

2025全国粮食和物资储备科技活动周

2025粮食和物资储备行业 科研机构、科技创新团队 汇编

国家粮食和物资储备局安全仓储与科技司
国家粮食和物资储备局宣传教育中心

科研机构·科技创新 团队汇编



科研机构

1. 国家粮食和物资储备局科学研究院	1
2. 国家粮油标准研究验证测试中心（中国农业大学）	3
3. 粮食产业（青稞深加工）技术创新中心	4
4. 中国农业大学食品科学与营养工程学院	6
5. 粮食产业（食用油料蛋白高值化加工）技术创新中心	9
6. 中储粮质检中心有限公司	10
7. 中储粮成都储藏研究院有限公司	12
8. 沈阳师范大学粮食学院	15
9. 中国科学院上海营养与健康研究所	17
10. 食品资源安全生产技术与综合利用重点实验室	19
11. 上海海洋大学	21
12. 上海市粮食科学研究所有限公司	24
13. 北京国贸东孚工程科技有限公司	26
14. 安徽省糯米加工工程技术研究中心	28
15. 吉林省粮食品质控制工程研究中心	30

科技创新团队

1. 国家粮食和物资储备局科学研究院-粮油饲料资源开发与应用团队等 14 个	33
2. 河南工业大学-谷物加工技术与工程创新团队等 8 个	58
3. 南京财经大学-粮食物联网与智能信息处理团队等 6 个	77

4. 武汉轻工大学-粮油食品加工与营养·····	90
5. 江南大学-谷物食品与资源挖掘团队·····	93
6. 合肥工业大学-大豆多层次精深加工团队·····	96
7. 合肥工业大学-生物质低碳技术与装备研究所·····	98
8. 合肥工业大学-粮油食品品质智能感知及危害物防控团队·····	100
9. 安徽农业大学-粮油精深加工与品质控制团队·····	105
10. 哈尔滨商业大学-粮食资源高值化利用科技创新团队·····	107
11. 吉林工商学院-“食品科学与工程”吉林省特色高水平学科团队·····	112
12. 江苏科技大学-粮食储藏与品质控制·····	115
13. 上海海洋大学-食品多维品质评价与精准营养团队·····	121
14. 沈阳师范大学-粮油食品加工与安全检测创新团队·····	124
15. 贵州食品工程职业学院-贵州特色粮油贮存与加工科技创新团队·····	127
16. 中粮工科（西安）国际工程有限公司-特色油料加工科技创新团队·····	130
17. 中粮工科（西安）国际工程有限公司-废弃油脂高值化开发利用科技创新团队·····	132
18. 中储粮成都储藏研究院有限公司-现代粮仓绿色储粮技术创新团队·····	134
19. 中储粮质检中心有限公司-粮油检测新技术开发团队·····	136
20. 无锡中粮工程科技有限公司-稻米加工技术创新团队·····	138
21. 中国科学院上海营养与健康研究所-食品安全与真菌毒素研究组·····	141
22. 大连市粮油检验检测院-粮油营养安全及粮食深加工创新团队·····	144
23. 新疆维吾尔自治区粮油科学研究所-新疆粮油储藏设施与工艺研究技术团队·····	146
24. 安徽省华银茶油有限公司科技创新团队·····	148
25. 奥谱天成（湖南）信息科技有限公司·····	150
26. 蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司-蚌埠市“3221”产业创新团队·····	152
27. 黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司-食品加工技术-植物蛋白加工技术·····	154

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院					
科研机构名称	国家粮食和物资储备局科学研究院	上级主管单位	国家粮食和物资储备局	法人代表姓名	谭本刚
科研机构性质	中央级公益一类科研机构	技术特长	粮食和物资储备科研		
科研机构通讯地址	北京市西城区百万庄大街 11 号			邮编	100037
科研联系人	张涛	科研联系人电话	010-58523700	邮箱	kyc@ags.ac.cn
重点研究方向	粮食产后流通和物资储备领域的基础研究、应用研究、技术研发等	可提供技术服务的内容及形式	技术开发、技术转让（许可）、技术咨询、技术服务等		
科研人员数量	230	博士人数	103	正高职称数量	38
近 5 年科研投入	约 5.60 亿元	其中，国拨经费投入	4.86 亿元		
承担科研项目	纵向科研项目 92 项	项目名称、贡献及取得成效	国家重点研发计划“全谷物营养健康食品创制”项目、政府间国际科技创新合作“优质粳稻提质减损关键技术与示范”“粮食中新兴和隐蔽型真菌毒素智能回溯监测、联合暴露评估及动态预警防控研究”等。近年来，300 余个项目成果在 200 余家企业落地，获得国家及省部级奖励 100 余项。		
获得的国家奖数量	3 项	获得的国家奖类别等级及项目名称	1.“粮食储备四合一新技术研究开发与集成创新”荣获 2010 年国家科学技术进步一等奖； 2.“蛋白质饲料资源开发利用技术及应用”荣获 2009 年国家科技进步二等奖； 3.“两百种重要危害因子单克隆抗体制备及食品安全快速检测技术与应用”荣获 2017 年国家科学技术进步奖二等奖等。		

近 5 年被 SCI 收录 论文的数量	227	近 5 年出版 专著数量	14
培养硕士生数量	95	培养博士毕 业生数量	3
单位简介	国家粮食和物资储备局科学研究院始建于 1956 年, 是国家粮食和物资储备局直属的中央级公益性科研机构。主要围绕保障国家粮食和物资储备安全, 促进粮食流通产业发展和优质产品供给, 解决粮食和物资储备领域全局性、前瞻性、关键性和基础性科学技术问题; 开展粮食和物资储备领域基础和应用研究、粮食产业发展战略研究、全产业链关键技术、工艺产品等研发、科技服务和成果产业化推广等工作。 我院已建成粮科大厦、昌平基地和大兴基地三位一体的办公实验区, 科研办公面积约 6 万平方米。拥有粮食储运国家工程研究中心, 国家玉米、小麦、大豆加工产业技术创新中心等国家和省部级科技创新平台; 在职职工 700 余人 (含院属企业), 其中专业技术人员 440 人, 享受国务院特殊津贴专家 19 人。院博士后科研工作站设立 10 余年来, 已为我国粮食科技领域培养一批高层次专业技术人才。 我院近年来围绕国家粮食安全战略和行业需求, 承担了粮食收储运及加工、食品安全等领域的国家和行业重大项目课题 300 余项, 500 余个项目成果在 300 余家企业落地, 经济和社会效益显著, 为促进粮食行业发展和技术进步做出了重要贡献。我院先后获得国家及省部级奖励 100 余项, 其中“粮食储备‘四合一’新技术研究开发与集成创新”项目荣获国家科学技术进步一等奖, “蛋白质饲料资源开发利用技术及应用”等成果获得国家科技进步二等奖等殊荣。牵头申报的“十四五”国家重点研发计划“全谷物营养健康食品创制”“优质粳稻提质减损关键技术研究及示范”“粮食中新兴和隐蔽型真菌毒素智能回溯监测、联合暴露评估及动态预警防控研究”, 以及多项国家自然科学基金项目获批立项。		

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：国家粮油标准研究验证测试中心（中国农业大学）					
科研机构名称	国家粮油标准研究验证测试中心 （中国农业大学）	上级主管单位	中国农业大学	法人代表姓名	孙其信
科研机构性质	验证测试中心	技术特长	粮油标准研究验证测试		
科研机构通讯地址	北京市海淀区清华东路 17 号			邮编	100083
科研联系人	沈群	科研联系人电话	010-62737524	邮箱	shenqun@cau.edu.cn
重点研究方向	粮油标准研究验证测试	可提供技术服务的内容及形式	粮油标准研究验证测试		
科研人员数量	10	博士人数	10	正高职称数量	1
近 5 年科研投入	20 万元	其中，国拨经费投入	0 万元		
承担科研项目		项目名称、贡献及取得成效			
获得的国家奖数量		获得的国家奖类别等级及项目名称			
近 5 年被 SCI 收录论文的数量		近 5 年出版专著数量			
培养硕士生数量		培养博士生数量			
单位简介	国家粮油标准研究验证测试中心（中国农业大学），为国家粮食和物资储备局批准成立的中心，地点设在中国农业大学食品科学与营养工程学院，负责粮油标准研究验证测试工作。				

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：粮食产业（青稞深加工）技术创新中心					
科研机构名称	粮食产业（青稞深加工）技术创新中心	上级主管单位	中国农业大学	法人代表姓名	孙其信
科研机构性质	创新中心	技术特长	青稞加工、健康功效评价		
科研机构 通讯地址	北京市海淀区清华东路 17 号			邮编	100083
科研联系人	沈群	科研联系人电话	010-62737524	邮箱	shenqun@cau.edu.cn
重点研究方向	青稞加工、健康功效评价	可提供技术服务的内容及形式	青稞加工，营养成分检测、健康功能评价		
科研人员数量	30	博士人数	15	正高职称数量	1
近 5 年科研投入	3000 万元	其中，国拨经费投入	1000 万元		
承担科研项目		项目名称、贡献及取得成效			
获得的国家奖数量		获得的国家奖类别等级及项目名称			
近 5 年被 SCI 收录论文的数量		近 5 年出版专著数量			
培养硕士生数量		培养博士生数量			
单位简介	国家粮食产业（青稞深加工）技术创新中心，是落实习近平总书记“深入推进优质粮食工程”指示精神，积极推进粮食产业强国建设的重要举措。国家队的成立将有助于加快占据行业制高点，提升国际竞争力，推进我国青稞产业新技术、新标准、新产品的开发，使青稞走出青藏高原，走向世界。 在国家粮食和物资储备局的领导下，国家粮食产业（青稞深加工）技术创新中心依托中国农业大学，并联合青海华实科技投资管理有限公司、西藏奇正青稞健康科技有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、中粮营养健康研究院有限公司、无锡东谷工程科技有限公司、北京工商大学、中粮面业（濮阳）有限公司共建。建设地点位于北京市中国农业大学东校区食品科学与营养工程学院，并在中粮营养健康研究院有限公司、北京工商大学、青海西宁市、西藏拉萨市、江苏无锡、河南濮阳等设立分				

	中心和产业基地。 “创新中心”建设的主要内容：（1）硬件：组建青稞深加工技术创新平台，依据“创新中心”发展方向需要，在原有平台基础上补充完善相应硬件设施，改造整合现有的实验室，并增配部分仪器设备。（2）软件：建立我国首家国家粮食产业（青稞深加工）技术创新中心数据库；围绕青稞深加工过程中的关键技术问题，从青稞预处理及制粉装备提升、青稞品种加工适用性筛选、新型青稞产品创制、原有青稞产品品质提升、青稞副产物综合利用等角度开展科技创新攻关。所有共建单位以问题和目标为导向，发挥各自的优势特长，共享新技术、新方法，畅通创新链，努力建成国际一流的青稞深加工创新平台；规范行业标准，协助企业建立青稞产品的标准、生产技术规范。（3）推广：积极开展青稞深加工领域的国际合作，联合国际上大麦相关协会及高校院所等，深入开展青稞深加工与低碳可持续发展、青稞功能等领域的国际合作。（4）人才培养：通过政产学研结合，培养青稞深加工专业科技人才，形成一个稳定的青稞产业发展后续力量。
--	--

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：中国农业大学食品科学与营养工程学院					
科研机构名称	中国农业大学 食品科学与营 养工程学院	上级主管单位	中国农业 大学	法人代 表姓名	孙其信
科研机构性质	高校	技术特长	粮食加工、健康功效评价		
科研机构 通讯地址	北京市海淀区清华东路17号			邮编	100083
科研联系人	苗敬	科研联系人电话	010-62737228	邮箱	miaojing@c au.edu.cn
重点研究方向	谷物科学	可提供技术服务 的内容及形式	粮食加工，营养成分检测、健康功能评 价		
科研人员数量	151	博士人数	400	正高职 称数量	54
近5年科研投入	5.5亿元	其中，国拨经费 投入	4亿元		
承担科研项目	768项	项目名称、贡献 及取得成效			
获得的国家奖数量	1	获得的国家奖类 别等级及项目名称			
近5年被SCI收录 论文 的数量	1909	近5年出版专著 数量	9		
培养硕士生数量		培养博士生数量			
单位简介	中国农业大学食品科学与营养工程学院具备培养学士、硕士、博士的完整教育体系，下设食品科学与工程、食品营养与安全、食品生物工程3个系和实验教学中心。本科生方面，学院按照食品科学与工程大类招生，包括食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、葡萄与葡萄酒工程4个专业。学生入校后，一、二年级实施统一的基础教学，从三年级开始，根据专业容量、教学资源、学生专业兴趣及就业意向等情况进行专业分流。研究生方面，招收食品科学与工程专业学术型研究生，招收食品工程、食品加工与安全专业专业型研究生。覆盖食品科学与工程1个学科；具有一级专业学位类别2个，一级学科博士点1个，博士学位授权点1个，				

	硕士学位授权点1个和专业学位授权点2个；博士后流动站1个。学院在校全日制本科生800余名、全日制研究生1000余名。 学院师资力量雄厚，共有151名教职工，其中教授（含研究员等正高级职称）54人，副教授（含副研究员等副高级职称）62人。学院有中国工程院院士1人，教育部重大人才工程特聘教授2人，国家杰出青年基金获得者3人，“高层次人才支持计划”科技创新领军人才3人，农业农村部专项人才计划领军英才1人，国家百千万人才工程人选1人，新世纪“百千万人才工程”国家级人选1人，“高层次人才支持计划”青年人才3人，教育部重大人才工程青年学者2人，青年创新人才项目获得者1人，优秀青年科学基金获得者5人，农业农村部专项人才计划青年英才3人，科技部“创新人才推进计划中青年科技创新领军人才”2人，教育部“新世纪优秀人才支持计划”人选10人，“科技北京百名领军人才”1人，北京市科技新星3人，享受政府特殊津贴专家7人，北京市优秀教师1人，国家现代农业产业体系首席专家1人、岗位专家6人，全国高校黄大年式教师团队1个，科技部重点领域创新团队1个，农业农村部农业科研创新团队2个，神农中华农业科技奖创新团队4个。研究领域涉及畜水产品加工理论与技术，果蔬产品加工、贮运、保鲜理论与技术，粮油食品加工理论与技术，现代农产品加工技术、装备和品质检测技术，天然生物活性成分的分离与应用技术，功能食品和新食品资源开发，现代农产品流通理论与产业发展战略；转基因食品的理论方法、检测技术和安全性研究；食品微生物学、发酵工程、食品活性成分的分离技术、生物反应器技术；葡萄的栽培和葡萄酒酿造技术；果蔬食品的采后生理与分子生物学；食品化学、食品营养学和食品安全与质量控制等。 学院在学科建设方面成就斐然，现有国家级重点学科－农产品加工及贮藏工程（二级学科）、国家重点培育学科-食品科学（二级学科），北京市重点学科-食品科学与工程（一级学科）。学院食品科学与工程学科在教育部第四轮学科评估中位列A+，入选国家“双一流”建设学科。学院拥有14个研究机构/研究中心：国家果蔬加工工程技术研究中心、农业农村部农产品质量监督检验测试中心（北京）、农业农村部果蔬加工重点实验室、国家果蔬加工技术研发分中心、农业农村部农产品贮藏保鲜质量安全风险评估实验室（北京）、植物源功能食品北京市重点实验室、食品质量与安全北京实验室、食品非热加工北京市重点实验室、植物蛋白与谷物加工北京市重点实验室、农业农村部葡萄酒加工重点实验室、农业农村部农业转基因生物安全评价（食用）重点实验室、中国轻工业食品生物工程重点实验室、中国轻工业健康饮品重点实验室、国家粮食产业（青稞深加工）技术创新中心。拥有2个国家级教学中心：食品科学与工程国家级实验教学示范中心、食品科学与工程国家级虚拟仿真实验教学中心。拥有1个省部级科普基地：全国农产品质量安全与营养健康科普基地。 学院承担了一批国家和省部级课题以及企业合作项目，近10年，主持重要纵向科研项目/课题228项，科研经费年均到账1.1亿元。围绕“四个面向”开展科学研究，在农产品加工、食品营养与健康、食品大分子等领域的基础科学研究取得重要进展，年均发表SCI、EI收录论文400余篇。教师获国家科技进步奖/技术发明二等奖共8项，省部级科研奖励31项，中国专利金奖1项。
--	---

	学院十分重视学生综合素质的培养，重视实践教学，构建以“创新与实践能力的培养为核心”的“三结合、四平台、全过程”创新人才培养实践教学体系，并获得2018年北京市教学成果一等奖；积极开展第二课堂教育活动，搭建学生科技创新平台；充分发挥学生会、研究生会、学生社团的作用，开展丰富多彩的学生活动，饮食文化协会、葡萄酒文化协会等学生社团引领校园食品文化，大学生科技创新与创业活动蓬勃开展。近年来，学院本科生深造率超过65%，学生就业率超过93%。 学院与国内外著名大学、科研机构和企业形成了良好的合作与交流关系。学院立足于解决中国农业、农民和农村的实际需要，倡导多学科之间的融合，为我国产品产业和营养健康产业培养优秀的人才、提供先进的理论和技术。
--	--

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：粮食产业（食用油料蛋白高值化加工）技术创新中心					
科研机构名称	粮食产业（食用油料蛋白高值化加工）技术创新中心	上级主管单位	黑龙江省粮食和物资储备局	法人代表姓名	王中江
科研机构性质		技术特长	油料蛋白高值化加工与利用		
科研机构通讯地址	黑龙江省哈尔滨市香坊区长江路600号			邮编	150030
科研联系人	郭增旺	科研联系人电话	18249554700	邮箱	gzwnmae@163.com
重点研究方向	油料蛋白精深加工	可提供技术服务的内容及形式	技术咨询、技术转让、合作开发		
科研人员数量	40	博士人数	32	正高职称数量	17
近5年科研投入	1562	其中，国拨经费投入	864		
承担科研项目	5	项目名称、贡献及取得成效	国家农业科技攻关项目“细胞工厂领域”专项《高品质植物蛋白肉生产技术研发及产业化》等		
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0		
近5年被SCI收录论文的数量	25	近5年出版专著数量	2		
培养硕士生数量	14	培养博士生数量	4		
单位简介	国家粮食产业（油料蛋白）创新中心（以下简称“创新中心”）由东北农业大学牵头，联合北京工商大学、武汉轻工大学、黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司、山东禹王生态食业有限公司组建。以油料作物大豆为基础联合攻关花生、菜籽等优质油料作物等领域的技术提升和产业升级，实现油料蛋白副产物资源绿色、高效、高值化、全利用，延长产业链、提升价值链，发挥平台聚能优势，自主培养人才资源，推动油料蛋白技术革新和成果落地。				

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：中国储备粮管理集团有限公司					
科研机构名称	中储粮质检中心有限公司	上级主管单位	中国储备粮管理集团有限公司	法人代表姓名	王正友
科研机构性质	企业	技术特长	粮油检验新技术新方法新装备的研发		
科研机构 通讯地址	北京市石景山区京原路中储粮油脂大厦 10 层			邮编	100043
科研联系人	程玉琢	科研联系人 电话	13810128206	邮箱	chengyz2000@163.com
重点研究方向	粮油检测	可提供技术服务的内容及形式	粮油检验检测技术服务;粮油检验新技术新方法新装备的开发		
科研人员数量	58	博士人数	1	正高职称数量	5
近5年科研投入	1100万元	其中，国拨经费 投入	0		
承担科研项目	22	项目名称、贡献及取得成效	《粮食检测移动实验室的布局研究》项目，研发出粮食质量移动检测平台,已在 8 省份投入使用,在粮食收购巡检和验收工作中发挥了积极作用,填补了中储粮有效、快速检测和解决临时突发检测任务的空白,可有效提升粮食质量的应急检测能力和国家粮食质量安全的保障能力。 《植物油重金属铅和总砷的消减技术研究》项目开发出油脂精炼加工过程重金属铅和总砷的专项消减和控制技术,可将重金属铅和总砷超标的大豆油和菜籽油通过加工控制在食品安全限量范围内。《旋转式粮食仓内分样器的研制》项目开发出粮仓内分样器,已在东北地区粮库内应用,实现了仓内扦取样品的现场快速混匀缩分,可确保扦样的规范性和样品的代表性,保障检测结果准确,为粮食管理决策提供科学的技术支撑。		

获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	0
近5年被SCI收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	2
培养硕士生数量	15	培养博士生数量	0
单位简介	中储粮质检中心有限公司是中储粮集团公司质量检验和科技创新专业化机构，集质量检验、质量监督、标准规程制修订、技术研发、技术咨询、技术培训、社会服务等为一体，在全国拥有 26 家具有 CMA 资质的实验室，在粮食储藏技术、质量监测技术方面具有丰富的前期研究基础和技术能力。		

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：中国储备粮管理集团有限公司					
科研机构名称	中储粮成都储藏研究院有限公司	上级主管单位	中国储备粮管理集团有限公司	法人代表姓名	兰盛斌
科研机构性质	中央企业	技术特长	粮油储藏		
科研机构通讯地址	成都市青羊区广富路239号32幢			邮编	610073
科研联系人	陈曦露	科研联系人电话	18190798050	邮箱	cdykjgl@126.com
重点研究方向	绿色储粮技术工程化应用、绿色新仓型、储粮工艺定量化、以最终用途为目标的储藏品质指标、进口粮安全储藏、储粮虫霉绿色防控、粮（虫）情智能监测预警、粮食收购智能化检测系统等。	可提供技术服务的内容及形式	工程咨询、工程设计、工程监理；建筑工程质量检测、机械设备质量检测；批发化工产品、磷化铝；技术咨询、技术服务、会务服务等。		
科研人员数量	115	博士人数	6	正高职称数量	5
近5年科研投入	19461.96万	其中，国拨经费投入	1220.00万		
承担科研项目	近5年承担科研项目61项，其中承担或参与国家省市重点科技项目16项。	项目名称、贡献及取得成效	近5年承担多项国家项目和中储粮集团重点攻关项目，其中： 1. 承担的国家重点研发计划子课题项目“粮食有害生物绿色防控技术体系构建与示范”，构建了熏蒸剂在粮食上高效安全科学使用模式和现代防控体系，并应用示范； 2. 承担的国家重点研发计划子课题项目“熏蒸处理智能化装备的研发”，解决了低温熏蒸技术缺乏、高浓度长时间氮气气调维		

			持难度大、仓房气密性不理想、“城中库”安全距离短,粮食有害生物熏蒸全过程中人工依赖性强,自动化、智能化低的问题; 3. 承担的“十三五”国家重点研发专项子课题项目“粮油原料杀虫过程监控及效果评价体系的应用示范”,解决了目前粮油原料杀虫过程监控不及时和杀虫效果评价体系不健全等问题。 4. 承担的中储粮集团重点攻关项目“粮食气膜仓储粮工艺研究”,研发了高标准新式粮仓粮食气膜钢筋混凝土圆顶仓(粮食气膜仓),其较传统仓型不仅具有更好的气密性、保温隔热性,而且首创三心球形拱顶仓体结构,在保障结构安全的同时也具有节约气调资源、降低低温储粮能耗等优势。目前已在成都、长沙等地落地建设。 5. 承担的中储粮集团重点攻关项目“多粮种收购质量指标无人化检测关键技术装备集成研究开发”,研发了国内粮食行业首个“机器人技术+模块化”智能化集成设备,可实现稻谷、小麦、大豆、玉米四大粮种收购环节自动扦样和所有质量指标全流程无人化检验,具备智能扦样、样品自动流转、智能检测和数据汇集四大功能。目前已在全国30余个库试建设。
获得的国家奖数量	4	获得的国家奖类别等级及项目名称	1. “粮食储备“四合一”新技术研究开发与集成创新”获得国家科技进步一等奖; 2. “散粮储运关键技术和装备的研究开发”获得国家科技进步二等奖; 3. 粮食保质干燥与储运减损增效技术开发获得国家科技进步二等奖; 4. “粮食保鲜技术”获得国家科技进步三等奖。
近5年被SCI收录论文的数量	14	近5年出版专著数量	1
培养硕士生数量	10	培养博士生数量	0

单位简介	中储粮成都储藏研究院有限公司（以下简称“成都储藏院”）1965年始建于四川绵阳，1991年迁入成都，2004年转制成为科技型企业，现为中储粮集团公司全资子公司，是国内粮食行业唯一专门从事粮食储藏技术与开发的中央级科研机构，是国内国际顶尖的粮食储藏科技研发机构，在粮食储藏工艺、粮食保鲜、害虫防治技术、粮食微生物与真菌毒素、粮油质量标准制定及检测、谷物化学与生物技术、粮油检化验仪器、仓储设备与器材、计算机应用技术和储粮科技信息等方面具有深厚的技术积淀和行业影响力。 成都储藏院是国家粮食和物资储备局储藏物保护工程技术研究中心、国家粮食和物资储备局成都粮油食品饲料质量监督检验测试中心和中国储粮害虫防治应用技术研究服务中心和中国粮油学会储藏分会的依托单位，国际谷物科技协会成员单位、首批国家粮油标准研究基地、四川省技术标准研发基地、中储粮国家粮食质量监测中心、国资委首批“科改示范企业”和“创建世界一流专业领军示范企业”、四川省专精特新企业，获批设立博士后科研工作站和院士（专家）工作站。编辑出版《粮食储藏》和《粮油仓储科技通讯》两本行业权威期刊，也是世界上为数不多承办过国际储藏物保护工作会议（IWCSPP）、国际储藏物气调与熏蒸大会（CAF）两个国际顶级会议的科研机构。 成都储藏院代表性产品和技术主要有粮食气膜仓等新仓型，粮食收购智能扦检系统、检验用砬谷碾米组合机等智能粮食检验装备和系列实验室标准检化验仪器，平房仓散粮入仓智能装备等出入库作业自动化装备，内环流控温储粮技术、氮气的调储粮技术等绿色储藏技术和工艺。其中，粮食气膜仓成果入选国务院国资委“2022年央企十大超级工程”，国内行业权威机构成果评价为“设计和施工水平达到国际先进水平，气密性和保温隔热性能指标国际领先”；粮食收购智能扦检系统是内粮食行业首个“机器人技术+模块化”智能化集成设备，为落实粮食购销领域专项整治行动、实现“技防技控”目标提供了强有力的技术支撑；内环流控温储粮技术入选第五批《国家重点推广的低碳技术目录》；粮食脂肪酸值自动测定系统、小麦不完善粒检测仪2项成果入选国务院国资委《中央企业科技创新成果推荐目录（2022年版）》。另外，央视二套“中国经济大讲堂”栏目在2024年两会期间以《一起干个大工程打造“气球”粮仓》为题，对粮食气膜仓的研发历程进行了专题报道，受到社会各界的广泛关注。《朝闻天下》《工人日报》《农民日报》等多家国内主流媒体多次对粮食气膜仓、粮食收购智能扦检系统等技术成果进行报道，在国内引起广泛关注。 截至2024年年底，成都储藏院先后承担国家、省部级和集团公司课题367项，获国家级奖项4项，获省部级奖项110项，其中参与的“储粮中虫霉危害精准防控关键技术创新与应用”项目获河南省科学技术奖一等奖。拥有国家专利268件（其中发明专利69件）。主持或参与制修订国家及行业标准157项。共计发表文章633篇（其中sci论文35篇）。
-------------	--

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：沈阳师范大学粮食学院					
科研机构名称	沈阳师范大学 粮食学院	上级主管单位	沈阳师范 大学	法人代 表姓名	杨松
科研机构性质	高校	技术特长	粮油食品加工与营养		
科研机构通讯地址	辽宁省沈阳市黄河北大街 253 号			邮编	110034
科研联系人	高育哲	科研联系人电话	15702431656	邮箱	gaoyuzhe_66@163.com
重点研究方向	粮油食品加工 与营养	可提供技术服务的 内容及形式	技术开发、专利转让、成果转化、技术咨询、 技术服务等		
科研人员数量	34	博士人数	24	正高职 称数量	7
近5年科研投入	2500 万元	其中，国拨 经费投入	1400 万元		
承担科研项目	137	项目名称、贡献及 取得成效	获批“十四五”重点研发计划、国家粮食和物 资储备局软科学课题、国家自然科学基金、国 家科技部项目、辽宁省科技厅重点、面上等各 级各类科研项目 137 项，项目研究成果在 Food Chemistry 等国内外权威期刊发表高水平 论文，成果在多家企业示范应用，提高经济和 社会效益，受到行业内专家学者广泛认可		
获得的国家奖数量	6	获得的国家奖类别 等级及项目名称	获中国粮油学会青年科技奖、中国粮油学会科 学技术三等奖、中国商业联合会科学技术一等 奖、中国轻工业联合会科学技术进步三等奖、 中国分析测试协会科学技术一等奖、辽宁省科 学技术进步二等奖 6 项国家奖		
近5年被SCI收录论 文的数量	60	近5年出版 专著数量	4		
培养硕士生数量	136	培养博士生数量	8		

单位简介	成立时间：粮食学院始建于1954年的辽宁省粮食干部学校，2000年11月并入沈阳师范大学，2012年6月更名为沈阳师范大学粮食学院，是全国第一所以“粮食”命名的二级学院。 师资力量：学院拥有一支学历层次高、科研能力强、教学经验丰富的师资队伍。现有教职工43人，专任教师34人，其中教授7人、副教授16人，博士生导师1人、研究生导师23人、拥有博士学位教师24人、具备海外留学经历教师5人。拥有辽宁省农业科技创新团队、省级优秀教学团队。获评国家科技进步奖2人次，省科技进步奖5人次。 学生规模：学院现有全日制本科生379人，硕士研究生49人。学院与中粮集团有限公司、中国储备粮管理集团有限公司等众多央企、国企、合资企业和大型民企建立了密切的合作关系，拥有校外实践教学基地20余个，近几年毕业生就业率达95%以上。 专业设置：学院设有粮食工程、食品科学与工程两个本科专业。 硕士授权点：学院设有食品科学与工程一级学科硕士学位授权点和食品与营养硕士专业学位授权点。 教学环境及学科平台：学院现有专业实验室24个，面积3000余平方米，设备总值5000余万元；拥有中国-西班牙新型食品研发与营养安全联合实验室、农业农村部杂粮加工重点实验室“东北杂豆创新研究中心”、辽宁省特色粮油加工与品质调控重点实验室、辽宁省粮食产后减损专业技术创新中心、沈阳市粮油深加工重点实验室等9个教学和科研平台。近年来，学院始终致力于服务国家粮食行业和社会经济发展，形成了粮食收储运工程与技术、粮油精深加工与品质调控、粮油食品检测技术与大数据、粮油食品安全与营养健康四个研究方向。 国际合作：国际合作不断拓展，与西班牙维戈大学、伊斯坦布尔理工大学等科研机构开展了学术合作，形成本科、硕士、博士国际化人才培养模式。积极推进科技部国际合作司“科技部外国专家项目外国青年人才计划”，已有来自缅甸、伊朗、埃及、巴基斯坦等多国的7名青年科学家先后到学院学习交流。2022年，学院获批科技部“国家外国青年人才计划”项目1项，1名埃及青年学者将与我院开展学术交流。科研国际化为我院国际化办学和港澳台区域性联合办学等工作奠定了坚实基础。 科研成果与社会服务：学院先后承担科技部国家重点研发计划、国家自然科学基金、国家星火计划、辽宁省重点项目等各级科研项目137项，科研经费总量超2500万元；发表SCI、EI收录等学术论文510余篇，获授权发明专利43件；先后获辽宁省科学技术进步二等奖、教育部科技进步二等奖、中国粮油学会科学技术奖等各类奖项40余项；学院入选辽宁省高校服务县域经济试点单位和辽宁省“三区人才”选派单位，与中粮、中储粮集团、东方集团等国内外著名企业达成深度合作关系，为相关食品企业解决技术难题30多项，创造了较好的经济效益和社会效益。
------	---

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：中国科学院上海营养与健康研究所					
科研机构名称	中国科学院上海营养与健康研究所	上级主管单位	中国科学院	法人代表姓名	汪思佳
科研机构性质	事业单位	技术特长	粮食真菌毒素检测与控制、功能营养因子开发与评价		
科研机构通讯地址	上海市徐汇区岳阳路 320 号			邮编	200031
科研联系人	陈祥龙	科研联系人电话	021-54920220	邮箱	chenxl@sinh.ac.cn
重点研究方向	食品安全控制技术、功能性食品研发	可提供技术服务的内容及形式	技术开发、技术服务、成果转化		
科研人员数量	451	博士人数	187	正高职称数量	62
近 5 年科研投入	223,567.26 万元	其中，国拨经费投入	152,878.80 万元		
承担科研项目	230 项	项目名称、贡献及取得成效	1. “真菌毒素与粮食食品安全”，国家杰出青年科学基金，食品混合毒素安全性评价新方法、毒素生物合成新关键因子、安全控制机制与新策略，发表原创论文 8 篇，研发四种主要真菌毒素降解酶制剂实现成果转化（单项 1500 万元）。 2. 新型饲料酶智能挖掘、全新设计和分子改良，重点研发计划，开发了基于深度学习的真菌毒素降解酶挖掘和筛选模型 EPP-MB，构建涵盖针对 4349 种真菌毒素的候选生物转化酶数据库 DeepMBEnzy。		
获得的国家奖数量	7	获得的国家奖类别等级及项目名称	国家自然科学二等奖-东亚人群和混合人群基因组的连锁不平衡研究；国家科技进步二等奖-缺血性心脏病细胞治疗关键技术创新及临床转化		

近 5 年被 SCI 收录 论文的数量	1657 篇	近 5 年出版专著 数量	9 部
培养硕士生数量	75	培养博士生数 量	437
单位简介	中国科学院上海营养与健康研究所（以下简称营养与健康所）是我国重大慢病防控与老龄健康促进领域基础与应用基础研究机构，由中国科学院原上海生命科学研究院人口健康方向“三所一院两中心”于 2016 年底整合组建，2019 年获批中编办事业法人单位。 营养与健康所坚持“四个面向”，立足人民生命健康，围绕“健康中国”战略、“积极应对人口老龄化”国家战略等国家意志，对标“四个率先”“两加快一努力”等国家要求，聚焦“重大慢病防控与老龄健康促进”国家需求，构建融“营养、大数据与信息、健康”为一体的建制化特色优势，着力为“治未病”提供原创理论、干预策略、营养健康标准和解决方案。 营养与健康所“十四五”科技布局围绕“慢病代谢紊乱与干预策略”“慢病免疫紊乱与干预策略”两大主攻方向，以及“慢病与衰老相互影响及干预策略”“食品安全控制技术与功能性食品研发”“人群队列与信息大数据平台”三个新兴前沿方向和未来技术。 研究所现有肿瘤与微环境、营养代谢与食品安全、计算生物学 3 个中国科学院重点实验室，以及中国科学院营养工程实验室、中国科学院上海生命科学信息中心（生命健康科技智库）、生物医学大数据中心等多个研究单元；建有国家鼠和兔类实验动物资源库、国家食品安全风险评估中心上海分中心 2 个国家级共享平台；是世界知识产权组织技术与创新支持中心（TISC）承办机构、上海市知识产权服务领域头部机构。 研究所出版《生理学报》《生命科学》《中国生物学文摘》3 种科技期刊。 截至 2024 年底，营养与健康所共有在职职工 400 余人，在学研究生近 530 人，在站博士后 70 余人。 展望未来，营养与健康所将致力于打造国际知名的营养健康科学技术策源地、健康科技智库和健康产业促进中心，抢占重大慢病与衰老防控研究领域科技制高点，努力为人民生命健康持续做出新的科技贡献。		

