

二、粮食科技创新团队、学科带头人信息-科研机构篇

4、粮食科技创新团队-营养健康篇

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	粮油营养创新团队				
人才团队所在单位	国家粮食局科学研究院				
人才团队的主要研究方向	粮油及其加工产品营养价值及健康功效评价 我国居民粮油产品健康消费模式 研究 粮油类饲料资源高效开发利用技术研究 粮油功能活性物质开发利用技术研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	2013、2015年公益性(粮食)行业专项课题：粮食营养健康特性及基础参数数据库的构建、商品粮油(杂粮)品质资源及加工用途数据库研究及不同人群谷物和油脂健康膳食模式及专家服务系统；财政部2016-2019信息平台项目“粮食产业基础数据库和科技服务平台建设与运行”；中央公益性科研院所专项课题“不同加工精度小麦粉、大米产品营养健康特性研究”、“我国主要大豆蛋白食品资源水溶性活性物质模式及其对主要慢性疾病的影响”、“我国主要杂粮杂豆资源状况与食用特性调查”。国家“十二五”支撑课题设施养殖饲料非接触快速溯源与在线检定关键技术设备研发及新型优质蛋白饲料资源开发、粮食中内毒素检测等研究任务，国家重大科学仪器设备开发专项研究任务：便携傅立叶近红外光谱仪在饲料中的应用，国家自然科学基金面上项目：大豆异黄酮调控结肠肿瘤细胞增殖和间质转化的作用机制研究；国家“十三五”重点研发计划任务“抗营养因子游离棉酚检测、残留特征和棉粕发酵减毒技术研究与应用”				
人才团队取得的主要成果	2009年国家科技进步二等奖（第一主持单位）项目“蛋白质饲料资源开发利用技术及应用”、2011年大北农业科技奖一等奖（第一主持单位）项目“饲用抗生素及其替代品开发利用关键技术”、2017年中国粮油学会科技奖一等奖（第一主持单位）项目“发酵饲料产业化关键技术及应用”				
学科带头人姓名	李爱科	性 别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	1991.03
移动电话		固定电话	58523679	邮 箱	lak@chinagrain.org
通讯地址	北京西城区百万庄大街11号			邮 编	100037
研究领域	粮食	研究方向	粮油食品营养及饲料营养		

学科带头人事迹简介	<p>先后担任院饲料研究设计所副所长、所长、院粮油营养学科负责人，同时兼任中国粮油学会饲料专业分会副会长、中国畜牧兽医学学会动物营养学分会常务理事及中国林牧渔业经济学会饲料经济分会副理事长、中国畜牧兽医学学会微生态分会绿色养殖专委会副主任委员、全国饲料工业标准化技术委员会委员、全国新饲料评审委员会委员等。他1998年度被评为享受政府特殊津贴的专家，2002年被评为“1991—2002年全国饲料行业科技进步先进工作者”，2005年被评为首届全国粮油科技先进工作者。主持的“蛋白质饲料资源开发利用技术及应用”项目获2009年国家科技进步二等奖，参加的“畜氮磷代谢营养调控及安全型饲料配制技术”项目获2008年国家科技进步二等奖，主持的“饲用抗生素及其替代品开发利用关键技术”获2011年大北农科技奖一等奖。主持的“发酵饲料产业化关键技术及应用”获2017年中国粮油学会科技奖一等奖。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	李爱科	/研究员/博士	国家粮食局科学研究院	动物营养
	韩 飞	研究员/博士	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养
	李兴军	研究员/博士后	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养
	綦文涛	副研究员/博士后	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养
	陆 晖	副研究员	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养
	路子显	副研究员/博士后	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养
	王永伟	副研究员/博士后	国家粮食局科学研究院	动物营养
	王薇薇	副研究员/博士	国家粮食局科学研究院	动物营养
	王勇	助理研究员/博士	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养
	李军训	高级工程师/博士	国家粮食局科学研究院	生物工程技术

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	谷物营养与健康团队
人才团队所在单位	江南大学
人才团队的主要研究方向	谷物与健康食品
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、2012.01-2015.12, 国家自然科学基金项目“植物抗冻蛋白作用机制的分子模拟及其在食品中的冰晶修饰与抑制作用研究(31171637)”, 主持人</p> <p>2、2013.01-2016.12, 国家自然科学基金项目“细胞膜色谱法高通量筛选抗菌肽及在食品中的应用研究(31271934), 主持人</p> <p>3、2012.01-2015.12, 国家“十二五”科技支撑项目“早餐食品工业化关键技术及其产业化示范(2012BAD37B08)”, 子课题负责人</p> <p>4、2012.01-2015.12, 国家“十二五”科技支撑项目“现代杂粮食品加工关键技术研究示范(2012BAD34B08)”, 子课题负责人</p> <p>5、2013-2016, 国家863计划项目“肽类产品高效制备技术集成研究与开发(2013AA102203-07)”, 子课题负责人</p>
人才团队取得的主要成果	<p>获奖：</p> <p>1、富含γ-氨基丁酸的稻米健康食品的研究与产业化，2009年获江苏省科技进步二等奖，排名第一</p> <p>2、生物酶转化谷物资源制备γ-氨基丁酸等，2007年获江苏省科技进步二等奖，排名第二</p> <p>3、谷物功能成分研究开发，2006年获粮油学会科技进步一等奖，排名第二</p> <p>4、稻米及其副产品高效增值深加工新技术，2005年获国家科技进步二等奖，排名第三</p> <p>专利：</p> <p>1、米糠营养素健康食品的制备方法，专利号：为00112337.8</p> <p>2、米糠纤维健康食品的制备方法，专利号：00112336.X，</p> <p>3一种富含γ-氨基丁酸米胚粉制备方法，专利号：ZL2004 1001428.X，</p> <p>4、一种米乳饮料的制备方法，专利号：ZL200410014266.8</p> <p>5、一种以米糠为原料制备高浓度γ-氨基丁酸粉的方法，专利号：ZL200610166426</p> <p>6、一种大米蛋白与淀粉的制备方法，专利号：200610086357.1</p> <p>7、一种黑米饮料的制备方法，专利号：200710302445.5</p> <p>8、一种燕麦麸可溶性膳食纤维脂肪替代品的制备方法，专利号：200710302446.X</p> <p>9、一种生物催化合成阿魏酰低聚糖的方法，专利号：200710302444.0</p> <p>10、一种高含量γ-氨基丁酸发芽糙米的制备方法，专利号：200810025138.1</p> <p>11、一种小麦胚芽南瓜复合饮料的制备方法，专利号：201010137867.3</p> <p>12、一种接枝β-环糊精米糠纤维的制备方法，专利号：200810156725.4</p> <p>13、一种小麦麸皮脂肪替代品的制备方法，专利号：200810235930.X</p>

<p>14、一种醇法花生浓缩蛋白的制备方法, 专利号: 200810244685.9</p> <p>15、一种具有视网膜光损伤预防作用的大米饮料的制备方法, 专利号: 200710024277.8</p> <p>16、一种燕麦蛋白 ACE 抑制肽的制备方法, 专利号: 200610097201.3</p> <p>17、一种玉米类胡萝卜素的制备方法, 专利号: 200610097430.5</p> <p>18、一种燕麦 β-葡聚糖的制备方法, 专利号: 200610097431.X</p> <p>19、一种以脱脂米糠为原料联产植酸和低聚肽的工艺, 专利号: 201010520721.7</p> <p>20、一种易冲调的即食营养糊状食品的生产方法, 专利号: 201210105090.1</p> <p>21、一种快速准确发现、鉴定及制备蛋白质水解物源抗菌肽的方法, 专利号: 201110406867.3</p> <p>22、一种麻枫树子粕脱毒及浓缩蛋白制备的方法, 专利号: 201010520744.8</p> <p>23、一种青稞、麦麸复合发酵饮料的制备工艺, 专利号: 201010520742.9</p> <p>24、一种发芽糙米营养方便米饭的制作方法, 专利号: 201010501950.9</p> <p>25、一种具有良好口感、色泽及稳定性的燕麦乳制备方法, 专利号: 201210499652.5</p> <p>26、一种在热牛奶中具有良好保脆性的营养谷物早餐制备方法, 专利号: 201210499653.X</p> <p>27、一种采用双螺杆挤压方法制备非油炸沙琪玛的方法, 专利号: 201210499654.4</p> <p>28、一种山楂、紫薯清汁饮料及其制备方法, 专利号: 201210105068.7</p> <p>29、一种山楂、紫薯浊汁饮料及其制备方法, 专利号: 201210105078.0</p> <p>SCI 论文:</p> <p>1、Zhang, H., F. Chen, X. Wang, et al. Evaluation of antioxidant activity of parsley (<i>Petroselinum crispum</i>) essential oil and identification of its antioxidant constituents[J]. <i>Food Research International</i> 2006, 39(8): 833-839.</p> <p>2、Zhang, H, Yao, H.. Spectroscopic Characterization of Glutamate Decarboxylase From Rice Germ[J]. <i>Chinese Journal of Analytical Chemistry</i> 2006: 05.</p> <p>3、Zhang, H.; Yao, H.; Chen, F.; Wang, X., Purification and characterization of glutamate decarboxylase from rice germ. <i>Food Chemistry</i> 2007, 101, (4), 1670-1676.</p> <p>4、Zhang, H.; Yao, H.; Chen, F.; Wang, X., Some molecular properties of glutamate decarboxylase from rice germ. <i>Food Chemistry</i> 2007, 105, (1), 65-71.</p> <p>5、Zhang, C.; Zhang, H.; Wang, L., Effect of carrot (<i>Daucus carota</i>) antifreeze proteins on the fermentation capacity of frozen dough. <i>Food Research International</i> 2007, 40, (6), 763-769.</p> <p>6、Zhang, C.; Zhang, H.; Wang, L.; Gao, H.; Guo, X. N.; Yao, H. Y., Improvement of texture properties and flavor of frozen dough by carrot (<i>Daucus carota</i>) antifreeze protein supplementation. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 2007, 55, (23), 9620-9626.</p> <p>7、Zhang, C.; Zhang, H.; Wang, L.; Zhang, J.; Yao, H., Purification of antifreeze protein from wheat bran (<i>Triticum aestivum</i> L.) based on its hydrophilicity and ice-binding capacity. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 2007, 55, (19), 7654-7658.</p> <p>8、Zhang, C.; Zhang, H.; Wang, L.; Yao, H., Validation of antifreeze properties of glutathione based on its thermodynamic characteristics and protection of baker's yeast during cryopreservation. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 2007, 55, (12), 4698-4703.</p> <p>9、Guo, X.; Zhu, K.; Zhang, H.; Yao, H., Purification and characterization of the antitumor protein from Chinese tartary buckwheat (<i>Fagopyrum tataricum</i> Gaertn.) water-soluble extracts. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 2007, 55, (17), 6958-6961.</p> <p>10、Zhang, C.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X., Effect of carrot (<i>Daucus carota</i>) antifreeze proteins on</p>

