伤和慢性酒精性肠损伤的影响	沈玖君(学),邓利玲(学),帅天罡(学),钟耕	食品科学	2018-05	国内外公开发行	基础研究
83	椴柑浮皮时挥发性成分变化及萜烯类物质合成基因表达特征	姚世响,曹琦(学),谢姣(学),邓丽莉,曾凯芳	食品科学	2018-05	国内外公开发行	基础研究
84	枇杷醋生产中酒精发酵工艺优化及酸味特征分析	段珍珠(学),周才琼,袁敏,常荣(学)	食品与机械	2018-05	国内公开发行	应用研究
85	青稞葡聚糖对淀粉体外消化性的影响	邓婧(学),马小涵(学),赵天天(学),刘雄	食品科学	2018-05	国内外公开发行	基础研究
86	桑叶粉中钙的含量测定及生物利用	李佳玮,张宇聪,张素葵,钟耕,黄艳(学)	食品工业科技	2018-04	国内外公开发行	应用研究
87	食品中萜类化合物来源及功能研究进展	罗婧文(学),张玉(学),赵欣(外),曾凡坤	食品与发酵工业	2018-12	国内外公开发行	基础研究
88	食源性黄酮化合物对肝脏功能的影响与作用机理研究进展	唐莹(学),黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2018-04	国内外公开发行	基础研究
89	微胶囊技术在油脂工业中的研究进展	周宇(学),晏敏(学),梅明鑫(学),贺肖寒,董全	食品与发酵工业	2018-04	国内外公开发行	应用研究
90	无籽刺梨渣中黄酮的纯化及其抗氧化性	徐柯(学),袁美(学),曾凡坤	食品科技	2018-10	国内公开发行	基础研究
91	响应面法优化火锅底料中辣椒有效成分的溶出	李颖玥,李洪军,贺稚非	食品与发酵工业	2018-06	国内公开发行	应用研究
92	元素形态对食品安全影响的研究进展	杨婷(外),张夏兰(外),丁晓雯	食品与发酵工业	2018-10	国内外公开发行	基础研究
93	真空辅助微波半干法制备氧化淀粉	张庆(学),张帅(学),邓利玲(学),钟耕,吴春美(学)	食品与发酵工业	2018-08	国内外公开发行	应用研究
94	脂质和蛋白质氧化对肉品品质影响及	王兆明(学),贺稚非,李洪军	食品科学	2018-11	国内外公开发行	基础研究

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	6 篇
国际会议论文数	2 篇
国内一般刊物发表论文数	18 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	贺稚非	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	蒋和休	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	
69	孙康	男	1989	讲师	教师	实验教学	博士	
70	付余	男	1986	教授	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	焦必宁	男	1963	研究员	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12
2	王华	男	1964	副教授	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12

3	孙志高	男	1964	研究员	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12
4	王日葵	男	1965	副教授	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12
5	马亚琴	女	1978	副教授	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12
6	郭莉	女	1979	副研究员	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12
7	王君	男	1986	实验师	中国	柑研所	其他	2015.1-2018.12

(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/syzx/index.php	
中心网址年度访问总量	15605 人次	
信息化资源总量	10,700Mb	
信息化资源年度更新量	200Mb	
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	生物/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	2018 年中国植物病理学会产后病理学专业专业委员会学术年会	中国植物病理学会产后病理学专业专业委员会与西南大学食品科学学院	曾凯芳	350	2018.10	全国性
2	2018 年农业硕士食品加工与安全领域研究生培养经验交流研讨会	全国农业专业学位研究生教育指导委员会/食品加工与安全领域分委员会西南大学食品科学学院	赵国华	100	2018.12	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	Synthesis, characterization and physicochemical properties of folic acid-modified octenyl succinate inulin	赵国华	The 14th International Hydrocolloids Conference / 第十四届国际亲水胶体大会	5.21-5.25	南昌
2	Co-encapsulation of Lactobacillus plantarum P8 adhesion to Ma bamboo shoot with sodium alginate enhances its survival over food processing, storage, and digestive fluids	雷琳	The 14th International Hydrocolloids Conference / 第十四届国际亲水胶体大会	5.21-5.25	南昌
3	纳米 EGCG 粒子制备及其对 MCF-7 的抑制效果评价	曾亮	第八届茶学青年科学家论坛	6.9-6.12	福州
4	果品真菌毒素快速检测技术	马良	第四届食品质量与安全学术研讨会	7.25-7.27	厦门
5	辣椒素降糖降脂功效及机理	刘雄	第九届中国功能食品产业发展大会	7.25-7.28	西宁
6	中国兔肉科学与加工技术研究	李洪军	第十届中国食品科学国际年会	8.1-8.3	合肥
7	胶原蛋白研究进展	张宇昊	第十届中国食品科学国际年会	8.1-8.3	合肥
8	食品中叶绿素分析检测及其消化吸收性质评价	陈科伟	第十届中国食品科学国际年会	8.1-8.3	合肥
9	肌球蛋白与迷迭香酸互做机制及其对凝胶特性的影响	张宇昊	第十六届中国肉类科技大会	10.11-10.13	沈阳
10	笋壳木质素研究与应用	赵国华	中国食品科学技术学会第十五届年会	11.6-11.8	青岛
11	RS3 和 RS4 基纳米抗性淀粉的制备技术及其结构和功能性质研究	阚建全	中国食品科学技术学会第十五届年会	11.6-11.8	青岛
12	羊肚菌多酚抗氧化活性研究	明建	首届中国菌物活性物质学术交流会暨菌物产业高峰论坛	10.27-10.29	武汉

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						

(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

同意。

数据审核人: 张彬
示范中心主任: 张彬
(单位公章)
2019年1月9日



(二) 学校评估意见

所在学校年度考核意见:

考核通过, 学校下年度对中心的常规投入
将不低于76万元

所在学校负责人签字: 张卫
(单位公章)
2019年1月16日