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：食品资源安全生产技术与综合利用重点实验室					
科研机构名称	食品资源安全生产技术与综合利用重点实验室	上级主管单位	贵州食品工程职业学院	法人代表姓名	吴天祥
科研机构性质	贵州省教育厅委托建设	技术特长	粮油食品开发与检验		
科研机构通讯地址	贵州省贵阳市清镇市职教城桃林路1号			邮编	551400
科研联系人	魏林	科研联系人电话	18985034077	邮箱	
重点研究方向	食品加工、粮油储藏与检验、食品营养	可提供技术服务的内容及形式	粮油制品加工与检验		
科研人员数量	40	博士人数	2	正高职称数量	3
近5年科研投入	90万	其中，国拨经费投入	0		
承担科研项目	3项	项目名称、贡献及取得成效	1. 贵州省农村产业革命特色林业产业2020年科技研发项目结题--油茶籽原油收储管理体系与储存品质变化规律研究项目编号:GZMC-ZD20202122，经费70万元。 2. 贵州省科技厅基础研究项目在研--红外辐照干燥贮藏薏仁米品质变化及脂质代谢机理研究，项目编号：黔科合基础 ZK[2023]一般287，经费10万元。 3. 贵州省科技厅基础研究项目在研——基于广泛靶向代谢组学分析发酵前后薏仁米多酚的变化规律及其抗氧化机制研究，项目编号：黔科合基础-ZK[2022]一般337，经费10万元。		

获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	无
近5年被SCI收录论文的数量	3	近5年出版专著数量	0
培养硕士生数量	0	培养博士生数量	0
单位简介	贵州食品工程职业学院创建于1953年，现有3个校区，占地614亩，前身是贵州省粮食学校。学校办学宗旨围绕贵州“三大战略”“四化建设”“五张名片”，坚持“三为服务”“四个贴近”“六方融合”理念，服务贵州粮油食品产业，助力乡村振兴。学校以普通高等职业教育为主，同时举办中等职业教育、成人高等教育、国家职业技能培训与鉴定等。 学院现有9个教学单位（马克思主义学院、粮油食品工程学院、财经商贸学院、信息工程学院、机电与建筑工程学院、音乐舞蹈学院、美术与设计学院、基础部、中专部）。建有4个省级实验室或实训基地（贵州省高等学校食品资源安全生产技术与综合利用特色重点实验室、贵州省高等职业院校酿酒技术专业黔匠工坊、贵州省生态特色食品产教融合实训基地、贵州省粮食安全公共实训基地）。学校现有全日制在校学生10066人，近年来，学生参加全国职业技能大赛等获省部级以上奖项300多项。建校70年来，已为社会培养和输送了各级各类毕业生8万多人，为贵州粮食安全和经济社会发展作出了积极的贡献。 学院先后与清镇、花溪、兴仁、剑河、织金、赫章、七星关、威宁、黔西、纳雍、金沙、关岭、玉屏、江口、仁怀、平坝、贵州省储备粮管理总公司、中央储备粮贵阳直属库、正大集团等300余家政府及企事业单位建立了合作关系，建有38个实训室及40余家校外实训基地。同时，还是国家粮食和物资储备局、省财政厅、省教育厅、省人社厅确定的职业技能培训及职业资格鉴定单位，面向社会开展粮油仓储管理员、粮油质检员、农产品检验、会计、计算机高新技术等各种长短期培训，年培训鉴定人数5000余人次。 学院先后荣获教育部2020年度1+X 粮农食品安全评价职业技能等级证书“领军院校奖”“突出贡献奖”“优秀师资团队奖”，全国职业教育先进单位、全国粮食系统先进集体、全国群众体育先进单位，贵州省文明单位、贵阳市文明单位、贵州省德育工作先进单位、贵州省体育卫生工作先进单位等100多项荣誉称号。		

科研机构信息表

申报单位（盖章）：上海海洋大学					
科研机构名称	上海海洋大学	上级主管单位	上海市教委	法人代表姓名	万荣
科研机构性质	大专院校	技术特长	海洋、水产、食品		
科研机构通讯地址	上海市浦东新区临港新城沪城环路999号			邮编	201306
科研联系人	叶圣杰	科研联系人电话	021-61900066	邮箱	sjye@shou.edu.cn
重点研究方向	食品多维品质评价与精准调控	可提供技术服务的内容及形式	技术研发、技术咨询、技术培训、成果转化、产品转让		
科研人员数量	800	博士人数	300	正高职称数量	120
近5年科研投入	15亿	其中，国拨经费投入	10亿		
承担科研项目	1000	项目名称、贡献及取得成效			
获得的国家奖数量	8	获得的国家奖类别等级及项目名称	科技进步奖、技术发明奖		
近5年被SCI收录论文的数量	1000	近5年出版专著数量	100		
培养硕士生数量	8000	培养博士毕业生数量	2000		
单位简介	上海海洋大学是多科性应用研究型大学，上海市人民政府与国家海洋局、农业农村部共建高校。2017年9月入选国家“世界一流学科建设高校”。2022年2月入选第二轮“双一流”建设高校及建设学科名单。 学校校训：勤朴忠实，1914年9月1日定立。创校初心：渔界所至，海权所在也。办学传统：把论文写在祖国的江河湖泊和世界的大洋大海上。 学校前身是张謇、黄炎培创建于1912年的江苏省立水产学校。历经国立中央大				

	学农学院水产学校、上海市立吴淞水产专科学校、上海水产专科学校等校名。1952年升格为中国第一所本科水产高校——上海水产学院。1972年南迁厦门集美，更名为厦门水产学院。1979年迁回上海，恢复上海水产学院，保留厦门水产学院。1985年更名为上海水产大学。2008年更名为上海海洋大学。 学校设14个学院（部），现有全日制本科生近12000人、全日制在籍研究生5000余人。教职工1500余人，其中，教学科研人员800余人，具有高级专业技术职务490余人，校内博士生导师、硕士生导师570余人。拥有国家级各类人才26人次、省部级各类人才173人次，享受国务院特殊津贴人员57人，国务院第八届学科评议组成员2人、教育部高等学校教学指导委员会委员7人，农业农村部现代农业产业技术体系岗位科学家10人等。 学校现有本科专业43个，拥有国家级一流本科专业建设点8个、市级15个，国家特色专业5个，获得 IFT 食品专业国际认证专业1个，通过欧洲 ASIIN 本科工程认证专业2个，通过中国工程教育认证专业3个。拥有国家级一流课程5门、上海市一流课程21门、国家精品课程3门、上海市精品课程、示范性课程等45门，国家级教学团队1个、市级教学团队4个。国家级实验教学示范中心2个，上海市实验教学示范中心1个（立项建设），本科教学实习基地163个，其中海外实习基地7个，国家级虚拟仿真实验教学项目3项，上海市级13项。2013年以来获上海市教学成果特等奖1项、一等奖9项、二等奖16项。学校是上海市首批课程思政教育教学改革整体试点校、首批深化创新创业教育改革示范高校、上海市依法治校示范校。入选上海高校课程思政重点改革领航学院、首批全国高校党建工作样板支部、首批全国高校“双带头人”教师党支部书记工作室。学校是全国首批“易班”试点单位，先后获得全国高校校园文化建设优秀成果特等奖、上海市教育改革实验奖一等奖等。学校大学生心理健康研究教育中心连续三轮被上海市教育委员会命名为“上海高校心理健康教育与咨询示范中心”。学校校园文化丰富多彩，拥有大学生艺术团等各类文体、科技学生社团90余个；获“创青春”全国大学生创业大赛金奖、“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛一等奖等奖项。连续3次获得世界头脑奥林匹克总决赛银奖，多次获得全国大学生艺术展演金、银奖。连续10年被评为“大学生暑期社会实践先进单位”。建有校史馆（含三史馆、大学生校园文化展示馆）、博物馆（含水生生物科技馆、鲸馆、远洋渔业展示厅、“彩虹鱼”深海科普体验基地、“中国渔政206”）等文博育人场馆。 学校现有4个一级学科博士学位授权点、14个一级学科硕士学位授权点，8个专业学位硕士学位授权点、3个博士后科研流动站。拥有国家一流建设学科1个、国家重点学科1个、上海高校高峰高原学科3个、上海高校一流学科3个、省部级重点学科9个。植物与动物科学、农业科学、环境/生态、工程学4个学科进入 ESI 国际学科排名全球前1%，水产学科在全国第四轮学科评估中获 A+评级。拥有国家工程技术研究中心1个、国家工程实验室1个、科技部国际联合研究中心1个、国家大学科技园1个；教育部等省部级重点实验室及平台30余个。建有国际海洋研究中心、中澳国际合作研究中心、远洋渔业国际履约研究中心、海洋科学研究院等一批校级科研平台。拥有我国第一艘远洋渔业资源调查船“淞航”号、我国唯一的 CNAS、CMA、DNV GL 和 USCG 资质认定的船舶压载水实验室，建设亚洲最大世界第三的动水槽，研制
--	---

	万米级着陆器成*到达10918米深渊。是上海市水产学会、上海市食品学会、上海市渔业经济研究会指导单位。2011年以来，在自然科学和人文社会科学方面取得多项突破性研究成果，以第一完成单位获国家级科技进步奖1项、省部级奖36项。学校发挥学科与科研特色优势，服务社会成果显著。2011年以来辅导台湾地区苗栗县农户养殖大闸蟹，开创两岸农业合作的范例；组建“渔业科技教授博士服务团”遍及全国开展科技服务，助力西藏、新疆、陕西、贵州等地精准扶贫，成效显著，项目入选教育部第二届、第五届省属高校精准扶贫精准脱贫典型项目；远洋渔业国际履约团队自上世纪90年代开始代表国家全面承担履行区域渔业管理公约任务，为维护我国远洋渔业权益做出了重要的贡献，入选首批“全国高校黄大年式教师团队”。 学校现有上海市浦东新区沪城环路校区、杨浦区军工路校区2个校区，另有滨海基地386亩、象山科教基地56.7亩。其中，主校区沪城环路校区占地约1600余亩，规划建设面积58.6万平方米。拥有现代化校园网络，建有中国远洋渔业数据中心和海洋科学超级计算中心。现有纸质图书154万余册，电子图书近112万册，数据库50余个，馆藏资源突出学校的海洋、水产、食品特色。2016年主办中国大陆地区第一本水产类英文期刊 Aquaculture and Fisheries，被 Scopus 及美国生命科学文摘索引数据库（BP）和生物学文摘（BA）三大数据库收录。主办的《水产学报》《上海海洋大学学报》为中文核心期刊、中国科技核心期刊和中国科学引文数据库（CSCD）来源期刊，其中，《水产学报》获“中国百强报刊”“中国精品期刊”“百种中国杰出学术期刊”等称号。 学校积极拓展对外合作，与美国、日本、韩国、德国、葡萄牙、澳大利亚、加纳等国家（地区）的大学及联合国粮农组织（FAO）、亚洲水产学会（AFS）等国际组织有着密切交流与合作，与140多所海外高校、科研机构签订合作协议。自2011年以来，通过游学、留学、交换生等派出学生4000余人；连续两期入选中日韩“亚洲校园”，获批国家留学基金委创新型人才国际合作培养项目等项目，与西班牙、葡萄牙等高校开展学分互认 Erasmus 项目，为中外师生进一步拓展国际化视野、培养国际交往能力、提升国际竞争力提供了平台。 学校新时代的发展目标是：2035年，成为在国际上有重要影响的高水平特色大学。到本世纪中叶，将学校建设成为世界一流特色大学。
--	---

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：上海市粮食科学研究所有限公司					
科研机构名称	上海市粮食科学研究所有限公司	上级主管单位	上海面粉有限公司	法人代表姓名	靳波
科研机构性质	国有企业	技术特长	粮油加工及储藏、产品开发		
科研机构通讯地址	上海市普陀区府村路445号1幢			邮编	200333
科研联系人	吴莹	科研联系人电话	13916123062	邮箱	fxchen81@163.com
重点研究方向	粮油加工及产品开发	可提供技术服务的内容及形式	产品开发、工艺改进		
科研人员数量	21	博士人数	0	正高职称数量	0
近5年科研投入	444.87万	其中，国拨经费投入	195.36万		
承担科研项目	承担国粮局项目1个 承担科委项目20个 承担农委项目2个 市经信委1个 国家标准：3项 行业标准：4个 地方标准：3个 团体标准：2个 承担企业内部项目50个	项目名称、贡献及取得成效	科委项目：第四代调和油关键技术及产业化研究。本项目分别研制出适合上海、浙江、江苏等三个地区的营养结构的食用调和油。第四代调和油将由一系列适合不同地区的调和油组成具有明显的地域特征。 其中“一种更适合浙江居民的食用调和油或者组合食用油”“一种更适合江苏居民的食用调和油或者组合食用油”获得发明专利授权。 科委项目：芝麻中天然抗氧化剂分离与复配研究。本项目开发了芝麻油中芝麻素、芝麻林素、细辛素、芝麻酚的分离技术，授权发明专利2项。其中“一种检测压榨芝麻油中是否掺有浸出芝麻油的方法”已用于芝麻油生产企业对压		

			榨芝麻油掺伪精炼芝麻油的检测，把控产品质量。 科委项目：功能性方便米饭（适用于糖尿病及肾病）关键技术的应用研究。本项目开发的适用于糖尿病的功能性米饭已通过华东医院临床测试。
获得的国家奖数量	35	获得的国家奖类别等级及项目名称	原商业部一、二、三等奖24项 国家科技进步二等奖1项，三等奖3项 中国粮油学会二、三等奖7项
近5年被SCI收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	0
培养硕士生数量	0	培养博士生数量	0
单位简介	上海市粮食科学研究所成立于 1958 年，隶属上海市粮食局科研事业单位，于 2001 年 1 月 1 日改制为科技型企业整体划转上海良友（集团）有限公司。2021 年 11 月完成公司制改制，正式更名为“上海市粮食科学研究所有限公司”（以下简称：粮科所）。注册资本 862 万元。 粮科所长期从事粮油（米、面、油）及粮油制品的基础研究和应用研究工作，包括粮油及粮油制品的储藏、加工、产品研发及品质研究等专业技术领域。科研服务直接对接东辰公司、海狮公司、三添食品公司、福新公司等，科研工作以企业需求为导向，数十项科研项目成果在相关企业实现了转化应用，项目成果包括：《提高大豆脱皮率对豆粕残油和蛋白含量影响的研究》、《营养型煎炸油的开发研究》、《浓香菜籽油的开发研究》、《芝麻酱的开发研究》、《凉拌川菜专用复合调味油的开发》、《冷冻包子粉的开发》、《调节小麦粉 SRC 值的方法研究》、《储存期内小麦呕吐毒素含量变化情况研究》等等。 粮科所是《粮食与油脂》杂志的主办单位和运营单位，杂志连续 6 次入围北大中文核心期刊，是国内 20 本食品类核心期刊之一，稿源主要来自国内食品专业院校及科研机构，特别是粮油行业的知名院校及机构，《粮食与油脂》作为专业类核心期刊，在粮油行业内具有较好的口碑及知名度。 粮科所也是上海市粮油标准化技术委员会依托单位，承担了由上海市市场局、市粮储局下达的粮油行业标准、地方标准等制修订及管理工作。 现有从业人员 21 人，均为本科及以上学历，中高级职称 16 人，占比为 76%。		

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：北京国贸东孚工程科技有限公司					
科研机构名称	北京国贸东孚工程科技有限公司	上级主管单位	国家粮食和物资储备局科学研究院	法人代表姓名	邱平
科研机构性质	国有企业	技术特长	商物粮行业及仓储行业设计、咨询、设备制造		
科研机构通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号粮科大厦			邮编	100037
科研联系人	李德燕	科研联系人电话	18810638535	邮箱	ldy@gmedi.cn
重点研究方向	商物粮行业及仓储行业设计、咨询、设备制造	可提供技术服务的内容及形式	设计、咨询、工程总承包、设备研发、设备制造、仓储技术服务、委托研发等		
科研人员数量	63	博士人数	2	正高职称数量	16
近5年科研投入	4950.5万元	其中，国拨经费投入	161.1万元		
承担科研项目数量	6	项目名称、贡献及取得成效（250字内）	1、科技助力经济“稻米低温仓储关键技术装备集成与示范应用项目”完成稻米低温仓房设计要点1套、典型设计图纸4套、低温储藏智能化环境控制系统2套、建立技术集成示范点3个； 2、“粮食无人自动检化验系统成套装备研发”项目完成应急加工设备1套、申请专利2项、获得实用新型专利授权1项、申请软件著作权1项； 3、“移动式粮食应急加工成套装备研发”项目研发移动式小麦应急加工装备1套、申请专利1项；		

			4、“粮食安全指标无人化检测系统研发”项目计划研发安全指标无人化检测系统一套； 5、“平房仓气膜出仓系统研发”计划研制原粮出仓工艺1套。 6、“车载（移动式）稻谷应急加工成套装备研发”项目计划研制车载式稻米应急加工设备1套。
获得的国家奖数量	0	获得的国家奖类别等级及项目名称	
近5年被SCI收录论文的数量	0	近5年出版专著数量	1
培养硕士生数量	0	培养博士生数量	0
单位简介（500字内）	北京国贸东孚工程科技有限公司，1956年创立，是国家粮食和物资储备局科学研究院所属的高新技术企业，在粮食储运国家工程研究中心等多个重要组织中担任关键角色。 公司是建设部批准的粮食行业首批具备工程咨询甲级资信、商物粮及建筑行业甲级设计资质单位，还拥有工程监理甲级资质与GC2工业管道设计资格。 一直以来，公司秉持“诚信、务实、创新、优质”的核心价值，坚守“顾客至上、质量第一、科技创新、持续改进”的质量方针，以技术创新为灵魂，以产品质量为生命，立志成为商物粮行业工程服务与高端制造融合的领军企业。 公司坚持“创新驱动，人才为本，质量为基”理念，有316名职工，其中包括4位享受国务院政府特殊津贴专家、14位正高级工程师和49位高级工程师，研发技术人员专业多样，为发展提供人才保障。 业务涵盖产业咨询、工程设计等多板块，拥有100余项专利和软件著作权，制修订70余项国家标准和行业标准。主持完成“十三五”“十四五”粮食物流规划等数十项研究，完成1000余项粮食仓储物流咨询设计项目，粮仓设计近8000万吨。自主研发产品在粮食仓储物流及质检体系发挥重要作用，荣获国家及省部级以上科技进步奖、优秀工程设计奖数十项，为国家粮食安全筑牢根基。		

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：安徽省糯米加工工程技术研究中心					
科研机构名称	安徽省糯米加工 工程技术研究中心	上级主管单位	安徽省 科技厅	法人代表 姓名	于雷
科研机构性质	民办非营利	技术特长	糯米、糯米粉精深加工		
科研机构 通讯地址	蚌埠市怀远县经济开发区金河路 28 号			邮编	233400
科研联系人	董其云	科研联系人电话	13865013858	邮箱	bbxdsp@ 163.com
重点研究方向	糯米、糯米粉加工，功 能食品研发	可提供技术服务的内容 及形式	技术服务与转让		
科研人员数量	16	博士人数	2	正高 职称数量	
近 5 年科研投入	每年 800-950 万元	其中，国拨经费投入	100 万元		
承担科研项目	安徽省中央引导地方 科技发展专项项目	项目名称、贡献及取得 成效	发糕类大米专用粉加工关键工艺技术 研究及产业化,年新增产值 1500 万元。		
获得的国家奖数量		获得的国家奖类别等 级及项目名称			
近 5 年被 SCI 收录 论文的数量	2	近 5 年出版专著数量			
培养硕士生数量	2	培养博士生数量	2		
单位简介	蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司成立于 2003 年，坐落于怀远县经济开发区，是集稻米种植、研发、加工于一体的农业产业化国家重点龙头企业，主要产品为糯米、糯米粉、粽子等深加工食品。公司占地 7 万多平方米，注册资金 5300 万元。拥有日产 300 吨优质糯米及精深加工生产线一条，日产 100 吨糯米粉生产线两条，拥有安徽省唯一省级糯米加工工程技术研究中心。 公司秉承“创新、技术、品牌、质量、诚信、服务”多元共建的发展理念，努力追求卓越，不断成长壮大，先后荣获“农业产业化国家重点龙头企业”“国家级高新技术企业”“全国绿色食品示范企业”“全国放心粮油示范企业”称号。被推选为安徽省糯米产业技术创新战略联盟、蚌埠市糯米产业联盟盟主单位和蚌埠市农业产业化企业协会会				

	长单位。 “雪枣”牌精制糯米、糯米粉以国家地理标志保护产品“白莲坡贡米”为原料，生产工艺先进，入选“全国名特优新”农产品名录，荣获“安徽省名牌产品”、“安徽名优农特产品”“中国十大影响力品牌”等称号，赢得“好米好粉好兄弟”的业界共识和广大客户的高度认可，成为三全、思念、古井贡酒、古越龙山、安琪、千味央厨、永辉超市等多家一线品牌企业合作伙伴和优质供应商。 公司拥有“安徽省糯米工程研究中心”省级技术平台，获批安徽省专精特新中小企业，与南京农业大学、安徽农业大学建立产学研合作关系，拥有多项技术成果。
--	--

科研机构信息表

推荐单位（盖章）：吉林工商学院					
科研机构名称	吉林省粮食品质控制工程研究中心	上级主管单位	吉林省发展和改革委员会	法人代表姓名	李宝永
科研机构性质	科研平台	技术特长	粮食品质安全控制技术		
科研机构通讯地址	长春九台经济开发区卡伦湖大街 1666 号			邮编	130507
科研联系人	张远东	科研联系人电话		邮箱	
重点研究方向	“粮食储藏与智能信息化技术” “粮食品质安全与控制技术” “特色粮油食品开发与生物加工技术”	可提供技术服务的内容及形式	联合科技攻关、科技成果转化应用推广、粮食仓储加工技术咨询服务、粮食行业人才培养培训等。		
科研人员数量	24	博士人数	17	正高职称数量	6
近 5 年科研投入	662 万元	其中，国拨经费投入	406 万元（科研及财政项目）		
承担科研项目	14	项目名称、贡献及取得成效	1. 基于清洁能源的粮食烘干技术的示范研究（省生态环境厅）； 2. 紫苏粕生物高效转化技术研究及产品开发（省科技厅）； 3. 吉林大米（吉林鲜食玉米）营养特性研究（省粮食和物资储备局）； 4. 吉林优质大米品鉴规程及评价体系（省粮食和物资储备局）； 5. 高效绿色新功能性复合预混料的研发与应用（省科技厅）； 6. “基于卫星遥感技术辅助决策水稻最优作业节点的应用研究”（省发改委）； 7. 吉林优质粳稻收储作业管理及质量（系		

			列)标准(省粮食和物资储备局) 8. 吉林大米绿色环保加工标准规范(省粮食和物资储备局); 9. 优质稻谷收储作业 5T 管理规程(省市场厅) 10. 粮食减损保优技术试验研究单元建设(省发改委) 11. 松子油脂体乳液的制备、稳定机制及其微胶囊对油脂氧化保护的研究(省科技厅) 12. 长白山区紫苏精油、紫苏纯露的提取关键技术研究及产品开发(白山市科技局) 13. 碳中和背景下基于粮食为绿色原料来源的可循环使用材料制备(省科技厅) 14. 吉林大米“5T”标准科普及推广(省粮食和物资储备局)
获得的国家奖数量	7	获得的国家奖类别等级及项目名称	1. 吉林省科技进步一等奖:圆粒香型优质食味粳稻“吉粳 816”新品种的选育与应用; 2. 吉林省科学技术一等奖:“储粮数字监管方法及库外储粮远程监管系统”; 3. 吉林省科技进步二等奖“优质长白山黑牛新种群培育、高效快繁与深加工技术的研究应用”; 4. 中国粮油学会科学技术二等奖:“稻谷产后质量智能监管与虚拟仿真关键技术研发及应用”; 5. 吉林省科技进步二等奖:绿色生猪饲料配方及其工艺设备的开发应用; 6. 吉林省科技进步三等奖:“LAMP+微流控”食品快速检测体系建立及产品开发应用; 7. 吉林省科技进步三等奖:天然植物提取物的研究与应用。
近 5 年被 SCI 收录论文的数量	22	近 5 年出版专著数量	8
培养硕士生数量	3	培养博士生数量	1

单位简介	“吉林省粮食品质控制工程研究中心”于2017年经发改委批准立项建设，是依托吉林工商学院建设的相对独立的科研平台。中心设立1个专业技术委员会、1个综合办公室以及3个研究室，包括“粮食储藏与智能信息化技术”“粮食品质安全与控制技术”和“特色粮油食品开发与生物加工技术”。中心实行技术委员会指导下的主任负责制，推行创新合作、开放交流、人才吸引、激励机制、成果转化、绩效评价、年终考核等运行管理机制。 研究中心现有一批国内外先进的仪器设备700余台（套），设备总值7700余万元，建设有独立的工程中心研究试验及中试场地，总面积达11000平方米。现有57个实验室及11条生产线包括粮食仓储智能加工、大米加工、油脂加工、饲料加工及食品生产线等；建有3家校外科研基地，1个粮食科教大数据中心。
-------------	--

科技创新团队

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院					
人才团队名称	粮油生物技术团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院 粮油加工研究所				
人才团队的主要研究方向（25 字内）	粮油食品中活性物质（杀虫剂、菌剂、酶制剂）研究及应用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目（250 字内）	十四五重点研发计划项目“生物农药微生物细胞工厂的设计构建”子课题，2023.11-2028.10，120 万元； 十四五重点研发计划项目“生物农药微生物细胞工厂的设计构建”子课题，2023.11-2028.10，50 万元； 工业生物催化教育部重点实验室（清华大学）开放课题，2024.1-2025.12，10 万元。 十三五重点研发计划项目“粮油食品供应链危害物识别与防控技术研究”子课题，2018.1-2022.12，167 万元； 2019 年粮食行业标准制修订计划项目“多杀霉素防治储粮害虫技术规程”，5 万元； 2020 年粮食行业标准制修订计划项目“粮食中多杀菌素残留量的测定”，5 万元；				
人才团队取得的主要成果（250 字内）	近五年，团队承担了十四五合成生物学重点专项子课题、十三五重点研发计划项目子课题、工业生物催化教育部重点实验室（清华大学）开放基金资助项目、粮食行业标准制定计划、与企业横向技术开发合同等项目 14 项，总经费 600 多万元。获中国粮油学会科学技术奖一等奖 1 项，参与申报 2024 年内蒙古自治区科学技术进步奖 1 项，发表文章 19 篇，其中 SCI 收录 5 篇，EI 收录 4 篇，申请中国发明专利 10 项，获得专利授权 5 项，团队成员担任北京理工大学、上海理工大学、石河子大学等六所高校学硕/专硕导师，培养研究生 11 人。				
学科带头人姓名（职务、职称）	王超副研究员	性别	男	毕业时间	2012.3
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	北京理工大学	邮箱	wc@ags.ac.cn
移动电话	13401135997	固定电话	010-81902378		
通讯地址				邮编	100037
研究领域	粮油微生物应用	研究方向	微生物活性物质研发与应用		

学科带头人事迹 简介（附一张照片） （500字内） 	王超，男，副研究员，2012 年于北京理工大学生物化工专业获得工学博士学位。在国家粮食和物资储备局科学院研究院主要从事微生物原杀虫活性物质多杀菌素及其结构类似物的研发与应用。主持或作为主要负责人完成了包括十四五和十三五重点研发计划子课题、农业科技成果转化项目、国家科技支撑计划子课题、粮食公益性行业科研专项、北京市科技计划课题、粮食行业标准、工业生物催化教育部重点实验室（清华大学）开放课题、公益性科研院所基本科研业务费专项等 10 多个项目。已发表学术论文 20 多篇，其中 SCI 收录 11 篇，EI 收录 6 篇；申请国家发明专利 15 项，已授权 7 项。担任北京理工大学、上海理工大学、石河子大学、浙江农林大学、吉林农业大学和北京城市学院高校学硕/专硕导师，培养研究生 11 人。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张维清	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院 粮油加工研究所	益生菌及酶制剂的研发和利用
	郭超	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院 粮油加工研究所	生物活性物质的研发与应用
	刘玉春	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院 粮油加工研究所	酶制剂的研发与应用

科技创新团队

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院					
人才团队名称	粮食真菌毒素防控技术研究与应用				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向（25 字内）	粮食真菌毒素全产业链防控研究，副产物高值化利用技术研究。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目（250 字内）	国家重点研发计划：米油适度加工全过程中主要危害物阻控消减关键技术研究。科技支撑计划经费课题：抗逆性玉米赤霉烯酮等真菌毒素降解酶的发掘及应用。粮食公益性行业科研专项经费课题：T-2 毒素降解菌 AFJ-3 降解机制研究及产酶条件优化；德沃斯氏菌脱氢酶基因敲除及其对降解呕吐毒素的影响；玉米赤霉烯酮新型衍生物的纯化制备与安全性评价；黄曲霉毒素石墨烯分子印迹材料的制备及应用；玉米赤霉烯酮新型衍生物的纯化制备与安全性评价。央级公益性科研院所基本科研业务费专项：“植物油中真菌毒素脱除设备研制及应用研究”；鼠李糖乳杆菌后生元缓解呕吐毒素诱导炎症损伤的研究 黄曲霉毒素石墨烯分子印迹材料的研制及应用；玉米副产物脱毒-益生协同应用技术的研究。				
人才团队取得的主要成果（250 字内）	团队经过多年研究，通过微生物筛选、基因挖掘和表达、发酵工艺优化、有效性和安全性评估，研究获得了玉米赤霉烯酮、呕吐毒素、伏马毒素、OTA 毒素、T2 毒素等主要真菌毒素的降解酶及其生产技术。筛选获得了具有益生效果的益生菌，可辅助真菌毒素的脱毒。成功开发了真菌毒素脱毒剂，并进行了工业生产和应用。完成了真菌毒素脱毒技术在粮食加工副产物中的应用和评估，部分技术进入市场开发阶段。开发了基于石墨烯的真菌毒素光催化和专一性吸附降解技术，相关技术正在开展应用研究。				
学科带头人姓名（职务、职称）	刘虎军（副研究员）	性别	男	毕业时间	2013 年 7 月
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	江南大学	邮箱	lhj@ags.ac.cn
移动电话	13041104914	固定电话			
通讯地址	北京市昌平区北亚小区国家粮食和物资储备局科学研究院中试基地			邮编	102200
研究领域	发酵工程	研究方向	真菌毒素降解菌和酶的发酵工艺优化和应用技术开发		

学科带头人事迹简介（附一张照片）（500 字内） 	现任国家粮食和物资储备局科学研究院，粮油加工副产物高值化利用和真菌毒素防控技术研究与应用方向负责人。主要从事发酵工艺优化及真菌毒素控制和消减技术与应用研究。主持承担或作为主要参加人完成了包括国家科技支撑计划子课题、科技部科研院所技术研究专项资金项目、粮食行业公益性专项子任务、院自选和横向转化项目在内的项目、课题十余项。完成了多项技术和产品的规模化示范和工业化生产，在工厂设计和建设、工艺优化和放大方面经验丰富。发表相关文章 21 篇，授权国内发明专利 4 项，设计相关产品 5 项，获得中国粮油学会科学技术奖二等奖 1 项。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	刘虎军	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	发酵工艺优化，工程放大，产品应用和开发
	常晓娇	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	真菌毒素降解酶挖掘、定向改造。
	王峻	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	质谱解析，标准品制备
	李天天	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	毒素和产品毒理学和功能性小鼠饲喂评估
	孙晶	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	降解酶基因挖掘和表达
	赵程程	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	降解酶基因挖掘和表达
	杜稳	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	发酵工艺优化
	赵一凡	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	发酵工艺优化
	韩杨莹	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	质谱解析，石墨烯新材料开发及应用

科技创新团队

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院					
人才团队名称	功能性方便食品加工技术与核心装备开发团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向（25 字内）	功能性方便食品加工技术与核心装备开发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目（250 字内）	1. 主持“十四五”国家重点研发计划项目课题“方便主食加工柔性化智能化装备开发”，2030 万元（国拨 630 万元）； 2. 主持“十三五”重点研发计划项目任务“淀粉质豆类营养健康方便即食食品制造关键技术开发研究及新产品创制”，35 万元； 3. 主持“十三五”重点研发计划项目任务“全谷物/多谷物米饭高效生产关键技术”，66 万元； 4. 主持“十四五”国家重点研发计划项目任务“小麦、稻谷适度加工全过程智能检测预警技术示范应用”，60 万元； 5. 主持中国科协“科创中国”功能性粮油资源科技服务团”，100 万元。 6. 主持中华农业科技基金会技术服务项目，324 万元。				
人才团队取得的主要成果（250 字内）	近五年，团队承担了“十四五”重点研发计划项目课题和子课题各 1 项、“十三五”重点研发计划项目子课题 2 项，以及其他国家和省部级重点课题和企业横向技术开发合同等项目 24 项，总经费共 1600 余万元。获得省部级奖励 9 项，其他奖励 2 项，包括第十二届中国技术市场协会金桥奖个人一等奖，中国技术市场三农金桥奖集体一等奖、全国科普工作先进集体等等。在国内外各类期刊发表论文 160 余篇，参与出版《全谷物营养健康与加工》《中国粮食大词典》等论著 3 部，授权专利 10 余项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	刘明（粮油加工研究所副所长、研究员）	性别	男	毕业时间	2017 年 12 月
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	东北农业大学	邮箱	lm@ags.ac.cn
移动电话	15810233866	固定电话	010-81902558		
通讯地址	北京市昌平区北七家镇国家粮食和物资储备局科学研究院昌平中试基地			邮编	102209

研究领域	功能性方便食品	研究方向	功能性方便食品加工技术与核心装备开发	
学科带头人事迹简介（附一张照片）（500字内） 	主持“十四五”重点研发计划“方便主食加工柔性化智能化装备开发”（2021YFD2100205）课题1项、“十三五”重点研发计划“中央厨房”“方便食品”任务2项，主持其他类国家和省部级重点课题12项，主持行业标准1项。作为主要完成人，完成“十一五”“十二五”“十三五”多项课题任务和“方便面”“发芽糙米”等3项国标、“全麦粉”等4项行标及多项企标的制订工作。在国内外各类期刊发表论文150余篇，参与出版《全谷物营养健康与加工》《中国粮食大词典》等论著3部。申请专利34件，授权23件。开发了杂粮挂面、植物基燕麦奶、植物基素肉等几十项新技术新产品，开发柔性剥皮、低温等离子等粮食加工装备，20余项成果在10余家企业转化落地，签约金额1800余万元，经济和社会效益显著。获得省部级奖励9项，其他奖励2项，其中获得第十二届中国技术市场协会金桥奖个人一等奖，中国技术市场三农金桥奖集体一等奖、中国科协优秀科技服务团、全国科普先进单位、全国科普工作先进集体和全国四星级科技服务机构等5项奖励排名第一，中国专利奖、中国食品学会科技进步一等奖、中国金桥奖二等奖等奖项排名第二，6项成果分别由中国食品学会等鉴定为国际领先或国际先进。任院科技成果转化中心负责人主导期间，推动成果转化近40项，签约金额四千余万元。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	姜平	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	方便食品加工技术与产业化
	张维清	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	功能性粮食资源生物改性
	尹鹏	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	发酵类方便食品加工技术
	徐思佳	研究实习员	国家粮食和物资储备局科学研究院	功能性粮食资源挖掘与新产品开发

科技创新团队

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院					
人才团队名称	粮油新资源与新风险安全团队				
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院				
人才团队的主要研究方向（25 字内）	粮油新资源安全 新污染物 污染粮食资源化 快检与信息化				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目（250 字内）	拟德沃斯氏菌中乙酰基呕吐毒素降解途径及其关键酶的研究（国家自然科学基金）；超高效液相色谱仪系统集成、工程化及应用开发（国家重点研发计划）；天津滨海工业带水污染控制与生态修复顶层设计方案和路线图研究（国家科技重大专项任务）；光子晶体微珠微流芯片对粮油中真菌毒素的检测研究（中国博士后科学基金会）；基于传感器技术的大气 VOCs 和 NOX 在线监测设备研发及应用（北京市科委专项课题）；宁夏小麦呕吐毒素污染状况分析及污染小麦高值处理技术研究和应用（宁夏回族自治区重点研发计划项目）。				
人才团队取得的主要成果（250 字内）	典型区域农药残留、新型污染物如多环芳烃、多溴联苯醚、全氟磺酸盐、微塑料等新型污染物在粮油食品中的污染物调研报告；农药残留和新型污染物快速检测技术和装备；粮油加工、食品加工废弃物资源化技术体系；呕吐毒素、玉米赤霉烯酮微生物降解微生物和酶，以及粮食和饲料中呕吐毒素和玉米赤霉烯酮消解技术体系和工艺；新型粮油包装材料安全性评价技术体系；中文核心期刊论文 100 余篇；授权国家发明专利 10 余项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	郭宝元研究员	性别	男	毕业时间	2006.06
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国科学院生态环境研究中心	邮箱	Gby@ags.ac.cn
移动电话	18910760778		固定电话	010-56452664	
通讯地址	北京市大兴区永旺路 23 号			邮编	100000
研究领域	粮油质量安全		研究方向	粮油新资源与新风险安全	