	<p>texture properties of frozen dough and volatile compounds of crumb. LWT-Food Science and Technology 2008, 41, (6), 1029-1036.</p> <p>11 、 .Lü Ying-Guo, Zhang Hui , Meng Xiang-Yong, Wang Li, Guo Xiao-Na, Tao Guan-Jun , Determination of Glutamate Decarboxylase Activity in Plant by Pre-column 30 Derivatization with 2,4-Dinitrophenylhydrazine. Chinese Journal of Analytical Chemistry, 2009-03</p> <p>12、 Zhang, C.; Ma, Y.; Zhao, X. Y.; Zhang, H.; Yao, H. Y., Determination of Primary Structure of Winter-Wheat-Bran Antifreeze Protein. Chinese Journal of Analytical Chemistry 2009, 05.</p> <p>13、 Zhang, C.; Zhang, H.; Zhao, X.; Ma, Y.; Yao, H., The secondary structure of winter-wheat-bran antifreeze protein determined by FTIR and CD spectrum]. Guang pu xue yu guang pu fen xi= Guang pu 2009, 29, (7), 1764.</p> <p>14、 Zhang, J.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X.; Wang, X.; Yao, H., Antioxidant activities of the rice endosperm protein hydrolysate: identification of the active peptide. European Food Research and Technology 2009, 229, (4), 709-719.</p> <p>15、 Zhang, J.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X.; Wang, X.; Yao, H., Isolation and identification of antioxidative peptides from rice endosperm protein enzymatic hydrolysate by consecutive chromatography and MALDI-TOF/TOF MS/MS. Food Chemistry 2010, 119, (1), 226-234.</p> <p>16、 Lue, Y. ; Zhang, H. ; Wang, L ;Guo, X ;Y, H, A novel method for the continuous production of gamma-aminobutyric acid using immobilized rice bran, Biocatalysis and Biotransformation 2010, 28(3)</p> <p>17、 Lü, Y.; Zhang, H.; Meng, X.; Wang, L.; Guo, X., A Validated HPLC Method for the Determination of GABA by Pre-Column Derivatization with 2, 4-Dinitrofluorodinitrobenzene and Its Application to Plant GAD Activity Study. Analytical Letters 2010, 43, (17), 2663-2671.</p> <p>18、 Wang, L.; Xu, D. X.; Lv, Y. G.; Zhang, H., Purification and biochemical characterisation of a novel glutamate decarboxylase from rice bran. Journal of the Science of Food and Agriculture 2010, 90, (6), 1027-1033.</p> <p>19、 Wang, L.; Liu, M.; Guo Lv, Y.; Zhang, H., Purification of calmodulin from rice bran and activation of glutamate decarboxylase by Ca^{2+}/calmodulin. Journal of the Science of Food and Agriculture 2010, 90, (4), 669-675.</p> <p>20、 Kongo-Dia-Moukala, J. U.; Zhang, H.; Claver Irakoze, P., In Vitro Binding Capacity of Bile Acids by Defatted Corn Protein Hydrolysate. International Journal of Molecular Sciences 2011, 12, (2), 1066-1080.</p> <p>21、 Kongo-Dia-Moukala, J. U.; Zhang, H.; Defattecl Corn Protein Extraction: Optimization by Response Surface Methodology and Functional Properties. American Journal of Food Technology 2011, 6, (10), 870-881.</p> <p>22、 Kongo-Dia-Moukala, J. U.; Zhang, H.; Nsor-Aatindan J. Hypocholesterolemic activity and characterisation of protein hydrolysates from defatted corn germ protein. Asian J Biotechnol 6 (6): 439-449.</p> <p>23、 Zhang, Y.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X.; Qi, X.; Qian, H., Influence of the degree of hydrolysis (DH) on antioxidant properties and radical-scavenging activities of peanut peptides prepared from fermented peanut meal. European Food Research and Technology 2011, 232(6):941-950.</p> <p>24、 Zhang, Y.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X.; Qi, X.; Qian, H., Antioxidant properties and</p>
--	---

	<p>radical-scavenging activity of ethanol extract of defatted peanut meal. International Journal of Food Properties Accepted. DOI:10.1080/10942912.2011.578317</p> <p>25、Zhang, Y.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X.; Qi, X.; Qian, H., Antioxidant and free radical scavenging potential of peanut meal hydrolysate prepared using <i>Bacillus subtilis</i> fermentation. International Journal of Food Properties Accepted. DOI:10.1080/10942912.2011.614988</p> <p>26、Zhang, Y.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X.; Qi, X.; Qian, H., Isolation and identification of an antioxidant peptide prepared from fermented peanut meal using <i>Bacillus subtilis</i> fermentation. International Journal of Food Properties Accepted. DOI:10.1080/10942912.2012.675605</p> <p>27、Zhang, H. J.; Zhang, H.; Bartley, G. E.; Mitchell, C. R.; Yokoyama, W., Lower Weight Gain and Hepatic Lipid Content in Hamsters Fed High Fat Diets Supplemented with White Rice Protein, Brown Rice Protein, Soy Protein and their Hydrolysates. Journal of Agricultural and Food Chemistry 2011, 59 (20):10927-10933</p> <p>28、Zhang, H. J.; Zhang, H.; Yokoyama, W. H., Concentration - dependent displacement of cholesterol in micelles by hydrophobic rice bran protein hydrolysates. Journal of the Science of Food and Agriculture 2012, 92(7):1395-1401.</p> <p>29、Zhang, H. J.; Zhang, H.; Wang, L.; Guo, X. N., Preparation and functional properties of rice bran proteins from heat-stabilized defatted rice bran. Food Research International 2011.</p> <p>30、Xiao, J.; Zhang, H.; Niu, L.; Wang, X., Efficient Screening of a Novel Antimicrobial Peptide from <i>Jatropha curcas</i> by Cell Membrane Affinity Chromatography. Journal of Agricultural and Food Chemistry 2011, 59, 1145–1151.</p> <p>31、Xiao, J.; Zhang, H.; Niu, L.; Wang, X.; Lu, X., Evaluation of Detoxification Methods on Toxic and Antinutritional Composition and Nutritional Quality of Proteins in <i>Jatropha curcas</i> Meal. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2011, 59, 4040–4044.</p> <p>32、Xiao, J.; Zhang, H.; Ding, S., Thermodynamics of Antimicrobial Peptide JCpep8 Binding to Living <i>Staphylococcus aureus</i> as a Pseudo-stationary Phase in Capillary Electrochromatography and Consequences for Antimicrobial Activity. Journal of Agricultural and Food Chemistry 2012, 60, (18), 4535-4541.</p> <p>33、Xiao, J.; Zhang, H., An <i>Escherichia coli</i> Cell Membrane Chromatography-Offline LC-TOF-MS Method for Screening and Identifying Antimicrobial Peptides from <i>Jatropha curcas</i> Meal Protein Isolate Hydrolysates. Journal of Biomolecular Screening 2012, 17, (6), 752-760.</p> <p>34、Xiao, J.; Zhang, H.; Niu, L.; Ding, S., Characterizations of interaction between antimicrobial peptide (JCpep7) and living <i>staphylococcus aureus</i> used as pseudostationary phase in capillary electrochromatography. Anal. Methods 2011, 3, (11), 2579-2584.</p> <p>35、Xiao, J.; Zhang, H., Comparative evaluation of <i>Jatropha curcas</i> L. seed meals obtained by different methods of defatting on toxic, antinutritional and nutritive factors. Journal of Food Science and Technology. 2011, 1-7.</p> <p>36、Xiao, J.; Zhang, H.; Niu, L., Effect of Detoxification on Functional Properties, Structures and Thermal Properties of <i>Jatropha curcas</i> Proteins. International Journal of Food Properties. Accepted. DOI: 10. 1080/10942912. 2011.615432.</p> <p>37、Daou, C. and H. Zhang ,Oat Beta-Glucan: Its Role in Health Promotion and Prevention of Diseases. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 2012, 11(4):355-365.</p>
--	---