**学科带头人事迹
简介（附一张照片）
（500 字内）**



郭宝元研究员，1998 年于重庆大学取得学士学位，2003 年于重庆大学取得分析化学硕士学位，2006 年在中科院生态环境研究中心获博士学位。现任国家粮食和物资储备局科学研究院粮油质量安全研究所副所长。主要从事粮油食品快速检测技术和装备研发、粮油新型污染物检测技术。具体包括粮油食品中真菌毒素、农药残留、重金属检测技术和标准；快速检测技术和装备；风险评价和预测预警；粮油中新型污染物筛查和风险防控技术；粮油食品包装材料安全性评价等。同时，结合微生物和昆虫资源，开发真菌毒素脱除和粮油高值利用技术。主持和参与了国家自然科学基金、国家粮食和物资储备局人才引进项目、国家 863 计划课题、水体污染控制与治理科技重大专项和中国科学院知识创新工程、北京技术创新行动计划、宁夏回族自治区重点研发计划等项目。发表学术论文近百篇，其中第一作者或通讯作者被 SCI 收录 30 篇；荣获省部级奖励 2 项；第一发明人获授权专利 8 项，其中发明专利 5 项。

团队人员信息

姓名	职务、职称	单位	研究方向
郭宝元	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油质量安全检测
李光涛	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油生物安全
上磊	副处级	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油安全信息化
汪洋	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油生物技术
张炜	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油质量安全检测
王楠希	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油生物技术
王哲	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油质量安全检测
高树青	研究实习员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油安全信息化

科技创新团队

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院	
人才团队名称	粮油质量安全保障技术研究创新团队
人才团队所在单位	国家粮食和物资储备局科学研究院
人才团队的主要研究方向	粮油污染物监测预警、测报评估技术研究； 粮油污染物快速检测技术和产品开发与评价； 粮油污染物全息追溯与风险防控技术研究； 粮油标准物质研发； 相关技术标准和应用基础研究等。
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 国家重点研发计划-科技部基础科研条件与重大科学仪器设备研发，食品中新兴污染物与药物残留多特性量标准物质研制，课题编号 2022YFF0710404，起止时间：2022.11-2026.10； 2. 国家重点研发计划-政府间国际科技创新合作，粮食中新兴和隐蔽型真菌毒素智能回溯监测、联合暴露评估及动态预警防控研究，课题编号 2022YFE0137500，起止时间：2023.4-2025.03； 3. 国家重点研发计划-政府间国际科技创新合作，粮食真菌毒素污染综合防控系统关键技术研究，课题编号 2016YFE0113000，起止时间：2016.12-2020.12； 4. 国家重点研发计划-食用农产品营养与安全标准物质关键技术研究及体系构建子任务，恩镰孢毒素及其产毒菌种标准物质的研制，课题编号 2024YFF1105802-2，起止时间：2024.12-2027.11； 5. 国家重点研发计划-数字便捷化食用植物源农产品快速检测技术研发及应用示范子任务，基于免疫磁性纳米复合颗粒的粮食中真菌毒素、重金属等多重危害物前处理技术及自动化装备研发，课题编号 2024YFF1105702-1，起止时间：2024.12-2027.11； 6. 国家重点研发计划-青年科学家项目，低镉米的营养品质分析与安全性评价子任务，低镉米重金属和微量元素特征分布及检测技术建立研究，课题编号 2024YFF1106900-3，起止时间：2024.12-2027.11； 7. 国家重点研发计划-大宗粮油食品适度加工全过程安全防控技术研究与应用示范子任务，大宗粮油食品适度加工生物毒素、有害污染物等检测预警技术研究，课题编号 2023YFF1104602-03，起止时间：2023.12-2027.12； 8. 国家重点研发计划-大宗粮油食品适度加工全过程安全防控技术研究与应用示范

	子任务，小麦、稻谷适度加工全过程智能检测预警技术示范应用，课题编号 2023YFF1104605-07，起止时间：2023.12-2027.12； 9. 国家重点研发计划-食品安全全程全息风险感知及防控体系构建与应用示范任务，粮食产品全程全息智能感知监测和防控集成技术研究，课题编号 2022YFF1101105-05，起止时间：2022.12-2026.12； 10. 国家重点研发计划-食品全程全息风险感知及防控体系构建与应用示范任务，社会共治的全链条全息食品安全实时溯源与风险防控典型示范场景的应用评估，课题编号 2022YFF1101104-04，起止时间：2022.12-2026.12； 11. 国家重点研发计划-太阳能低温储粮及智能监控关键技术和装备联合研发与应用子任务，储粮霉变智能监控关键技术及预测平台研发，课题编号 2023YFE0123300-02，起止时间：2023.12-2025.11； 12. 国家重点研发计划-食品基体标准物质/标准样品制备共性关键技术研究与国际互认的子任务，相关课题编号 2019YFC1604801 和 2019YFC1604805，起止时间：2019.12-2022.12； 13. 国家重点研发计划-食品安全标准体系系统评估研究子任务，相关课题编号 2019YFC1605202-3，起止时间：2019.12-2022.12； 14. 国家重点研发计划-食品中化学污染物监测检测及风险评估数据一致性评价的参考物质共性技术研究子任务，相关项目编号 2017YFC1601300，起止时间：2018.1-2021.12； 15. 国家自然科学基金青年科学基金项目-储藏小麦脱氧雪腐镰刀菌烯醇隐蔽型代谢物的识别和迁移转化规律研究，课题编号 31901806，起止时间：2020.1-2022.12； 16. 国家自然科学基金青年科学基金项目-智能“sweet”型 DNA 水凝胶的构建及其在脱氧雪腐镰刀菌烯醇便携式定量检测中的应用，课题编号 81803712，起止时间：2019.1-2021.12。
人才团队取得的主要成果	1. 基于“卫星遥感+种植密度+网格化+污染特性”的粮食真菌毒素监测调查技术体系； 2. 黄淮海新收获小麦呕吐毒素早期预测模型和首次预测预报； 3. 研制国家有证标准物质 40 项和质控样品 100 余种； 4. 安全优质食品/饲料原料供应保障系统解决方案； 5. 粮油污染物快速高通量检测新技术及其配套实施方法工具包； 6. 面向用户的粮油污染物快速检测产品实用评价及其应用技术； 7. 真菌毒素全自动净化仪和配套免疫亲和试剂盒； 8. 粮食重金属快速检测箱及配套试剂盒和霉菌菌落快速检测仪； 9. 粮食中重金属（镉、砷等）等高效安全合理脱除工艺技术； 10. 主持制修订国际标准 3 项，国家及行业标准 40 余项； 11. 获得授权国际发明专利 1 项，国家发明专利 11 项；

	12. 在国内外重要期刊杂志上发表各类论文 140 余篇； 13. 参编粮油科技学科发展报告等各类著作 5 部； 14. 获得中国粮油学会科学技术奖等省部级和社会科技奖项 10 余项。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王松雪	性别	男	毕业时间	2004.07
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	中国科学院生态 环境研究中心	邮箱	wsx@ags.ac.cn
移动电话	13522649591	固定电话	010-58523708		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街 11 号			邮编	100037
研究领域	环境科学	研究方向	粮油质量安全保障技术研发与应用		
学科带头人事迹 简介 (附一张照片)	王松雪，博士，研究员，现任国家粮食和物资储备局科学研究院总经济师，国家粮食和物资储备局粮油质量安全重点实验室主任，历任院粮油质量检验检测中心主任，粮油质量安全研究所首任所长。现为国际标准化组织食品技术委员会谷物与豆类分委员会真菌毒素工作组(ISO/TC34/SC4/W8)召集人，中国粮油学会粮油质检研究分会副会长，全国标准物质计量技术委员会副主任委员，全国农药登记评审委员会委员和国际标准化组织食品技术委员会黄曲霉毒素工作组（ISO/TC34/W20）专家组成员。 王松雪博士立足国家粮食质量安全保障需求，长期从事粮油质量安全检测、监测和预测技术研究以及粮油标准物质的研发，带领团队致力于粮油质量安全关键保障技术攻关，构建了粮食典型污染物收获前风险预测，收获时危害监测和收获后现场快速检测把关的“三测一标”技术体系和系统解决方案并标准化和产品化。主持承担国家级和行业课题多项，发表研究论文 140 余篇，主持和参与制定国际、国家和行业技术标准 40 余项，其中国际 ISO 标准 3 项，首次完成我国 ISO 真菌毒素和重金属检测标准方法制修订，为完善粮食国际标准体系做出了中国贡献。授权国内外发明专利等知识产权十余项，研制粮食国家有证标准物质和质控样品百余种，相关成果经鉴定达到国际先进水平或国际领先，为完善粮油质量安全标准体系，提升我国粮油质量安全检验监测和预报水平提供了重要科技支撑，经济效益明显，社会效益显著，获省部级和社会科技奖励一等奖 5 项，二等奖 3 项。2015 年获得全国粮油优秀科技工作者称号，2016 年入选首届全国粮食行业青年拔尖人才。2022 年获首批全国粮食和物资储备领军人才。				



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王松雪	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油质量安全保障技术研发与应用
	周明慧	研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油有害元素快速检测、监测预警溯源和标准物质研发与应用
	叶金	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油中真菌毒素快速检测、监测预警溯源和赋值技术研发和应用
	张蕊	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油污染物检测和溯源防控及标准物质研发与应用
	刘洪美	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油真菌毒素检测监测研发与应用
	朱琳	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油污染物检测与标准化研究与应用
	王松山	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油新型有害物质纯化制备和有害微生物及其代谢研究
	王玥	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油有害元素检测技术开发与应用
	轩志宏	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油真菌毒素检测技术研究与应用
	李丽	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油标准物质研制
	崔华	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮食微生物及其代谢物检测监测与应用防控
	李森	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油真菌毒素监测预警研究与应用防控
	吴宇	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油真菌毒素检测监测研究与应用防控
	伍燕湘	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油标准物质研制

团队人员信息	范维燕	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油污染物数据库构建及标准物质研制
	张洁琼	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油有害元素检测监测与应用防控
	张冰	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油检验和标准物质研制
	倪保霞	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油中真菌毒素检测研究与应用
	陈曦	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油有害元素检测监测与应用防控
	陈金男	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油中真菌毒素检测监测与应用防控
	田巍	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油有害元素检测监测与应用防控
	蔡娣	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油污染物风险分析和预测研究与应用
	李鹏	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油检验和标准物质研制
	陈梦泽	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮食微生物检测监测与应用防控
	郭瑞	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油中真菌毒素快速检测、监测预警溯源和赋值技术研发和应用
	郭冬雪	助理研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油污染物检测和溯源防控及标准物质研发与应用
	曹茗茜	研究实习员	国家粮食和物资储备局科学研究院	粮油中真菌毒素快速检测、监测预警溯源和赋值技术研发和应用

科技创新团队

推荐单位（盖章）：北京国贸东孚工程科技有限公司					
人才团队名称	粮油质量安全检测仪器和粮机装备研发团队				
人才团队所在单位	北京国贸东孚工程科技有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮油品质、安全检测技术研究及仪器开发 粮油自动化、无人化检测技术及装备研究 行业仓储设备、粮机装备开发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	“十三五”国家重点研发计划：《大跨度稻谷平方仓横向谷冷通风工艺及设备研发》 行业标准规范：《粮油检验大米加工精度检验》、《粮油检验 黄粒米及裂纹粒检验》、《谷物冷却机》				
人才团队取得的主要成果	本团队扎根粮食行业，聚焦市场需求，秉持创新精神，深耕粮食仓储与质量安全检测领域，致力于关键、亟需技术研究，以及仓储设备和检测仪器研发。 我们通过项目支持、自主研发、国际合作、成果转化等多种方式，成功研发并转化 20 余套质量可靠、性能稳定的低温储粮设备和粮食质量安全检测仪器。其中，信息化谷物冷却机性能优良、节能高效，为绿色储粮节粮减损提供关键装备；自主开发的小麦品质检测专用仪器，达到国际先进水平，打破国外垄断，引领行业发展；国际合作开发的稻谷和大米品质快检仪器，以光学、图像分析原理替代人工感官，客观准确，提效降本；成果转化开发的真菌毒素全自动净化仪和粮食重金属快检箱，实现高通量、全自动、快速检测，提升粮油安全监测能力；校企合作开发的全自动粮食外观品质检测仪器及检化验系统，提高检测效率，降低人力成本，助力收储无人化检验。 此外，团队还拥有授权专利及软著 50 项，牵头或参与制修订相关仪器、方法国家/行业标准 13 项，有效推动了行业仪器标准化生产与检测技术规范应用，为粮食行业发展贡献力量。				
学科带头人姓名（职务、职称）	石翠霞（部长、高工）	性别	女	毕业时间	2012.6
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	南京财经大学	邮箱	Cuixiashi@163.com
移动电话	18618126278	固定电话	01056452632		
通讯地址	北京市大兴区永旺路 23 号			邮编	102629
研究领域	粮油品质检测	研究方向	粮油品质安全检测技术研究及仪器开发		

学科带头人事迹简介（附一张照片） 	石翠霞，高级工程师，一直从事粮油品质和安全检测技术的研究和仪器的开发工作，先后主持和参与了稻谷新鲜度测定仪、大米加工精度检测仪、大米食味计、新型碾米机、粮食外观品质分析仪、粮食重金属快检箱和全自动真菌毒素净化仪等 7 项粮食品质和安全检测专用仪器的研发，以及大米外观品质检测仪、稻谷出米率测定仪 2 项仪器的升级工作，研发成果均已实现产业化，并在行业内广泛应用；参与国家重点研发计划 1 项、粮食公益性行业科研专项 1 项和院课题 3 项；参与制修订国家标准 3 项和行业标准 1 项。发表专业论文 9 篇，其中第一作者（通讯作者）5 篇；授权软件著作权 10 项；参与的项目“大米外观检测仪的研究与成果转化”获 2019 年中国粮油学会科学技术奖二等奖。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	杨冬平	正高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	电气自动化
	赵东海	正高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮食工程
	巴瑞新	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械设计
	高岩	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮油安全检验技术
	张越	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮油品质检验技术
	路雪蕊	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮油品质检验技术
	胡传良	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械设计
	孙玉婷	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮油安全检测技术
	靳永峰	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	工业设计
	赵令宇	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	电气自动化
	胡文韬	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械设计
	王金营	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	热能与动力工程
	付倩慧	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	软件算法
	纪佳璐	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮油品质检验技术
	赵立新	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械工程
	宫月全	助理工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械工艺

团队人员信息	陈建赓	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械工程
	尹世龙	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	软件工程
	焦梓毅	助理工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	粮油安全检验技术
	何英杰	助理工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	食品科学与工程
	张世民	助理工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	制冷工程
	尹硕	——	北京国贸东孚工程科技有限公司	食品科学与工程
	张子彤	——	北京国贸东孚工程科技有限公司	食品科学与工程

科技创新团队

推荐单位（盖章）：北京国贸东孚工程科技有限公司	
人才团队名称	粮食流通产业规划及粮食物流战略研究团队
人才团队所在单位	北京国贸东孚工程科技有限公司
人才团队的主要研究方向	粮食流通产业发展规划 大型园区规划 粮食物流战略研究 粮食应急体系研究 粮食仓储物流设施布局研究 物资储备研究
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. “十五五”粮食仓储物流设施布局 and 建设的思路、重点任务和举措研究（国家粮食和物资储备局） 2. 粮食安全保障能力提升（储备、流通、应急方向）“两重”实施方案（国家粮食和物资储备局） 3. 《“十四五”粮食产业高质量发展规划》实施中期评估（国家粮食和物资储备局） 4. 《“十四五”粮食仓储物流设施布局和建设规划》中期评估（国家粮食和物资储备局） 5. 发挥粮食流通（产业）园区带动作用，推动粮食产业高质量发展的路径研究（国家粮食和物资储备局） 6. 推动我国粮食物流升级的模式和路径研究（国家发展改革委） 7. 我国粮食仓储设施领域“两重”建设研究（国家发展改革委）
人才团队取得的主要成果	在规划咨询领域，本团队成果斐然。完成国家级规划和研究 30 余项，涵盖《“十四五”粮食仓储物流设施布局和建设规划》等；省级行业发展规划 30 余项，涉及江苏、安徽等多省份；市级规划 20 余项，包括哈尔滨、贵阳等城市；钦北防、日照等多地的粮食物流核心枢纽（关键节点）建设方案 17 项；连云港（赣榆）粮食物流园等大型粮食产业园区总体规划几十项；北大荒农垦集团等一大批企业规划。持续深入开展前沿研究，不断增强服务能力，品牌效应逐步显现，在粮食流通产业规划及粮食物流战略研究方面全国领先。 课题研究方面，团队完成《东北地区粮食物流与外运战略研究》，以及粮食公益

	性行业科研专项项目“粮食产后损失浪费调查及评估技术研究”的子任务五《粮食储藏、运输与干燥环节损失浪费调查评估研究》，还完成财政专项“中国好粮油行动（170005）课题”的7个子课题，包含“中国好粮油”收购储藏与管理技术导则等研究。 凭借这些成果，团队咨询成果荣获全国优秀工程咨询成果二、三等奖，北京市优秀工程咨询成果一、二、三等奖等。20余项国家及省市级“十四五”粮食和物资储备发展规划已正式发布实施。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	冀浏果(部长、 正高级工程师)	性别	女	毕业时间	2006年7月
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	中国人民大学	邮箱	liuguoem@126.com
移动电话		固定电话	010-58523468		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号粮科大厦801			邮编	100037
研究领域	粮食物流	研究方向	粮食流通、粮食物流、规划咨询		
学科带头人事迹 简介(附一张照片) 	冀浏果，教授级高级工程师，现任北京国贸东孚工程科技有限公司工程咨询部部长；兼《粮油食品科技》第五届编委。主要从事粮食物流研究、规划咨询、工程咨询等领域的工作，主持和参加国家级规划和研究20余个、国家级课题研究10余个，主持编制“十三五”省级规划和研究9个、“十四五”省级规划和研究8个，主持大型企业和大型园区规划20余项。发表论文10余篇、参编著作6部，3次担任粮油科学技术发展报告粮食物流学科专题主笔人。荣获“全国粮油优秀科技工作者”称号，中国粮油学会优秀论文奖2项、全国优秀工程咨询成果奖2项、北京优秀工程咨询成果奖9项。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	秦波	工程咨询部部长 助理、工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司		粮食产业经济政 策、物资储备研究
	刘成龙	工程咨询部部长 助理、工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司		粮食行业规划、企 业规划研究
	张璐	工程咨询部职员、 工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司		粮食仓储物流布局 研究

团队人员信息	刘增强	工程咨询部职员、 工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司	粮食工艺、总图工 程研究
	乔皓然	工程咨询部职员、 工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司	粮食物流技术和政 策研究
	杨雪晴	工程咨询部职员、 工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司	粮食流通收储政策 研究
	孙熠	工程咨询部职员、 工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司	粮食产业发展政策 研究
	赵旭	工程咨询部职员、 工程师	北京国贸东孚工程科技有限 公司	粮油市场形势分析

科技创新团队

推荐单位（盖章）：国家粮食和物资储备局科学研究院					
人才团队名称	粮食工程低温储粮、绿色储粮技术设计及应用推广团队				
人才团队所在单位	北京国贸东孚工程科技有限公司				
人才团队的主要研究方向（25 字内）	粮食工程低温储粮、绿色储粮设计及应用推广				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目（250 字内）	1. 团队先后完成《高标准粮仓建设技术要点(试行)》，由国家粮食和物资储备局 2022 年 1 月发布；随后制定《高标准粮仓建设标准》(LS/T 8014-2023)，2023 年 12 月发布，2024 年 6 月起实施。 2. 正编制《粮食绿色仓房要求与评价》标准。 3. 承接并完成财政专项“中国好粮油”行动中的《稻谷、大米低温储藏设计要点及典型设计》、《优质粮食低温库技术导则》两个子课题。 4. 完成“科技助力经济 2020”重点专项中的稻米低温仓储关键技术装备集成示范项目，2022 年结题。 5. 承接并顺利结题国家粮食及物资储备局科学研究院的《稻谷、大米低温保鲜储藏技术及相关设计研究》课题。				
人才团队取得的主要成果（250 字内）	本团队成功将成果推广至多个项目，成效显著。 1. 沿港类：中储唐山库浅圆仓 60 万 t；中储秦皇岛海港基地浅圆仓 81 万 t 平房仓 2 万 t；中储储运连云港库浅圆仓 70 万 t 平房仓 2.4 万 t；中储储运青岛库浅圆仓 30 万 t；中央黄骅港库浅圆仓 24 万 t 平房仓 17.8 万 t；中储钦州库浅圆仓 52 万 t 平房仓 3.53 万 t；中储舟山库大直径筒仓 50 万 t；中储粮（天津）库浅圆仓 35 万 t；盘锦基地库大直径筒仓 60 万 t 平房仓 1.56 万 t；中储启东库浅圆仓 65 万 t。 2. 其他类：贵阳库，罗江库，资阳库，青白江库，三明库，内江库，沈阳库，玉溪库，玉田库，昆明库等共计约为 500 万 t。				
学科带头人姓名（职务、职称）	曹国寻	性别	男	毕业时间	2010.07.05
学科带头人最高学历	大学本科	毕业院校	北京工业大学	邮箱	747509652@qq.com
移动电话	13811476458	固定电话	010-58523508		
通讯地址	北京市西城区百万庄大街 11 号			邮编	100037

研究领域	粮食工程通风、低温储粮、绿色储粮技术	研究方向	粮食工程通风设计、粮食工程低温储粮设计、粮食工程绿色储粮技术设计	
学科带头人事迹简介（附一张照片） （500 字内） 	曹国寻，北京国贸东孚工程科技有限公司工程设计一部暖通专业总工，高级工程师，国家注册共用设备工程师（暖通空调）。长期从事粮食仓储项目储粮技术设计工作，2015 年配合中储粮北京分公司，在仓房内采用内环流控温储粮技术，是早期大规模使用该技术应用于粮食储藏的人之一。同期配合中储粮厦门直属库，将仓上空调控温技术带入到浅圆仓领域，让粮食住入空调房，为后续低温储粮技术、绿色储粮技术的推广以及《高标准粮仓建设标准》的编制打下坚实基础。现主持编制《粮食绿色仓房要求与评价》			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	乔荣明	业务管理部部长/正高级工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮工艺设计
	胡小中	设计一部总工/正高级工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮造价分析
	赵丽楠	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮工艺设计
	舒畅	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮工艺设计
	苗志慧	高级工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮工艺设计
	王月月	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮工艺设计
	贾璐	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮工艺设计
	张立新	设计一部副部长/工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮建筑设计
	朱林中	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮建筑设计
	李东泽	高级工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	低温及绿色储粮建筑设计

团队人员信息	侯文庆	工艺总工/高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	储藏工艺设计
	冯攀屹	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	储藏工艺设计
	郑来宁	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	储藏工艺设计
	秦栋涛	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮结 构设计
	柳春阳	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮结 构设计
	李建高	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮给 水排水设计
	吕洋	工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮供 配电设计
	张隽	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮供 配电设计
	张颖	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮自 控设计
	翟广宇	工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮自 控设计
	于海芳	工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮造 价分析
	郑丽丽	高级工程师	北京国贸东孚工程 科技有限公司	低温及绿色储粮造 价分析

科技创新团队

推荐单位（盖章）：北京国贸东孚工程科技有限公司	
人才团队名称	粮油和物资储运行业信息化创新团队
人才团队所在单位	北京国贸东孚工程科技有限公司
人才团队的主要研究方向	行业共用信息技术研发 行业数字化粮油收储快检信息化设备研发 行业收储、物流、应急等信息化应用系统研发 行业科技共享信息服务平台开发 粮油装备智能化信息化软件开发
人才团队近5年承担的国家计划项目	“科技助力经济”重点专项：《稻米低温仓储关键技术装备集成与示范应用》。 “中国好粮油行动”财政专项：《稻谷、大米低温、准低温保鲜储藏、物流关键信息化系统研究》。 国家重点研发计划：《粮情监测监管云平台关键技术研究及装备开发》、《粮食产后“全程不落地”技术模式示范工程》、《散粮集装箱在途多源信息检测技术及装备开发》。 行业公益专项：《可视化应急成品粮指挥调度技术与示范》、《通风中温度、湿度及水分传感器测定数据有效性评价》、《粮堆多场耦合模型调控与区域标准化应用研究》。 行业信息化专项方案：《军民融合军粮供应工程信息化建设方案》、《军民融合军粮供应工程信息化建设内容和技术要求》。 行业标准规范：《高标准粮仓建设技术要点》、《优质粮食低温库技术导则》。
人才团队取得的主要成果	原粮检测、信息技术：智能通风和储藏环境综合管控系统、粮堆水分在线检抽测系统、多参数综合粮情检测系统、低成本农户粮情检测控制系统、基于北斗技术的远程粮食物流跟踪系统。 成品粮油物流、检测、信息技术：基于滑托板的成品粮快速进出仓工艺、超低功耗无线粮情系统、成品粮库内物流信息管理系统、成品粮物流应急指挥系统、油脂液位密度检测一体机。 信息平台技术及产品：军粮供应工程信息管理平台、智能粮库系统、储备库三维可视化管理系统、粮油质量安全扦样管理系统、区域粮食质量追溯管理平台、区域粮

	食信息管理平台。 装备信息化智能化： 移动式粮食应急加工信息系统、粮食无人检测系统成套装备信息系统、谷冷机信息系统。 行业信息化解决方案和专项设计： 军民融合军粮供应工程信息化建设、粮食购销领域监管信息化建设、内蒙古自治区“十四五”粮食和物资储备信息化发展方案。					
学科带头人姓名 (职务、职称)	商晓东(部长、高工)		性别	男	毕业 时间	2013 年 7 月
学科带头人 最高学历	研究生	毕业院校	北京化工大学		邮箱	sxd@gmedi.cn
移动电话	15652604405		固定电话		010-58523440	
通讯地址	北京市西城区百万庄大街十一号				邮编	100037
研究领域	粮油和物资储运信息化		研究方向	行业信息技术开发、粮油快检产品开发、行业信息化专项方案规划		
学科带头人事迹 简介(附一张照片) 	北京国贸东孚工程科技有限公司信息与数字化部部长。长期从事粮油和物资储运信息化专业领域的咨询、设计、总承包、软件开发，以及科研、粮油测控产品研发、行业科技信息服务等工作，带领团队在智能通风等新产品研发、粮食无人检测系统成套装备等信息系统开发、粮库智能化建设、军民融合军粮供应工程信息化建设等方面取得一系列成果。					
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向	
	管超	正高工	北京国贸东孚工程科技有限公司		信息工程(自动控制方向)	
	王涛	正高工	北京国贸东孚工程科技有限公司		信息工程(信息化方向)	
	赵东海	正高工	北京国贸东孚工程科技有限公司		粮食工程(工艺方向)	
	赵玉霞	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司		信息工程(信息化方向)	

团队人员信息	张颖	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	信息工程(电气设计方向)
	王红梅	高工	北京国贸东孚工程科技有限公司	工程经济
	李德燕	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	电子技术(硬件开发方向)
	马宝临	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	信息工程(信息化方向)
	赵立新	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	机械工程(设计加工方向)
	董滨	工程师	北京国贸东孚工程科技有限公司	信息工程(地理信息方向)

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学	
人才团队名称	谷物加工技术与工程创新团队
人才团队所在单位	河南工业大学
人才团队的主要研究方向	大米适度加工关键技术、谷物科学与加工技术研发
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家“十四五”重点研发项目子课题“功能蛋白配料分子结构模拟和质构重组机制”中植物蛋白肉的研发。 “十三五”国家重点研发计划项目“传统杂粮加工关键新技术装备研究及示范”。
人才团队取得的主要成果	国家科研项目： 1. 国家自然科学基金面上项目《真空调质对小麦籽粒水分迁移和品质的影响及控制机理研究》 2. 国家农业科技成果转化项目《高效节能清洁安全小麦加工新技术中试及产业化示范》 3. “十三五”国家重点研发计划《大宗面制品适度加工关键技术装备研究与示范》 4. “十四五国家重点研发计划课题”：小麦加工精准调控技术研究及营养平衡型产品开发与示范。 5. 国家科技部中加农业科技合作计划课题，杂豆制粉技术研究与新装备开发，主持 6. 国家科技支撑计划课题，粮食绿色加工大型装备的研制，主持 7. 国家科技支撑计划课题，粮食品质快速检测关键技术研究及仪器开发，参与 8. 国家科技支撑计划课题，粮食干燥新技术装备研究开发与示范，参与 9. 国家重点研发计划项目，传统杂粮加工关键新技术装备研究及示范，参与 10. 欧盟第六框架重大国际合作项目，全球食品安全检测与分析方法统一化，参与 11. 国家标准制定项目，粮油机械 擦打刷组合机，主持 12. 国家标准制定项目，粮油机械 小麦剥皮机，主持 13. 国家自然科学基金“淀粉膜对面包中丙烯酰胺形成的抑制机理” 著作与论文： 1. 《小麦加工工艺与设备》，2011 科学出版社 ISBN：978-7-03-031574-8 2. 《专用小麦粉生产技术》2019. 郑州大学出版社 ISBN：7-81048-933-X 3. Bulk and Surface Chemical Composition of Wheat Flour Particles of Different Sizes, Journal of Chemistry,2019,Article ID 5101684. 4. Guo, J., et al., Characterization of gluten proteins in different parts of wheat grain and their effects on the textural quality of steamed bread. 2021, 102:103368.

5. Wang, F.C., and Sun, X.S. Creep-recovery of wheat flour doughs and relationship to other physical dough tests and breadmaking performance. *Cereal Chem.* 79:567-571.(SCI)
 6. Wang, F.C., and Sun, X.S. Frequency dependence of viscoelastic properties of bread and relation to bread staling. *Cereal Chem.* 79:108-114.(SCI)
 7. Wang, F.C., Chung, D.S., Seib, P.A., and Kim, Y.S. Optimum steeping process for wet milling of grain sorghum. *Cereal Chem.* 77:478-483.(SCI)
 8. Wang, F. C., and Sun, X. S. Thermal expansion of flour-water dough measured with a dynamic mechanical analyzer. *Cereal Chem.* 76:87-91.(SCI)
 9. Jikai Zhao, Xin Liu, Fengcheng Wang. DON reduction of wheat grain without compromising the lab-scale milling. *Grain & Oil Science and Technology.* 2 (2019) 62-66.
 10. Jikai Zhao, Xin Liu, Xiang Bai, Fengcheng Wang. Production of biscuits by substitution with different ratios of yellow pea flour. *Grain & Oil Science and Technology.* 2 (2019) 91-96.
 11. ICC Multilingual Dictionary of Cereal Science and Technology. Chiriotti Editori.
 12. 《稻谷加工工艺与设备》，阮少兰教授主编，中国轻工业出版社。
 13. 《粮油食品安全与营养健康知识问答》，中国粮油学会编著，科学普及出版社。
 14. 《植物蛋白功能原理与工艺》，周瑞宝教授主编，化学工业出版社。
 15. Jie Liu, XiaoShuai Yu, Yawei Liu*. Effect of ultrasound on mill starch and protein in ultrasound-assisted laboratory-scale corn wet-milling. *Journal of Cereal Science*, 2021, 103264.
 16. Jie Liu, Rui Lai, Xiangli Wang, Haiyang Wang, and Yawei Liu. Preparation and Characterization of Composites of Hydroxypropyl Tapioca Starch and Zein. *Starch-Stärke*, 2020, 1900204.
 17. Jie Liu, Xiao-Shuai Yu, Ya-dan Wang, Guihong Fang, Yawei Liu. A cleaner approach for corn starch production by ultrasound-assisted laboratory scale wet-milling. *Food Science and Technology Research*, 2020, 26(4): 469-478.
 18. Jie Liu, Yadan Wang, Guihong Fang, Yong Man, Yawei Liu. Effect of Ultrasound-Assisted Isolation on Yield and Properties of High-Amylose Starch from Amylomaize. *Starch-Stärke*, 2019, 71, 1800292.
- 授权发明专利：**
1. 耐返色冷鲜食品专用粉的生产方法（发明），ZL 2014 1 0838905.6, 2017.2.22
 2. 节能型吸风分离器（发明），ZL 2010 1 0646853.7, 2012.11.21
 3. 中间提取处理麸质物料的全麦粉生产工艺，发明专利；
 4. 小麦垂直制粉的工艺，发明专利；
 5. 一种基于白度的大米碾白程度判断方法（ZL201911119647.5）；
 6. 一种基于化学的煎制牛肉熟度分级表征方法（ZL202210306818.0）；
 7. 一种基于物理的煎制牛肉熟度分级表征方法（ZL202210306709.9）。
 8. 一种乙酰化改性高直链玉米淀粉的制备方法，ZL 2022 1 0676560.3
 9. 乙酰化高直链玉米淀粉与玉米醇溶蛋白复合薄膜的制备方法，ZL 2022 1 0676414.0

学科带头人姓名 (职务、职称)	林江涛	性别	男	毕业时间	2019.6
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	河南农业大学	邮箱	hautlin@126.com
移动电话	13837199871	固定电话			
通讯地址	河南工业大学粮油食品学院			邮编	450001
研究领域	食品科学与工程	研究方向	谷物营养与功能食品开发、粮食加工工艺与设备、谷物化学与品质		
学科带头人事迹 简介 (附一张照片)	 主要从事粮食加工工艺与设备、谷物化学与品质、谷物营养与功能食品开发等方面的科学研究。先后主持承担国家自然科学基金、十三五国家重点研发计划、河南省重大科技专项、国家农业科技成果转化项目、国家粮食局公益专项等国家级及省重点科研项目。获国家科技进步二等奖1项、河南省科技进步一等奖1项，中国粮油学会科技进步一等奖1项，在国内外学术期刊发表学术论文三十多篇，编写著作5部，授权国家专利20多项。在国内粮食工程领域具有丰富的经验和成果，先后主持设计大中型面粉加工工程项目近百个，包括五得利、益海嘉里、今麦郎、金沙河、白象、陕富、红太阳等知名企业的大型现代小麦制粉车间，推动了中国制粉工艺的发展。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	安红周	教授	河南工业大学	稻米制品加工理论与应用、食品挤压重组技术	
	王凤成	教授	河南工业大学	谷物科学与加工技术,专用粉及其食品研发,粮食与食品加工装备	
	吴建章	副教授	河南工业大学	谷物加工装备,通风除尘技术与装备	
	刘洁	副教授	河南工业大学	稻谷加工理论与技术,淀粉化学与加工,食品安全与分析	
	郭嘉	讲师	河南工业大学	谷物加工理论与技术、低值小麦的应用研究	
	黄泽华	讲师	河南工业大学	粮油食品及植物蛋白肉加工	
	史嘉良	讲师	河南工业大学	淀粉改性与检测,低 GI 食品研究	