<p>38、 Daou, C. and H. Zhang, Study on Functional Properties of Physically Modified Dietary Fibres Derived from Defatted Rice Bran, <i>Journal of Agricultural Science</i>, 2012, 4(9):85-97.</p> <p>39、 Xu, J., Zhang, H., Guo, X., and Qian, H., The impact of germination on the characteristics of brown rice flour and starch. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 2012, 92(2):380-387.</p> <p>40、 Li, Tingting ; Zhang, Hui ; Wu, Caie ; Fan, Gongjian. Extraction optimization and antioxidant activity of glycoprotein from camellia oleifera seed. <i>Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Machinery</i>. 2012, 43(4):148-155.</p> <p>41、 Wenting Tang, Hui Zhang, Li Wang and Haifeng Qian. Antimicrobial peptide isolated from ovalbumin hydrolysate by immobilized liposome-binding extraction, <i>European Food Research and Technology</i>, 2013, 237(4):591-600.</p> <p>42、 Ding, X.; Zhang, H.; Liu, W.; Wang, L.; Qian, H.; Qi, X., Extraction of Carrot (<i>Daucus carota</i>) Antifreeze Proteins and Evaluation of Their Effects on Frozen White Salted Noodles, <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2014, 7(3):842-852.</p> <p>43、 Yang L., Zhang H., Cheng L., Gu, Z., Hua, D., Qi, X., Qian, H., and Wang, L., Effect of Extrusion on the Hydrophilic Antioxidant Capacity of Four Whole Grains, <i>Journal of Food and Nutrition Research</i>, 2014, 2(2):80-87.</p> <p>44、 Shen Y. B., Zhang H., Cheng L. L., Wang L., Qian H. F., & Qi X. G. In vitro and In vivo antioxidant activity of polyphenols extracted from black highland Barley [J]. <i>Food Chemistry</i>, 2016, 194: 1003-1012.</p> <p>45、 Zhang H., Zhang H., Cheng L. L., Wang L., & Qian H. F. Influence of deep-frying using various commercial oils on acrylamide formation in French fries [J]. <i>Food Additives and Contaminants Part a-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment</i>, 2015, 32(7): 1083-1088.</p> <p>45、 Zhou J. Z., Zhang H., Gao L., Wang L., & Qian H. F. Influence of pH and ionic strength on heat-induced formation and rheological properties of cottonseed protein gels [J]. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2015, 96: 27-34.</p> <p>46、 Zhang Y. J., Zhang H., Wang L., Qian H. F., & Qi X. G. Extraction of Oat (<i>Avena sativa</i> L.) Antifreeze Proteins and Evaluation of Their Effects on Frozen Dough and Steamed Bread [J]. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2015, 8: 2066-2075.</p> <p>47、 Al-Farga A., Zhang H., Siddeeg A., Chamba M. V. M., Nabil Q. A. Physicochemical properties, phenolic acids and volatile compounds of oil extracted from dry alhydwan (<i>Boerhavia elegans</i> Choisy) seeds [J]. <i>Grasa Y Aceites</i>, 2015, 66(3): 1-9.</p> <p>48、 Tang W. T., Zhang H., Wang L., Qian H. F., & Qi X. G. Targeted separation of antibacterial peptide from protein hydrolysate of anchovy cooking wastewater by equilibrium dialysis [J]. <i>Food Chemistry</i>, 2015, 168: 115-123.</p> <p>49、 Tang W. T., Yuan H. N., Zhang H., Wang L., Qian H. F., & Qi X. G. An antimicrobial peptide screened from casein hydrolyzate by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> cell membrane affinity method [J]. <i>Food Control</i>, 2015, 50:413-422.</p> <p>50、 Zhang Y., Zhang H., Wang L., Qian H. F., Qi X. G., Ding X. L., Hu B., & Li J. J. The effect of oat β-glucan on in vitro glucose diffusion and glucose transport in rat small intestine [J]. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 2015, doi: 10.1002/jsfa.7114.</p>

学科带头人姓名	张晖	性 别	女		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	2004.6
移动电话		固定电话	85919101	邮 箱	Zhanghui@jiangnan.edu.cn
通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道1800号食品学院			邮 编	214122
研究领域	谷物	研究方向	谷物营养与健康		
学科带头人事迹简介（主要成果等）	<p>张晖，教授，博导，教育部新世纪优秀人才支持计划入选者，江苏省“333高层次人才培养工程”第三层次培养对象。曾获“无锡市科技创新十大女杰”和无锡市“三八”红旗手等荣誉称号。主要从事谷物与健康食品领域的研究与教学工作。近年来，先后主持和参加国家自然科学基金、国家“863”计划、国家科技支撑计划等纵向科研项目10余项；获国家科技进步奖等各类奖项10余项；在国内外重要学术刊物发表论文200余篇，其中SCI收录50篇；申请国家发明专利40项，其中已授权27项；指导研究生76名，其中博士22名。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	张晖	教授	江南大学	谷物营养与健康	
	王立	教授	江南大学	谷物营养与健康	
	钱海峰	副教授	江南大学	谷物营养与健康	
	齐希光	实验师	江南大学	谷物营养与健康	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	饲料资源与加工创新团队
人才团队所在单位	武汉轻工大学
人才团队的主要研究方向	营养与肠道生理机能、营养生化与代谢调控、 猪的营养与免疫、兽药残留检测、 饲料资源开发与加工工艺
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 纳米乳液佐剂的研究，国家重点研发计划专项“十三五”子课题（2017YFD0500603） 2. 消化道微生物调节仔猪肠道屏障与机体健康的机制，国家重点研发计划专项“十三五”子课题（2017YFD0500500） 3. Agr/VirSR 信号通路在乳酸杆菌抗肉仔鸡坏死肠炎中的作用，国家自然科学基金（31702130） 4. 畜禽应激综合征防控技术研究，国家重点研发计划专项“十三五”子项目（2016YFD0501210） 5. 鸡维生素 A 或 K 缺乏的营养代谢病及防控技术研究，国家重点研发计划专项“十三五”子课题（2016YFD0501202-04） 6. 病原菌耐药性消减技术研究，国家重点研发计划专项“十三五”子课题（2016YFD0501307） 7. I 型干扰素信号通路在 N-乙酰半胱氨酸抗仔猪流行性腹泻病毒感染中的作用研究，国家自然科学基金面上项目（31572416） 8. NLRP3/caspase-1 和 HMGB1/RAGE 副猪嗜血杆菌病炎症中的作用及黄芩苷的干预效果，国家自然科学基金面上项目（31572572） 9. 仔猪营养，国家自然科学基金优秀青年科学基金项目（31422053） 10. 肠道水转运通道在仔猪营养性腹泻形成中的作用及营养调控，国家自然科学基金青年科学基金项目（31402084） 11. EGFR 和 mTOR 信号通路在 N-乙酰半胱氨酸调控仔猪小肠功能中的作用研究，国家自然科学基金面上项目（31372319） 12. TLRs 负调控因子 SIGIRR 在仔猪免疫应激中的作用及其营养调控，国家自然科学基金面上项目（31372318） 13. 猪链球菌2型分子伴侣 trigger factor 调控机制研究，国家自然科学基金青年科学基金项目（31302089） 14. 猪肠道屏障功能营养调控的关键分子机制研究，国家 973 计划课题（2012CB126305） 15. 猪 ABCA1 介导巨噬细胞替代激活调控副猪嗜血杆菌感染的分子机制，国家自然科学基金青年科学基金项目（31301939） 16. 饲用乳酸菌标准化检测技术研究，“十二五”农村领域国家科技计划课题子课题（2011BAD26B02-4） 17. 南北方不同季节白羽肉鸡养殖模式的研究，“十二五”国家科技支撑计划（2012BAD39B0402-01） 18. 食用菌加工下脚料、菌糠高值利用技术研究及产品开发，国家科技支撑计划项目（2012BAD36B0504）

人才团队取得的主要成果	<p>专利:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一种表达猪表皮生长因子的重组嗜酸乳杆菌的构建方法及用途, 国家发明专利 (ZL201310038835.1) 2. 一种表达猪胰高血糖素样肽-2的重组嗜酸乳杆菌的构建方法及用途, 国家发明专利 (ZL201310037473.4) 3. 一种筛选益生菌的方法, 国家发明专利 (ZL201310037320.X) 4. 一种复合型天然植物饲料添加剂与应用, 国家发明专利 (ZL201310037416.6) 5. 三乳酸甘油酯作为饲料酸化剂的应用, 国家发明专利 (ZL201310039966.1) 6. 乳酸丁酸甘油酯作为饲料添加剂的应用, 国家发明专利 (ZL201310039695.X) 7. 一种包被的天然植物精油饲料添加剂及其应用, 国家发明专利 (ZL201310038833.2) 8. 一种增进畜禽肠道屏障功能的饲料添加剂及其应用, 国家发明专利 (ZL201310037355.3) 9. 一种筛选益生菌的方法, 国家发明专利 (ZL201310037320.X) 10. 针头分离收集装置, 实用新型专利 (ZL 2014 2 0770456.1) 11. 一种辛酸乳酸甘油酯饲料添加剂的制备方法和应用, 国家发明专利 (ZL201410771025.1) 12. 一种 N-乙酰-L-半胱氨酸在制备治疗或预防猪病毒感染药物中的应用, 国家发明专利 (ZL 2014 1 0726587.4) 13. 棕榈油纳米乳液的制备方法, 国家发明专利 (ZL 201410025948.2) 14. 一种抗菌饲料添加剂与应用, 国家发明专利 (ZL201410538115.6) 15. 纳米氧化锌湿法研磨工艺条件的优化方法, 国家发明专利 (ZL201610375110.5) 16. 熟化软颗粒教槽料的制备方法, 国家发明专利 (ZL201610375166.0) 17. 分步降低棉籽粕中游离棉酚的脱除方法, 国家发明专利 (ZL201610389827.5) <p>SCI 论文 (近三年 SCI 代表论文):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hou YQ, Li X, Dai Z, Wu Z, Bazer FW, Wu G (2018) Analysis of glutathione in biological samples by hplc involving pre-column derivatization with o-phthalaldehyde. <i>Methods Mol Biol.</i> 1694:105-115. 2. Zhao D, Wu T, Yi D, Wang L, Li P, Zhang J, Hou YQ*, Wu G (2017) Dietary Supplementation with lactobacillus casei alleviates lipopolysaccharide-induced liverinjury in a porcine model. <i>Int J Mol Sci.</i> 18(12): 2535. 3. Hou YQ, Wu Z, Dai Z, Wang G, Wu G (2017) Protein hydrolysates in animal nutrition: Industrial production, bioactive peptides and functional significance. <i>J Anim Sci Biotechnol.</i> 8:24 4. Yi D, Hou YQ*, Xiao H, Wang L, Zhang Y, Chen HB, Wu T, Ding BY, Hu CAA, Wu G (2017) N-Acetylcysteine improves intestinal function in lipopolysaccharides-challenged piglets through multiple signaling pathways. <i>Amino Acids.</i> 49:1915-1929. 5. Wang L, Zhou J, Hou YQ*, Yi D, Ding BY, Xie JQ, Zhang Y, Chen HB, Wu T, Zhao D, Hu CAA, Wu G (2017) N-Acetylcysteine supplementation alleviates intestinal injury in piglets infected by porcine epidemic diarrhea virus. <i>Amino Acids.</i> 49: 1931-1943. 6. Yi D, Hou YQ*, Mei HM, L Wang, Hu CAA, Wu G (2017) β-Conglycinin enhances autophagy in porcine enterocytes. <i>Amino Acids.</i> 49(1):203-207 7. Hou YQ, Hu S, Jia S, Nawaratna G, Che D, Wang F, Bazer FW, Wu G* (2016) Whole-body synthesis of L-homoarginine in pigs and rats supplemented with L-arginine. <i>Amino Acids.</i> 48(4): 993-1001. 8. Wang L, Yi D, Hou YQ*, Ding BY, Li K, Li BC, Zhu HL, Liu YL, Wu G (2016) Dietary supplementation with α-ketoglutarate activates mTOR signaling and enhances energy status in
-------------	---

<p>skeletal muscle of lipopolysaccharide-challenged piglets. <i>J Nutr</i>, 146 (8): 1514-1520.</p> <p>9. Hou YQ, Yao K, Yin YL, Wu G* (2016) Endogenous synthesis of amino acids limits growth, lactation, and reproduction in animals. <i>Adv Nutr</i>. 7(2):331-342.</p> <p>10. Yi D, Hou YQ*, Wang L, Long MH, Hu S, Mei HM, Yan LQ, Hu CAA, Wu G (2016) N-Acetylcysteine stimulates protein synthesis in enterocytes independently of glutathione synthesis. <i>Amino Acids</i>. 48(2):523-533. (IF2014:3.293)</p> <p>11. Yi D, Hou YQ*, Wang L, Zhao D, Ding BY, Wu T, Chen HB, Liu YL, Kang P, Wu G (2016) Gene expression profiles in the intestine of lipopolysaccharide-challenged piglets. <i>Frontiers in Bioscience, Landmark</i>, 21, 487-501. (IF2014:3.523)</p> <p>12. Hou YQ, Yin YL, Wu G* (2015) Dietary essentiality of “nutritionally non-essential amino acids” for animals and humans. <i>Exp Biol Med</i>. 240(8):997-1007</p> <p>13. Hou YQ, Jia SC, Nawaratna G, Hu SD, Dahanayaka S, Bazer FW, Wu G* (2015) Analysis of L-homoarginine in biological samples by HPLC involving precolumn derivatization with o-phthalaldehyde and N-acetyl-L-cysteine. <i>Amino Acids</i>. 47(9):2005-2014</p> <p>14. Wang L, Hou YQ*, Yi D, Li YT, Ding BY, Zhu HL, Liu J, Xiao H, Wu G (2015) Dietary supplementation with glutamate precursor α-ketoglutarate attenuates lipopolysaccharide-induced liver injury in young pigs. <i>Amino Acids</i>. 47:1309-1318.</p> <p>15. Yi D, Hou YQ*, Wang L, Ouyang WJ, Long MH, Zhao D, Ding BY, Liu YL, Wu G (2015) L-Glutamine enhances enterocyte growth via activation of the mTOR signaling pathway independently of AMPK. <i>Amino Acids</i> 47:65-78.</p> <p>16. Wang L, Hou YQ*, Yi D, Ding BY, Zhao D, Wang ZX, Zhu HL, Liu YL, Gong J, Assaad H, Wu G (2015) Beneficial roles of dietary oleum cinnamomi in alleviating intestinal injury. <i>Frontiers in Bioscience, Landmark</i>, 20: 814-828.</p> <p>17. Hou YQ*, Wang L, Yi D, Wu G (2015) N-acetylcysteine and intestinal health: a focus on its mechanism of action. <i>Frontiers in Bioscience, Landmark</i>, 20: 872-891.</p> <p>获奖:</p> <p>1. 仔猪肠道健康调控关键技术及其在饲料产业化中的应用, 国家科技进步奖, 二等奖, 2010, 2010-J-203-2-01-R02, 印遇龙、侯永清、林映才、李铁军、黄瑞林、廖峰、邓近平、孔祥峰、卢向阳、谭支良</p> <p>2. 基于猪肠道功能靶标的饲料添加剂研制与应用, 湖北省人民政府, 省技术发明奖, 一等奖, 2017, 侯永清、丁斌鹰、易丹、吴涛、王蕾、赵迪</p> <p>3. 仔猪生理机能营养调控与饲料产业化关键技术, 湖北省科技进步奖, 一等奖, 2011, 2011J-249-1-032-004-R01, 侯永清、刘玉兰、丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生、吴灵英、李建文、王蕾、陈俊海、杨瑞生、胡奇伟、梅漫雪、刘辉宇、李智勇</p> <p>4. 家禽消化道生理机能的调控技术研究产品开发, 湖北省科技进步奖, 二等奖, 2012, 2012 J-245-2-075-010-D01, 丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生、易丹、詹志春、严念东、王蕾、周樱、胡玲玲、王聪、孙丹凤</p>					
学科带头人姓名 (职务、职称)	侯永清	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	1999.07
移动电话		固定电话	027-83956227	邮箱	houyq@aliyun.com

通讯地址	湖北省武汉市东西湖区常青花园学府南路68号武汉轻工大学		邮 编	430023
研究领域	动物营养	研究方向	营养与肠道生理机能	
学科带头人事迹简介	<p>侯永清，二级教授，博士生导师，现任武汉轻工大学副校长。</p> <p>该同志为人正派，爱岗敬业，多次被评为校优秀教师，崇尚学术道德，长期潜心于动物营养与饲料科学领域的研究，尤其是在仔猪营养与饲料添加剂领域的研究工作在国内外学术界与饲料行业具有较大影响。深入研究了动物胃肠健康的营养与生物学机制及调控技术，建立了几种仔猪肠道功能的营养调控方法，发明了几种肠道功能调节剂。这些研究工作走在国际前列，取得重要学术影响（H 指数 20，RG Score 35.82）。开发了系列安全环保型饲料添加剂，包括新型功能性微生态制剂及植物提取物等，提高了畜禽生产性能和抗病力、减少抗生素的使用及养殖污染物排放。通过集成创新开发出优质仔猪教槽断奶饲料与保育料，在多家企业实现了产业化，打破了外资企业的垄断格局，产生了较大的经济和社会效益。</p> <p>该同志团队合作意识和管理能力强，在科研平台与学科建设方面也做出了重要贡献。主持教育部农副产品蛋白质饲料资源工程研究中心、农业部饲料资源与加工科学观测实验站、动物营养与饲料科学湖北省重点实验室和动物营养与饲料科学湖北省重点学科的建设工作，主持组建了动物营养与饲料安全湖北省协同创新中心。主持了国家及省部级纵向科研项目 70 余项；获国家科技进步奖二等奖 1 项，省部级一等奖 3 项、二等奖 3 项和三等奖 2 项，湖北省高校教学成果一等奖 1 项；在国内外学术期刊及会议上发表论文 160 余篇，其中 SCI 收录论文 90 余篇；主编著作 2 部，参编 7 部；获国家发明专利 20 项，完成省级鉴定成果 10 项。主持建设湖北省属高校优势特色学科群（生物农业）1 个、国家级特色专业 1 个、国家卓越农林人才教育培养计划改革试点项目（动物科学）1 项、省级精品课程 2 门。培养毕业硕士研究生 34 名。其领导的科研团队具有良好的创新能力，曾入选“湖北省自然科学基金计划创新群体”、“湖北省高等学校优秀中青年科技创新团队”和“全国农业科研创新团队”。</p> <p>该同志积极投身于生产实践，将科研成果转化为生产力，为湖北、湖南、河南、广东等省多家大型企业提供技术服务，获得了显著经济效益和社会效益，先进事迹多次被科技日报、湖北日报、长江日报所报道。</p> <p>侯永清同志先后被评为湖北省有突出贡献的中青年专家（2005 年），新世纪百千万人才工程国家级人选（2009 年），武汉市优秀科技工作者（2009），享受国务院政府津贴人员（2010 年），湖北省高端人才引领培养计划第一层次人选（2012 年），全国农业科研杰出人才（2015 年）和“万人计划”百千万工程领军人才（2016）。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	侯永清	教授	武汉轻工大学	营养与肠道生理机能