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学					
人才团队名称	谷物食品与营养				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	谷物科学与技术 粮食资源转化与利用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. “十四五”国家重点研发计划项目之课题-大宗粮油食品适度加工全过程安全防控技术研究与应用示范（2023YFF1104605）； 2. “十三五”国家重点研发计划项目之课题-小麦粉适度加工关键技术装备研究与示范（2018YFD0401001）； 3. 国家自然科学基金河南省联合基金重点项目-小麦/玉米发酵生产酒精过程中微生物制剂降解真菌毒素的机制研究(U1604234)； 4. 国家自然科学基金-金属离子对甘露糖赤藓糖醇脂生物合成的代谢调控规律及机理研究（32100041）； 5. 国家自然科学基金-发酵过程中面团液相和面筋特性对气室稳定性的作用机制（32101985）； 6. 国家自然科学基金-青稞表儿茶素及β葡聚糖协同调节肝细胞糖代谢机制（32202027）； 7. 国家自然科学基金-淀粉基纳米气泡乙烯智能控释载体的控释机制及应用研究（32402190）； 8. 国家自然科学基金-调控蛹虫草菌种退化的关键基因挖掘及其功能解析（32472809）。				
人才团队取得的主要成果	1. 2023 年度河南省科学技术进步奖一等奖-小麦粉适度加工及大宗面制品产业化升级关键技术装备与应用； 2. 2023 年度中国粮油学会科学技术奖二等奖-传统酸面团（老面）馒头产业化升级关键技术与装备。				
学科带头人姓名（职务、职称）	赵仁勇教授/ 科技处处长	性别	男	毕业时间	2008.12
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	美国堪萨斯州立大学	邮箱	zry8600@126.com
移动电话	18623717885	固定电话	0371-67756855		
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街 100 号			邮编	450001

研究领域	谷物食品与营养	研究方向	谷物科学与技术粮食资源转化与利用	
学科带头人事迹简介(附一张照片)	赵仁勇 留美博士，二级教授，博士生导师，曾任河南工业大学粮油食品学院副院长、院长，现为科技处处长、科研部副主任，美国堪萨斯州立大学兼职教授，中原食品实验室粮食加工方向首席科学家，河南省学术技术带头人，中国粮油学会小麦加工与面条制品分会秘书长，河南省食品科学技术学会副理事长，河南省谷物科学与技术重点实验室主任。主要研究方向为谷物科学与技术、烘焙科学与技术、粮食资源利用与转化。主持完成国家自然科学基金-河南联合基金重点、“十三五”重点研发计划课题等项目 10 余项；目前主持“十四五”重点研发计划课题、河南省重大科技专项各 1 项。获 2022 年度河南省教学成果特等奖、2023 年度河南省科技进步一等奖各 1 项（均排名第 1）。发表论文 150 余篇；主编及参编著作 6 部；授权发明专利 8 件。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	蒋洪新	教授	河南工业大学	功能性淀粉开发
	田双起	教授	河南工业大学	谷物食品与营养
	王新伟	副教授	河南工业大学	粮食资源转化与利用
	娄海伟	副教授	河南工业大学	粮食资源转化与利用
	牛永武	副教授	河南工业大学	粮食资源转化与利用
	柳泽华	讲师	河南工业大学	谷物食品与营养
	王香玉	讲师	河南工业大学	谷物食品与营养
	刘战朋	讲师	河南工业大学	谷物食品与营养
	李泉	讲师	河南工业大学	功能性淀粉开发

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学土木工程学院					
人才团队名称	仓储结构理论与应用团队				
人才团队所在单位	土木工程学院				
人才团队的主要研究方向	仓储结构新材料与新体系、绿色低碳储粮技术				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 粮仓气密及隔热性能提升新材料、新工艺开发与示范，国家重点研发计划课题（2016YFD0401601），经费 427 万元，国家级纵向项目； 2. 新型密肋房式粮仓结构散体物料侧压力承力机理研究，国家自然科学基金青年基金项目（51208180），经费 25 万元，国家级纵向项目； 3. 地热井下换热器传热机理研究，国家自然科学基金青年基金项目（51306045），经费 25 万元，国家级纵向项目。				
人才团队取得的主要成果	主持完成国家重点研发计划课题 1 项、国家自然科学基金项目、河南省科技攻关项目、河南省高等学校青年骨干教师资助计划等项目 20 余项；发表学术期刊发表论文 100 余篇，其中 SCI 论文 40 余篇；获批河南省学术技术带头人、河南省高层次人才（C 类）等荣誉称号；荣获河南省科技进步二等奖、建设部华夏建设科学技术一等奖和河南省建设科技进步一等奖各 1 项。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	丁永刚、院长、教授	性别	男	毕业时间	2006.04
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	西安建筑科技大学	邮箱	dyg9606@126.com
移动电话	18623717312	固定电话	0371-6775826		
通讯地址	河南工业大学土木工程学院（郑州市高新区莲花街 100 号）			邮编	450001
研究领域	结构工程	研究方向	仓储结构理论		

学科带头人事迹简介（附一张照片）	1978 年 4 月生，工学博士，教授，博士生导师，河南工业大学土木工程学院院长，河南省学术技术带头人，河南省高层次人才（C 类），河南省粮油仓储建筑与安全重点实验室主任，土木工程河南省特色骨干学科带头人，河南工业大学土木工程一级学科博士点和博士后科研流动站负责人，河南省高等学校土木类专业教学指导委员会副主任委员，河南省学位委员会第四届学科评议组成员，河南省土木建筑学会青年学术分会副会长。 主要研究方向为储仓结构理论及工程应用、新型结构体系。主持完成国家重点研发计划课题 1 项、国家自然科学基金项目、河南省科技攻关项目、河南省重点实验室开放课题、河南省高等学校青年骨干教师资助计划项目、河南省新工科研究与实践立项等项目 10 余项；发表学术期刊发表论文 40 余篇；作为副主编编写教材 2 部，其中国家级规划教材 1 部；参编住房和城乡建设部行业标准《密肋复合板结构技术规程》；获河南省科技进步二等奖、建设部华夏建设科学技术一等奖和河南省建设科技进步一等奖各 1 项。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	丁永刚	院长/教授	河南工业大学	粮食散体散固耦合
	许启铿	主任/副教授	河南工业大学	仓储建筑防灾减灾、智能化和智能装备
	陈雁	教授	河南工业大学	可再生能源与建筑节能
	徐志军	副教授	河南工业大学	土与结构的相互作用
	王惠芬	副教授	河南工业大学	仓储建筑结构抗震
	陈俊旗	副教授	河南工业大学	粮食散体散固耦合
	赵金全	讲师	河南工业大学	装配式仓储建筑
	刘强	讲师	河南工业大学	仓储建筑结构抗震
	代洁	讲师	河南工业大学	新型建筑材料
	任国旗	讲师	河南工业大学	装配式仓储建筑
	许振华	讲师	河南工业大学	装配式仓储建筑
	胡鹏越	讲师	河南工业大学	新型建筑材料

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学	
人才团队名称	粮油食品微生物危害防控科技创新团队
人才团队所在单位	河南工业大学
人才团队的主要研究方向	粮食储藏虫霉防控、粮食及副产物生物转化
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. “油料产地减损提质增效加工关键技术研究与应用”(2024 YFD 2100300)子课题“花生产地多能耦合节能干燥和协同调控储藏技术及装备研究”，国家重点研发计划，2025.01-2027.12，负责人：陈亮。 2. “重大高风险入侵物种跨境追踪溯源与前哨廊道监测拦截技术研究”项目（2023YFC2604900）子课题“重大高风险入侵害虫前哨监测与智能甄别技术与设备”（2023YFC2604903），国家重点研发计划，2024.01-2026.12，负责人：张帅兵。 3. 脂肽 Surfactin 通过 ROS/JNK/Bax/Meta-caspase 途径诱导禾谷镰刀菌细胞凋亡的分子机制（32172280），国家自然科学基金面上项目，2022.01-2025.12，负责人：陈亮。 4. 2-羟基异丁酰化修饰及其调控黄曲霉毒素合成机理研究（319 72176），国家自然科学基金面上项目，2020.01-2023.12，负责人：吕扬勇。 5. “粮油质量安全过程保障与追溯技术集成与示范”（2019YFC 1605303）子课题“粮油原料霉变智能化监测预警系统的优化”，国家重点研发计划，2020.01-2022.12，负责人：胡元森。 6. 小麦后熟期 Puroindoline 蛋白的生化特性与抗霉菌作用机制研究（31871852），国家自然科学基金面上项目，2020.01-2023.12，负责人：胡元森。 7. “食品霉变环境影响因素的智能化实时监测预警技术研究”（2017YFC1600803）子课题“粮食霉变环境影响因素的智能化实时监测预警技术研究”，国家重点研发计划，2018.01-2021.12，负责人：陈亮。 8. “食品原料储藏霉菌及毒素阻控技术研究”（2017YFC 1600 903）课题“粮食储藏期间霉菌危害在线监测与阻控”，国家重点研发计划，2019.01-2021.12，负责人：蔡静平。 9. “小麦、玉米产后减损绿色储藏关键技术集成与应用”（2018 YFD0300708）子课题“河南多热少雨区小麦-玉米周年绿色丰产增效技术体系构建与规模化示范辐射及应用评价”，国家重点研发计划，2018.01-2021.12，负责人：陈亮。 10. 小麦胚部病程相关蛋白抑制储藏真菌生长及产毒的机理研究（31772023），国家自然科学基金面上项目，2018.01-2021.12，负责人：张帅兵。

人才团队取得的主要成果	一、成果奖与标准 1. 储粮中虫霉危害精准防控关键技术创新与应用, 胡元森, 翟焕趁, 王争艳, 唐培安, 严晓平, 等, 河南省科技进步一等奖, 2024-J-015-D01/05, 2024 年 12 月 8 日。 2. GB/T 26628.2—2024 粮油检验 储粮真菌标准图谱, 第 2 部分: 青霉属, Inspection of grain and oils—Standard atlas of stored grain fungi—Part 2:Penicillium, 陈亮, 胡元森, 陈帅, 唐芳, 许茜茜, 兰盛斌, 等, 2024 年 10 月 26 日发布。 3. 甲醇蛋白联产木聚糖酶关键技术及其应用, 苟万晓, 范延超, 胡元森, 李雪平, 任晓辉, 等, 河南省科技进步三等奖, 2019-J-197-R03/07, 2020 年 1 月 16 日。 4. 储粮微生物活性快速检测与控制技术研究与应用, 蔡静平, 黄淑霞, 曾实, 吴峡, 祝超明, 胡元森, 等, 中国粮油学会科技进步二等奖, ly-cg-2008-208, 2009 年 3 月。 5. 饲料厂药物微生物交叉污染防控关键技术和装备的研发与应用, 王卫国, 杨德川, 李军国, 张天勇, 林慧仙, 等。中国粮油学会科学技术奖一等奖, ly-cg-2016-104, 2017 年 1 月。 二、专利著作 1. 发明专利: 精准防控粮仓中储粮真菌毒素污染的方法及其控制装置; 专利号: ZL201810617302.1; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、翟焕趁、张帅兵、吕扬勇。 2. 发明专利: 一种粮食变质快速检测方法及其检测器; 专利号: ZL201810617173.6; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 翟焕趁、张帅兵、吕扬勇、蔡静平、朱冰洁。 3. 发明专利: 一种粮仓储粮虫霉活动危害度预测的方法; 专利号: ZL201310297030.9; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、张帅兵、黄淑霞。 4. 发明专利: 粮仓粮食储藏的粮堆中虫霉活动定位的方法; 专利号: ZL201310297216.4; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、黄淑霞、翟焕趁。 5. 发明专利: 一种定量检测粮仓储粮中二氧化碳浓度的方法; 专利号: ZL201310297042.1; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、蒋澎、张燕燕、黄淑霞。 6. 发明专利: 一种快速检测实仓储粮中活动性霉菌类群的方法; 专利号: ZL201310297041.7; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、屈建航、张帅兵、黄淑霞。 7. 发明专利: 一种粮仓中粮堆多通路二氧化碳浓度自动巡测装置; 专利号: ZL201310297029.6; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、张帅兵、屈建航、黄淑霞。 8. 发明专利: 农产品储运期间有害生物活动监测的方法; 专利号: ZL200610017646.6; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 蔡静平、黄淑霞。 9. 计算机软件著作权: 粮食真菌危害活动在线监测系统 V1.0; 专利号: 2021SR0320177; 专利权人: 河南工业大学; 发明人: 翟焕趁、魏闪、李娜、胡元森。
--------------------	---

10. 粮油食品微生物学》(第二版), 蔡静平(主编)、胡元森(副主编), 普通高等教育“十三五”规划教材, 北京: 科学出版社, ISBN978-7-03-057510-4, 2018年6月。

三、代表性论文

- [1] Wei Shan, Qianru Xu, Shan Pei, Yangyong Lv, Yang Lei, Shuaibing Zhang, and Yuansen Hu*. Unraveling the antifungal and anti-aflatoxin B1 mechanisms of piperitone on *Aspergillus flavus*. Food Microbiology, 2024, 123:104588. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.104588>. 2024年10月.
- [2] Liuke Liang, Xiaoyan Wang, Haier Lan, Shan Wei, Yang Lei, Shuaibing Zhang, Huanchen Zhai, Yuansen Hu, Yangyong Lv*. Comprehensive analysis of aflatoxin B1 biosynthesis in *Aspergillus flavus* via transcriptome-wide m⁶A methylome response to cycloleucine. Journal of Hazardous Materials, 2024, 461:132677. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.jhazmat.2023.132677>. 2023年9月.
- [3] Liuke Liang, Xiaoyan Wang, Shan Wei, Yang Lei, Shuaibing Zhang, Huanchen Zhai, Yuansen Hu, Yangyong Lv*. m⁶A methyltransferase AflIme4 orchestrates mycelial growth, development and aflatoxin B1 biosynthesis in *Aspergillus flavus*. Microbiological Research, 2024, 283:127710. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2024.127710>. 2024年4月.
- [4] Yanli Xin, Wei Zhang, Yang Lei, Shan Wei, Shuaibing Zhang, Na Li, Yuansen Hu, Yangyong Lv*. Antifungal mechanism of p-anisaldehyde against *Aspergillus flavus* based on transcriptome analysis. LWT-Food Science and Technology, 2024, 195:115844. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.115844>. 2024年2月.
- [5] Wei Zhang, Cuixiang Li, Yangyong Lv, Shan Wei, and Yuansen Hu*. Synergistic antifungal mechanism of cinnamaldehyde and nonanal against *Aspergillus flavus* and its application in food preservation. Food Microbiology, 2024, 121:104524. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.104524>. 2024年8月.
- [6] Ping-ping Tian, Yang-yong Lv, Shan Wei, Shuai-bing Zhang, Na Li, Yuan-sen Hu*; Antifungal properties of recombinant Puroindoline B protein against aflatoxi- genic *Aspergillus flavus*. LWT-Food Science and Technology, 2021, 144:111130,中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111130>. 2021年2月.
- [7] Wei Shan, Haotian Zhang, Menghan Wu, Zhenggui Li, Donghai Li, Yangyong Lv, Lei Yang, Shuaibing Zhang, Huanchen Zhai, and Yuansen Hu*. Insights into the antifungal and anti-aflatoxin B1 mechanisms of carvone on *Aspergillus flavus*. Food Bioscience, 2024, 62:105117. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105117>. 2024年9月.
- [8] JunDong Lei, ShuaiBing Zhang*, WenZheng Ding, YangYong Lv, HuanChen Zhai, Shan Wei, PingAn Ma, YuanSen Hu. Antifungal effects of trans-anethole, the main constituent of *Illicium verum* fruit volatiles on *Aspergillus flavus* in stored wheat. Food Control, 2023, 149: 109721. 中科院1区, TOP期刊. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109721>. 2023年7月.
- [9] WenYan Duan, XiMan Zhu, ShuaiBing Zhang*, YangYong Lv, HuanChen Zhai, Shan Wei, PingAn Ma, YuanSen Hu. Antifungal effects of carvacrol, the main volatile compound in *Origanum vulgare* L. essential oil, against *Aspergillus flavus* in postharvest wheat. International Journal of Food Microbiology, 2024, 410: 110514.中

	科院 1 区, TOP 期刊. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro. 2023.110514. 2024 年 1 月. [10] Jing Ren, YiMing Wang, ShuaiBing Zhang, YangYong Lv, HuanChen Zhai, Shan Wei, PingAn Ma, YuanSen Hu. Terpinen-4-ol from tea tree oil prevents <i>Aspergillus flavus</i> growth in postharvest wheat grain. International Journal of Food Microbiology, 2024, 418: 11074,中科院 1 区, TOP 期刊. https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro. 2024.110741. 2024 年 5 月. 四、学术兼职与荣誉 1. 胡元森, 中国粮油学会理事、河南省农产品加工与贮藏工程学会副理事长、中原食品实验室首席科学家, 河南省教育厅学术技术带头人。 2. 陈亮, 农业农村部农业产业体系(花生)岗位科学家, 河南省教育厅学术技术带头人, 河南省青年骨干教师。 3. 张帅兵, 河南省农产品加工与贮藏工程学会常务理事、河南省优秀青年基金获得者, 河南省教育厅学术技术带头人。 4. 吕扬勇, 河南省优秀青年基金获得者, 河南省生物物理学会理事, 河南省青年骨干教师。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	胡元森(院长、教授)	性别	男	毕业时间	2005 年 12 月
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	南京农业大学	邮箱	hys308@126.com
移动电话	18623718390	固定电话	0371-67756512		
通讯地址	河南省郑州高新技术开发区莲花街 100 号			邮编	450001
研究领域	粮食储藏、粮食加工	研究方向	粮食储藏虫霉防控、粮食及副产物生物转化		
学科带头人事迹 简介(附一张照片)	胡元森, 博士, 教授, 博士生导师, 河南省教育厅学术技术带头人, 现担任河南工业大学生物工程学院院长, 中国粮油学会理事, 中国食品科学技术学会酶制剂分会理事, 河南省农产品加工与贮藏工程学会副理事长, 《Grain & Oil Science and Technology》期刊编委。 长期致力于粮食储藏虫霉危害防控相关的生物学基础理论与应用技术研究, 带领团队成员开展储粮虫霉危害活动在线监测与精准防控关键技术, 从理论上阐明了储粮虫霉危害过程中特征信号二氧化碳的发生与扩散规律, 优化了大型粮仓中二氧化碳监测位点的布控模式; 发掘了 20 余种绿色、安全、高效的植物源气态虫霉抑杀剂, 探明了植物源气态杀菌剂、防护剂与磷化氢联用对主要储粮霉菌和害虫的抑杀效果和增效作用机理, 优选了 6 种具有协同增效作用的抑杀剂组合; 明确了储粮霉菌过氧化氢酶活性与其危害活动的量值关系, 建立了霉菌危害活动预测模型和监测技术。与团队成员一起研发了粮食入仓前霉变快速检测技术与设备, 单样检测时间<15 min, 灵敏度高, 稳定性好; 研发了仓储粮堆霉变在线监测技术, 可使储粮霉变早期预警时间提前 7 d 以上; 开发了仓储粮堆霉变区溯源定位与精准防控技术, 实现霉菌活动 36 h 内				

	定位，误差<0.5 m；研发了“定点导入+控压气化+剂量精控+局部环流熏蒸”四合一协同抑杀技术，减少熏蒸剂用量 20%，降低能耗 30%以上。研发的储粮虫霉危害活动远程实时监测设备，能够进行单点检测或多点自动巡测操作，同时开发了储粮虫霉危害活动实时在线监测可视操作软件，构建了储粮虫霉危害活动远程实时监测与分析系统，可适用智能手机端、移动数据端和电脑客户端远程可视化操控、查询或接收粮堆虫霉危害活动的预警信息，实现了储粮虫霉危害远程实时监测与精准防控。此外，主持开发了甲醇蛋白的工业化生产工艺，解决了多项工程技术难题，提升我国大规模生产微生物蛋白的技术水平。 近年来，主持国家自然科学基金项目 2 项，国家重点研发计划子课题 1 项，河南省自然科学基金重点项目 2 项，企业横向课题 4 项。发表学术论文 68 篇，其中 SCI/EI 收录 54 篇，获授权发明专利 3 项，出版《粮油食品微生物学》教材，获河南省科技成果一等奖 1 项，二等奖 1 项，三等奖 2 项，中国粮油学会科学技术二等奖 1 项。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	陈亮	副院长，教授	河南工业大学	粮食微生物防控
	蔡静平	教授	河南工业大学	粮食霉菌防控
	张帅兵	系主任，教授	河南工业大学	粮食微生物防控
	吕扬勇	教授	河南工业大学	粮食真菌毒素
	翟焕趁	副教授	河南工业大学	粮食真菌毒素
	李娜	副教授	河南工业大学	食品贮藏保鲜
	魏闪	副教授	河南工业大学	粮食真菌毒素
	马平安	讲师	河南工业大学	粮食品质调控
	雷阳	讲师	河南工业大学	食品微生物防控
	赵风光	讲师	河南工业大学	粮食生物转化
	王莹莹	讲师	河南工业大学	粮食生物转化

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学前沿交叉科学与技术学院					
人才团队名称	绿色耦合研究团队				
人才团队所在单位	河南工业大学前沿交叉科学与技术学院				
人才团队的主要研究方向	基于绿色化学的新型分子偶联技术				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 石松科生物碱 Lycoplanine A 和 Lycopladine H 的不对称全合成研究，青年科学自然基金，2025—2027，陈朋 2. 钴催化羟基导向的非活化烯烃的官能团化反应研究，青年科学自然基金，2025—2027，王东平 3. 基于阳离子交换调控能量代谢的纳米诊疗前药的构建及其抗肿瘤性能研究，青年科学自然基金，2025—2027，韩雅静 4. 松香基苯并噁嗪环氧树脂材料构筑及其介电性能调控机制研究，青年科学自然基金，2025—2027，付飞				
人才团队取得的主要成果	团队成员获批国家级青年基金 4 项，河南省自然科学基金项目 4 项，河南省科技攻关项目 2 项，外籍科学家工作室项目 1 项，建设省级重点实验室（河南省分子耦合技术与应用重点实验室）一项，国家资助博士后研究人员计划 B 档资助 1 项，C 档资助 1 项，科研经费累计到账 1264.5 万。累计发表 SCI 论文 58 篇，其中河南工业大学第一单位论文 31 篇，包含 PNAS, Science Advance, JACS, Angewandte 等 13 篇一区 top 论文，9 篇二区，4 篇三区，5 篇四区；河南工业大学合作单位论文 27 篇，包含 23 篇一区 top，3 篇三区，1 篇四区。罗院士以河南工业大学为工作单位荣获爱思唯尔 2024 中国高被引学者（化学），对我校化学学科快速发展产生积极的推动作用。				
学科带头人姓名（职务、职称）	贾振华（执行院长、教授）	性别	男	毕业时间	2013.6
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	加拿大麦吉尔大学与中山大学	邮箱	caist_zhjia@haut.edu.cn
移动电话	18860969366	固定电话			
通讯地址	郑州市高新技术开发区莲花街 100 号，河南工业大学，前沿交叉科学与技术学院			邮编	450001

研究领域	绿色化学	研究方向	绿色化学，金属有机化学，光化学	
学科带头人事迹简介（附一张照片）	贾振华教授，男，博士，博士生导师，2004 年获得天津大学化工学院学士学位，研究生阶段师从李朝军院士和陈新滋院士，获得由加拿大麦吉尔大学与中山大学联合培养的博士学位。此后，他先后在马凯特大学（导师：Prof. Chae. S. Yi）、香港中文大学（导师：黄乃正院士）、加拿大阿尔伯塔大学（导师：Prof. F. G. West）从事博士后/研究助理的工作，在加期间获得加拿大 Mitacs 基金资助。并于 2018 年加入南京工业大学先进化学制造研究院，任教授。2022 年，他应邀赴河南工业大学前沿交叉科学与技术学院任特聘教授及执行院长一职。他在有机化学领域具有深厚的学术造诣和丰富的研究经验，主要研究方向包括绿色化学、金属有机化学、光化学、基于碳水化合物的抗肿瘤药物的合成，以及新型药物合成路线的设计与开发等。迄今为止在 Chem. Rev.; Chem. Soc. Rev.; J. Am. Chem. Soc.; Nat. Commun.; Angew. Chem. Int. Ed.; ACS Catal.; Chem. Sci; Chem. Rep. Phys. Sci.; The Innovation 等知名期刊发表 SCI 论文 50 余篇，申请专利 6 项，并授权 3 项，主持和参与多项国家、省部级项目以及企业合作项目，荣获国际学术奖 Asian Core Program Lectureship Award；并担任学术期刊中国化学快报（Chinese Chemical Letters）编委，绿色合成与催化（Green Synthesis & Catalysis）青年编委等			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	罗德平	院长，教授，新加坡/马来西亚科学院院士	前沿交叉科学与技术学院	绿色化学、不对称催化、有机合成方法学、生物质转化、活性天然产物全合成等
	陈朋	实验室主任，讲师	前沿交叉科学与技术学院	天然产物不对称全合成；抗体偶联药（ADC）的合成与应用研究；绿色催化合成方法学研究
	朱理想	讲师	前沿交叉科学与技术学院	不对称催化、绿色有机合成、生物活性导向的杂环合成
	王东平	讲师	前沿交叉科学与技术学院	金属催化，可见光催化
	韩雅静	讲师	前沿交叉科学与技术学院	响应型纳米诊疗药物的设计和合成及其在疾病诊断和治疗方面的应用
	付飞	讲师	前沿交叉科学与技术学院	介电材料、功能增强材料、多孔吸附材料、天然资源化学与利用。
	刘慧涛	讲师	前沿交叉科学与技术学院	偶联药物连接子结构的设计优化、肿瘤免疫治疗

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学					
人才团队名称	粮食信息智能感知与控制				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	粮食信息智能感知，粮食储运过程控制				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 基于产业链协同的数字化企业关键技术研究及应用（国家科技支撑计划） 2. 传感器能量驱动下带宽再分配及量化控制策略（国家自然科学基金项目） 3. 动态环境约束下多分支构型冗余机械臂在线避碰动作规划研究（国家自然科学基金项目） 4. 共掺实现闪烁体性能调控的第一性原理研究（国家自然科学基金项目） 5. 基于垂直有机电化学晶体管的超高灵敏度离子传感器研究（国家自然科学基金项目）				
人才团队取得的主要成果	1. 袋装产品全自动码垛、出入库系统集成的关键技术与推广示范，河南省科技进步二等奖； 2. 磁标记探针免疫层析检测系统关键技术及应用，河南省科技进步三等奖； 3. 制粉制油电耗在线计量与精益控制技术，中国粮油学会科学技术二等奖； 4. 基于仿生味觉传感的粮食品质检测评价技术研究与应用，中国粮油学会科学技术二等奖； 5. 粮食安全检测用磁性生物传感器开发与应用，中国粮油学会科学技术三等奖； 6. 油脂生产储运网络化计量管理控制系统，中国粮油学会科学技术三等奖； 7. 粮食加工远程计量控制系统的研究，中国粮油学会科学技术三等奖				
学科带头人姓名（职务、职称）	王莉	性别	女	毕业时间	2007.1
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	南京理工大学	邮箱	hautwangli@163.com
移动电话	18623718186	固定电话	0371-67758828		
通讯地址	河南省郑州市高新区莲花街 100 号			邮编	450007
研究领域	传感器与测控技术	研究方向	智能传感器、新型感知与控制		

学科带头人事迹简介（附一张照片）	王莉，教授，博士研究生导师，河南工业大学电气工程学院院长，中国粮油学会信息与自动化分会秘书长，河南省仪器仪表学会秘书长，河南省粮食药食智能感知与决策工程技术研究中心主任、郑州市粮食信息精密感知重点实验室主任。以智能传感器、测控技术为研究方向，长期致力于粮食信息智能感知与检测，粮食储运过程控制等核心关键技术研究，主持参加完成国家科技支撑计划、国家自然科学基金、中国工程院咨询研究项目、河南省重大科技专项等国家级、省部级科研项目 20 余项，发表 SCI 等学术论文 70 余篇，授权国家发明专利 3 项，第一完成人获河南省科技进步二等奖 1 项，河南省科技进步三等奖 1 项，中国粮油学会科技进步三等奖 2 项，河南省自然科学优秀学术论文二/三等奖 2 项，参与完成河南省科技进步二等奖 1 项，中国粮油学会科技进步二/三等奖 2 项。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王莉	院长、教授	河南工业大学	粮食智能感知与控制
	闫晶晶	教授	河南工业大学	无线传感网络
	牛群峰	教授	河南工业大学	机器视觉检测
	徐坤	副教授	河南工业大学	智能传感器
	蔡佳佳	副教授	河南工业大学	粮食信息智能感知
	王伟生	副教授	河南工业大学	粮食储运过程控制
	张慧	讲师	河南工业大学	机器人控制

科技创新团队

推荐单位（盖章）：河南工业大学	
人才团队名称	粮食安全与现代物流科技创新团队
人才团队所在单位	河南工业大学
人才团队的主要研究方向	（1）粮食产业规划；（2）粮食现代物流；（3）粮食应急供应
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 国家社科基金项目：国家生活物资战略储备的物流系统设计与运作模式研究 2. 国家社科基金项目：面向突发事件的粮食安全情景构建及物流保障研究 3. 国家社科基金项目：高质量发展视域下粮食产业链“五优联动”运行机理及实现机制研究 4. 国家社科基金项目：后疫情时期基于区块链的粮食供应链供需匹配机制研究 5. 国家社科基金项目：特大城市粮食供应链韧性时空演化及应急保供能力提升研究
人才团队取得的主要成果	国家科研项目： 1. 国家软科学研究计划项目：基于物联网的可追溯粮食供应链体系构建研究 2. 国家软科学研究计划项目：我国粮食网上交易的现状调查与发展对策研究 3. 国家自然科学基金项目：生猪供应链组织模式与质量激励契约的匹配规律研究 4. 国家科技支撑计划项目：区域内散粮运输高效运营模式研究 5. 国家标准制定项目：粮食物流通道与节点规划通则 6. 国家标准制定项目：粮食物流中心建设要求 7. 国家粮食局粮食战略性问题研究项目：粮食质量安全检测预警体系研究 社会服务项目： 1. 郑州市“十四五”粮食安全保障体系建设发展规划 2. 清丰县“十四五”粮食和物资储备及粮食流通中长期发展规划 3. 泗阳县“十四五”粮食流通和物资储备发展规划 4. 滨州港口型国家粮食物流核心枢纽建设方案 5. 南宁市粮食安全保障体系建设与效能提升 6. 聊城市粮食物流中心建设可行性研究报告 7. 内乡国家现代粮食物流产业示范园建设方案 8. 南阳市现代供应链“十四五”发展规划

9. 信阳·光山数字经济产业园规划建议书 10. 以科技创新促进我国粮食产业高质量发展研究 11. 十五五时期完善粮食加工体系的工作路径、模式和举措 学术论文： 1. 粮食收储成本和效率分析——基于河南省粮食流通状况的研究 2. 突发事件下的粮食物流——基于情景应对的储备粮紧急调运决策框架 3. 轴辐式粮食物流网络的横向协同：一个整合的概念框架 4. 食物应急活性概念建构、测度方法和实证分析 5. 供应链金融：理论演进及其内在逻辑 6. 地方特色、网络口碑与农产品上行 7. 网络零售生态系统种群成长的系统动力学分析 8. 意见领袖特质、促销刺激与社交电商消费者购买意愿——基于微信群购物者的调查研究 9. 粮食经纪人互联网采纳行为影响因素研究——基于豫、鲁、陕三省粮食经纪人的调查 10. 种粮农户采用互联网的行为特征及其影响因素研究——基于河南省种粮农户调查的实证研究 11. 新时期粮食产业高质量发展的内涵与路径研究 12. 我国粮食补贴政策的目标取向及改革思路 13. 基于全产业链的粮食网上交易意愿与行为研究 14. 基于区块链的粮食应急案例库构建研究 15. 面向突发事件的粮食应急案例库本体构建研究					
学科带头人姓名 (职务、职称)	李凤廷	性别	男	毕业时间	2015.6
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	邮箱	Lifengting007@126.com
移动电话	18623717217	固定电话			
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街 100 号河南工业大学			邮编	450001
研究领域	粮食安全与现代物流	研究方向	(1) 粮食预警与应急；(2) 粮食产业规划；(3) 粮食现代物流		

学科带头人事迹简介 (附一张照片) 	主要从事粮食物流与供应链、粮食预警与应急管理的研究,承担了国家社会科学基金、国家软科学、国家科技支撑计划等国家、省部级项目十多项,在《中国农村经济》《农业经济问题》等期刊发表论文 20 篇,出版专著与教材 3 部,获得中国物流与采购联合会、中国物流学会优秀课题一等奖 2 项,二等奖 5 项,为广东省、青海省、安徽省、桂林市、吕梁市、昌吉市、济宁市、六安市、蚌埠市、镇江市等省市粮食局做 50 多场《粮食应急供应》专题报告,具有良好的社会声誉和培训效果。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	钱向明	教授	河南工业大学	粮食流通
	肖开红	教授、社科处处长	河南工业大学	粮食产业规划
	王焰	副教授	河南工业大学	粮食物流
	丁四波	教授	河南工业大学	粮食物流系统优化
	刘哲	教授	河南工业大学	可追溯粮食供应链
	刘威	副教授、系主任	河南工业大学	粮食供应链
	王琳	副教授、系主任	河南工业大学	粮食应急物流
	张艳	副教授	河南工业大学	粮食产业规划
	马文博	副教授	河南工业大学	粮食产业规划
	王高峰	副教授	河南工业大学	粮食跨境物流
	汤廉洁	博士、系副主任	河南工业大学	粮食物流系统优化

科技创新团队

推荐单位（盖章）：南京财经大学	
人才团队名称	粮食物联网与智能信息处理团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	粮食储运质量控制，粮食物联网传感器研发，粮食智能分析模型，监控数据智能分析，虚拟现实培训
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	2022-2026 十四五国家重点研发计划，粮食物流多式联运高效衔接装备研发与示范 2022YFD2100205-03，子课题，60 万元 2024-2025 十四五国家重点研发计划，车载智能粮食数量及品质实时监测技术与预警系统开发 2024YFF1105500，子课题，80 万元 2016-2020 国家自然科学基金面上项目，基于视觉变量映射的非仿真城市三维模型综合方法研究（41671457），65 万，主持
人才团队取得的主要成果	论文 [1] B Mao, S Tao, B Li, Grain Temperature Prediction based on GRU Deep Fusion Model, International Journal of Information Technology & Decision Making 2024.01, (SCI) [2] Li, B, Mao, B. A grain loss prediction method based on integration of multiple classification models. Concurrency Computat Pract Exper. 2022; 34:e6116. https://doi.org/10.1002/cpe.6116 (SCI, EI) [3] Li, B., Mao, B. 3D Cadaster Creation from Generalized Blueprint Based on Semantic Boundary Point Extraction. J geovis spat anal 6, 21 (2022). https://doi.org/10.1007/s41651-022-00113-1 [4] Bo Mao, Bingchan Li, City object detection from airborne Lidar data with OpenStreetMap-tagged superpixels, Concurrency Computat Pract Exper., 2020:e6026. 1-12 [5] Bo Mao, Yifang Ban, Björn Laumert. Dynamic Online 3D Visualization Framework for Real-Time Energy Simulation Based on 3D Tiles. ISPRS Int. J. Geo-Inf. 2020, 9(3), 166. [6] Bo Mao, Bingchan Li, Building façade semantic segmentation based on K-means classification and graph analysis, Arabian Journal of Geosciences, April 2019, 12:253 (SCI, 1.141) [7] Bo Mao, Bingchan Li, Graph-Based 3D Building Semantic Segmentation for Sustainability Analysis. J geovis spat anal 4, 4 (2020). https://doi.org/10.1007/s41651-019-0045-y [8] 周霞, 周敏, 黄予欣, 毛波. 粮食保管培训VR系统研究探讨[J]. 粮食储藏, 2020, 49(02): 30-33. [9] 王飞跃, 解愉嘉, 毛波. 顾及相机可观测域的地理场景多相机视频浓缩[J/OL]. 武汉

	大学学报(信息科学版): 1-8[2020-12-13]. https://doi.org/10.13203/j.whugis20190281. 专利 1. 曹杰, 毛波, 赵慕阶, 李德燕, 王涛, 刘金良, 胡号, 李燕, 一种Delta算子切换粮食管理系统的全阶故障估计观测器的设计方法, 授权专利号: ZL202011543900.2, 授权日期2023-01-10, 申请人: 南京财经大学 2. 毛波, 曹杰, 伍之昂, 李秀怡, 刘英卓, 用户驱动的粮食遥感地面参照信息收集方法, 授权专利号: ZL201210104289.2, 授权日: 2016-06-22 3. 任程, 毛波, 韩伟, 徐洪刚, 基于视点索引的三维模型快速可视化方法, 授权专利号: ZL201510507028.9, 授权日: 2017-12-19 4. 曹杰, 伍之昂, 毛波. 基于马尔科夫链的网格服务质量调度方法。国家发明专利。授权专利号: ZL201110123200.2, 授权日: 2012-11-14。 5. 曹杰、毛波、伍之昂、方昌健、杨凤召, 基于遥感数据与地理信息系统的粮田地面参照点筛选方法, 授权专利号:ZL201210104291.X, 授权日: 2015-09-30 标准: 1. 《粮食仓储业务数据元》(LS/T 1802-2016), 中华人民共和国粮食行业标准, 2. 《江苏大米 第5部分: 质量追溯基础信息规范》T/JSLX 001.5—2018, 江苏省粮食行业协会团体标准 获奖 1. 2011-2013年度中国食品工业协会科学技术奖, 一等奖, 基于物联网的肉品安全溯源系统及其产业化, 排名第四 2. 2016南京市科技进步二等奖, 基于物联网的肉品安全溯源系统研发及产业化, 证书号 20150425 3. 2018年第四届全国粮油优秀科技工作者 4. 2018年度中国粮油学会科学技术奖, 一等奖, 粮食大数据获取分析与集成应用关键技术研究, 排名第四				
学科带头人姓名 (职务、职称)	毛波, 院长助理、 教授	性别	男	毕业时间	201204
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	瑞典皇家 理工学院	邮箱	bo.mao@nufe.edu.cn
移动电话	15850598638	固定电话	025-83493900		
通讯地址	南京市栖霞区文苑路 3 号德业楼 418			邮编	210023
研究领域	粮食信息化	研究方向	粮食物联网, 人工智能, 数据可视化, VR 培训		
学科带头人 事迹简介 (附一张照片)	1983 年 10 月生, 教授, 地理信息博士学 (PhD in Geodesy and Geoinformatics)。2012 年起, 南京财经大学电子商务交易技术国家地方联合工程实验室担任副教授。主要研究方向为三维模型综合简化/在线可视化、数据挖掘、以及物联网应用。于 2008 年获瑞典皇家工学院博士学位, 期间以主要开发成员身份参加瑞典国家科技计划可视化智				

	慧城市 ViSuCity 的研发，并在此基础上完成关于可视化与综合简化的博士论文。 近年来发表高水平论文近 50 多篇，其中以第一作者发表 ISPRS J, CEUS, 中国科学（地球科学英文版）等 SCI 论文 5 篇，谷歌学术搜索他引超过 480 次，主持国家自然科学基金面上项目 1 项，青年项目 1 项，国家重点研发计划子课题 2 项，江苏省自然科学基金面上项目 1 项，江苏省产业前瞻项目 1 项。获得 2011-2013 年度中国食品工业协会科学技术奖一等奖、2018 年全国粮油协会科学技术一等奖等多项省部级奖项，授权发明专利 7 项，参与行业标准 2 项。目前担任 CEUS 等多个高水平期刊审稿人，并担任 ADMA2012, ITQM2015 等多个国际会议的程序委员			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	章磊	实验员	南京财经大学	粮物联网技术
	解愉嘉	副教授	南京财经大学	视频数据分析

科技创新团队

推荐单位（盖章）：南京财经大学					
人才团队名称	功能性粮油食品与分子营养（江苏高校优秀科技创新团队）				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	功能性粮油食品与分子营养				
人才团队近5年承担的国家计划项目	共承担的科研项目20项，其中国家自然科学基金项目：6项、“十三五”国家重点研发课题：1项、省部级项目：6项、江苏省高校自然科学研究重大项目2项等				
人才团队取得的主要成果	1）发表论文：70 篇，其中 SCI：50 余篇； 2）申请专利：30 项，其中国内授权专利：16 项；美国授权专利 3 项 3）获奖与荣誉：省部级科学进步二等奖 1 个，学会一等奖 2 个； 4）人才项目：江苏省双创引进人才1人、江苏省“333高层次人才培养对象2人、江苏省“六大人才高峰”高层次培养对象1人。				
学科带头人姓名（职务、职称）	沈新春（教授,博导）	性别	男	毕业时间	2000.3
学科带头人最高学历	研究生（博士）	毕业院校	日本东京大学	邮箱	shenxinchun@nufe.edu.cn
移动电话	13675121836	固定电话			
通讯地址	南京市仙林大学城文苑路3号16信箱			邮编	210023
研究领域	粮食深加工与营养	研究方向	粮食深加工、功能性食品与分子营养		
学科带头人简介（附一张照片）	沈新春，教授/博士生导师，日本东京大学化学生物工程博士，江苏省“双创”高层次引进人才，“333 高层次人才培养工程”和“六大人才高峰”培养对象，江苏高校优秀科技创新团队“功能性粮油食品与分子营养”带头人。曾先后受聘于日本理化学研究所（RIKEN）、美国堪萨斯州立大学、美国北卡罗来纳大学教堂山分校。兼任国家科技合作专项评审专家、中国科协科技人才奖项评审专家、国家粮食产业科技创新联盟（滨州）理事、中国粮油学会食品分会常务理事、江苏省农学会理事、南京市营养学会常务理事等。主要从事粮油副产物深加工、功能性组分与分子营养及预防代谢性疾病与延缓衰老的营养学研究。近年来，主持和参与省部级以上课题近				

	20 项，其中，主持国家重点研发计划课题和国家自然科学基金项目等省部级以上项目 10 余项，在 PNAS、J. Biol. Chem 和 Diabetes 等期刊发表高水平论文 140 余篇，授权专利 15 项（美国专利 2 项），编著学术书籍 3 本。获学会和省部级科技进步奖一等奖、二等奖共 3 项，美国内分泌年会优秀论文摘要奖 4 次，江苏省教育成果奖一等奖 1 项，2018 年获江苏省“优秀归国留学人员”、校教学名师等荣誉称号。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	周建新	教授	南京财经大学	粮油微生物
	汪芳	副教授	南京财经大学	粮油营养与副产物利用
	宋海昭	副教授	南京财经大学	功能食品与分子营养
	熊玲	讲师	南京财经大学	粮油加工
	王鑫凤	讲师	南京财经大学	功能食品与分子营养

科技创新团队

推荐单位（盖章）：南京财经大学					
人才团队名称	粮食储运工程与技术团队				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	粮食储运技术、粮食储藏与保鲜、储粮害虫精准防治、储粮害虫抗药性机理、储粮害虫基因靶向药剂开发与应用、转基因粮食储藏安全性评估等研究				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	人才团队近五年主持国家自然科学基金项目 5 项、国家重点研发计划项目课题 1 项、国家重点研发计划项目子课题 5 项、江苏省重点研发计划项目 1 项。				
人才团队取得的主要成果	人才团队获得全国粮食行业青年拔尖人才资助，江苏省“六大人才高峰”高层次人才及“全国优秀粮油科技工作者”，在国内外高水平期刊发表学术论文 40 余篇。申请（授权）发明专利 15 件，其中美国专利 1 件，制定国家标准、粮食行业标准 3 项，编写教材、专著 4 部，部分成果荣获中国粮油学会科学技术一等奖 1 项、二等奖 2 项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	唐培安（院长、教授）	性别	男	毕业时间	2009 年 6 月
学科带头人最高学历	博士研究生学历	毕业院校	西南大学	邮箱	tangpeian@163.com
移动电话	15951885967	固定电话	025-86718519		
通讯地址	南京市仙林大学城文苑路 3 号			邮编	210023
研究领域	农产品加工与贮藏	研究方向	粮食储运技术、储粮害虫精准防治、储粮害虫抗药性机理、储粮害虫基因靶向药剂开发与应用、转基因粮食储藏安全性评估等研究。		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	近五年持国家重点研发计划课题 1 项、国家自然科学基金项目 1 项，国家重点研发计划子课题 2 项，全国粮食行业青年拔尖人才资助项目 1 项，江苏省重点研发计划重点项目 1 项。以第一作者或通讯作者身份在《Journal of Pest Science》《中国科学》等国内外高水平期刊发表学术论文 10 余篇。申请（授权）发明专利 15 件，其中美国专利 1 件，制定国家标准、粮食行业标准 3 项，编写教材、专著 4 部。申报人积极推进产学研深度融合的新模式，以首席专家身份建立粮食流通领域首个科技小院				



—安徽阜南小麦科技小院，相关做法受到国家粮食和物资储备局刘焕鑫局长的肯定批示。作为“粮食储运工程与技术”江苏省高校优秀科技创新团队带头人、江苏省“六大人才高峰”高层次人才及“全国优秀粮油科技工作者”，申请人牵头完成“储粮害虫智慧监测与绿色防控新技术研发及应用”成果，整体达到国际先进水平，相关成果已在国家粮食储备库、粮油加工企业等全国 100 余家单位推广应用，部分成果荣获中国粮油学会科学技术一等奖 1 项、二等奖 2 项。

团队人员信息

姓名	职务、职称	单位	研究方向
陈二虎	副教授	南京财经大学	储粮害虫绿色防控
王康旭	讲师	南京财经大学	储粮害虫生物学以及新型储粮害虫防控技术的开发和应用
吴学友	讲师	南京财经大学	粮食储运工程与技术
董雪	讲师	南京财经大学	粮食储藏与保鲜
魏潇颖	博士后	南京财经大学	储藏间害虫害螨的防治

科技创新团队

推荐单位（盖章）：南京财经大学					
人才团队名称	智慧低温储粮科技团队				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	粮食储运工程技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家重点研发计划项目“太阳能－热泵双核低碳智耦互补的粮食烘储关键技术及装备合作研究”； 国家重点研发计划项目子课题“基于多能互补的粮食产地烘储技术装备研发与示范”； 国家重点研发计划项目子课题“粮食绿色智慧仓储技术及装备产业化示范”； 国家重点研发计划项目子课题“高标准粮食低温仓房技术体系研究与标准制定”； 国家重点研发计划战略性合作科技专项子课题“环境胁迫下粮油保质减损关键技术和装备联合研发与示范”； 国家重点研发计划项目子课题“粮油原料重金属污染物数据库及风险预测模型的建立与应用示范”； 国家自然科学基金面上项目低氧胁迫调控储藏稻谷甘油三酯代谢抑制己醛合成的分子机制研究				
人才团队取得的主要成果	2019年中国粮油学会科学技术一等奖“稻谷新型干燥与保鲜储藏一体化技术研发及应用”； 2022年中国粮油学会科学技术二等奖“稻谷产后质量智能监管与虚拟仿真关键技术研发及应用”； 江苏省行业领域优秀科技进展“粮食低温烘储新质产业链的创新及产业化应用”； 第二届中国粮油学会青年科技奖； 2021年全国粮食行业青年拔尖人才。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	丁超 （副院长、教授）	性别	男	毕业时间	2015年9月
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	南京农业大学	邮箱	cding@nufe.edu.cn
移动电话	13915983861	固定电话	13915983861		
通讯地址	江苏省南京市栖霞区仙林街道文苑路3号南京财经大学			邮编	210046

研究领域	粮食加工	研究方向	粮食储运工程	
学科带头人事迹简介（附一张照片） 	学科带头人丁超，南京财经大学食品科学与工程学院教授，硕士生导师，食品科学与工程学院副院长。先后入选全国粮食行业青年拔尖人才、江苏省六大人才高峰高层次人才、江苏省科协青年托举人才、南京财经大学学科领军人才。兼任全国粮油标准化技术委员会粮油机械分委员会委员、全国粮食职业教育教学指导委员会粮食工程专业委员会委员、江苏省农业工程学会青年工作委员会副主任、国家粮食产业科技创新（滨州）联盟理事、Food Physics期刊编委。 主要从事粮食储运工程技术研究工作，产业一线经验丰富。主持国家自然科学基金面上项目2项，青年基金1项、国家重点研发计划子课题2项、江苏省重点研发计划重点项目1项，其他项目10余项，以第一作者或通讯作者在Food Hydrocolloids、Food Chem.、《中国农业科学》等期刊发表论文60余篇，授权美国、荷兰发明专利2件，国家发明专利、实用新型专利7件，软件著作权12项，出版《粮食红外辐射干燥及稳定化技术》学术专著1部，参与制定行业标准2项，并以第一完成人获得2019年度中国粮油学会科学技术一等奖1项，2022年中国粮油学会科学技术二等奖1项，中国粮油学会第二届青年科技奖1项。 近年，与仓云（南京）科技、江苏艾龙科技、深圳麦克维尔联合研发的“智慧靶向低温储粮技术”，在行业领军企业应用仓容超过20万吨，预计将在3~5年内在全国推广应用100万吨以上，成为我国粮食行业新质生产力的典型案例。该成果入选了江苏省2023年现代农业领域十大科技进展-优秀科技进展,是江苏省粮食产后领域唯一入选的科研成果。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	刘强	副教授	南京财经大学	粮食储运工程
	赵思琪	讲师	南京财经大学	粮食智控
	朱杰明	工程师	深圳麦克维尔南京分公司	制冷工程
	庄昕波	讲师	南京财经大学	蛋白质多糖相行为
	郭丽萍	师资博士后	南京财经大学	食品大分子结构与功能

科技创新团队

推荐单位（盖章）：南京财经大学					
人才团队名称	粮食质量安全智慧检测与控制团队				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	（1）粮食质量安全快速检测；（2）粮食危害物物理控制；（3）智能粮机研发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. “十四五”国家重点研发计划青年科学家项目—新型食品全链条风险因子高效识别与毒性鉴定关键技术研究（2022YFF1102600） 2. 国家自然科学基金面上项目—花生黄曲霉毒素 B ₁ 单光子与双光子诱导荧光检测差异机制研究（32172306）。 3. 国家自然科学基金面上项目—基于可见/近红外光谱和机器视觉信息融合的小麦呕吐毒素污染在线检测机理与方法研究（31772061）。 4. 国家自然科学基金面上基金项目—基于 IIC-loop 的高活性 GL 肠球菌素抑制李斯特菌的分子机制研究（31972138）。 5. 国家自然科学基金青年基金项目—稻谷黄曲霉毒素污染电子鼻检测机理研究（31301482）。 6. 国家战略性国际合作专项子课题—环境胁迫下粮油风险分级评估技术与规范研发与示范（2020YFE0200200）。 7. “十三五”国家重点研发计划子课题—食品高效脱水与粉碎关键技术及装备开发（2017YFD04004）				
人才团队取得的主要成果	1. 2023 年度中国粮油学会科学技术奖一等奖； 2. 2022 年度教育部高等学校科学研究优秀成果奖（科技进步奖）二等奖； 3. 2022 年度全国粮食和物资储备青年拔尖人才； 4. 在 <i>Food Chemistry</i> , <i>Food Control</i> 、 <i>LWT- Food Science and Technology</i> 等国际权威期刊上发表论文 60 余篇，申请发明专利 20 余项，授权 16 项，制订粮食行业标准 1 项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	沈飞	性别	男	毕业时间	2012 年 6 月
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	浙江大学	邮箱	shenfei@nufe.edu.cn
移动电话	13915977066	固定电话	025-86718530		

通讯地址		南京市栖霞区文苑路 3 号		邮编	210021
研究领域		粮食质量安全	研究方向	粮食质量安全检测与控制	
学科带头人 事迹简介 		沈飞，博士，南京财经大学“高端人才支持计划”特聘教授，食品科学与工程学院副院长，浙江大学生物系统工程专业博士，美国华盛顿州立大学国家公派访问学者，“十四五”国家重点研发计划青年科学家项目主持人，江苏省“333 高层次人才工程”第二层次，全国粮食和物资储备青年拔尖人才，江苏省粮食和物资储备科技创新优秀团队带头人，江苏省“青蓝工程”优秀青年骨干教师，主要从事粮食品质与安全快速检测与控制技术及装备、粮食物理加工技术及装备领域研究，先后主持国家自然科学基金面上项目，国家重点研发计划子课题等项目十余项，已在国内外学术期刊上发表论文 80 余篇，其中 SCI 论文 40 余篇，授权国家发明专利 8 件，攻克了粮油真菌毒素污染光电在线检测、基质干扰下光学信号修正等技术难题，开发粮食品质便携与在线分析仪、真菌毒素污染筛查仪等无损检测装备，解决了粮食保质减损关键卡脖子问题，在粮油质检机构和生产企业广泛应用，研究成果提升了粮食产后全链条质检智能化发展水平，促进了行业高质量内涵式发展，获得 2023 年度中国粮油学会科学技术奖一等奖（排名第 1）和 2022 年度教育部高等学校科学研究优秀成果奖（科技进步奖）二等奖（排名第 2）各一项。			
团队人员信息		姓名	职务、职称	单位	研究方向
		周建新	教授	南京财经大学	粮食微生物
		梁勇	副教授	南京财经大学	粮食危害物控制
		何学明	副教授	南京财经大学	粮食光电检测
		毛利伟	讲师	南京财经大学	粮食危害物控制
		邵佳	高级实验室	南京财经大学	粮食化学工程
		章磊	高级实验室	南京财经大学	智能粮机研发

科技创新团队

推荐单位（盖章）：南京财经大学					
人才团队名称	食品绿色加工与安全控制团队				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	天然生物高分子的分子结构调控；粗杂粮的绿色精深加工与功能产品创制；食品安全风险因子的快速检测及危害物阻控消减技术研究				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	十三五国家重点研发计划重点专项项目、国家自然科学基金面上项目、江苏省优秀青年基金项目等				
人才团队取得的主要成果	相关研究成果发表论文 300 余篇，高被引论文 10 余篇，授权专利 30 余项，“天然高分子基可降解材料创制及产业化应用”获 2023 年中国商业联合会科技进步一等奖				
学科带头人姓名（职务、职称）	汤晓智	性别	男	毕业时间	2008.05
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	Kansas State University	邮箱	warmtxz@nufe.edu.cn
移动电话	18602563605	固定电话			
通讯地址	南京市栖霞区文苑路 3 号			邮编	210023
研究领域	食品	研究方向	食品绿色加工与安全控制		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 江苏省高层次创新创业计划引进人才，作为首席科学家承担了十三五国家重点研发计划“食品安全关键技术研发”重点专项项目；已在国内外学术期刊上发表论文 200 余篇，其中 SCI 收录论文 120 余篇，ESI 高被引论文 7 篇，连续入选 2021、2022、2023 年全球前 2% 顶尖科学家榜单。授权发明专利 12 项，转让 2 项。				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	汪振炯	教授	南京财经大学	食品安全控制
	高成成	副教授	南京财经大学	天然高分子
	冯潇	副教授	南京财经大学	食品蛋白质
	吴迪	副教授	南京财经大学	粮食加工
	孟令晗	副教授	南京财经大学	天然高分子
	程玮玮	讲师	南京财经大学	食品安全检测

科技创新团队

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学食品科学与工程学院	
人才团队名称	粮油食品加工与营养
人才团队所在单位	武汉轻工大学食品科学与工程学院
人才团队的主要研究方向	新型粮油食品资源开发加工与营养健康研究
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家“十四五”重点研发计划项目-应急替代蛋白食品制造与工程化技术研究子课题：应急替代蛋白消化吸收特性研究（2024YFF1106802-2），2024-2027. 2. 国家自然科学基金-青年基金巨噬细胞表面特异糖链结构鉴定及功能研究》（NO.31800676），2019-2021. 3. 国家“十四五”重点研发计划青年科学家项目，NO.2022YFF1102500，微藻蛋白新型食品全链条风险因子高效识别与主动防控关键技术研究，2022-2026-12. 4. 国家“十四五”重点研发计划项目-大宗粮油食品适度加工全过程安全防控技术研究与应用示范项目子课题：稻谷及米制品加工过程中重金属防控技术应用示范（2023YFF1104605-02），2023-2027 5. 国家“十三五”重点研发项目子课题：“小龙虾加工产品贮运/出口环节质量安全保障技术集成与标准化管理”（2019YFC1606004-3），2019-2022. 6. 国家创新方法工作专项项目-创新方法在国家重大科技项目实施过程中的应用示范子课题：食品加工装备方向国家重点研发计划项目的创新方法融合机制研究（2018IM03010043），2018-2021.
人才团队取得的主要成果	团队主要聚焦新型粮油食品资源及其配料的开发、品质评价与营养等方面的研究，现已经开展的相关研究内容包括植物蛋白加工改性技术对其加工特性，消化吸收特性的影响,研发了具有较好消化吸收特性和感官风味的植物基酸奶;开发了多种活性物质载体,实现了生物活性物质在体内的可控性释放,进而开发了多种生物活性配料以应用于不同的食品加工场景,并基于核磁共振波谱与高分辨质谱技术的研究了相关配料对慢性疾病的控制及干预效果。相关主要科研成果如下： 团队代表性论文： 1. Zhang J, Long Y, Zhang Y, et al. Study on the effect of heat treatment process on the quality characteristics of soybean-Citri Reticulatae Pericarpium（CRP）based yogurt and related mechanisms[J]. Food Hydrocolloids, 2025: 111179. 2. Zhang Y, Liu Q, Wang J, et al. Fabrication of sodium caseinate-polysaccharide complexes stabilized emulsion for increased stability and control release of β-carotene[J]. LWT - Food

	Science and Technology, 2024, 205: 116496. 3. Wu C, Zhang Y*, Wang J, et al. Continuous enzyme crosslinking modifying colloidal particle characteristics and interface properties of rice bran protein to improve the foaming properties[J]. LWT - Food Science and Technology, 2023: 114997. 4. Zhang Y*, Diao Y, Zhang W, et al. Influence of molecular structure and interface behavior on foam properties of rice bran protein nano-particles[J]. LWT-Food Science and Technology, 2022, 163: 113537. 5. Zhang Y, Li D, Diao Y, et al. Effect of Rice Bran Protein on the Foaming Properties and Foaming Characteristics of Rice Bran Protein–Sodium Caseinate and Rice Bran Protein Nanoparticles–Sodium Caseinate[J]. Foods, 2024, 13 (15): 2328. 6. Xuanpei Wang; Hao-Long Zeng; Jieli Shang; Yijie Chen; Lin Xu; Jine Wu; Zhiyong Gong; Xin Liu; Qing Yang; Effects of rosmarinic acid covalent conjugation on the allergenicity and functional properties of egg white protein, Food Hydrocolloids, 2024, 158: 110579 7. Jieli Shang; Hao-Long Zeng; Binmei Jia; Xuanpei Wang; Lin Xu; Xin Liu; Min Fang; Zhiyong Gong; Qing Yang; Effect of rosmarinic acid covalent conjugation on the structure and allergenic capacity of ovalbumin, LWT-Food Science and Technology, 2024, 197: 115869 8. Xiaomei Liu; Zelan Yang; Chenglong Liu; Bo Xu; Xueqing Wang; Yang Li; Jing Xia; Danni Li; Can Zhang; Hui Sun; Qing Yang; Identification of a type II LacNAc specific binding lectin CMRBL from Cordyceps militaris, International Journal of Biological Macromolecules, 2023, 230: 123207 9. Qing Yang; Binmei Jia; Jieli Shang; Xuanpei Wang; Lin Xu; Xin Liu; Min Fang; Fengbo Zeng; Hao-Long Zeng; Zhiyong Gong; Effects of rosmarinic acid on immune response and intestinal microbiota in ovalbumin-induced intestinal allergy mice, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2023, 104 (5): 3002-3012 10. Qin Lerong, Li Han, Lu Hongyan, Liao E*. Tandem Mass Tag-based proteomic analysis of protein changes in superchilled crayfish (<i>Procambarus clarkii</i>) presoaked with carrageenan oligosaccharides[J]. Food Chemistry, 2024, 457 (2024): 140126. 11. Zhiheng Yue, Jiangjin Qian, Wenjing Li, Xiaodan Liu, Huang Dai, Xin Liu, Fuwei Pi, Jiahua Wang*. Spotlight on the long-term effects of micro/nanoplastics exposure on <i>Spirulina platensis</i>: Algal cells, extracellular polymeric substances, and phycocyanin. Food Chemistry, 2025, 472: 142940. 12. Jiahua Wang, Jiangjin Qian, Mengting Xu, Jianyu Ding, Zhiheng Yue, Yanpeng Zhang, Huang Dai, Xiaodan Liu*, Fuwei Pi*. Adulteration detection of multi-species vegetable oils in camellia oil using Raman spectroscopy: Comparison of chemometrics and deep learning methods. Food Chemistry, 2025, 463: 141314. 团队代表性授权专利 1. 张燕鹏等, 一种复合蛋白聚集体颗粒起泡剂及其制备方法, ZL201711090853.9
--	---

	2. 张燕鹏等, 一种复合蛋白质起泡剂的制备方法, ZL201711020380.5 3. 张燕鹏等, 复合物理场协同强化菜籽蛋白糖基化改性的方法, ZL201610517633.9 4. 张燕鹏等, 一种具有翻转功能的面包烘烤装置, ZL202010969346.8 5. 张燕鹏等, 一种面包加工用高效打包喷码设备, ZL202011027127.4 6. 张燕鹏等, 一种面点表面标记定位喷涂装置, ZL202010967563.3 7. 杨庆等, 一种蛹虫草活性蛋白 CMPr 及其制备方法与应用, ZL 2019 1 1064306.2 8. 王加华等, 牛乳品质的评价方法、装置及存储介质及吸光度检测装置, ZL202110525918.8				
学科带头人姓名 (职务、职称)	张燕鹏	性别	男	毕业时间	2013.06
学科带头人 最高学历	博士	毕业院校	江南大学	邮箱	ayzyp@126.com
移动电话	18702746573	固定电话	027-83924790		
通讯地址	武汉市常青花园学府南路68号武汉轻工大学食品学院			邮编	4300223
研究领域	粮油精深 加工与营养	研究方向	植物基功能性食品配料的绿色加工与营养		
学科带头人 简介(附一张照片)	 张燕鹏博士, 武汉轻工大学副教授, 硕士生导师, 油脂系副主任, 主要从事(1)植物基功能性食品配料的绿色加工与营养: 研究开发了具有控释效能的功能性乳液, 乳液凝胶和粉末油脂;(2)油料高值化精深加工: 主要致力于研究开发新型油料及植物蛋白加工技术, 建立可提高蛋白营养价值的改性技术, 并研究构建新型植物基食品品质构体系以满足应急状态下的人体营养补充。目前主持参与完成国家“十四五”重点研发计划1项, 国家“十三五”重点研发计划1项, 国家自然科学基金2项, 科技部国家创新方法工作专项项目2项, 湖北省科学自然科学基金2项, 湖北省重点研发计划1项, 湖北省教育厅科技项目2项; 获得湖北省科技进步和成果推广一等奖各1项; 已发表论文30多篇, 完成省级成果鉴定3项, 获得授权发明专利6项; 担任国内外多个知名期刊的审稿人。近5年多次参加湖北省科技副总, 湖北省科技特派员和湖北省“三区人才”等科技支撑活动, 作为粮油食品精深加工专家深入企业一线, 帮助企业解决技术难题, 提升企业创新能力, 为企业培养创新人才, 有力促进了企业的高质量发展。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王加华	副教授	武汉轻工大学食品学院	食品无损检测与分析	
	杨庆	讲师	武汉轻工大学食品学院	功能性食品营养评价	
	廖鄂	讲师	武汉轻工大学食品学院	新型食品资源开发与利用	
	庄坤	副高级实验师	武汉轻工大学食品学院	谷物类食品的新型加工技术	

科技创新团队

推荐单位（盖章）：江南大学	
人才团队名称	谷物食品与资源挖掘
人才团队所在单位	江南大学
人才团队的主要研究方向	粮食精深加工
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家自然科学基金面上项目，盐效应介导大米蛋白纤维化自组装及界面行为调控机制研究，王莉，58万元，执行期：2021.1-2024.12 2. 国家十四五重点研发计划子课题，全谷物米制蒸煮食品加工共性关键技术研究，王莉，66万元，执行期：2022.12-2026.12 3. 军队后勤科研项目，熟化米高原适应性关键技术研究，王莉，171万元，执行期：2021.06-2023.12 4. 国家重点研发计划子课题，糙米米线保鲜关键技术与应用，王莉，132万元，执行期：2017.1-2020.12 5. 国家自然科学基金面上项目，多孔淀粉多尺度空间架构定向设计机制及行为评价，陈正行，58万元，执行期：2021.1-2024.12 6. 国家自然科学基金面上项目，基于主客体共组装策略的蛋白-多糖超分子共架结构的变构方法及作用机制，陈正行，54万元，执行期：2023.1-2026.12 7. 国家自然科学基金面上项目，以高疏水性大米蛋白为例的多物理场耦合胁迫对蛋白质高级结构及功能的作用机制，陈正行，60万元，执行期：2018.1-2021.12 8. 国家自然科学基金青年项目，盐效应介导大米蛋白纤维化自组装及界面行为调控机制研究，张新霞，58万元，执行期：2021.1-2023.12
人才团队取得的主要成果	入选人才情况： 2021年，第六批国家高层次人才特支计划“青年拔尖人才” 科研获奖情况： 1. 稻米提质增效关键技术创新与应用，中国轻工业联合会科技进步一等奖，2022 2. 稻米多维高效利用关键技术创新与应用，江苏省科学技术进步奖二等奖，2021 3. 稻米品质评价与高值化利用加工关键技术创新应用，神农中华农业科技奖二等奖，2023 4. 主粮生物毒素绿色消减技术与装备创制，中国轻工业联合会科学技术进步二等奖，2020

	近5年专利情况: 1. Stabilized rice aleurone and preparation method thereof, 专利号US17/117051(美国专利), 授权时间: 2024.5 2. 一种鲜湿米线或者鲜湿糙米米线的保鲜方法, 专利号ZL202210831080.X, 授权时间: 2023.8 3. 一种速熟化杂粮的加工方法, 专利号ZL202110982662.3, 授权时间: 2023.9 4. 一种基于大米谷蛋白纳米纤维提高花色苷热稳定性的方法, 专利号ZL202110670849.X, 授权时间: 2023.1 5. 一种适用于胶囊饮品机的谷物冲调粉及其制备方法, 专利号ZL202110312290.3, 授权时间: 2022.12 6. 一种基于膳食纤维的重金属离子吸附剂, 专利号ZL202010927635.1, 授权时间: 2022.3 7. 一种适合高血糖血脂人群食用的鲜湿糙米米线的制作方法, 专利号ZL201810783590.8, 授权时间: 2022.10 近5年文章情况: 1. Zhang M; Zuo ZY; Zhang XX; Wang L*, Food biopolymer behaviors in the digestive tract: implications for nutrient delivery. Critical reviews in food science and nutrition, 2023,104. 2. Zhang X, Zuo Z, Wang L*, et al. Assemble behavior of ultrasound-induced quinoa protein nanoparticles and their roles on rheological properties and stability of high internal phase emulsions. Food Hydrocolloids, 2021, 117, 106748. 3. Li T, Wang L*, Chen Z*, et al. Assembly behavior, structural characterization and rheological properties of legume proteins based amyloid fibrils. Food Hydrocolloids, 2021, 111, 106396. 4. Li T, Wang L*, Chen Z*, et al. Electron beam irradiation induced aggregation behaviour, structural and functional properties changes of rice proteins and hydrolysates. Food Hydrocolloids, 2019, 97, 105192. 5. Li C, Wang L*, Chen Z, et al. Facile and green preparation of diverse arabinoxylan hydrogels from wheat bran by combining subcritical water and enzymatic crosslinking. Carbohydrate Polymers, 2020, 241, 116317. 6. Li T, Wang D, Zhang XX, Chen ZX, Wang L*. Specific ions effect on aggregation behaviors and structural changes of amyloid fibrils from rice glutelin. Food Chemistry, 2024, 441, 138351. 7. Zhang X, Zuo Z, Wang L*, et al. Rice peptide nanoparticle as a bifunctional food-grade Pickering stabilizer prepared by ultrasonication: Structural characteristics, antioxidant activity, and emulsifying properties. Food Chemistry, 2021, 343, 128545. 8. Zuo Z, Wang L*, et al. High internal phase emulsions stabilized solely by sonicated quinoa protein isolate at various pH values and concentrations. Food Chemistry. 2022, 378, 132011. 9. Li T, Wang L*, Chen Z*, et al. Complexation of rice glutelin fibrils with cyanidin-3-O-glucoside at acidic condition: Thermal stability, binding mechanism and structural
--	---

	characterization. Food Chemistry, 2021, 363, 130367. 10. Wang L, Ding Y, Zhang X, et al. Isolation of a novel calcium-binding peptide from wheat germ protein hydrolysates and the prediction for its mechanism of combination. Food Chemistry, 2018, 239:416-426.				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王莉/教授/粮食发酵与食品生物制造国家工程研究中心副主任	性别	女	毕业时间	2009.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	江南大学	邮箱	wangli0318@jiangnan.edu.cn
移动电话	15161507850	固定电话	0510-85329820		
通讯地址	江苏省无锡市滨湖区蠡湖大道1800号江南大学			邮编	214122
研究领域	粮食加工	研究方向	粮食高值化利用及功能化产品开发		
学科带头人事迹简介(附上一张照片)	 王莉, 教授, 博士生导师, 江南大学粮食发酵与食品生物制造国家工程研究中心副主任, 入选国家高层次人才特支计划“青年拔尖人才”、农业农村部“农业科研杰出人才”、首届粮食行业青年拔尖人才。主要从事粮食精深加工和粮食资源食品化和高值化的研究, 长期致力于稻米品质智能评价体系、稻米组分互作机制解析和副产物高值组分挖掘与改性方面的研究。【科研项目】先后主持国家自然科学基金面上项目、国家十三五、十四五重点研发、江苏省自然科学基金面上项目等项目14项。【论文/专著】在<i>Carbohydrate Polymers</i>, <i>Food Hydrocolloids</i>, <i>Food Chemistry</i>, <i>Bioresource Technology</i>等权威期刊共发表SCI论文75篇(ESI高被引3篇), 主编外文专著1部(Springer出版社), 中文专著1部(科学出版社), 参编教材2部。【获奖/专利】先后获得省部级奖励10项, 其中以第一完成人获中国轻工业联合会科技进步一等奖、江苏省科学技术二等奖、神农中华农业科技奖二等奖。已授权国家发明专利47项, 美国发明专利2项。参与制定标准7项。【学术影响力】学术兼职中国粮食行业协会大米分会专家委员会委员, 中国食品科学技术学会全谷物分会副秘书长, 中国粮油学会食品分会理事, 《Foods》(JCR Q1期刊) 编委。受邀在食品科学领域国际、国内会议进行口头报告30余次。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	陈正行	教授	江南大学	粮食加工	
	李娟	副研究员	江南大学	谷物资源开发	
	张新霞	助理研究员	江南大学	营养功能稻米研究	
	李婷	助理研究员	江南大学	稻米生物大分子结构解析	

科技创新团队

推荐单位（盖章）：合肥工业大学					
人才团队名称	大豆多层次精深加工团队				
人才团队所在单位	合肥工业大学				
人才团队的主要研究方向	农产品加工				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	传统发酵食品安全评价、品质提升及风味稳定技术开发（国家重点研发子课题 69 万）				
人才团队取得的主要成果	安徽省科技进步二等奖大豆多层次精深加工关键技术研究与应用				
学科带头人姓名（职务、职称）	李兴江	性别	男	毕业时间	2009 年 07 月
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	合肥工业大学	邮箱	lixingjiang@hfut.edu.cn
移动电话	18919653872	固定电话	/		
通讯地址	合肥工业大学翡翠湖校区的通讯地址是合肥市丹霞路 485 号合肥工业大学翡翠湖校区			邮编	230601
研究领域	农产品加工	研究方向	发酵食品微生物代谢调控		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 李兴江，-，博士，合肥工业大学教授，博士生导师，发酵技术国家工程研究中心副主任，安徽省即食发酵制品工程研究中心主任，安徽省高端领军人才特聘教授，安徽省科技厅“生物与育种领域”咨询与评审专家委员会主任，安徽省科技厅“发酵食品领域”指南与会评专家组组长，安徽省农村厅农产品加工体系岗位专家及“发酵食品领域”牵头人。主持国家与省部级项目 20 余项，发表 SCI 通讯论文 50 余篇，其中：TOP 论文 25 篇，第一发明人授权专利 10 件，其中：3 件专利转让 350 万，获省科技进步二等奖 2 项（分别排名第 1、第 2）。				