	丁斌鹰	教授	武汉轻工大学	营养生化与代谢调控、 饲料资源开发与新型饲料添加剂
	刘玉兰	教授	武汉轻工大学	猪的营养与免疫
	邱银生	教授	武汉轻工大学	新型饲料添加剂研究开发、兽药残留检测
	王春维	教授	武汉轻工大学	饲料资源开发与加工工艺
	吴涛	副教授	武汉轻工大学	动物微生物分子生物学与免疫学
	易丹	副教授	武汉轻工大学	肠道细胞营养与调控
	陈洪波	副教授	武汉轻工大学	分子生物学与动物繁育
	郭双双	讲师	武汉轻工大学	家禽肠道健康及其调控
	王蕾	实验师	武汉轻工大学	营养与肠道生理机能
	赵迪	实验员	武汉轻工大学	营养与肠道生理机能

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：西安中粮工程研究设计院有限公司

人才团队名称	油料油脂深加工及营养安全科技创新团队				
人才团队所在单位	西安中粮工程研究设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	油脂营养与安全、功能性油脂、保健食品开发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	科技部2013年粮食公益性行业科研专项“油料油脂加工流通环节外源性污染物监控研究”课题；				
人才团队取得的主要成果	《油料功能脂质高效制备关键技术与产品创制》，获得国家科技进步二等奖；《大豆蛋白氨基酸粉生产工艺》技术，获得国内贸易部科技进步三等奖；保健油生产技术；微胶囊化粉末油脂生产技术；科技部“十五”科研重大专项：《双低油菜籽加工关键工艺与设备研究》；国家“十一五”科技支撑计划，双低菜籽加工及利用项目；主持进行了中粮低热量油脂、植物甾醇玉米油的技术开发；主持进行了国家粮食局油脂工程技术中心的建设和申报，并获得批准。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	曹万新	性 别	男		
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	
移动电话		固定电话	88634758	邮 箱	cwxone@163.com
通讯地址	西安市莲湖区劳动路118号			邮 编	710082
研究领域	粮食生化	研究方向	油料油脂深加工及营养安全		
学科带头人事迹简介	研究员，西安中粮工程研究设计院有限公司总经理，国家粮食局油脂工程中心主任，国家粮食局西安油脂食品及饲料质量监督检验测试中心主任，中国粮油学会理事，国家注册咨询(投资)工程师。参加多个国家“七五”到“十二五”科技攻关、社会公益、院所资金、农转资金等研究项目，主持和参与了多项油脂国家标准制修订以及油脂工艺及其设备开发工作。获部级科技进步奖多项、国家科技进步二等奖1项，研发了在本行业有重大影响的油脂深加工项目多项，如天然维生素E、大豆异黄酮、共轭亚油酸、保健油、功能性油脂等，这些技术已转让并规模生产。				

	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
创新团队组成	史宣明	总经理助理、研究员	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料深加工
	方晓璞	所长、高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料深加工
	张小勇	所长、高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料深加工
	张 骊	副所长、高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料深加工
	鲁海龙	副所长、工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料深加工
	刘 建	副所长、工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油脂油料深加工
	任春明	高级工程师	西安中粮工程研究设计院有限公司	油料、油脂检测

5、粮食科技创新团队-装备篇

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	粮油质量检测仪器和仓储设备研发团队				
人才团队所在单位	北京东方孚德技术发展中心				
人才团队的主要研究方向	粮油质量检测仪器和仓储设备研发与生产				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>2013年公益性粮食行业科研专项《稻米食味快速检测技术的研究》（201313007）</p> <p>“十二五”国家科技支撑项目《主要油料收购质量安全检测关键技术研究》（2013BAD17B03-2）</p> <p>国家重点研发计划《稻谷横向智能通风和水分控制关键技术与装备研发》（2016YFD0401002-4）</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>吸收国际先进检测技术，并将技术国产化，成功研发大米外观品质检测仪和大米食味计，用于大米外观质量指标和大米食味值等的快速检测，并将研发成果成功进行转化，目前已推广到国内稻谷储藏、运输、加工、质检、育种等各单位，应用效果良好。</p> <p>在国内首次研制成功了稻谷新鲜度检测仪和大米加工精度检测仪，填补了国内市场空白，为粮食行业提供了先进的检测技术和设备，提高检测效率，增强检测准确性。</p> <p>制定仪器检测方法的相应国家或行业标准，规范市场应用，推动先进技术的发展。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	于素平	性别	女	职称	正高
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	1984年7月
移动电话		固定电话	010-58523369	邮箱	yu_suping@163.com
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮编	100037
研究领域	粮食机械	研究方向	粮油仓储和品质检测仪器设备研发		
学科带头人事迹简介	<p>长期从事粮油检测设备的研发工作，先后主持和参与多个国家级项目：“七五”攻关项目“双仓平筛的研制”、“十五”攻关项目“电子式粉质仪、电子式拉伸仪的研制”、“十一五”科技支撑项目“吹泡示功仪的研制”、2013年公益性粮食行业科研专项《稻米食味快速检测技术的研究》、“十二五”国家科技支撑项目《主要油料收购质量安全检测关键技术研究》、国家重点研发计划《稻谷横向智能通风和水分控制关键技术与装备研发》。研究成果均达到国际先进和国内领先水平，大部分成果已成功转化，并向全国推广应用，应用范围广泛、应用效果良好。承担并参与多项国家及行业标准的制修订，为行业的标</p>				

	<p>准应用及技术规范做出突出贡献。曾获“商业部科技进步四等奖”、“内贸部科技进步三等奖”、“中国粮油学会科技进步二等奖”。</p> <p>2018年至今，与日本佐竹公司合作研制了行业急需的大米外观品质检测仪、大米食味计、稻谷新鲜度检测仪、大米加工精度检测仪，仪器均填补了国内空白；制定了相关的方法标准，并已经颁布实施；产品均在行业内推广应用。为粮油行业检测技术的发展起到了重要作用。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	马显庆	高工	北京东方孚德技术发展中心	机械
	王荣清	高工	北京东方孚德技术发展中心	机械
	杨冬平	高工	北京东方孚德技术发展中心	自控
	齐国忠	正高	北京东方孚德技术发展中心	机械工程
	巴瑞新	工程师	北京东方孚德技术发展中心	机械
	石翠霞	工程师	北京东方孚德技术发展中心	农产品贮藏与加工
	高岩	工程师	北京东方孚德技术发展中心	生物工程
	张越	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	农产品贮藏与加工
	孙媛媛	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	信号与信息处理
	赵令宇	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	光电子技术
	马春云	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	粮食工程
	戴振东	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	自控
	冯丽英	助理工程师	北京东方孚德技术发展中心	信息工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）

人才团队名称	冷链设施设备创新团队				
人才团队所在单位	国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）				
人才团队的主要研究方向	冷链设施设备研发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1、自然冷源与机械制冷双向转换节能型制冷装置的示范与推广 2、西北特色水果贮运保鲜技术集成与示范 农业部行业专项 3、天津市特色农产品贮运保鲜技术集成、示范与应用 ， 4、适于基层农业的果蔬安全贮运保鲜关键设施集成与示范 星火计划				
人才团队取得的主要成果	授权专利13项其中发明专利5项；发表文章15篇，专著2部；成果推广和转化创造经济和社会效益2000余万元。				
学科带头人姓名（职务、职称）	于晋泽	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	天津科技大学	毕业时间	2013年9月
移动电话		固定电话	27944007	邮箱	yujinze74@126.com
通讯地址	天津市西青区津静公路17公里处			邮编	300384
研究领域	冷链物流	研究方向	冷链设施设备研发		
学科带头人事迹简介	长期从事冷链物流设施、高温保鲜库设计开发与应用工作，开发了远程控制中小型高温保鲜设施、冷链物流气调实验平台、利用自然冷源通风库、多孔式混流式差压预冷装置、温度梯度试验箱、多波段光照箱等多种生产性设备和实验装置，主持相关工程项目13项，总贮藏容量2万吨以上，申请和授权专利20项；掌握我国南北方多数大宗果蔬贮藏技术，熟悉制冷工程技术前沿理论发展和应用现状，积累了丰富的冷链物流设施设备研发与应用。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	于晋泽	高级工程师	国家农产品保鲜工程技术研究中心		冷链设施设备研发
	王文生	研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心		农产品贮藏与保鲜
	朱志强	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心		农产品贮藏与保鲜

团队人员信息	纪海鹏	助理研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心	制冷设施研发
	董成虎	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心	农产品贮藏与保鲜
	陈存坤	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心	农产品贮藏与保鲜
	张娜	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心	农产品贮藏与保鲜
	集贤	助理研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心	农产品贮藏与保鲜