团队人员信息	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	郑志	副院长、教授	合肥工业大学食品与生物工程学院	农产品加工
	李兴江	教授	合肥工业大学食品与生物工程学院	农产品加工
	吴学风	副教授	合肥工业大学食品与生物工程学院	农产品加工

科技创新团队

推荐单位（盖章）：合肥工业大学					
人才团队名称	生物质低碳技术与装备研究所				
人才团队所在单位	合肥工业大学				
人才团队的主要研究方向	生物质能源技术、粮食保质干燥技术与装备				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 国家重点研发计划-《水泥工业燃料替代协同减污降碳关键技术与装备合作研发》、《多源污泥处置过程有组织排放气态污染物的控制技术与装备》 2. 国家自然科学基金-《农林生物质热解制备超薄 2D 多孔碳材料的反应机制和结构调控研究》、《各向异性斯蒂芬流作用下生物质热解气固热质传递规律研究》、《接力催化纤维素定向制备丙酮醇的中空球纳米反应器构筑及其催化机理研究》、《重质生物油原位组装微反应器辅助生物质限域热解固碳的机制研究》 3. 国家部委核心技术攻关-《水泥窑生物质替代燃料制备与适配燃烧技术研究及工程应用》				
人才团队取得的主要成果	开发了生物质燃料成型、生物质高效清洁热解燃烧、生物质基碳材料制备及其应用关键技术与装备，其中燃烧与热解技术拓展应用到粮食保质干燥、水泥绿色低碳生产和机电产品绿色低碳利用领域；发明了基于生物质能源的双热媒粮食低温保质烘干技术与装备，实现了产业化推广应用；授权多项发明专利、产品获合肥市三新产品认定、科技成果鉴定、农机推广证书；发表高水平论文 100 余篇，制定地方标准 6 项，授权发明专利 60 余项，并进行了成果转化与应用获第二十三届中国发明专利优秀奖、2021 年安徽省技术发明一等奖、2018 年安徽省科技进步二等奖等；指导学生获中国“互联网+”大学生创新创业大赛国家银奖、省金奖等。				
学科带头人姓名（职务、职称）	马培勇（副院长、教授）	性别	男	毕业时间	2010.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国科学技术大学	邮箱	mapeiyong@163.com
移动电话	15375385975	固定电话			
通讯地址	安徽省合肥市屯溪路 193 号			邮编	230009
研究领域	新能源与节能	研究方向	生物质能源技术与装备		

学科带头人事迹简介
(附一张照片)



马培勇，合肥工业大学机械工程学院教授、博士生导师、副院长，国家重点研发计划首席科学家，安徽省领军人才特聘教授，安徽省学术和技术带头人。现任生物质低碳技术与装备研究所所长、水泥基材料低碳技术与装备教育部工程中心副主任与“水泥窑替代燃料制备与燃烧技术”方向负责人、安徽省生物质能源技术研发（实验）中心副主任、机电产品低碳循环利用技术与装备安徽省重点实验室“含碳材料高值循环再利用与回收利用技术及装备”方向学科带头人、过程装备与控制工程专业负责人；全国环保设备及工程专业规划教材编委、全国有机固废学术委员会委员、全国生物质能专业委员会委员、安徽省农作物秸秆综合利用专家委员会委员、节能减排及循环经济标准化技术委员会委员、安徽省能源学会理事、安徽省碳中和研究会理事、安徽省机械工程学会压力容器分会理事、安徽省可再生能源协会副监事长。主持国家自然科学基金、国家重点研发计划、国家某核心技术攻关、国家科技支撑计划、省自然科学基金、省科技攻关和企业委托 30 余项；发表学术论文 80 余篇；申请专利 60 余项，已授权第一发明人发明专利 20 余项，已转化应用 15 项；参与制定地方标准和企业标准 10 余项。获中国专利优秀奖、省技术发明一等奖、省科技进步二等奖、省教学成果一等奖等科技奖励；“互联网+”大学生创新创业大赛国家银奖、省金（指导教师）。

团队人员信息

姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
祁风雷	副所长、副教授	合肥工业大学	流动与传热计算
刘小好	讲师	合肥工业大学	绿色能源制备
刁瑞	讲师	合肥工业大学	生物质热解利用
闫东旭	讲师	合肥工业大学	污染物控制
查振婷	博士后	合肥工业大学	生物质利用技术

科技创新团队

推荐单位（盖章）：合肥工业大学	
人才团队名称	粮油食品品质智能感知及危害物防控团队
人才团队所在单位	合肥工业大学
人才团队的主要研究方向	粮油食品品质智能感知与危害物防控技术及装备研发
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. “十三五”国家重点研发计划项目，粮油食品供应链危害物识别与防控技术研究，2017YFC1600600； 2. 国家自然科学基金联合基金项目，基于功能核酸探针的皖江区域农产品中重金属超灵敏识别与可视化研究，U23A20265； 3. 国家自然科学基金联合基金项目，电化学除氧技术用于绿色气调储粮，U23A2081； 4. 国家自然科学基金面上项目，复杂食品基质中重金属离子磁共振成像超灵敏检测新方法研究，32072306； 5. “十三五”国家重点研发计划子课题，原粮光谱智能分级分选技术及其装备开发，2020YFC1606802； 6. “十三五”国家重点研发计划子课题，粮油原料化学污染物快检技术评价开发及分类分级收购应用示范，2019YFC1605302； 7. “十三五”国家重点研发计划子课题，跨境食品身份标志性特征物鉴别技术及数据库构建，2016YFD0401104。
人才团队取得的主要成果	团队聚焦粮油食品品质感知与危害防控技术及装备研发方向，致力于生物传感、光学传感及人工智能等学科前沿的技术突破与应用，为保障粮油食品品质安全提供技术与装备支撑。团队在 Angew. Chem. Int. Ed.、J. Am. Chem. Soc.、Research、Food Chem. 等期刊上发表论文 200 余篇，参与制修订国家标准 16 项，授权国家发明专利 46 项，研制出基于生物传感的粮油食品安全高灵敏检测装置、基于光谱成像的粮油食品品质安全在线监测装置等，相关成果获第二届安徽省创新争先奖章、第八届中国侨界贡献奖一等奖、安徽省自然科学奖一等奖、中国产学研合作创新成果一等奖、中国粮油学会科学技术奖一等奖等。 授权的主要发明专利： 1. 郑磊，刘长虹，刘伟。一种荧光与多光谱成像融合的黄曲霉毒素检测建模方法，ZL202111425547.2。

	2. 郑磊, 刘长虹, 刘伟, 李正。用于粮食水分检测的建模方法、系统和设备, ZL202410764061.9。 3. 郑磊, 刘长虹, 刘伟, 瞿昊, 李正。农产品光谱无损检测自动建模的方法、设备、介质及产品, ZL202410846249.8。 4. 郑磊, 刘长虹, 刘伟。一种便携式小麦种子多品质无损检测装置及检测方法, ZL202010201978.X。 5. 郑磊, 史玉乐, 马飞, 王球, 张轶馨, 颜玲, 刘长虹, 王健。一种谷物毒素智能检测系统及方法, ZL202411173595.0。 6. 郑磊, 任林, 万兰芳, 王健, 马飞, 颜玲, 刘长虹, 王球, 张轶馨。一种用于玉米存储的质量实时感知装置及系统, ZL 202411253305.3。 7. 郑磊, 瞿昊, 汪玉宏, 王荣荣, 毛瑜。多栅极石墨烯场效应晶体管传感器阵列及多重检测方法, ZL202210221633.X。 8. 郑磊, 毛瑜。体外筛选环状核酸适配体的方法, ZL201910607482.X。 9. 瞿昊, 赵思语, 杨静, 丁海杰, 郑磊, 汪璐。一种基于 DNAzyme 修饰电极检测铅的石墨烯晶体管传感器, ZL202320780673.8。 获得科研奖励: 1. 郑磊。第二届安徽省创新争先奖章。 2. 郑磊。第八届中国侨界贡献奖一等奖。 3. 郑磊, 陈伟, 薛峰。农产品及食品安全快速灵敏分析新原理及新方法, 2019 年, 安徽省自然科学奖, 一等奖。 4. 郑磊, 李文勇, 王小艺, 张志荣, 刘长虹, 傅正兵, 金学波, 张心全, 吴卫东, 刘伟, 黄海军, 汤玉泉。粮食柔性包装智能化成套装备研制与产业化应用, 2021 年, 中国粮油学会科学技术奖, 一等奖。 5. 郑磊, 田明, 章燎源, 金龙, 刘长虹, 吴明, 蔡路昀, 刘伟, 魏本强, 郑洁。坚果及籽类休闲食品原料智能分选与优质加工关键技术及应用, 2020 年, 中国产学研合作创新成果奖, 一等奖。 6. 罗自生, 李莉, 邵兴锋, 李喜宏, 茅林春, 陈存坤, 班兆军, 傅茂润, 肖功年, 应铁进, 薛文通, 李伟荣, 刘长虹, 千春录, 雷大锋, 刘海东。特色果蔬精准物流保鲜关键技术研究与应用, 2019 年, 教育部科技进步奖, 一等奖。 7. 张九凯, 邢冉冉, 张鸿伟, 刘长虹, 胡冰, 马兴, 张晓梅, 郑文杰, 宋薇, 韩建勋。特色食品非靶向真实性鉴别关键技术创新及应用, 2022 年, 中国食品科学技术学会技术进步奖, 一等奖。 近五年发表的主要学术论文: 1. Hao Qu, Manyi Zheng, Qihui Ma, Lu Wang, Yu Mao, Michael Eisenstein, Hyongsok Tom Soh*, Lei Zheng*. Allosteric Regulation of Aptamer Affinity through Mechano-Chemical Coupling. Angewandte Chemie International Edition, 2023, 62: e202214045. 2. Hao Qu*, Qihui Ma, Lu Wang, Yu Mao, Michael Eisenstein, Hyongsok Tom Soh*, Lei Zheng. Measuring Aptamer Folding Energy Using a Molecular Clamp. Journal
--	--

	of the American Chemical Society, 2020, 142(27): 11743-11749. 3. Shuai Liu, Kaiying Hu, Lili Yao, Yu Mao, Hao Qu, Baolei Dong*, Lei Zheng*. Carbon dots-functionalized aerogel sensor for fluorescent and portable monitoring of organic peroxides. <i>Food Chemistry</i>, 2025, 474, 143168. 4. Wei Liu, Yang Liu, Fei Hong, Jiaming Li, Quan Jiang, Lingfei Kong, Changhong Liu*, Lei Zheng. Identification of varieties of wheat seeds based on multispectral imaging combined with improved YOLOv5. <i>Food Physics</i>, 2025, 2, 100042. 5. Wei Liu, Fei Hong, Shengai Sun, Yang Liu, Haiyang Deng, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Rapid detection of peanut oil oxidation by data fusion strategy based on SERS and electronic nose technology. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 2024, 125: 105845. 6. Shuai Liu, Hao Qu, Yu Mao, Lili Yao, Ling Yan, Baolei Dong*, Lei Zheng*. Nanozyme-integrated alcogel colorimetric sensor for rapid and on-site detection of tert-butyl hydroquinone. <i>Journal of Hazardous Materials</i>, 2024, 469: 133962. 7. Lei Wang, Zixuan Liu, Lili Yao, Shuai Liu, Qiuping Wang, Hao Qu, Yuen Wu, Yu Mao*, and Lei Zheng*. A bioinspired single-atom Fe nanozyme with excellent laccase-like activity for efficient aflatoxin B₁ removal. <i>Small</i>, 2024, 2400629. 8. Lin Ren, Wei Liu, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Nondestructive detection of water status and distribution in corn kernels during hot air drying using multispectral imaging. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 2023, 103: 3139-3145. 9. Wei Liu, Shengai Sun, Yang Liu, Haiyang Deng, Fei Hong, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Determination of benzo(a)pyrene in peanut oil based on Raman spectroscopy and machine learning methods. <i>Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy</i>, 2023, 122806. 10. Shuai Liu, Hao Qu, Yu Mao, Lili Yao, Baolei Dong*, Lei Zheng*. Ce(IV)-coordinated organogel-based assay for on-site monitoring of propyl gallate with turn-on fluorescence signal. <i>Journal of Hazardous Materials</i>, 2023, 458: 132001. 11. Baolei Dong*, Hao Qu, Ling Yan, Changhong Liu, Yu Mao, Lei Zheng*. Colorimetric detection of 2-tert-butyl-1, 4-benzoquinone in edible oils based on a chromogenic reaction with commercial chemicals. <i>Food Chemistry</i>, 2023, 400, 134037. 12. Shuai Liu, Hao Qu, Lili Yao, Yu Mao, Ling Yan, Baolei Dong*, Lei Zheng. Hydrogel microsphere-based portable sensor for colorimetric detection of nitrite in food with matrix influence-eliminated effect. <i>Sensors and Actuators B: Chemical</i>, 2023, 397: 134707. 13. Yiming Xia, Wei Liu, Yule Shi, Shoaib Younas, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Rapid determination of capsaicin concentration in soybean oil by terahertz spectroscopy. <i>Journal of Food Science</i>, 2022, 87(2): 567-575. 14. Wei Liu, Lin He, Yiming Xia, Lin Ren, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Monitoring the growth of <i>Fusarium graminearum</i> in wheat kernels using multispectral imaging with chemometric methods. <i>Analytical Methods</i>. 2022,14(2): 106-113. 15. Wei Liu, Haiyang Deng, Yule Shi, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Application of multispectral imaging combined with machine learning methods for rapid and non-destructive detection of zearalenone (ZEN) in maize. <i>Measurement</i>, 2022, 203, 111944. 16. Wei Liu, Shengai Sun, Yiming Xia, Pengguang Zhao, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Rapid determination of benzo(a)pyrene concentration in soybean oil by
--	---

	terahertz transmission spectroscopy with chemometrics. Journal of Infrared, Millimeter, and Terahertz Waves, 2022, 43: 695-708. 17. Yu Mao, Shengjie Gao, Lili Yao, Lu Wang, Hao Qu*, Yuen Wu, Ying Chen, Lei Zheng*. Single-atom nanozyme enabled fast and highly sensitive colorimetric detection of Cr(VI). Journal of Hazardous Materials, 2021, 408: 124898. 18. Yuhong Wang, Yulong Bi, Rongrong Wang, Lu Wang, Hao Qu*, and Lei Zheng. DNA-Gated Graphene Field-Effect Transistors for Specific Detection of Arsenic(III) in Rice. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2021, 69(4): 1398-1404. 19. Shoaib Younas, Yu Mao, Changhong Liu*, Mian Anjum Murtaza, Zeshan Ali, Liyang Wei, Wei Liu, Lei Zheng*. Measurement of water fractions in freeze-dried shiitake mushroom by means of multispectral imaging (MSI) and low-field nuclear magnetic resonance (LF-NMR). Journal of Food Composition and Analysis, 2021, 96: 103694. 20. Shoaib Younas, Yu Mao, Changhong Liu, Wei Liu*, Tao Jin, Lei Zheng*. Efficacy study on the non-destructive determination of water fractions in infrared-dried <i>Lentinus edodes</i> using multispectral imaging. Journal of Food Engineering, 2021, 289, 110226. 21. Wei Liu, Xue Xu, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Nondestructive detection of authenticity of Thai Jasmine rice using multispectral imaging. Journal of Food Quality, 2021, 12: 1-8. 22. Wei Liu, Pengguang Zhao, Yule Shi, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Rapid determination of peroxide value of peanut oils during storage based on terahertz spectroscopy. Food Analytical Methods, 2021, 14: 1269-1277. 23. Yule Shi, Wei Liu, Pengguang Zhao, Changhong Liu*, Lei Zheng*. Rapid and nondestructive determination of deoxynivalenol (DON) content in wheat using multispectral imaging with chemometric methods. Analytical Methods, 2020, 12: 3390. 24. Shoaib Younas, Changhong Liu, Hao Qu, Yu Mao*, Wei Liu, Liyang Wei, Ling Yan, Lei Zheng*. Multispectral imaging for predicting the water status in mushroom during hot-air dehydration. Journal of Food Science, 2020, 85: 903-909.				
学科带头人姓名 (职务、职称)	郑磊 (校长、教授)	性别	男	毕业时间	1999.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国科学技术大学	邮箱	lzheng@hfut.edu.cn
移动电话	18855121309	固定电话	0551-62901002		
通讯地址	安徽省合肥市屯溪路 193 号			邮编	230009
研究领域	食品安全检测	研究方向	食品智能感知技术及装备研发		

学科带头人事迹简介（附一张照片） 	现为教育部科技委专委会委员，安徽省科协副主席，安徽省食品安全委员会专家委员会主任委员，安徽省“115”产业创新团队带头人，Research 副主编，Journal of Future Foods、科技导报和食品科学等期刊编委。长期从事智能感知技术及装备领域的研究工作，以通讯作者在 Angew. Chem. Int. Ed.、Research、Anal. Chem.、Food Chem.等期刊上发表论文 200 余篇，引用 6500 余次，参与制修订国家标准 16 项，授权国家发明专利 42 项。先后主持国家重点研发计划项目、国家自然科学基金等省部级以上项目 20 余项，获第二届安徽省创新争先奖章、第八届中国侨界贡献奖一等奖、安徽省自然科学奖一等奖、中国产学研合作创新成果一等奖、中国粮油学会科学技术奖一等奖等。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	邱龙臻	教授/副院长	合肥工业大学	光学传感器研发
	刘长虹	教授	合肥工业大学	粮食安全无损检测
	马飞	教授	合肥工业大学	声学传感器研发
	刘伟	教授	合肥大学	光谱检测设备研发
	张鉴	教授	温州大学	生物传感器研发
	毛瑜	副研究员	合肥工业大学	生物传感技术研究
	颜玲	副研究员	合肥工业大学	生物传感器研发
	夏果	副教授	合肥工业大学	光谱检测设备研发
	董保磊	讲师	合肥工业大学	粮油品质与质量检验
	徐甜	讲师	合肥工业大学	粮油品质与质量检验

科技创新团队

推荐单位（盖章）：安徽农业大学食品与营养学院					
人才团队名称	粮油精深加工与品质控制团队				
人才团队所在单位	安徽农业大学食品与营养学院				
人才团队的主要研究方向	① 粮油及其副产品高值化利用；② 粮油化学与品质控制；③ 粮油分子修饰与功能性研究				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	小分子挥发性风味成分在淀粉老化过程中控释机理的研究（31271960）；大环糊精的定向修饰及其包埋风味物质的控释机理研究（32172162）；水分子的原位冻结影响淀粉类食品品质的机理研究（31471700）；淀粉 Annealing 调控与最大冷冻浓缩溶液 Tg 关联效应的研究（31171655）；大豆球蛋白加工环节多尺度结构及互作调控机制研究（U22A20548）；功能性脂质修饰改性关键技术研发与示范（2021YFD2100303）；中长碳链甘油三酯结构对油凝胶特性及稳态化影响机制研究（32302113）；小麦次粉精深加工关键技术集成研究及产业化示范（202204c06020077）；提高水提茶籽油及其副产品高值化利用关键技术集成研究与应用（202003b06020002）。				
人才团队取得的主要成果	团队近 5 年，发表 SCI 收录论文 150 余篇；获得安徽省科技进步二等奖和三等奖各 1 项，安徽省教学成果特等奖 1 项、一等奖 2 项；授权国家发明专利 10 余件。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	周裔彬	性别	男	毕业时间	199106
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	中国海洋大学	邮箱	zhouyibin@ahau.edu.cn
移动电话	13095515977	固定电话	0551-65780674		
通讯地址	合肥市长江西路 130 号安徽农业大学食品与营养学院			邮编	230036
研究领域	食品科学	研究方向	粮油及副产物高值化利用		
学科带头人 事迹简介(附一张照片)	省级教学名师；获民盟中央扶贫先进个人。主持国家、省部级项目 15 项；发表论文 190 多篇；获授权发明专利 7 项，科技成果转化 4 项；				

	获安徽省科技进步二等奖、三等奖各 1 项；获省教学成果特等奖 1 项、一等奖 3 项；主编教材 3 部。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	梁进	副院长、教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油及副产物高值化利用
	周育	教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油化学与品质控制
	刘英男	教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油化学与品质控制
	杜逸群	教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油分子修饰与功能性
	王永泉	教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油及副产物高值化利用
	陈旭	教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油分子修饰与功能性
	王乃富	副研究员	安徽农业大学食品与营养学院	粮油及副产物高值化利用
	刘抗	副教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油化学与品质控制
	肖亚庆	副教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油化学与品质控制
	李诗义	副教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油化学与品质控制
	蒋龙伟	副教授	安徽农业大学食品与营养学院	粮油分子修饰与功能性
	张强	讲师	安徽农业大学食品与营养学院	粮油及副产物高值化利用
	余振宇	讲师	安徽农业大学食品与营养学院	粮油及副产物高值化利用

科技创新团队

推荐单位（盖章）：黑龙江省粮食和物资储备局	
人才团队名称	粮食资源高值化利用科技创新团队
人才团队所在单位	哈尔滨商业大学食品工程学院
人才团队的主要研究方向	谷物化学与粮油食品加工、微生物发酵与食品添加剂的生物催化制造、农产品化学与精深加工技术
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	① 项目名称：热处理协同 pH 诱导下熔球态大豆蛋白形成与稳定机理 项目来源：国家自然科学基金项目 项目起止时间：2019.01–2021.03 ② 项目名称：大豆蛋白对米面包凝胶网络结构的调控机制研究 项目来源：国家自然科学基金项目 项目起止时间：2021.01–2024.12 ③ 项目名称：基于配料调控的健康米制食品品质改良关键技术及产品开发与示范项目 来源：国家重点研发计划—子课题 项目起止时间：2021.12–2026.11 ④ 项目名称：稻谷加工精准调控技术研究及营养平衡型产品开发与示范 项目来源：国家重点研发计划项目 项目起止时间：2023.12–2026.11 ⑤ 项目名称：谷物类工程化食品开发与产业化示范 项目来源：国家重点研发计划项目 项目起止时间：2023.12–2027.11 ⑥ 项目名称：复合乳酸菌发酵麦胚提取物调节 GSH/GPX4 轴引起的肠道微生态异常的作用机制 项目来源：国家自然科学基金—青年项目 项目起止时间：2024.01–2026.12 ⑦ 项目名称：熔球态大豆蛋白与米源植物基饮料中蛋白质、淀粉互作形成超分子稳定体系的机制 项目来源：国家自然科学基金项目 项目起止时间：2024.01–2027.12 ⑧ 项目名称：马铃薯 Patatin 蛋白-大豆分离蛋白复合凝胶形成机理研究 项目来源：国家自然科学基金

	项目起止时间：2024.01–2027.12 ⑨ 项目名称：基于外源“大豆蛋白–豆腥味物质”体系构建的豆腥味抑制调控机制研究 项目来源：国家自然科学基金–青年项目 项目起止时间：2025.01–2027.12				
人才团队取得的主要成果	近五年来，人才团队取得各级奖励 7 项。获国家专利 45 项，出版著作和教材 13 部；发表 SCI 收录学术论文 255 篇。团队近年来持续为企业跟踪式技术支持、咨询、产品开发等服务；通过关键技术攻克、技术转让及专利授权转让等方式为秋林格瓦斯、五常金禾米业、北大荒米业等 20 余家企业创造经济效益；帮助黑龙江依安县建立年产 1000 吨干制农产品加工车间，年销售额 1000 万元；为企业解决技术瓶颈 10 余个；参与国家市场总局多项消费提示撰写，参与完成 FAO、科技部、中国科协等部门关于《中国谷物早餐白皮书》《后疫情时代食品科技创新发展战略》等调研工作以及报告的撰写工作；参与国家市场总局关于预防地理标志性大米欺诈等消费提示；作为科普专家组织并参与全国性活动和科普讲座，并深入社区和工厂开展科普宣传。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	张娜	性别	女	毕业时间	2009.07
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	东北农业大学	邮箱	foodzhangna@163.com
移动电话	13704517698			固定电话	0451-84844281
通讯地址	黑龙江省哈尔滨市松北区学海街 1 号哈尔滨商业大学食品工程学院			邮编	150028
研究领域	食品科学与工程	研究方向	粮食、油脂及植物蛋白工程		
学科带头人事迹简介(附一张照片)	张娜，女，博士，教授，博士生导师，国务院政府特殊津贴专家，黑龙江省高层次人才，黑龙江省杰出青年科学基金获得者。长期从事谷物化学与粮食高值化利用的原创研究，尤其在专用型植物蛋白加工关键技术，植物基产品品质与营养调控方面有所突破。 近五年来，先后主持国家自然科学基金、国家重点研发计划（课题）、中央支持地方优秀青年计划、黑龙江省百千万重大专项等国家、省部级项目 9 项，企业委托项目 6 项。以通讯作者身份发表 SCI 二区以上论文 58 篇，ESI 高被引论文 1 篇。以主编、副主编身份编写著作 2 部。以第一名身份获发明专利授权 12 件（转化 2 件），软著授权 4 件，实用新型专利 6 项，外观设计专利 1 项。先后获黑龙江省科技进步奖二等奖、黑龙江省高校科学技术奖二等奖、中国商业联合会科技进步奖二等奖、黑龙江省自然科学技术成果奖一等奖、黑龙江省食品科学技术学会科技进步奖一等奖等奖励共计 6 项。牵头制定团体标准 3 项，参与制定国家标准 2 项、行业标准 1 项。先后被授予中国共产党黑龙江省委第十三次代表大会党代表、黑龙江省委教育工委优秀共产党员、中国科协全民科学素质工作先进个人、黑龙江省优秀科技工作者、黑龙江省食品安全工作先进个人、黑龙江省青年科技奖、哈尔滨市三八红旗手等荣誉称号。				



团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张娜	教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工
	朱秀清	教授	哈尔滨商业大学	大豆精深加工
	辛嘉英	教授	哈尔滨商业大学	生物催化与生物转化
	马永强	教授	哈尔滨商业大学	寒地资源谷物食品加工贮藏及深加工
	王立琦	教授	哈尔滨商业大学	食品安全快速检测及智能信息处理
	石彦国	教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工
	徐伟	教授	哈尔滨商业大学	食品发酵工程
	徐忠	教授	哈尔滨商业大学	淀粉化学与谷物食品加工
	张根生	教授	哈尔滨商业大学	农畜产品加工与贮藏
	徐树来	教授	哈尔滨商业大学	农产品加工及综合利用
	曲敏	教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	苏荣军	教授	哈尔滨商业大学	食品工业废水处理
	刘颖	教授	哈尔滨商业大学	食品营养与安全
	左金龙	教授	哈尔滨商业大学	双碳技术与食品工业及生态环境协同技术
	韩春然	教授	哈尔滨商业大学	寒地资源谷物贮藏及加工
	杨春华	教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工
	李俊生	教授	哈尔滨商业大学	食品环境与生态
	赵凯	教授	哈尔滨商业大学	淀粉化学与加工机理
	陈凤莲	教授	哈尔滨商业大学	稻米制品开发及精深加工
	杨春瑜	教授	哈尔滨商业大学	农林产品加工
	刘宁	教授	哈尔滨商业大学	谷物淀粉的应用研究
	孙冰玉	教授	哈尔滨商业大学	大豆化学及加工技术
	陈林林	教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	韩冰	教授	哈尔滨商业大学	农畜产品加工与贮藏

团队人员信息	张帅	教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	那治国	教授	哈尔滨商业大学	农产品加工及综合利用
	刘晓飞	教授	哈尔滨商业大学	稻米精深加工及农业废弃物利用
	谭冲	教授	哈尔滨商业大学	农业废弃物资源化
	穆德颖	正高级工程师	哈尔滨商业大学	食品安全与环境
	刘楠楠	教授	哈尔滨商业大学	食品科学
	王艳	教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	车春波	副教授	哈尔滨商业大学	食品加工副产品综合利用
	范洪臣	副教授	哈尔滨商业大学	食品发酵技术
	谷芳	副教授	哈尔滨商业大学	生物质资源的开发与再利用
	孙胜敏	副教授	哈尔滨商业大学	食品安全与环境
	李伟	高级工程师	哈尔滨商业大学	食品安全分析检测
	黄雨洋	副教授	哈尔滨商业大学	大豆精深加工
	杨萍	副教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	刘志彬	副教授	哈尔滨商业大学	食品环境与安全
	姜黎明	副教授	哈尔滨商业大学	食品环境与安全
	王薇	副教授	哈尔滨商业大学	食品科学
	付大伟	副教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	苏欣颖	副教授	哈尔滨商业大学	食品安全与环境
	孙莹	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白精深加工
	张光	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工
	吕铭守	副教授	哈尔滨商业大学	大豆精深加工及微生物代谢工程
	赵丹	高级工程师	哈尔滨商业大学	谷物资源产品开发
	王鑫	副教授	哈尔滨商业大学	农产品加工及综合利用
	遇世友	副教授	哈尔滨商业大学	农产品加工及综合利用
	王冰	高级工程师	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工

团队人员信息	刘琳琳	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工
	窦博鑫	副教授	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	杨杨	副教授	哈尔滨商业大学	植物蛋白与粮谷食品精深加工
	张铁男	讲师	哈尔滨商业大学	食品安全分子检测
	贺殷媛	讲师	哈尔滨商业大学	粮谷食品精深加工
	夏至	讲师	哈尔滨商业大学	食品环境与生态
	黎晨晨	工程师	哈尔滨商业大学	农产品加工及综合利用
	张丽丽	讲师	哈尔滨商业大学	食品环境与安全
	边鑫	讲师	哈尔滨商业大学	食品微生物资源开发
	宋雨桐	讲师	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	尚佳萃	讲师	哈尔滨商业大学	粮谷食品精深加工
	梁栋	讲师	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	孔庆敏	讲师	哈尔滨商业大学	食品发酵技术
	朱颖	讲师	哈尔滨商业大学	植物蛋白加工与利用
	马春敏	讲师	哈尔滨商业大学	植物蛋白加工
	孙立瑞	讲师	哈尔滨商业大学	食品生物技术
	徐悦	讲师	哈尔滨商业大学	植物蛋白食品精深加工

科技创新团队

推荐单位（盖章）：吉林工商学院	
人才团队名称	“食品科学与工程”吉林省特色高水平学科团队
人才团队所在单位	吉林工商学院
人才团队的主要研究方向	粮食储藏技术与智能装备、食品质量安全检测与控制、特色粮油食品资源开发与利用、粮农产品加工与高值转化
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 基于清洁能源的粮食烘干技术的示范研究（省生态环境厅）；2. 紫苏粕生物高效转化技术研究及产品开发（省科技厅）； 3. 吉林大米（吉林鲜食玉米）营养特性研究（省粮食和物资储备局）； 4. 吉林优质大米品鉴规程及评价体系（省粮食和物资储备局）；5. 基于“LAMP+微流控”技术的牛羊肉掺假快速检测芯片开发与应用（省科技厅）； 6. 基于 MBD 的虚拟装配精度预测系统开发（省科技厅）； 7. 液态奶中两种食物中毒菌 LAMP 同步快速检测试剂盒的开发与应用（省科技厅）； 8. 高效绿色新功能性复合预混料的研发与应用（省科技厅）； 9. “基于卫星遥感技术辅助决策水稻最优作业节点的应用研究”（省发改委）； 10. 吉林优质粳稻收储作业管理及质量（系列）标准（省粮食和物资储备局） 11. 吉林大米绿色环保加工标准规范（省粮食和物资储备局）； 12. 优质稻谷收储作业 5T 管理规程（省市场厅） 13. 粮食减损保优技术试验研究单元建设（省发改委） 14. 松子油脂体乳液的制备、稳定机制及其微胶囊对油脂氧化保护的研究（省科技厅） 15. 长白山区紫苏精油、紫苏纯露的提取关键技术研究及产品开发（白山市科技局） 16. 碳中和背景下基于粮食为绿色原料来源的可循环使用材料制备（省科技厅） 17. 吉林大米“5T”标准科普及推广（省粮食和物资储备局）
人才团队取得的主要成果	主持省部级局项目 17 项，发表学术论文 63 篇，（SCI 收录 22 篇），授权专利 14 项，出版学术专著教材 7 部，完成地方标准 2 项。地方标准《优质稻谷收储作业 5T 管理技术规程》在全省 30 家企业试点示范推广，通过减损和增值 2 个途径在示范应用范围内每年新增 14.19 亿元的经济效益。获吉林省科学技术奖一等奖 1 项、吉林省科学技术进步一等奖 1 项、中国粮油学会科学技术奖二等奖 1 项、吉林省高校优秀科技成果转化项目奖 4 项。

学科带头人姓名 (职务、职称)	徐文	性别	男	毕业时间	2009.06
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	吉林大学	邮箱	20070547@jlbt.c.edu.cn
移动电话	17790096805	固定电话	043182307006		
通讯地址	长春九台经济开发区卡伦湖大街 1666 号			邮编	130507
研究领域	粮食智能装备	研究方向	粮食干燥机械与标准化生产技术		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 徐文，教授（二级），博士，硕士研究生导师。现任吉林工商学院副院长兼粮食学院院长。中国农业机械学会粮油机械分会副理事长，吉林省粮食行业协会副会长，吉林省 D 类人才，吉林省高校科学技术新世纪优秀人才，长春市师德标兵。 主要研究方向是粮食机械制造及自动化、粮食安全以及高等教育教学。先后发表核心以上教、科研论文 38 篇，主持吉林省级科研项目 10 项，吉林省社会科学基金重点项目 1 项，吉林省教研重点项目 6 项；获吉林省科技进步一等奖 2 项、二等奖 1 项；获国家发明专利 4 项；获吉林省教学成果一、二、三等奖各 1 项；吉林省教育科学研究优秀成果奖（咨询决策类）一等奖 1 项，吉林省优秀高教科研成果决策咨询类二等奖 1 项。《建设现代粮食产业学院的对策建议》等 3 项决策咨询获副省长批示。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王维坚	质量监督与评价中心中润、三级教授	吉林工商学院	特色粮油食品资源开发与利用	
	杨玉民	粮食学院副院长、教授	吉林工商学院	特色粮油食品资源开发与利用	
	孙肖明	粮食学院副院长、教授	吉林工商学院	粮农产品加工与高值转化	
	田海娟	教授	吉林工商学院	食品质量安全检测与控制	
	阚君满	图书馆馆长、教授	吉林工商学院	粮食储藏技术与智能装备	
	王雪丽	副教授	吉林工商学院	粮农产品加工与高值转化	
	明雷	高级工程师	吉林工商学院	粮农产品加工与高值转化	

团队人员信息	张亮	副教授	吉林工商学院	粮食储藏技术与智能装备
	汪鸿	副教授	吉林工商学院	特色粮油食品资源开发与利用
	侯丽丽	副教授	吉林工商学院	特色粮油食品资源开发与利用
	张园园	副教授	吉林工商学院	食品质量安全检测与控制
	孙宇	副教授	吉林工商学院	食品质量安全检测与控制
	宿甲子	副教授	吉林工商学院	粮农产品加工与高值转化
	商云帅	副教授	吉林工商学院	食品质量安全检测与控制