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：哈尔滨工业大学

人才团队名称	光纤干涉仪测量粮食存储温度技术团队				
人才团队所在单位	哈尔滨工业大学航天学院可调谐激光技术国家级重点实验室				
人才团队的主要研究方向	光学干涉仪，高精度光纤干涉仪				
人才团队近5年承担的国家计划项目	科技部支撑计划1项、国家自然科学基金3项、航天基金项目1项				
人才团队取得的主要成果	光学方法测量高精度温度变化，集成一体化，可进入实用阶段，经国家级专家验收完成。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	掌蕴东（教授、博导）			性别	男
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	哈尔滨工业大学	毕业时间	1997.05
移动电话		固定电话		邮箱	ydzhang@hit.edu.cn
通讯地址	哈尔滨市南岗区一匡街2号，科学园2A 栋208室			邮编	150080
研究领域	光学传感技术		研究方向	微纳结构光纤干涉仪技术	
学科带头人事迹简介					
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	吴泳锋	博士	哈尔滨工业大学	光学干涉仪技术	
	苏怀银	博士	哈尔滨工业大学	光学传感技术	
	马锴	博士	哈尔滨工业大学	光学微结构	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	特种生物合成与分离及智能装备团队				
人才团队所在单位	哈尔滨工业大学				
人才团队的主要研究方向	生物分离工程；极端环境营养学；天然产物与人体健康；农产品质量与安全。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家科技部重大科技项目3项；国家自然科学基金7项，省自然科学基金项目6项；省部级重大科技项目3项；国防科技项目3项，企业横向联合项目25项。				
人才团队取得的主要成果	发表学术论文300余篇，其中SCI论文100余篇，包括ESI高被引论文1篇，热点论文2篇；申请发明专利138项，授权50余项；获得省部级科学技术一等奖1项，二等奖3项，三等奖6项；编撰著作12部。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	杨鑫	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	江南大学	毕业时间	2005年7月
移动电话		固定电话		邮箱	yangxin@hit.edu.cn
通讯地址	哈尔滨市南岗区西大直街92号明德楼A区 907室			邮编	150001
研究领域	食品科学与工程；天然产物化学	研究方向	天然产物与人体健康；农产品质量与安全		
学科带头人事迹简介	杨鑫，博士，教授，博士生导师，主要从事农产品中化学污染物的快速检测及天然产物与人体健康。主持及参与国家和省部级项目20余项；发表SCI论文47篇，其中1篇入选ESI高被引论文，2篇入选ESI热点论文，申请发明专利15项，授权8项，荣获北京市科学技术一等奖、中国分析测试学会科学技术一等奖、黑龙江省科技进步二等奖和三等奖、山东省德州市青年科技奖等。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	杨鑫	教授	哈尔滨工业大学	天然产物与人体健康；农产品质量与安全	
	王振宇	教授	哈尔滨工业大学	生物分离工程；极端环境营养学；天然产物与人体健康	

团队人员信息	赵海田	副教授	哈尔滨工业大学	极端环境营养学； 天然产物与人体健康
	张 华	副教授	哈尔滨工业大学	天然产物与人体健康； 农产品质量与安全
	王 路	副教授	哈尔滨工业大学	生物分离工程
	董爱军	副教授	哈尔滨工业大学	农产品质量与安全
	程翠林	讲 师	哈尔滨工业大学	极端环境营养学
	井 晶	讲 师	哈尔滨工业大学	生物分离工程
	杨晓雪	讲 师	哈尔滨工业大学	天然产物与人体健康

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	粮食干燥新技术与新装备研发团队				
人才团队所在单位	郑州中粮科研设计院有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮食保质干燥技术与设备研发设计、节能环保高效干燥工艺设备研发、干燥新型热源与节能技术研究开发				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1、农业科技成果转化资金项目“稻谷收获集约化干燥技术与设备”，课题编号2013GB24490641；（第一承担单位）</p> <p>2、科研院所技术开发研究专项资金项目“籼稻烘干质量控制技术与配套稻壳流化热源研究开发”，项目编号:2014EG127233。（第一承担单位，在研）</p> <p>3、农业科技成果转化资金项目“葵花子真空保质干燥机中试与示范”，项目编号：2013GB24490641。（第一承担单位）</p> <p>4、2013年粮食公益性行业科研专项“粮食行业低温余热回收及余热多用途利用技术研究”，项目编号：201313010-06。（参加）</p> <p>5、2014年粮食公益性行业科研专项“粮食干燥能源利用现状的科学评估方法研究”，项目编号：201413006-03。（参加，在研）</p>				
人才团队取得的主要成果	对粮食保质干燥技术与设备、节能环保高效干燥工艺设备、干燥新型热源与节能技术装备进行了持续不断的探索研究。研发新装备、新工艺、新技术20余项（套），获得国家科技进步二等奖2项、省部级二等奖1项、三等奖3项、河南省一等奖1项，获得专利10余项。所开发的大型顺逆流干燥设备，在全国主产区推广应用。				
学科带头人姓名	夏朝勇	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	河南科技大学	毕业时间	2006年7月
学科带头人职务	所长助理		学科带头人职称	高级工程师	
移动电话		固定电话	0371-63753613	邮 箱	Xcy702@126.com
通讯地址	河南省郑州市高新区莲花街52号			邮 编	450001
研究领域	粮食干燥	研究方向	粮食保质干燥技术与设备研发设计、干燥新型热源与节能技术研究开发		

主要成果	先后主持完成大型粮食机电工程设计施工调试30余项，参与完成国家级科研项目10余项；获得省部级一等奖1项，三等奖1项。获得国家专利10项（其中发明专利2项）；作为第一起草人主持编写国家标准1部、参编2部；发表论文20余篇。			
学科带头人事迹简介	夏朝勇，男，1976年生，硕士研究生学历，高级工程师。一直在技术创新、设备研发、工艺设计和工程管理一线工作，致力于高效保质、节能环保烘干机的创新开发。目前任粮食干燥研究所所长助理,先后主持完成大型粮食机电工程设计施工调试30余项，参与完成国家级科研项目10余项；获得省部级一等奖1项，三等奖1项。获得国家专利10项（其中发明专利2项）；作为第一起草人主持编写国家标准1部、参编2部；发表论文20余篇。具有较好的科研水平及丰富的现场实践经验。近5年参与研发的国家大型科研课题有：“粮食保质节能烘干及湿热区域低温储粮技术装备研发及示范开发”、“稻谷收获集约化干燥技术与设备”、“籼稻烘干质量控制技术与配套稻壳流化热源研究开发”等5项。担任国家粮食局、中储粮总公司、中粮集团干燥专家，作为评委参与2018年食品领域国家重点研发计划项目评审。			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	夏朝勇	高级工程师/ 所长助理	郑州中粮科研设计院有限公司	粮食干燥理论研究、保质干燥技术研发
	贾煜	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	干燥新型热源与节能技术研究开发
	马云霞	高级工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	保质干燥技术研发
	邸坤	高级工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	节能干燥技术装备研究
	谢建松	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	保质干燥技术装备研发
	肖彦民	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	循环式干燥机研究
	梁国珍	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	小型干燥机技术与装备研发
	秦锋	工程师	郑州中粮科研设计院有限公司	连续式干燥机技术与装备研发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：武汉轻工大学

人才团队名称	农产品加工机械创新设计团队				
人才团队所在单位	武汉轻工大学				
人才团队的主要研究方向	粮油加工机械的创新设计、虚拟样机与智能化装备技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	① 国家科技支撑计划项目“油菜籽低残油低温压榨技术与装备研究和示范(2011BAD02B02)”, 2014年3月20日验收。 ② 国家科技部粮食公益项目“粮食加工关键主机的数字化设计技术研究(201313012-08)”, 2017年4月16日验收。 ③ 国家自然科学基金项目“基于高光谱图像的猪肉品质检测和等级分类理论与技术“(61303116)”, 2016年12月结题。				
人才团队取得的主要成果	湖北省科技进步二等奖2项: 植物油料节能冷榨关键技术研究与核心设备研发(2016年度); 全系新型低压精米加工机组(2009年度)。 湖北省科技进步三等奖1项: 莲子机械化加工核心设备研发与应用(2015年度)。 武汉市科技进步二等奖2项: 100吨/日精碾精抛关键设备及成套碾米技术(2008年度); LM-MLP立式精碾米机机组(2005年度)。 获国家发明专利8项; SCI、EI收录论文40多篇; 科技成果鉴定12项; 成果转化16项。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	张永林(院长、教授)			性别	男
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	2010, 12
移动电话		固定电话	85617998	邮箱	2665604218@qq.com
通讯地址	武汉市东西湖区马池路特1号武汉轻工大学机械学院			邮编	430023
研究领域	农产品加工	研究方向	粮油机械设计及理论, 虚拟样机技术, 智能化装备技术		
学科带头人事迹简介	张永林, 博士, 教授, 湖北省重点特色学科“机械工程”一级学科带头人, 华中农业大学博士生导师, 湖北省粮油机械工程技术研究中心主任, 湖北省有突出贡献的中青年专家, 省级品牌专业“机械设计制造及其自动化”负责人, 湖北省教育厅优秀中青年科技创新团队负责人。张永林教授长期从事农产品加工机械创新设计与产品研发, 迄今共主持完成国家级项目4项; 主持完成省市级项目12项; 获省市级科技进步奖4项, 成果鉴定9项, 成果转化10多项, 获国家专利12项, 发表科研论文50多篇, 其中SCI和EI收录论文26篇。				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	张永林	院长、教授	武汉轻工大学	创新设计理论
	李诗龙	副院长、教授	武汉轻工大学	先进制造技术
	宋少云	副院长、教授	武汉轻工大学	数字化仿真技术
	胡志刚	教授	武汉轻工大学	虚拟样机技术
	王旺平	副教授	武汉轻工大学	机电工程技术
	曾 山	副教授	武汉轻工大学	智能检测技术
	周 劲	副教授	武汉轻工大学	自动控制技术
	曹梅丽	副教授	武汉轻工大学	机械设计及理论