科技创新团队

推荐单位（盖章）：江苏科技大学粮食学院	
人才团队名称	粮油储藏与品质控制
人才团队所在单位	江苏科技大学粮食学院
人才团队的主要研究方向	粮食储藏有害生物综合治理、粮食储藏技术与粮食品质、储藏物昆虫与防治、粮食储藏品质快速检测技术
人才团队近5年承担的国家计划项目	（1）科技部“十三五”国家重点研发项目，2019YFC1605304-4，粮油质量安全过程保障与追溯技术集成与示范——课题4“粮油原料杀虫过程监控及效果评价体系优化与应用示范”，2019-12至2022-01； （2）国家自然科学基金委员会面上项目，嗜虫书虱类胰岛素信号途径及其对生殖适应性的调控作用，31871975，2019-01至2022-12； （3）国家自然科学基金委员会青年项目，31701535，耐热β-半乳糖苷酶在枯草杆菌芽孢表面展示过程中酶活影响因素与构象变化分析 201801—2020-12； （3）国家自然科学基金委员会青年项目，32202294，HIF-1α介导FASN调控鞘脂代谢重塑在绿豆象低氧应激响应中的作用机制，2022-01至2025-12。 （4）国家科技部，“十四五”国家重点研发项目 2023YFC2604903，重大高风险入侵物种跨境追踪溯源与前哨廊道监测拦截技术 课题3 重大高风险入侵物种前哨监测与智能甄别技术与装备研发，2023-11 至 2026-10； （5）国家科技部，“十四五”国家重点研发项目2023YFC2604905，重大高风险入侵物种跨境追踪溯源与前哨廊道监测拦截技术 课题5重大高风险入侵物种“前哨监测-紧急处置-廊道拦截”技术全链条综合示范 子课题“重大高风险入侵物种紧急处置技术研究”，2023-11至2026-10； （6）国家科技部，“十四五”国家重点研发项目2024YFF1105500：“粮食收储质量提升关键技术与产业化示范”子课题2024YFF1105501粮食产后损失损耗成因研究与评价体系构建2024-12-2027-11
人才团队取得的主要成果	团队成员结构合理其中教授1人，副教授4人，讲师6人。团队带头人鲁玉杰教授为镇江市政协委员、中国粮油学会常务理事，中国粮油学会储藏分会副会长，江苏省粮油学会副秘书长，江苏省昆虫学会常务理事等重要职务并且为国际谷物熏蒸与气调协会的长久会员。该团队一直承担着我国粮油储藏领域的项目课题，近期承担并完成的国家“十四五”国家重点研发项目课题和子课题三项及国家自然科学基金等科研项目。在粮油储藏科学与技术、储藏物害虫综合治理研究等领域做出了突出的贡

献，不仅有力地促进了我国仓储行业的科技发展并在国际上具有领先的地位。
近5年在SCI等发表 论文200多篇，其中代表作有30篇以上

1. Yi, K., S. Miao, B. Yang, S. Li, and Y. Lu*. 2024. Harnessing the Potential of Chitosan and Its Derivatives for Enhanced Functionalities in Food Applications. *Foods* 13.(第一单位)
2. Shaohua Lu, Lingfan Zhang, Yujie Lu* Volatiles potentially useful to be used as biomarkers for monitoring the khapra beetle *Trogoderma granarium* for quarantine. *Journal of Stored Products Research* 2024.10
3. Wang, S., S. Miao, Yujie. Lu, C. Li, and B. Li. 2024. A C-type lectin (CTL2) mediated both humoral and cellular immunity against bacterial infection in *Tribolium castaneum*. *Pesticide Biochemistry and Physiology* 201. (第二作者)
4. Wang, S., S. Miao, Y. Li, J. Wang, C. Li, Yujie. Lu, and B. Li. 2024. Morphological and functional characterization of circulating hemocytes in *Tribolium castaneum* larvae. *Insect Science*.
5. Xiaowei Zhang, Yixin Zhao, Wenyu Yan, Penghui Wang, Jing Li, Yujie Lu. Light stability and mechanism of monascus pigment under different lights. *LWT*, 2024, 191: 11566.
6. Zhang Xiaowei, Wang Penghui, Li Jing, Shu Qi, Lu Qian, Wang Fenghe, Zhao Yixin, Niu Huanhuan, Chen Ting. Degradation of citrinin by different types of light and hydrogen peroxide. *Journal of Food Science*. 2024, 89 (9): 6051-6059.
7. Xiaowei Zhang, Qian Lu. Cultivation of microalgae in food processing effluent for pollution attenuation and astaxanthin production: a review of technological innovation and downstream application. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 2024, 12: 1365514.
8. Mingfei Li, Xingyue Wang, Yujie Lu, et al., (2024) Effects of deamidated gluten protein on wheat starch properties and rheological properties of starch-gluten dough. *LWT-Food Science and Technology*.
9. Luqi He, Peihuan He, *, Jiacong Li, Meng Xiong, Yeshun Zhang, Hui Yan Fast and on-site detection of fenthion in rice using core-shell Au@Ag nanoparticles and a portable Raman spectrometer. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2024.10.
10. Wang L, Hou M, Liang C, et al. Role of odorant binding protein C12 in the response of *Tribolium castaneum* to chemical agents[J]. *Pesticide Biochemistry and Physiology*, 2024, 201: 105861
11. Li, Y., Kong, H., Li, C., Ban, X., Gu, Z., Lu, Y., & Li, Z. (2024). Mitigating the Effects of Starch Derivatives on Cold Denaturation of Gluten Protein: Insights from Hydration Capacity and Conformation Behavior. *J Agric Food Chem*.
12. Lu Ting; Lu Yujie*; Wang Lei; Liu Zhipei; Miao Shiyuan; Tai Yajie; Binbin Yang; Theserine/threonine kinase Akt gene affects fecundity by reducing Juvenile hormone synthesis in *Liposcelis entomophila* (Enderlein), *Pesticide Biochemistry and Physiology*, 2023, (196): 1-12.
13. Binbin Yang, Shiyuan Miao, Yujie Lu*, Suisui Wang, Zhengyan Wang, Yaru Zhao.

	Involvement of Methoprene-tolerant and Kruppel homolog 1 in juvenile hormone-mediated vitellogenesis of female <i>Liposcelis entomophila</i> (End.) (Psocoptera: Liposcelididae) . Archives of Insect Biochemistry and Physiology, 2023, 112 (1): e21973. 14. Zhengyan Wang*, Yaru Zhao, Yang Wang, Yujie Lu. Population divergence in pheromone communication for mate choice of <i>Tribolium castaneum</i> and its association with gut bacteria. Journal of Pest Science, 2023, DOI: 10.1007/s10340-023-01632-6 15. Zhengyan Wang*, Yaru Zhao, Hanzi Yong, Zhiyuan Liu, Wenfang Wang, Yujie Lu. The contribution of gut bacteria to pesticide resistance of <i>Tribolium castaneum</i> (Herbst) . Journal of Stored Products Research, 2023, 103: e102160. 16. Qian Lu; Chunyang Ma; Lei Guo; Yujie Lu; Huankai Li. Co-Fermentation of <i>Chlorella vulgaris</i> with Oleaginous Yeast in Starch Processing Effluent as a Carbon-Reducing Strategy for Wastewater Treatment and Biofuel Feedstock Production. Fermentation. 2023-05-15 17. Wang H, Zhang Z, Dong Y, et al. Effect of chitosan coating incorporated with <i>Torreya grandis</i> essential oil on the quality and physiological attributes of loquat fruit[J]. Journal of Food Measurement and Characterization, 2022, 16 (4): 2820-2830. 18. Wang H, Jiang X, Qian Y, et al. Constructing an efficient <i>Bacillus subtilis</i> spore display by using cohesin–dockerin interactions[J]. Molecules, 2021, 26 (4): 1186. 19. Qian Lu, Huankai Li, Hui Liu, Zhimin Xu, Pascal E. Saikaly, Wenxiang Zhang. 2024. A fast microbial nitrogen-assimilation technology enhances nitrogen migration and single-cell-protein production in high-ammonia piggery wastewater. <i>Environmental Research</i>, 119329. 20. Xiaowei Zhang, Qian Lu*. 2024. Cultivation of microalgae in food processing effluent for pollution attenuation and astaxanthin production : a review of technological innovation and downstream application. <i>Frontiers in Bioengineering and Biotechnology</i>, 12, 1365514. 21. Qian Lu, Hui Liu, Yan Sun, Huankai Li. 2023. Combined zeolite-based ammonia slow-release and algae-yeast consortia to treat piggery wastewater: improved nitrogen and carbon migration. <i>Bioresource Technology</i>, 387, 129671. 22. Qian Lu, Chunyang Ma, Lei Guo, Yujie Lu, Huankai Li. 2023. Co-Fermentation of <i>Chlorella vulgaris</i> with oleaginous yeast in starch processing effluent as a carbon-Reducing strategy for wastewater treatment and biofuel feedstock production. <i>Fermentation</i>, 9 (5), 476. 23. Qian Lu*, Slađana Rakita, Carmen Navarro-Guillén. 2023. Food of the future: Algae and aquaculture. <i>Frontiers in Nutrition</i>, 10, 1177886. 24. Qian Lu*, Yu Xiao, Pengfei Wu. 2023. Emerging technologies of employing algae and microorganisms to promote the return-to-field of crop straws : A mini-review. <i>Frontiers in Bioengineering and Biotechnology</i>, 11, 1152778.
--	---

	25. Qian Lu*, Yujie Lu, Limin Yang. 2023. Challenging problems of applying microalgae for aquaculture environment protection and nutrition supplementation: A long road traveled and still a far way to go. <i>Frontiers in Bioengineering and Biotechnology</i>, 11, 1151440. 26. Qian Lu*, Yujie Lu. 2022. Microalga - and yeast - based astaxanthin production via nutrient recovery from wastewater for aquaculture practice: an emerging technology for sustainable development. <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i>, 97 (11), 3035-3048. 27. Qian Lu*, Yu Xiao. 2022. From manure to high-value fertilizer: The employment of microalgae as a nutrient carrier for sustainable agriculture. <i>Algal Research</i>, 67, 102855. 28. Qian Lu*, Yu Xiao, Yujie Lu. 2022. Employment of algae-based biological soil crust to control desertification for the sustainable development: a mini-review. <i>Algal Research</i>, 65, 102747. 29. Shiyuan Miao, Suisui Wang, Binbin Yang, Zhengyan Wang, Yujie Lu*, Yonglin Ren. Functional analysis of vitellogenin and juvenile hormone-mediated regulation in a Psocoptera insect <i>Liposcelis entomophila</i> (Enderlein). <i>Journal of Stored Products Research</i>, 2021, 94: e101885. 30. Suisui Wang, Shiyuan Miao, Binbin Yang, Zhengyan Wang, Qian Liu, Ruidong Wang, Xin Du, Yonglin Ren, Yujie Lu*. Initial characterization of the vitellogenin receptor from a Psocoptera insect: Function analysis and RNA interference in <i>Liposcelis entomophila</i> (Enderlein). <i>Journal of Stored Products Research</i>, 2021, 92: e101803. 31. 鲁玉杰, 娄小方, 周亚男, 王争艳. 真空包装对稻谷和小麦储存6个月的品质影响及对害虫的抑制作用. <i>中国粮油学报</i>, 2021, 36 (2): 126-131. 32. 鲁玉杰, 杨斌斌, 苗世远, 王争艳, 王随随, 张金阳, 何梦婷. 嗜虫书虱种群猖獗及其防治对策研究进展. <i>中国粮油学报</i>, 2021, 36 (6): 181-189. 33. 鲁玉杰, 任含香, 苗世远, 等. 主要储粮害虫赤拟谷盗研究进展的可视化分析. <i>中国粮油学报</i>, 2025.1-15. 34. 曹静怡, 鲁玉杰, 苗世远, 等. 基于多场耦合理论的稻谷储藏品质变化规律及预测模型的研究. <i>中国粮油学报</i>, 2024, 39 (05): 7-14. 35. 刘棕鑫, 崔素芬, 李思洁, 鲁玉杰. 多场耦合效应对小麦储藏品质影响的研究[J]. <i>中国粮油学报</i>, 2024, 39 (01): 18-24.				
学科带头人姓名 (职务、职称)	鲁玉杰 院长 教授	性别	女	毕业时间	2001.8
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	南京农业大学	邮箱	luyjlyj71@just.edu.cn

移动电话	18796021810	固定电话	0511-85626711		
通讯地址	镇江市长晖路666号			邮编	212100
研究领域	粮食储藏与品质控制	研究方向	储粮害虫综合防治		
学科带头人事迹简介	 1971年生，博士，教授，博士生导师，九三学社社员，现为江苏科技大学粮食学院院长。曾获河南省“三八”红旗手，河南省优秀教师，河南省优秀硕士论文指导教师，河南省大学创新创业优秀指导教师，河南工业大学优秀教师，河南省特聘教授。荣获河南省省部科技进步奖3项，近五年共发表200多篇论文。现为镇江市政协委员、中国粮油学会常务理事，中国粮油学会储藏分会副会长，江苏省粮油学会副秘书长，江苏省昆虫学会常务理事等重要职务并且为国际谷物熏蒸与气调协会的长久会员。鲁玉杰教授长期从事粮食储藏过程中害虫生态学和生理学与害虫综合治理技术研究，获国家科技进步奖等奖项5项，获批国家授权发明专利20多项，其中转让专利4项，承担国家级项目15项以上。承担企业委托课题20多项，科研经费达到200万元以上。开发的储粮害虫智能化监测系统，包括害虫的数量和种类的识别，虫情预测和专家决策系统，该成果目前已经申请发明专利5项，并在10个国家粮食储备库进行实验，突破了粮情监测系统中害虫难以识别和实时监测的难题，该项目节约成本约200万元以上，对于提高粮食的品质和减少熏蒸剂的熏蒸具有重要的经济价值和社会意义，对于保证国家粮食安全具有重要的贡献。2020年7月担任江苏科技大学粮食学院的院长，带领学院攻坚克难，锐意进取，在学科建设、科研研究以及人才培养方面做出了巨大的贡献。学院的硕士研究生开始招生，学生的就业和升学率位居全校的前茅。作为九三学社社员，依托自己的专业知识积极参政议政，近三年提交社情民意和提案多件，多次获得九三学社河南省委和九三学社江苏省委的参政议政先进个人的称号。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	鲁玉杰	院长、教授	江苏科技大学粮食学院		储粮害虫综合防治
	张晓伟	副院长、副教授	江苏科技大学粮食学院		粮油品质控制
	王贺	副教授	江苏科技大学粮食学院		粮油品质控制
	崔素芬	副教授	江苏科技大学粮食学院		储粮害虫综合防治
	赵亚茹	讲师	江苏科技大学粮食学院		储粮害虫综合防治

	苗世远	讲师	江苏科技大学 粮食学院	储粮害虫综合防治
	贺培欢	讲师	江苏科技大学 粮食学院	粮油品质控制
	王磊	讲师	江苏科技大学 粮食学院	储粮害虫综合防治
	芦骞	讲师	江苏科技大学 粮食学院	粮食储藏的品质控制
	王凤贺	讲师	江苏科技大学 粮食学院	粮食储藏的干燥技术
	冯家畅	讲师	江苏科技大学 粮食学院	储粮霉菌的综合防治

科技创新团队

申报单位（盖章）：上海海洋大学食品学院	
人才团队名称	食品多维品质评价与精准营养
人才团队所在单位	上海海洋大学食品学院
人才团队的主要研究方向	食品多维品质评价与营养调控
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. “十三五”国家科技重大专项“蓝色粮仓”项目子课题——功能性蛋白肽加工关键技术研发与产业示范（2020YFD0900905） 2. “十四五”国家重点研发计划重点专项子课题——贝类调理食品工厂域智慧管控技术与示范（2024YFD2101203） 3. 国家自然科学基金面上项目——海洋鱼源角蛋白修复肽的制备、结构及其修复头发的分子机制（32371321） 4. 上海市粮食和物资储备局科技创新研究项目——面粉及其制品质量安全的大规模快筛技术与装备（2022-03） 5. 上海市粮食和物资储备局科技创新研究项目——大宗粮食快速通关的综合检测与判别技术系统开发（2024-03）
人才团队取得的主要成果	团队作为主要核心成员之一推动创建上海海洋大学与耶鲁大学郑永齐院士全球团队的“食药质控与精准营养联合研究中心”，聚焦我国农业产业与企业生产面临的科技问题和实际需求，组织和参与开展和上海市食品研究所、上海太太乐食品有限公司、浙江兴业集团有限公司等的大团队产学研融合科技攻关，创制了独特的食品中药品质安全整体绿色快检技术及其可自主学习的智能化检测装备；针对农业产业领域食品品质安全整体快检与预警信息处理难题，率先提出与初步构建了基于食品全息检测的多维度分析大数据预警平台技术体系，创建了可自我学习更新的食物多分子光谱信息数据库与大数据融合算法，为后续大数据评测与预警平台的大范围推广运行奠定基础；开发和申请了精准营养型的新食品/材料5个（蛋白修复肽、高生物利用度鱼油等）并研发了对应的鱼油精制和纯化一体化装备以及功能性蛋白肽智能化膜分离装备各1台套，同时参与联合制修订国际、国家、地方、团体标准多项（如ISO 23855:2021（C）——冷冻鱼糜产品规范）。所创建的智能化检测设备体系、新食品/材料以及装备在上海2021第八届中国（上海）国际技术进出口交易会、上海市食品学会年会等国内外交流论坛中进行了展示推广，获得了上海市市场监督管理局、旺旺集团、傲农集团、浙江兴业集团等机构单位的一致好评和持续关

	注，并已逐步推广应用于浙江兴业集团有限公司、上海太太乐食品有限公司、上海强神保健品有限公司、珀金埃尔默股份有限公司、上海市食品研究所等龙头食品、高新技术企业或检测机构，新增产值约3000万元。随着技术体系和产品的不断提升完善以及推广应用，根据目前我国农产品相关产业的规模（2021年约25万亿）与发展趋势，未来预期的经济效益将有望达到百亿以上，助力我国农产品产业的高质量发展。 团队学科带头人近年来主持国家自然科学基金、国家“十三五”重点研发专项子课题、上海市自然科学基金等项目10余项，带领团队发表高水平论文80余篇，被引次数1000余次，参编《食品品质评价技术》英文专著1部，授权国际国家专利5项，以第一起草人制订团体标准1项。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	许长华（教授）	性别	男	毕业时间	2011.07
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	新加坡国立大学	邮箱	chxu@shou.edu.cn
移动电话	18516275495	固定电话	02161900380		
通讯地址	上海市浦东新区沪城环路999号上海海洋大学			邮编	201306
研究领域	食品科学	研究方向	食品多维品质评价与精准营养		
学科带头人事迹 简介 （附一张照片）	许长华，教授，上海市浦江学者，北京理化分析测试技术学会食品营养安全专业委员会副主任委员，上海市食品学会青年工作委员会秘书长，“食品多维品质评价与营养调控”方向技术带头人。积极对接国家和农业产业需求，针对食品、中药等复杂体系难以直接整体成分检测分析与品质属性评价的产业卡点、难点，自2002年起聚焦从事食品、中药整体品质快检与成分精准调控领域的方法学创建与技术开发及应用推广。 基于前沿的多种谱学和营养与代谢组学理念，构建了食品、中药等复杂体系的“多分子红外光谱学”，开辟了食品品质与安全整体绿色快速分析研究领域，契合我国食品安全“十四五”规划与“2030国民营养计划”的时代需求。利用多分子光谱结合大数据融合算法创建了食品品质及其有害物质现场快检技术体系与智能装备，具备无损高通量、多维度（整体-系统-分子）多组分同时解析，整体快速识别与非定向筛查多种关键属性（真伪优劣、非法添加物、微痕量有害物质等的定性定量识别等），现场即检结果即得、无化学试剂、绿色环保、成本低廉等独特优势，在实际的农产品（食品原料、成品食品、中药材等）整体直接全批量安全快检与品质评价以及非定向筛查显示出了强健的实际应用能力，推动未来真正实现防范假冒伪劣、掺杂掺假掺毒于未然，具有良好的大规模推广应用前景。同时结合谱学成像组学，探索食品（含药食同源中药材）营养对人体机能健康的精准调控机制。 相关研究得到了红外光谱界的引领者美国爱达荷大学Peter R. Griffiths教授和二维相关光谱之父Isao Noda教授的高度关注和认可，获得了美国康州科学院院士、中药全球化联盟主席、美国耶鲁大学Yung-Chi Cheng教授的重点支持和研究合作，受邀				

	作重要国际学术会议大会报告10场次，受邀为Pharmacologia期刊编委和Asian Council of Science Editors成员，荣获Asia Pacific Frost and Sullivan杰出研究奖和上海市水产学会优秀论文一等奖，入选上海市浦江人才计划等。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张龙	副教授	上海海洋大学	食品质量与安全快检
	冯明然	科研助理	上海海洋大学	食品品质评价与调控
	钱王盛	科研助理	上海海洋大学	光谱技术与设备开发
	顾磊	科研助理	上海海洋大学	数据分析与软件编写
	唐好栋	科研助理	上海海洋大学	检测技术与数据统计

科技创新团队

推荐单位（盖章）：沈阳师范大学、辽宁省粮食和物资储备事务服务中心					
人才团队名称	粮油食品加工与安全检测创新团队				
人才团队所在单位	沈阳师范大学、辽宁省粮食和物资储备事务服务中心				
人才团队的主要研究方向	1. 粮油主食食品加工及品质调控；2. 粮油焙烤、休闲食品加工及品质调控；3. 粮油功能性食品加工及品质调控；4. 粮油大分子生物制造及副产物高值化利用；5. 粮油检测；6. 粮油安全风险评估；7. 粮油政策与标准				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. “十四五”重点研发计划：杂豆产业关键技术研究与应用示范（2021YFD1600600），2022-2026； 2. 国家粮食和物资储备局软科学课题：新质生产力赋能粮食企业高质量发展（GLRKX2024058），2024； 3. 国家科技部项目：植物废弃木质纤维素堆肥微生物分离菌株的鉴定与特性研究（32072139），2022-2024； 4. 国家自然科学基金面上项目：液体植物油基质摇摆态毛细悬浮液塑性脂肪（PSCSPF）的构建研究（32172246），2022-2025。				
人才团队取得的主要成果	团队研究成果获中国粮油学会青年科技奖、中国粮油学会科学技术三等奖、中国商业联合会科学技术一等奖、中国轻工业联合会科学技术进步三等奖、中国分析测试协会科学技术一等奖和辽宁省科学技术进步二等奖等各级各类奖励 30 余项，发表 SCI、EI 收录等高水平学术论文 200 余篇，申请发明专利 40 余件，授权 20 件，其中国际专利 2 件，参与制修订粮食标准 48 项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	杨庆余（院长/教授）	性别	男	毕业时间	2015 年 12 月
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	东北农业大学	邮箱	yangqy0311@163.com
移动电话	13390129789	固定电话	024-86506860		
通讯地址	辽宁省沈阳市皇姑区黄河北大街 253 号			邮编	110034
研究领域	粮油食品加工与安全检测	研究方向	粮食加工与营养		

学科带头人 人事迹简介 (附一张照片) 	杨庆余，男，博士（后），教授，博士生导师，中国医科大学特聘教授。现任沈阳师范大学粮食学院院长，食品科学与工程一级学科带头人。担任农业农村部杂粮加工重点实验室“东北杂豆创新研究中心”负责人，辽宁省特色粮油加工及品质调控重点实验室主任。先后获批辽宁省“兴辽英才计划”青年拔尖人才、沈阳市“兴沈英才计划”领军人才等。学术兼职国家现代农业产业技术体系高粱创新团队岗位专家、国际食物营养与安全协会理事、中国粮油学会常务理事、食品工业科技青年编委主任委员等。研究方向为药食同源新资源挖掘与新产品创制、功能型粮油主食食品、焙烤食品和发酵食品的开发及营养学评价等，已发表 SCI 等国内外重要学术论文 80 余篇，申请和授权发明专利 30 余项，主持参与国家自然科学基金、国家重点研发计划等重要项目 10 余项。作为主要完成人获得辽宁省科技进步二等奖、中国商业联合会一等奖、中国粮油学会青年科技奖等。作为带头人，带领团队成员经过长时间攻坚克难，破解粮食领域的“卡脖子”技术难题，创造高质量科研成果并在多家企业应用转化，实现了从实验室研发到商品的市场化之路，取得了较好的经济和社会效益。同时，积极开展对外交流合作，与国内外多所高校、科研院所建立了良好的学术交流与科技合作，受到了社会的一致好评。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张宇光	主任	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	高育哲	副院长、副教授	沈阳师范大学	粮食、油脂及植物蛋白工程
	路峰	部长、高级工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	闵钟熯	系主任、副教授	沈阳师范大学	粮油食品化学
	乔丽娜	教授级高级工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	朱旭东	教授级高级工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮食储藏与检验
	吴隆坤	副院长、副教授	沈阳师范大学	粮食油脂加工
	徐彩红	系主任、讲师	沈阳师范大学	粮油食品营养与检测
	范艺凡	检验员、高级工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	刘鑫楠	教师、讲师	沈阳师范大学	粮油检测
	季宏波	高级工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮食储藏与检验

	崔高飞	检验员、工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油储藏与检验
	张伟佳	教师、讲师	沈阳师范大学	粮食储藏
	王建龙	教师、教授	沈阳师范大学	食品安全因子快速识别与控制
	袁媛	教师、讲师	沈阳师范大学	粮油加工
	孔彦文	教师、讲师	沈阳师范大学	粮油食品营养
	宁阳阳	高级工程师	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	解铁民	教师、副教授	沈阳师范大学	粮食工程
	杨莹	检验员	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	朱旻鹏	教师、副教授	沈阳师范大学	粮油加工
	闫露露	检验员	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	闫丛阳	教师、讲师	沈阳师范大学	粮食工程
	孙家兴	检验员	辽宁省粮食和物资储备事务服务中心	粮油检测
	曹承旭	教师、讲师	沈阳师范大学	粮食化学
	杨晓菲	教师、讲师	沈阳师范大学	粮食储藏

科技创新团队

推荐单位（盖章）：贵州食品工程职业学院	
人才团队名称	贵州特色粮油贮存与加工科技创新团队
人才团队所在单位	贵州食品工程职业学院
人才团队的主要研究方向	粮油储藏与检测、食品科学、粮油加工
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	无
人才团队取得的主要成果	1. 2017 年贵州省教育科学规划课题《行业背景下职业院校粮油储运与检验专业实践教学创新研究》（贵州省教育科学规划领导小组办公室 2017 年 10 月立项，2019 年 11 月结题）； 2. 2019 年“服务乡村振兴的职业院校科技扶贫策略研究——以贵州食品工程职业学院帮扶兴仁市薏仁产业为例”（贵州省教育厅职业教育科研项目，2020 年结题） 3. 2020 年贵州省农村产业革命特色林业产业科技研发课题—油茶籽原油收储管理体系与储存品质变化规律（贵州省林业局特色林业产业科技项目） 4. 2021 年贵州省教育厅职业教育科研项目应用课题《职业院校科研成果转化助力乡村振兴及新型工业化发展的模式研究》 5. 2021 年民盟贵州省委托调研课题《基于乡村振兴战略的贵州生态特色食品发展问题及对策研究》 6. 2021 年“兴黔富民行动计划省级食品质量与安全特色骨干专业群”建设项目（贵州省教育厅 2021 年 7 月立项，2023 年 7 月验收通过）； 7. 2022 年基于广泛靶向代谢组学分析发酵前后薏仁米多酚的变化规律及其抗氧化机制研究（贵州省科技厅青年基金项目） 8. 2023 年红外辐照干燥贮藏薏仁米品质变化及脂质代谢机理研究，贵州省科技厅。（贵州省科技厅青年基金项目） 9. 2024 年“技能贵州”行动计划“粮食储运与质量安全”重点（特色）专业（贵州省教育厅） 10. 2024 年“技能贵州”行动计划“粮食储运与质量安全”重点专业（贵州省教育厅） 11. 贵州省教学成果奖省二等奖（粮食安全背景下粮油储藏与检测技术专业实践

	教学模式的研究与应用) 12. 团队成员通过师生研一体化、技能大赛等, 指导学生获得省级技能大赛一等奖 3 项, 挑战杯、互联网+等创新创业大赛省一等奖 3 项, 其余奖项 20 余项。 13. 团队成员累计发表《气调包装对薏仁米贮藏期间品质的影响》《瓜尔豆胶对面条品质特性的影响》《不同保鲜剂对薏米保藏效果的比较》《竹叶提取物对鲜食玉米保藏效果的影响》《迷迭香对薏仁米贮藏过程中油脂氧化的影响》《不同环境因子下茶籽油在储藏过程中的品质变化研究》等 30 余篇学术文章。 14. 授权发明专利粮食霉变预警方法、系统、设备及其存储介质 (CN118961641A); 一种茶籽油储藏环境自动调节控制系统及其方法 (CN118426389A); 一种预制菜推荐方法和系统 (CN118710375B); 一种预制菜包装设备 (CN118306634A) 4 项, 另有 5 项正在申请中, 已经受理。 15. 团队含有来自中央储备粮贵阳直属库贵安分公司、贵州省储备粮贵安库、贵阳市储备粮管理有限公司等粮食储藏龙头企业专家 6 名, 有着稳定的产学研合作关系。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	魏林	性别	女	毕业时间	1992.06
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	邮箱	760503579@qq.com
移动电话	18985034077	固定电话	/	/	/
通讯地址	贵州省贵阳市观山湖区远大风景一期 13 幢二单元			邮编	550003
研究领域	粮油食品工程	研究方向	粮油储藏、加工、检验		
学科带头人事迹简介 (附一张照片) 	1992-1994, 青岛第三粮库, 仓储管理科技人员; 1994-2017, 贵州省贸易经济学校, 担任教研室主任, 从事粮油储运与检验技术专业教学及全省粮食行业仓储管理员培训鉴定; 2007-2010, 贵州大学, 企业管理专业 (硕士) 就读; 2017-至今, 贵州食品工程职业学院, 担任粮油食品工程系主任, 从事系部教学、校企合作、实训室建设及科研管理。 个人荣誉: “全国粮食行业先进工作者”、全国粮食职业教育教学指导委员会委员、全国食品产业职业教育教学指导委员会食品安全专业委员会委员、贵州省粮食行业职业技能指导优秀教师。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	魏林	教授	贵州食品工程职业学院		粮油储藏、加工、检验
	李慧	讲师	贵州食品工程职业学院		粮油加工及贮藏、检验

团队人员信息	刘义	讲师	贵州食品工程职业学院	食品生物技术、白酒微生物
	杨亚丽	工程师	中储粮（四川）质检中心有限公司贵州分公司	粮油检验
	吴志莎	讲师	贵州食品工程职业学院	食品检测
	朱德星	讲师	贵州食品工程职业学院	粮油储藏
	黄运安	讲师	贵州食品工程职业学院	食品科学、食品营养与加工
	李涛	助理实验员	贵州食品工程职业学院	粮油检测
	杨瀚	工程师	中储粮（四川）质检中心有限公司贵州分公司	粮油检验
	许斌	工程师	中储粮（四川）质检中心有限公司	粮油检验
	张先果	工程师	中储粮贵州分公司	粮油储备技术
	刘向前	工程师	中央储备粮贵阳直属库有限公司贵安分公司	粮油储备技术
	刘鑫	无	中储粮（四川）质检中心有限公司贵州分公司	粮油食品加工及储备、检测

科技创新团队

推荐单位（盖章）：中粮工科（西安）国际工程有限公司					
人才团队名称	特色油料加工科技创新团队				
人才团队所在单位	中粮工科（西安）国际工程有限公司				
人才团队的主要研究方向	特色油料精深加工及综合利用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	国家重点研发计划“新疆核桃等特色油料作物产业关键技术研发与应用”课题四“核桃油绿色优质高效加工技术研发与产业示范”项目；陕西省秦创原特色油料精深加工关键技术研发与应用“科学家+工程师”队伍建设项目；陕西省特色油料加工关键技术及装备开发示范项目；陕西省秦创原特色木本油料增值加工技术与产业化应用示范研究“科学家+工程师”队伍建设项目；陕西省“四主体一联合”功能油脂工程技术校企联合研究中心建设项目；陕西省油脂加工产业技术集成和中试共享服务平台建设项目；				
人才团队取得的主要成果	经陕西省科学技术厅审查，科技成果“从茶籽饼粕中提取皂素并提纯工艺研究”、“萝卜籽精深加工及莱菔素提取制备技术研究”、“食用植物油加工过程苯并芘控制及去除技术研究”“亚麻籽皮提取亚麻胶及亚麻木酚素”“元宝枫制油及副产品精深加工项目”被确认为陕西省科学技术成果。				
学科带头人姓名（职务、职称）	魏冰	性别	男	毕业时间	1998-07
学科带头人最高学历	学士	毕业院校	江南大学	邮箱	75347133@qq.com
移动电话	13389286719	固定电话	029-88626484		
通讯地址	西安市莲湖区劳动路 118 号			邮编	710082
研究领域	油脂工程	研究方向	特色油料精深加工及综合利用		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	中粮工科（西安）国际工程有限公司油脂部副总经理、正高级工程师、全国粮油标准化技术委员会粮油机械分委员会委员、稻米油产业技术创新战略联盟副理事长、国家亚麻籽油产业创新战略联盟副秘书长、第八届《中国油脂》杂志编委、西北农林科技大学专业学位研究生校外合作指导教师、陕西省食品科技学会理事。 主要从事油脂、特色油料深加工综合利用等方面的科研开发、工厂设计工作。主持和参加科研项目 15 项，其中作为项目负责人主持《醇法大豆浓缩蛋白				



制取关键装备—气流闪蒸及真空脱溶装备的开发及转化》等项目 5 项，作为主要参加人员参加《大宗食用油脂功能化加工关键技术与产品研发》等项目 10 项。主持《云南源天集团多元特种油脂研发项目》等企业技术研发课题 25 项。作为主要成果完成人完成的《茶籽精深加工技术研究》等 15 项科技成果，其中第一完成人 3 项。在国内各类学术期刊发表论文 42 篇，其中第一作者 2 篇和通讯作者 4 篇。授权专利 9 项，其中第 1 发明人 2 项。主持和参与制订标准 32 项，其中以第一起草人主持制定国家标准 8 项，发布实施 7 项；制订行业标准 9 项，发布实施 3 项；制订团体标准 6 项，发布实施 1 项；参加制订标准 9 项。获省部级奖项 2 项。其中《粮油机械油脂系列标准研究与制定》项目获得 2021 年中国粮油学会科学技术奖二等奖（排名第一）、《皂素清洁生产废水处理》获得 2018 年陕西省科技进步二等奖（排名第四）。

团队人员信息

姓名	职务、职称	单位	研究方向
方晓璞	副总经理 高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂加工工程、生物柴油
鲁海龙	高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂加工工程
唐佳芮	高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂、油料研发
张煜	工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂化工
杨敏	高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	标准制定
黄雪艳	工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	特色油料试验研究
孟佳	高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂、油料加工

科技创新团队

推荐单位（盖章）：中粮工科（西安）国际工程有限公司					
人才团队名称	废弃油脂高值化开发利用科技创新团队				
人才团队所在单位	中粮工科（西安）国际工程有限公司				
人才团队的主要研究方向	地沟油、泔水油、酸化油等废弃油脂的开发利用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	国家重点研发计划项目《特色食用木本油料种实增值加工关键技术》；陕西省秦创原特色油料精深加工关键技术研究与应用“科学家+工程师”队伍建设项目；陕西省特色油料加工关键技术及装备开发示范项目；陕西省重点研发计划“食用植物油加工副产物中提取活性营养物质—酶法制备天然 VE 和植物甾醇工艺技术研究”				
人才团队取得的主要成果	团队长期从事废弃油脂的研究工作，已完成多项废弃油脂的咨询、设计和机电承包项目，在业内有一定的知名度。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	方晓璞	性别	男	毕业时间	2007-07
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	四川大学	邮箱	fangxiaopu@126.com
移动电话	18049226436	固定电话			
通讯地址	西安市莲湖区劳动路 118 号			邮编	710082
研究领域	油脂工程	研究方向	废弃油脂高值化利用		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	中粮工科（西安）国际工程有限公司油脂部副总经理、高级工程师、《中国油脂》杂志审稿人。 主要从事油脂油料、油脂化工的科研开发、工艺设计及工程总承包等方面的工作。主持参与废弃油脂生产脂肪酸甲酯、烃基生物柴油原料预处理等多个项目的咨询、工程项目设计及安装调试等工作；主持参与国家重点研发计划项目《特色食用木本油料种实增值加工关键技术》、社会公益项目《油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究项目》；陕西省科技厅《专用数据库建设—粮油安全指标数据库》、《食用植物油加工过程中苯并芘控制及去除技术》等多个国家级、省级科研项目；主持、参与完成《中国好粮油》、《食用矿物油》、《南瓜籽油》、《番茄籽油》、《元宝枫籽》、《元宝枫籽油》、《元宝枫籽饼、粕》、《山桐子》系列等国家或行业标准的制定工作。				