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中国农业机械化科学研究院

人才团队名称	粮食品质检测技术团队				
人才团队所在单位	中国农业机械化科学研究院				
人才团队的主要研究方向	农产品品质检测技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	粮食收购信息采集及快速检测技术与设备（国家科技支撑计划）；适于不同区域农户小型储粮设施研究与示范推广（农业部公益性行业科研专项）；粮食运输装备监测、调度与追溯系统研究（粮食局公益性行业科研专项）；激光光谱小麦品质信息智能在线获取技术合作研发（国家国际科技合作专项）；农资物流安全配送关键技术与装备（国家科技支撑计划）；农资物流仓储关键装备（国家科技支撑计划）；杂粮加工关键技术装备研发（农业行业科技项目）；粮食产后“全程不落地”技术模式示范工程（国家重点研发计划）				
人才团队取得的主要成果	授权发明专利6项，实用新型专利4项，省部级成果鉴定1项，软件著作权9项，研制了粮食品质快速检测系统装备10余套。				
学科带头人姓名（职务、职称）	赵博	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2008.06
移动电话		固定电话	010-64882662	邮箱	zhaoboshi@126.com
通讯地址	北京市朝阳区德胜门外北沙滩1号25#信箱			邮编	100083
研究领域	仓储物流；质量安全；信息化	研究方向	粮食品质检测技术；粮食装备调度追溯技术		
学科带头人事迹简介	<p>赵博，男，1981年生人。毕业于中国农业大学，工学博士，研究员，硕士生导师。中国农业机械学会青年工作委员会委员，中国农业机械学会基础技术分会委员。主持参与国家“863”计划、科技支撑计划、自然科学基金等各类国家级项目18项。申报发明专利11项，发表论文57篇，其中SCI/EI收录28篇。获省部级一等奖2项，入选北京市科技新星，获中央企业“青年岗位能手”称号。</p> <p>主要从事农产品品质检测的研究，重点开发了粮食品质快速检测技术装备、微波在线式粮食水分检测系统、谷物内部品质近红外分析系统、谷物品质图像分析系统、仓储粮食虫害监测系统、粮油品质近红外分析系统、粮食霉变气味自动分析系统和粮食运输装备智能调度管理系统等产品。</p>				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	赵博	副所长/研究员	中国农业机械化科学研究院	品质检测
	伟利国	所长助理/研究员	中国农业机械化科学研究院	品质检测
	毛文华	副所长/研究员	中国农业机械化科学研究院	图像处理
	张俊宁	所长助理/研究员	中国农业机械化科学研究院	光谱技术
	刘阳春	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	追溯系统
	张银桥	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	光谱技术
	吕程序	工程师	中国农业机械化科学研究院	光谱技术
	张爱国	工程师	中国农业机械化科学研究院	机械设计

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	米面制品及杂粮加工技术创新团队				
人才团队所在单位	中国农业机械化科学研究院				
人才团队的主要研究方向	米、面及杂粮加工技术与装备				
人才团队近5年承担的国家计划项目	荞麦、燕麦脱壳脱皮及分级筛选技术装备研究（公益性行业（农业）科研专项项目）；特色杂粮精制技术及制粉连续化、规模化加工成套装备研制与示范（“十三五”现代食品重点专项项目）				
人才团队取得的主要成果	取得专利技术15项，省部级成果鉴定1项，软件著作权2项，建立生产线百余条。				
学科带头人姓名（职务、职称）	李世岩	性别	男		
学科带头人最高学历	硕士研究生	毕业院校	江苏大学	毕业时间	1983.07
移动电话		固定电话	010-64883356	邮箱	Lishiyan07@163.com
通讯地址	北京市朝阳区德胜门外北沙滩1号82#信箱			邮编	100083
研究领域	食品加工工程	研究方向	面条制品智能化干燥技术、特色杂粮加工技术		
学科带头人事迹简介	李世岩，研究员，江苏大学兼职博士生导师，中国食品科学技术学会和中国粮油学会特聘专家，享受国务院政府特殊津贴专家。1994-2007 年在日本从事食品装备研究开发，2007 年归国后，先后完成了“智能化食品干燥设备研发”、“食品高效节能干燥技术与装备开发”、“GKT 系列食品智能干燥系统装备中试”、“荞麦、燕麦脱壳脱皮及分级筛选技术装备研究”等一批国家科技项目，完成了80余条挂面智能干燥和10 余条脱水鲜面智能干燥生产线、9条米粉智能干燥生产线、10 余套智能干燥试验台、近10条杂粮加工生产线等工程项目。获省部级以上科技奖励1项，近5年发表相关论文10 余篇，申请专利7项。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	李世岩	副总经理/研究员	中国农业机械化科学研究院	面条与杂粮加工技术	

团队人员信息	薛庆林	副总工程师/研究员	中国农业机械化科学研究院	特色杂粮加工技术
	王金永	粮食加工技术部长/高工	中国农业机械化科学研究院	面条智能化干燥技术
	梁晓军	粮食加工技术部长/高工	中国农业机械化科学研究院	米粉智能化干燥技术
	王超	工程师	中国农业机械化科学研究院	特色杂粮加工技术

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中国农业机械化科学研究院

人才团队名称	薯类加工技术创新团队				
人才团队所在单位	中国农业机械化科学研究院				
人才团队的主要研究方向	薯类加工技术与装备				
人才团队近5年承担的国家计划项目	近5年，团队先后承担及完成的国家项目主要有“薯类产后储运减损技术装备及模式研究与示范”、“薯类全粉加工关键技术及装备研发与集成示范”、“原薯主食制品加工关键技术及装备研发与示范”、“马铃薯产业技术体系”、“西部特果精选关键技术装备研发与集成示范”、“马铃薯储前高通量预分技术与装备研发”等。				
人才团队取得的主要成果	开发了薯类全粉、薯片、薯条、薯饼等制品的生产工艺技术10多项，研制了根茎类农产品水力切条机、蒸汽去皮机、高效锉磨机、滚筒干燥机、马铃薯品质检测与分选设备等关键设备50多台套，并进行了成果转化及推广，集成技术及装备形成工程成套生产线20多条，取得良好的社会效益和经济效益，助推国家马铃薯主食化战略发展。获得技术及设备鉴定成果30多项、授权专利40多件、国家科技进步二等奖1项、部级奖励10余项。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	杨延辰 (总经理助理、研究员)	性别	男		
学科带头人最高学历	大学本科	毕业院校	吉林工业大学	毕业时间	1987.07
移动电话		固定电话	010-6488 2508	邮箱	caamsyyc@sina.com
通讯地址	北京市德外北沙滩一号82号信箱			邮编	100083
研究领域	农业机械	研究方向	农产品加工		
学科带头人事迹简介	从事农产品及食品加工技术及装备研究，先后主持及参加了薯类综合加工成套技术与装备研发等国家科技项目10多项，获国家科学技术进步二等奖1项、部级科技奖5项、鉴定成果13项、专利10余项，发表论文10余篇。				
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	马季威	研究员	中国农业机械化科学研究院	农产品加工	

团队人员信息	张清泉	研究员	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	程跃胜	研究员	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	尹学清	研究员	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	何江涛	高工	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	陈盼	高工	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	李永辉	工程师	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	李培刚	工程师	中国农业机械化科学研究院	农产品加工
	王文宝	助理工程师	中国农业机械化科学研究院	农产品加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中国农业机械化科学研究院