	参与授权国家发明专利 1 项，以第一完成人制定国家标准 1 项。主持完成的工程项目《油用牡丹绿色加工关键技术研究及产业化项目》获得中国粮油学会科学技术奖三等奖。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	魏冰	副总经理 高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂工程、生物柴油
	张煜	工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂化工工程
	孟佳	高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂化工工艺
	鲁海龙	高级工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂化工工艺
	陈东升	工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂化工工程
	武超群	工程师	中粮工科（西安）国际工程有限公司	油脂化工工程

科技创新团队

推荐单位（盖章）：中国储备粮管理集团有限公司					
人才团队名称	现代粮仓绿色储粮技术创新团队				
人才团队所在单位	中储粮成都储藏研究院有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮油储藏工艺技术及装备				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 现代粮仓绿色储粮科技示范工程； 2. 高大平房仓环保智能出仓系统研发示范； 3. 粳稻和优质籼稻保质减损绿色储藏工艺优化与示范； 4. “四合一”升级绿色储粮技术示范； 5. 以储备粮库为龙头的粮食产后“全程不落地”收储模式及适配技术参数研究； 6. 熏蒸处理智能化装备的研发； 7. 粮食中新兴和隐蔽型真菌毒素动态预警防控应用示范。				
人才团队取得的主要成果	中储粮成都储藏研究院有限公司（以下简称“成都储藏院”）代表性产品和技术主要有粮食气膜仓等新仓型，粮食收购智能扦检系统、检验用砻谷碾米组合机等智能粮食检验装备和系列实验室标准检化验仪器，平房仓散粮入仓智能装备等出入库作业自动化装备，内环流控温储粮技术、氮气气调储粮技术等绿色储藏技术和工艺。其中，粮食气膜仓成果入选国务院国资委“2022年央企十大超级工程”，国内行业权威机构成果评价为“设计和施工水平达到国际先进水平，气密性和保温隔热性能指标国际领先”；粮食收购智能扦检系统是国内粮食行业首个“机器人技术+模块化”智能化集成设备，为落实粮食购销领域专项整治行动、实现“技防技控”目标提供了强有力的技术支撑；内环流控温储粮技术入选第五批《国家重点推广的低碳技术目录》；粮食脂肪酸值自动测定系统、小麦不完善粒检测仪2项成果入选国务院国资委《中央企业科技创新成果推荐目录（2022年版）》。另外，央视二套“中国经济大讲堂”栏目在2024年两会期间以《一起干个大工程打造“气球”粮仓》为题，对粮食气膜仓的研发历程进行了专题报道，受到社会各界的广泛关注。《朝闻天下》《工人日报》《农民日报》等多家国内主流媒体多次对粮食气膜仓、粮食收购智能扦检系统等技术成果进行报道，在国内引起广泛关注。				
学科带头人姓名（职务、职称）	付鹏程	性别	男	毕业时间	1993年6月
学科带头人	本科	毕业院校	郑州粮食学院	邮箱	chucangzhongxin@126.com

最高学历					
移动电话	13350071379	固定电话	02887668536		
通讯地址	成都市青羊区广富路239号32幢			邮编	610073
研究领域	粮油储藏学	研究方向	粮油储藏等		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 付鹏程，研究员，大学本科，工学学士。成都储藏院仓储工艺首席技术官，带领团队攻关了氮气气调、智能化粮库、粮情自动分析、低温储粮等多项事关“两个确保”的技术难题，多个成果达到国内领先水平。获得省部级奖励10项，其中一等奖5项。参与制定国家及行业标准15项，负责起草或参与集团公司企标13项，粮油学会团标4项。获得专利37件（发明专利9件），发表论文48篇，参与编写著作17部。主持“十三五”国家重点研发计划、全国粮食行业领军人才项目、粮食丰产科技工程、中储粮重点科技项目、中央在川高校院所“聚源兴川”项目等国家或省部级项目（课题）11项；参加国家“九五”至“十一五”科技攻关、科技支撑、科研院所技术开发专项、农业科技成果转化资金项目、中储粮科研项目（课题/子课题）31项。 获得“国资委中央企业先进职工”国务院政府特殊津贴，中储粮“两个确保”忠诚奉献奖先进个人，第二批全国粮食行业领军人才等荣誉。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	李月	副总经理/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	严晓平	首席技术官/正高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	李浩杰	主任/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	毛根武	主任/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	陈晋莹	副主任 （主持工作）/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	董德良	副主任 （主持工作）/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	王双林	储藏工艺 研究员/正高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	赵小军	技术指导/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	
	许胜伟	虫霉防治 研究员/副高级	中储粮成都储藏研究院有限公司	粮油储藏	

科技创新团队

推荐单位（盖章）：中国储备粮管理集团有限公司					
人才团队名称	粮油检测新技术开发团队				
人才团队所在单位	中储粮质检中心有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮油质检新技术、新方法、新装备研发；粮油自动化智能化质检仪器设备开发；粮食移动检测平台开发研究；粮油标准制修订和标准化研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	无				
人才团队取得的主要成果	中储粮粮食质量移动检测平台、近红外粮食脂肪酸值测定仪、油脂精炼加工过程重金属铅和总砷的专项消减和控制技术、旋转式粮食仓内分样器、中储粮质量抽查专用样品袋。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	张成 (副总经理兼总 检验师/研究员)	性别	男	毕业时间	1995.08
学科带头人 最高学历	工商管理硕士	毕业院校	南京大学	邮箱	Zhangc3402@126.com
移动电话	15050852008	固定电话	01056080006		
通讯地址	北京市石景山区京原路中储粮油脂大厦10层			邮编	100043
研究领域	粮油检验	研究方向	粮油质检新技术、新方法、新装备研发		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 张成，中储粮质检中心有限公司副总经理兼总检验师，全国粮油标准化技术委员会委员，中国粮油学会理事会理事，全国粮食行业技能拔尖人才，主持承担《大型植物油库油脂储藏品质安全控制技术的研究》《近红外技术在脂肪酸值检测中的应用研究》等科研项目14个。参与科技部十三五重大专项中涉及粮食类课题的申报指南编制。参与完成《粮油储藏技术》等著作2项，发表论文30余篇，授权专利14项。在粮油基础理论、粮食储藏、食品检验、加工工艺与技术等领域，开发出了一批先进的技术成果，累计实现科技生产力转化5000多万元。组织创新产学研合作机制，不断完善企业科技研发创新体系，以科研项目为纽带培养近百名专业技术人才。获得中国管理科学学会管理科学奖实践奖一等奖等奖励。				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	程玉琢	技术研发部部长	中储粮质检中心有限公司	粮油检测新技术研发
	姜友军	质量运营部部长	中储粮质检中心有限公司	粮食质量移动检测平台研发
	姜涛	检验检测部部长、高级工程师	中储粮质检中心有限公司	粮油检验新技术研发
	周世龙	主管、高级工程师	中储粮质检中心有限公司	粮油检验新技术研发
	陈帅	组长、高级工程师	中储粮质检中心有限公司	粮油标准制修订和标准化研究
	单晓雪	组长、中级工程师	中储粮质检中心有限公司	粮油标准制修订和标准化研究
	纪立波	正高级工程师	中储粮质检中心有限公司	粮食自动化智能化检测技术研发
	罗世龙	高级工程师	中储粮质检中心有限公司	粮食快速检测技术研发

科技创新团队

推荐单位（盖章）：中粮科工股份有限公司					
人才团队名称	稻米加工技术创新团队				
人才团队所在单位	无锡中粮工程科技有限公司				
人才团队的主要研究方向	稻米加工行业科技创新、装备研发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	承担“粳米适度加工技术与智能化、自动化关键装备研发及产业化示范”课题项目，其来源于国家重点研发计划“大宗米制品适度加工关键技术装备研发及示范”项目，编号：2017YFD0401101-05。课题针对我国稻米加工精度控制手段落后，造成过度加工导致营养流失、成品损耗多、能耗高、自动化技术落后等突出问题，研究加工精度及特定关键品质指标的节能减损技术以及智能化、自动化系统控制技术，构建节能减损加工技术和智能化装备体系，并进行生产示范线的应用推广。 课题研发了 3 项先进的适度加工技术与智能化装备，申请授权实用新型专利 2 项，制定团体标准 1 项，发表论文 3 篇。课题开发的节能减损工艺与智能化装备，经过专家鉴定，该成果填补国内空白，达到国内领先水平。2021 年荣获江苏省粮油学会粮油科技成果一等奖。				
人才团队取得的主要成果	稻米加工技术创新团队一直从事稻谷清理、烘干、储藏、加工、成品保管、深加工等多个方面新技术、新应用的研究，2020 年至今，团队承担的“粮食柔性包装智能化成套装备研制与产业化应用”课题荣获 2021 年度中国粮油学会科学技术奖一等奖，“粳米适度加工技术与智能化、自动化关键装备研发及产业化示范”课题荣获 2021 年度江苏省粮油学会粮油科技成果一等奖，承担 2021 年无锡市科学技术局“大米精加工全景抛光智能控制系统”科技计划项目，完成制定“大米适度加工技术规范”、“免淘米加工设备及生产线”团体标准 2 项，授权实用新型专利 10 余项，软著 2 项，发表专业论文 30 余篇，为行业发展做出一定贡献。				
学科带头人姓名（职务、职称）	黄海军 （粮谷事业部稻米部总经理，正高级工程师）	性别	男	毕业时间	2006 年 7 月 1 日
学科带头人最高学历	大学本科	毕业院校	河南工业大学	邮箱	huanghj0210@126.com
移动电话	18921398771	固定电话	0510-85861964		

通讯地址		无锡市滨湖区惠河路 186 号		邮编	214035
研究领域		稻米加工	研究方向	稻谷清理、烘干、储藏、加工、成品保管、深加工	
学科带头人事迹简介		2006 年 7 月–2023 年 10 月，任职于无锡中粮工程科技有限公司稻米工程部，历任职员、部门总经理助理、部门副总经理、部门总经理等，2023 年 11 月至今，任职粮谷事业部总经理助理兼稻米工程部总经理。 该同志一直从事稻米加工领域的设计及工程建设服务工作，涵盖稻谷接收、储藏、加工、深加工及成品保管领域的技术研究。获聘“河南工业大学企业导师”、“中国粮油学会食品分会第八届理事会理事”、“中国粮食行业协会大米分会第三届专家委员会委员”，荣获中国粮油学会“第四届全国粮油优秀科技工作者”、中粮工程科技股份有限公司 2021 年和 2022 年“优秀经理人”、中粮集团 2021 年“中粮集团优秀共产党员”、无锡市粮食和物资储备局“2020 年度优秀共产党员”等荣誉称号。自工作至今，直接参与设计、建设及主持设计、建设稻谷烘干、储藏、加工、保管项目等两百余个，为我国稻谷加工行业作出了突出贡献。 作为学术带头人和团队带头人，该同志在工作中始终以推动稻谷加工行业技术发展为宗旨，积极将各项先进理念、技术推广到行业中。先后承担国家和地方研究课题、起草行业团体标准、组织针对性的科研创新，从研究和创新中获得新理念与技术，然后再转化到行业发展的实际运用中。			
团队人员信息		姓名	职务、职称	单位	研究方向
		黄海军	粮谷事业部总经理助理兼稻米工程部总经理/正高级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
		陈伟	稻米工程部副总经理兼总工程师/高级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
		刘平稳	稻米工程部副总经理/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
		孙健超	稻米工程部总经理助理/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
		陈国威	稻米工程部副总工程师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
		曹峰	稻米部项目经理、科研专员/正高级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
		曹海军	稻米部项目经理、科研专员/高级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工

团队人员信息	张伟	稻米部项目经理/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	王若莹	稻米部工艺设计师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	王雪莹	稻米部工艺设计师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	姜虹羽	稻米部工艺设计师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	赵菲菲	稻米部工艺设计师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	高阳	稻米部工艺设计师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	常冉	稻米部工艺设计师/中级工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	何豫伟	稻米部工艺设计师/助理工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	雷一波	稻米部工艺设计师/助理工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	曹仁杰	稻米部工艺设计师/助理工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	贾泽宇	稻米部工艺设计师/助理工程师	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	展小彬	稻米部项目施工管理	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工
	孙嘉瑜	稻米部项目施工管理	无锡中粮工程科技有限公司	稻米加工

科技创新团队

推荐单位（盖章）：食品安全与真菌毒素研究组&食品安全与真菌毒素部	
人才团队名称	食品安全与真菌毒素研究组&食品安全与真菌毒素部
人才团队所在单位	中国科学院上海营养与健康研究所
人才团队的主要研究方向	1. 采用人源性细胞/靶动物等体内体外模型评价镰刀菌、链格孢菌等毒素及其隐蔽型污染的（联合）毒性，揭示其毒性作用与释放机制，为国家真菌毒素相关安全限量标准制（修）订提供基础数据与科学依据。 2. 研究镰刀菌、链格孢菌等真菌毒素污染发生的调控机制及生物降解毒素关键基因功能，解析相关分子识别机制，形成基于菌剂、酶制剂的真菌毒素污染安全控制技术及规范。 3. 研究多组分真菌毒素（含隐蔽型）同时定量与快速免疫检测新方法，研发标准物质与实用检测产品、技术标准等，开展真菌毒素内外暴露风险评估研究，为政府部门、大型企业等食品安全监管与真菌毒素防控提供技术支撑。
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 武爱波，杰青，400 万，项目主持，真菌毒素与粮食食品安全，2021.1-2025.12； 2. 刘娜，联合基金，50 万，项目参与，安徽沿淮地区玉米小麦中真菌毒素复合污染微生物酶降解机制研究，2023.1-2026.12； 3. 刘娜，重点研发计划，70 万，子课题主持，基于小肠类器官的呕吐毒素（DON）与链格孢毒素 TeA 等联合作用累积风险评估，2023.12-2027.12； 4. 田野，重点研发计划，60 万，子课题主持，大宗粮油副产物基于降解酶制剂的混合真菌毒素安全消减技术研究，2023.12-2027.12； 5. 田野，联合基金，80 万，项目参与，黄曲霉毒素微生物源耐热降解酶挖掘及酶学基础研究，2025.12-2028.12； 6. 孙西艳，青年基金，30 万，项目主持，真菌麦角碱 D 环生物合成中“同一底物，多向催化”的机制研究，2023.1-2025.12； 7. 康世墨，青年基金，30 万，项目主持，乳糖酸靶向 WTA 磷酸甘油转移酶 TarF 抑制金黄色葡萄球菌生物膜形成的分子机制，2024.1-2026.12； 8. 贾冰璇，青年基金，20 万，项目主持，基于铁死亡途径解析脱氧雪腐镰刀菌烯醇诱导肌肉损伤的分子机制，2024.1-2025.12； 9. 余佃贞，重点研发计划，80 万，课题参与，新型饲料酶智能挖掘、全新设计和分子改良，2021.12-2024.12； 10. 蔡鹏丽，重点研发计划，80 万，课题参与，新型饲料酶智能挖掘、全新设计和分子

	改良，2021.12-2024.12；				
人才团队取得的主要成果	近 5 年在 ACS Catalysis、Journal of Hazardous Materials、Food Control 等 SCI 期刊发表通讯/共同通讯作者论文 19 篇，以唯一编辑在国际出版社 Springer 出版英文专著《Food Safety & Mycotoxins》。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	武爱波，研究员， 课题组长	性别	男	毕业时间	2005.6
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	华中农业大学	邮箱	abwu@sinh.ac.cn
移动电话	13917396450	固定电话	021-54920336		
通讯地址	上海市徐汇区太原路 294 号 34 号楼			邮编	200031
研究领域	食品安全与真菌毒素	研究方向	真菌毒素危害与控制		
学科带头人事迹 简介 (附一张照片)	 2017-至今，中国科学院上海营养与健康研究所，研究员 2015-2016 年，中国科学院上海生命科学研究院营养科学研究所，研究员 2013-2014 年，上海市农业科学院，农产品质量标准与检测技术研究所，研究员 2011-2012 年，上海市农业科学院，农产品质量标准与检测技术研究所，副研究员 2009-2011 年，每年 1 个月，比利时根特大学、法鲁汶大学，合作研究 2007-2010 年，上海交通大学，生命科学技术学院，副教授 2005-2007 年，上海交通大学，生命科学技术学院，讲师 1999-2005 年，华中农业大学，作物遗传育种，博士，导师：廖玉才 1995-1999 年，华中农业大学，作物遗传育种，学士				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	田野	副研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	孙西艳	副研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	刘娜	副研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	蔡鹏丽	副研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	王岚	副研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	严正	高级工程师	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	余佃贞	助理研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	余佃贞	助理研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	孙微	助理研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	康世墨	助理研究员	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制
	贾冰璇	博后	中国科学院上海营养与健康研究所		真菌毒素危害与控制

团队人员信息	王知龙	博后	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制
	任纬恒	博后	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制
	汪思源	博后	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制
	杨喻惠	助理工程师	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制
	徐燕	助理工程师	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制
	姚丽蓉	工程师	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制
	仇欢乐	实验师	中国科学院上海营养与健康研究所	真菌毒素危害与控制

科技创新团队

推荐单位（盖章）：大连市检验检测认证技术服务中心-粮油检验检测院、河南工业大学					
人才团队名称	粮油营养安全及粮食深加工创新团队				
人才团队所在单位	大连市检验检测认证技术服务中心-粮油检验检测院、河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	农产品质量与食品安全、稻谷品质评价与营养成分研究、低值粮食资源增值化开发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家科技部，“十四五”国家重点研发计划项目，稻麦适度加工及产品增值关键技术研发与产业化示范课题任务-小麦加工精准调控技术研究及营养平衡型产品开发与示范，2021.12-2026.11。 2. 国家科技部，“十四五”国家重点研发计划项目，大宗粮油食品适度加工全过程安全防控技术研究与应用示范课题任务-小麦粉及大宗面制品食品新型加工过程中食品组分和 DON 及其衍生物（含隐蔽型毒素）等危害物变化规律及互作关系研究，2023.12-2027.12。 3. 国家科技部，“十三五”国家重点研发计划项目，大宗面制品适度加工关键技术装备研发与示范课题任务-全麦馒头加工关键技术研发与示范，2018.01-2020.12。 4. 农业农村部，农产品加工重点实验室开放课题，过热蒸汽处理小麦对蛋糕品质的改善效果及其机理研究，2020.08-2022.07。 5. 国家粮食和物资储备局“优质农产品食味品质评价及营养成分研究”工作室项目，2023.12-2025.12。				
人才团队取得的主要成果	1. 中国粮油学会科学技术奖：小麦制粉智能粉碎系统研发与应用，中国粮油学会，一等奖，2022。 2. 河南省科学技术进步奖：小麦粉适度加工及大宗面制品产业化升级关键技术装备与应用，一等奖，2023。 3. 参与国家标准5项，行业标准7项，团体标准12项，“辽宁好粮油”系列标准获辽宁省粮食行业协会科学技术研究成果一等奖。 4. 发明专利十余项，科技成果鉴定7项				
学科带头人姓名（职务、职称）	徐静/ 高级工程师	性别	女	毕业时间	2009.6
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	辽宁石油化工大学	邮箱	13372870815@163.com

移动电话	13372870815	固定电话	0411-84624022		
通讯地址	大连市沙河口区联合路联兴巷19号			邮编	116021
研究领域	粮油质量	研究方向	农产品质量与食品安全；谷物营养品质研究		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	 徐静，女，高级工程师，国家粮食和物资储备局“全国粮食和物资储备技能大师”，中组部“西部之光”访问学者，大连市总工会“徐静职工创新工作室”领衔人，大连市检验检测认证技术服务中心粮油检验检测院技术负责人，河南工业大学专业学位硕士研究生企业导师。中国检验检测学会测试装备分会原子光谱应用与技术专家组成员、辽宁省粮食和物资储备系统安全生产专家、辽宁省粮食行业职业技能鉴定考评员、辽宁省粮食行业协会特聘高级授课专家、大连市分析测试学会理事。 主持（在研）国家粮食和物资储备局“优质农产品食味品质评价及营养成分研究”项目及辽宁省科技厅重大专项“北方杂交粳稻种质创新与应用”项目子课题，“辽宁好粮油”推荐大米食味品质评价工作负责人、“中国好粮油”辽宁省大米上榜产品推荐主要负责人，参与多项国家标准、行业标准、团体标准制修订及标准验证。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	张明先	院长	大连市粮油检验检测院	农产品质量与食品安全；谷物营养品质研究	
	张慧	高级工程师	大连市粮油检验检测院	农产品质量与食品安全；谷物营养品质研究	
	关二旗	粮油食品学院副院长，教授，博/硕士生导师	河南工业大学	农产品质量与食品安全；传统谷物食品制品及功能食品研发	
	李萌萌	副教授	河南工业大学	粮食工程	
	江迪	讲师	河南工业大学	食品微生物	
	金通	高级工程师	大连市粮油检验检测院	农产品质量与食品安全	
	胡文博	高级工程师	大连市粮油检验检测院	农产品质量与食品安全	
	毛鑫	技术监督科牵头人	大连市粮油检验检测院	农产品质量与食品安全	

科技创新团队

推荐单位（盖章）：新疆维吾尔自治区粮食和物资储备局					
人才团队名称	新疆粮油储藏设施与工艺研究技术团队				
人才团队所在单位	新疆维吾尔自治区粮油科学研究所				
人才团队的主要研究方向	粮油储藏和工艺				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	新疆绿色储粮关键技术与示范应用				
人才团队取得的主要成果	自治区和各地州、市“十四五”规划和粮食物流枢纽建设实施方案的编制；《新疆维吾尔自治区储粮昆虫生态区域分布特性研究》等课题；编制的《新疆储粮害虫防治技术手册》《农户科学储粮知识手册》等；推动情性粉、多杀菌素、横向通风及粮库太阳能空调制冷技术应用。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	潘兵	性别	男	毕业时间	1992.07
学科带头人最高学历	大学本科	毕业院校	南京粮食经济学院	邮箱	779547282@QQ.COM
移动电话	13579866008	固定电话			
通讯地址	新疆乌鲁木齐建设路 4 号			邮编	830000
研究领域	粮食储备	研究方向	粮食仓储技术		
学科带头人事迹简介 （附一张照片） 	潘兵，大学粮食储藏专业，有 20 年基层粮库工作经历，具有丰富粮食安全管理实践经验，又在自治区区局工作多年，熟悉全疆各地粮食仓储自然环境和技术应用情况。				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	潘兵	书记、工程师	新疆粮油科学研究所	粮食仓储技术
	王文越	高级工程师	新疆粮油科学研究所	粮油工艺
	李仁峰	高级工程师	新疆粮油科学研究所	粮油储藏
	姚伟	高级工程师	新疆粮油科学研究所	粮油工艺
	袁媛	高级工程师	新疆粮油科学研究所	粮油工艺
	陈春	高级工程师	新疆粮油科学研究所	粮油储藏
	周刚	工程师	新疆粮油科学研究所	粮油储藏

科技创新团队

推荐单位（盖章）：安徽省华银茶油有限公司					
人才团队名称	油茶产业高值化加工应用创新团队				
人才团队所在单位	安徽省华银茶油有限公司				
人才团队的主要研究方向	针对当前我国高品质茶油生产存在的精炼技术瓶颈、营养成分丧失，副产物综合利用度不高、导致综合生产成本低和增值率低等问题，建立适温压榨、适度精炼的绿色加工产业技术体系，开发多酚茶油奶昔及直饮多酚茶油、特优级高品质茶油、功能性直饮茶油、化妆品基础油、高纯度茶皂素等系列化产品，提升综合利用价值，延伸产业链，突破产业技术瓶颈。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 科技支撑计划项目（国家发改委）：万吨/年油茶籽（茶叶籽）低温冷榨精深加工综合利用； 2. 省科技厅农业科技成果转化项目：茶叶籽油低温压榨制油技术应用及产业化； 3. 省科技厅一般财政转移计划项目：低温压榨茶油精加工产业化关键技术研发。				
人才团队取得的主要成果	承担了多项省、市科技攻关项目，共建研发机构、人才培养基地和实践教学基地，对目前油茶行业存在的共性关键技术难题进行梳理、凝练。获得省科学技术奖 3 项、省级科技成果 11 项；拥有授权专利 39 项；参与制定国家标准 3 项、团体标准 4 项、行业标准和地方标准各 1 项。				
学科带头人姓名（职务、职称）	罗水忠高级教师/教授硕导	性别	男	毕业时间	2012.6
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	合肥工业大学	邮箱	luoshuizhong@hfut.edu.cn
移动电话	15212779275	固定电话	0551-62901285		
通讯地址	合肥市经济开发区大学城翡翠路 420 号			邮编	230601
研究领域	食品科学与工程	研究方向	农产品加工及贮藏工程		

学科带头人事迹简介（附一张照片） 	罗水忠（1975-），男，博士，中共党员，江西九江人，合肥工业大学教授/硕导，安徽省农产品加工技术研究院、安徽省农产品现代加工重点实验室、合肥工业大学农产品加工研究院科研人员，研究方向为油脂加工工程。近年来，在国内外核心期刊发表相关专业论文 80 余篇，申请专利 35 项，获安徽省科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项。			
团队人员信息	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	安骏	技术总监 高级工程师	安徽省华银茶油有限公司	食品科学与工程
	魏冰	高级工程师	西安油脂科学研究设计院油料加工研究所所长	精细化工
	谢丹	高级教师 博士研究生	安徽工程大学	食品工程与科学
	魏星	董事长 高级农经师	安徽省华银茶油有限公司	油脂加工
	陈伟	销售副总 高级营销师	安徽省华银茶油有限公司	油脂加工
	陈同铸	总经理 高级农经师	安徽省华银茶油有限公司	油脂加工

科技创新团队

推荐单位（盖章）：奥谱天成（湖南）信息科技有限公司					
人才团队名称	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司				
人才团队所在单位	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司				
人才团队的主要研究方向	光学仪器的研究、制造				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	无				
人才团队取得的主要成果	1. 科研创新：在[光学领域]完成了一系列高难度的科研项目，同时，成功申请发明 21 项专利，部分专利已转化为实际生产力，推动了产品升级和技术革新。例如，研发的共聚焦拉曼光谱仪，相比传统技术或产品，在性能上提升了 50%，成本降低了 80%，有效提升了企业市场中的竞争力。 2. 业务拓展：助力公司开拓新市场，进入 60 个新的区域市场，成功与 20 家大型企业建立长期合作关系，如华为、重庆大学、湖南大学，为公司带来了超过 1000 万元的新增业务收入。在业务拓展过程中，团队深入调研市场需求，定制个性化解决方案，使客户满意度达到 80%以上，客户续约率提升了 60%，显著增强了公司的市场份额和品牌影响力。 3. 行业影响力：团队成员在行业内的重要会议和研讨活动中频繁亮相，累计发表主题演讲 21 次，分享了前沿技术和创新经验，受到同行高度关注。此外，牵头或参与制定了 16 项行业标准，如《可见近红外地物光谱仪》、《拉曼光谱仪》、《基于拉曼光谱的危化品检测仪》、《光谱法水质监测仪》等，规范了行业发展方向，引领了行业的技术进步和业务规范，提升了企业在行业内的话语权和领导地位。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘鸿飞	性别	男	毕业时间	2007.6
学科带头人 最高学历	博士研究生	毕业院校	中科院上海技术物理研究所	邮箱	
移动电话	18606010128	固定电话			
通讯地址	湖南省长沙市天心区芙蓉南路二段 390 号悦动商业中心 1025 号			邮编	
研究领域	光谱仪器	研究方向	光学仪器的研究、制造		

学科带头人事迹简介(附一张照片)	刘鸿飞，1979年生，湖南衡阳人，厦门大学本科、中科院上海技物所博士毕业，厦门大学博士后，2022年入选俄罗斯自然科学院院士、2020年入选中组部“万人计划”领军型创业人才、科技部“创新人才推进计划科技创新创业人才”，福建省高层次人才A类、厦门市高层次人才A类、厦门双百人才计划A类，2023年长沙市高层次人才B类，第十六批芙蓉计划高层次人才并兼任中南大学博士生导师、集美大学和厦门理工学院硕士生导师，已深耕光谱行业20多年。2015创立奥谱天成（厦门）光电有限公司、经过几年已经发展，成为国内光学仪器龙头，国家级专精特新小巨人；已经把拉曼光谱仪打造为国内第一品牌、全球系列最全公司、高光谱、地物光谱仪、光纤光谱仪已经位列行业前三；主持制定和参与制定国家指标16项；是国内极少数几家能成批量出口高端仪器的欧美厂家之一，也是金砖组织指定高科技企业国际交流基地之一；整体集团目前313人，研发团队207人，占比超65%；研发投入持续多年占比营收30%，已经发展为国内研发实力最强光学仪器厂家，攻破一系列卡脖子光学仪器；被多家知名基金公司称为光学仪器华为； 2022年，受到区里诚挚邀请，以赤子之心回到湖南长沙，建设第二总部，运营不到2年时间；目前总人数已经接近100人，其中研发团队接近50人，预计2024年研发团队就会超过总部；成为集团最大研发中心指日可待；全力在长沙布局新的生态；			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	李长寿	研发总监	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	应用电子
	陈星	研发副总/光学组长、中级工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	光电
	武紫玉	算法工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	光电
	雷芬芬	光学工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	光电
	刘昂	结构工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	光电
	杨美艳	软件工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	计算机
	梁恽清	高光谱产品经理、中级工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	计算机
	刘嘉麒	拉曼产品经理、中级工程师	奥谱天成（湖南）信息科技有限公司	化学材料

科技创新团队

推荐单位（盖章）：蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司					
人才团队名称	蚌埠市“3221”产业创新团队				
人才团队所在单位	蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司				
人才团队的主要研究方向	抗消化糯米专用粉开发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	安徽省中央引导地方科技发展专项项目：“发糕类大米专用粉加工关键技术研究及产业化”				
人才团队取得的主要成果	授权发明专利 5 项，实用新型专利 7 项，牵头制定国家级团体标准 2 项。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	于雷	性别	男	毕业时间	1993.07
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	黄山学院	邮箱	bbxdsp@163.com
移动电话	1395525535	固定电话			
通讯地址	蚌埠市怀远县经济开发区金河路 28 号			邮编	233400
研究领域	粮油加工	研究方向	糯米、糯米粉精深加工		
学科带头人事迹简介 （附一张照片）	创办了蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司,如今该企业已发展成为安徽省农业产业化省级龙头企业,安徽省粮食产业化省级龙头企业,蚌埠市守合同重信用企业;所生产的产品被评为“安徽省名牌农产品”、“蚌埠市名优农产品”、“雪枣牌”商标被评为安徽省著名商标。公司在找郢乡常年建立 6 万亩糯稻基地,间接带动 10 万亩糯稻基地,辐射带动 20 万亩。增加就业人数 1000 人,培训农民 3000 人次。使基地农民人均增收 500 元。依靠科技开发了绿色食品和有机食品,有机糯稻和绿色糯稻都是洁净稻米。有机糯稻在生产过程中不使用化肥、农药、生长调节剂等化学物质,不使用基因工程技术,而且它的生长周期比绿色无公害糯稻长了很多,普通糯稻一亩可以收 600 公斤左右,而有机糯稻只能收 200 至 250 公斤。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	翟立公	副院长/副教授	安徽科技学院食品学院	大宗粮食加工	
	杨剑婷	副教授	安徽科技学院	食品营养	

	董其云	总经理/工程师	蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司	糯米精深加工
	于瀚	工程师	蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司	糯米精深加工
	董健	工程师	蚌埠市兄弟粮油食品科技有限公司	糯米精深加工

科技创新团队

推荐单位（盖章）：黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司					
人才团队名称		食品加工技术-植物蛋白加工技术			
人才团队所在单位		黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司			
人才团队的主要研究方向		1. 植物蛋白精深加工技术方向：研究植物蛋白亚基组成、空间结构和功能应用属性间调控机制，明晰植物蛋白加工工艺的分子调控机制，探索新型改性技术靶向设计制备植物蛋白，拓展产业链链条。 2. 营养功能型植物蛋白技术升级与产品开发方向：探究新型工艺、营养配伍、组分互作等技术对植物蛋白的营养功能、代谢规律及调控机制，开发植物蛋白功能组件、营养保健功能产品。 3. 传统植物蛋白食品品质升级方向：运用数动模型完善工程学理论，探究高新技术及新装备的工艺融合机理，开发植物蛋白食品储藏期功能稳定化技术，实现传统植物蛋白食品品质升级。			
人才团队近 5 年承担的国家计划项目		1. “十四五”国家重点研发计划项目子课题-儿童营养健康食品基料制造技术与营养组合包开发 2. “十四五”国家重点研发计划项目子课题-高稳定乳剂特定全营养配方食品制备关键技术研究及产业化示范			
人才团队取得的主要成果		近五年，梯队成员累计承担省部级科研项目 12 项；获省部级以上科技奖励 16 项；共获授权专利 34 项，其中授权发明专利 13 项、实用新型专利 21 项；发表学术论文 52 篇。依托单位 2020 年被评为中国民族医药学会药食同源分会副会长单位，2023 年被评为中国粮油学会副理事长单位。			
学科带头人姓名（职务、职称）	范志军 董事长、正高级工程师	性别	男	毕业时间	2011.12.23
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	东北农业大学	邮箱	15845177666@139.com
移动电话	15845177666	固定电话	0454-8358607		
通讯地址	黑龙江省佳木斯市东风区安庆街 555 号			邮编	154007
研究领域	食品加工与安全	研究方向	植物蛋白精深加工		

学科带头人事迹简介 (附一张照片)	带头人自参加工作以来三十余年一直专注于大豆精深加工实用技术研究，长期致力于豆乳粉工艺研究及产品创新，主导创建了以产品高端化、生产规模化、资源高值化为特征的功能型豆乳粉加工技术体系并实现产业化，填补了我国功能型豆乳粉市场空白，是豆乳粉生产工艺技术传承者、豆乳粉行业“科技兴企”先行者和国内功能型豆乳粉开拓者。近5年主持国家重点研发计划项目子课题1项，黑龙江省重大科技成果转化项目1项，参与黑龙江省重点研发计划项目1项；荣获海南省科学技术进步二等奖、吉林省科学技术进步一等奖等省部级科技奖励7项；发表学术论文22篇；参与制定团体标准2项；获授权专利20项，其中发明专利4项，实用新型专利16项。荣获国家“WR计划”创业领军人才、国务院特殊津贴、省龙江首批“龙江科技英才”、省级“建国70年·70位龙江杰出贡献人物”等荣誉。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	郭增旺	副主任、副教授	东北农业大学	植物蛋白高值化加工
	陈龙	副总经理、正高级工程师	黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司	植物蛋白精深加工
	于爱华	研发中心主任、高级工程师	黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司	植物蛋白精深加工
	张雪	研发中心技术员、中级工程师	黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司	食品科学与工程
	任晓雨	研发中心技术员、中级工程师	黑龙江省北大荒绿色健康食品有限责任公司	食品科学与工程
	许晶	系主任、教授	东北农业大学	蛋白质化学
	郑丽	讲师	东北农业大学	粮食、油脂及植物蛋白工程
	刘春红	副主任、副教授	东北农业大学	蛋白质化学
	班清风	讲师	东北农业大学	粮食、油脂及植物蛋白工程

强化科技人才支撑
促进粮储事业发展



国家粮食和物资储备局
宣传教育中心