人才团队名称	油料油脂加工技术创新团队				
人才团队所在单位	中国农业机械化科学研究院				
人才团队的主要研究方向	油料油脂加工技术和装备				
人才团队近5年承担的国家计划项目	北京市科委“食用油脂绿色安全存储技术与示范（Z121100000312010）” 北京市科委“食用油脂绿色清洁生产设备及工艺研究与示范（Z121100000312079）” 国家科技部国际合作“高品质橄榄油加工工艺技术及装备联合研发（2011DFA72410）” 国家科技部十三五“食品新型压榨与细微化加工技术与装备开发（2016YFD0400305）”				
人才团队取得的主要成果	围绕油料加工机械开发领域，我单位先后承担了国家和省部级项目10余项，发表论文近30余篇，已经授权专利5项，获得省部级奖励10余项。先后开展了茶籽产后干燥、茶籽及核桃剥壳、高含油料双螺杆低温压榨、油脂绿色精炼等技术研究，并研制了核桃剥壳机、双螺杆高含油料榨油机、干式真空冷脱臭等关键装备。取得了“7项科技鉴定成果，获得了4项省部级奖励和1项国家级奖励，获得了2项发明1项实用新型共3项专利。相关技术产品已经在益海嘉里集团、中粮集团、九三集团、汇福集团等大型油脂加工企业得到了广泛应用。				
学科带头人姓名（职务、职称）	相海	性别	男		
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	河南工业大学（原郑州粮院）	毕业时间	1986.07
移动电话		固定电话	010-64882436	邮箱	100083
通讯地址	北京市朝阳区德外北沙滩1号院			邮编	100083
研究领域	油料油脂加工技术和装备	研究方向	工艺、单机及成套工程		
学科带头人事迹简介	近五年来，取得了“SLZ-30双螺杆高含油油料榨油机”、“油脂干式冷冻真空脱臭技术及装备”等多项科技鉴定成果，承担了乌克兰 Viktor 700 t/d 大豆膨化预处理、哈萨克200吨/天预处理、浸出、精炼、天津九三3000吨膨化改造等几十项油料深加工工程项目，为我国我国油脂装备行业的技术进步做出了贡献。先后获国家发明奖1项，省部级科技奖3项，中国粮油学会奖5项；发表论文十余篇，出版专业书籍2册；任中国粮油学会油脂分会副会长和专家办公室主任、全国粮油标准化技术委员会粮油机械分技术委员会（SAC/TC270/SC4）委员。				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	胡淑珍	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	工艺研究
	牟仁生	研究员	中国农业机械化科学研究院	设备开发
	张松涛	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	工程成套
	任嘉嘉	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	设备开发
	曹俊峰	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	设备开发
	闫雪峰	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	工程成套
	张法楷	高级工程师	中国农业机械化科学研究院	设备开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	中粮营养健康研究院谷物研发团队
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院有限公司
人才团队的主要研究方向	米、面、杂粮产品的开发及技术开发
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>(1) 承担十三五国家重点研发计划“大宗米制品适度加工关键技术装备研发及示范”项目的课题“大米适度加工品质评价及在线控制指标、方法体系及标准”。</p> <p>(2) 参与承担十三五国家重点研发计划“传统杂粮加工关键新技术新装备研究及示范”项目。</p> <p>(3) 参与承担十三五国家重点研发计划“特殊保障食品制造关键技术研究及新产品创制”项目。</p> <p>(4) 承担北京市科委课题“全麦粉加工关键技术研究及产业化开发”。该课题以研发更营养、美味、健康的全麦粉及其制品为出发点，致力于全麦食品终端产品加工技术的产业化。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>技术成果：</p> <p>(1) 针对全麦粉货架期短的问题，开发小麦麸皮和胚芽的稳定化关键技术，形成高效、节能、连续的小麦麸皮、胚芽稳定化方法，使全麦粉货架期达到9个月以上；</p> <p>(2) 针对全麦粉颗粒粗糙、口感差的问题，开发了麸皮的口感改良技术，实现麸皮粒径分布在200μm以下的部分达到99%以上，与面粉粒度分布范围接近，口感细腻顺滑；</p> <p>(3) 研究开发了全麦挂面、全麦快煮面、全麦馒头、全麦面包等全麦制品的配方和工艺，其中与五谷道场合作开发的全麦快煮面于2015年10月上市；</p> <p>(4) 引进国外先进设备，在研究院建立了国内第一条年产能1200吨的全麦粉中试生产线。</p> <p>(5) 针对粗粮难煮制、口感差的问题，通过对粗粮进行预熟化处理，实现粗粮与大米同煮同熟，提高粗粮食用方便性。开发了可以与大米同蒸共熟的米伴侣杂粮包，产品已于2016年上市，年销售额1800万元。</p> <p>发表论文：</p> <p>(1) 房岩强, 杨海莺, 谢天, 任晨刚, 左乃北, 丁庆波. 膳食纤维挤压改性研究进展. 中国粮油学报, 2016, 2: 141-146</p> <p>(2) 赵新, 任晨刚, 陈佳佳, 俞伟祖. 全麦粉主要制粉工艺及其优缺点分析. 粮油加工, 2014, 11: 55-60</p> <p>(3) 袁佐云, 李金玉, 任晨刚, 俞伟祖, 王强. 全麦粉的加工技术研究进展. 安徽农业科学, 2014, 31: 11097-11099</p> <p>(4) Meili Huan, Guobao Ren, Chengang Ren, Weizu Yu. Effect of gluten, emulsifiers and enzymes on qualities of whole wheat steamed bread. Product Development Division: Product Development & Ingredient Application Posters, Institute of Food Technologists(14th)</p> <p>(5) 元盛敏, 任晨刚, 谢天. 不同碾减率大米微量元素含量变化. 粮油加工 (电子版), 2015, 01: 41-43 通讯作者</p>

<p>(6) 任国宝, 郇美丽, 任晨刚, 陈佳佳, 俞伟祖. 谷朮粉、乳化剂和酶制剂对全麦粉馒头品质影响的研究. 中国粮油学会第八届学术年会, 2015, 284-290</p> <p>(7) 左乃北, 任晨刚, 房岩强, 任国宝. 挤压膨化处理对全麦粉储藏稳定性的影响. 中国粮油学会第八届学术年会, 2015, 308-312</p> <p>(8) 任国宝, 任晨刚, 曾维鹏, 郇美丽, 陈佳佳. 全麦粉品质及其挥发性物质研究. 中国粮油学报, 2017</p> <p>(9) 魏晓明, 郭晓娜, 朱科学, 任晨刚. 抗坏血酸对荞麦面条品质的影响. 中国粮油学报, 2017</p> <p>(10) 王勇; 应剑, 董志忠, 任晨刚. 低升糖指数大米研究进展. 生物产业技术, 2017</p> <p>(11) 卞祺, 郭斐, 赵芑, 孔录, 左乃北. 小麦胚芽油市场分析与进入策略. 现代食品, 2017</p> <p>专利:</p> <p>(1) 一种全麦快煮面及其加工方法. 发明人: 赵新, 陈佳佳, 任晨刚, 俞伟祖. 申请号: 201410643340.6</p> <p>(2) 全麦粉、全麦粉馒头原料配方、全麦粉馒头及其制作方法. 发明人: 任国宝, 郇美丽, 任晨刚, 俞伟祖, 袁佐云, 陈历水. 申请号: 201410306636.9</p> <p>(3) 一种易熟红豆的制备方法. 发明人: 亓盛敏, 谢天, 任晨刚. 申请号: 201410829126.X</p> <p>(4) 一种食用级小麦麸皮的制备方法及由此制备的小麦麸皮. 发明人: 左乃北、房岩强、任晨刚、俞伟祖. 申请号: 201410843012.0</p> <p>(5) 一种注芯米果及其生产方法. 发明人: 房岩强, 杨海莺, 周瑶, 左乃北, 薄亚力, 任晨刚; 申请号: 201510608324.8</p> <p>(6) 一种番茄挂面、其加工方法及番茄酱在生产挂面中的用途. 发明人: 陈佳佳、任晨刚、左乃北. 申请号: 201610023922.3</p> <p>(7) 一种全麦面包复合改良剂和全麦面包组合物与全麦面包及其制作方法. 发明人: 郇美丽、任国宝、任晨刚. 申请号: 201610382143.3</p> <p>(8) 全麦粉、全麦粉油条原料配方、全麦粉油条及其制作方法. 发明人: 任国宝、郇美丽、任晨刚、曾维鹏、魏晓明、杨佳. 申请号: 201610945835.3</p> <p>(9) 一种速熟粗粮米伴侣产品及其制备方法. 发明人: 亓盛敏、谢天、任晨刚. 申请号: 201611231600.4</p> <p>(10) 一种利用微波辐照处理小麦籽粒来生产稳定化全麦粉的方法. 发明人: 任国宝、任晨刚、郇美丽、陈佳佳、左乃北、杨佳. 申请号: 201611183454.2</p> <p>(11) 一种全麦挂面的制备方法. 发明人: 左乃北、魏晓明、陈佳佳、任国宝、任晨刚. 申请号: 201611248992.5</p> <p>标准:</p> <p>(12) 参与制定《全麦粉》行业标准 (LS/T 3244-2015)。制定单位包括: 国家粮食局科学研究院, 中粮营养健康研究院有限公司, 国贸工程设计院, 湖北百点实业有限公司; 制定人: 谭斌, 汪丽萍, 刘明, 田晓红, 潘多玉, 赵东海, 张立, 刘艳香, 吴娜娜, 翟小童, 马宏, 任国宝。</p>					
学科带头人姓名 (职务、职称)	任晨刚 (产品开发资深 经理、高级工程师)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2009年6月
移动电话		固定电话	010-56989732	邮箱	rengc@cofco.com

通讯地址	北京市昌平区北七家镇未来科技城南区四路		邮编	102209
研究领域	食品	研究方向	谷物食品开发	
学科带头人事迹简介	<p>本人自2013年3月加入中粮营养健康研究院以来，参加并完成科研项目十余项，其中北京市科委课题“全麦粉加工关键技术研究及产业化开发”于2015年9月通过项目验收。另外，还承担完成了“大米品质评价体系的建立”、“大米成品率提升关键技术研究”、“适度加工营养大米产品开发”等多项中粮集团研发项目。目前承担十三五国家重点研发计划“大宗米制品适度加工关键技术装备研发及示范”项目子课题“大米适度加工品质评价及在线控制指标、方法体系及标准”。近五年来，发表论文11篇，申请发明专利11篇。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	任晨刚	产品开发资深经理/高级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	谷物食品开发
	郇美丽	产品开发高级经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	烘焙及面制品开发
	亓盛敏	产品开发经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	大米及粗粮制品开发
	谢天	产品开发经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	大米及粗粮制品开发
	左乃北	产品开发经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	大米及米制品开发
	陈佳佳	产品开发经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	面粉及面制品开发
	任国宝	产品开发经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	面粉及面制品开发
	顾娟	产品开发经理/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	变性淀粉及其应用开发
	魏晓明	研发专员/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	面粉及面制品开发
	任海斌	研发专员/工程师	中粮营养健康研究院有限公司	大米及米制品开发
	苗菁	研发专员	中粮营养健康研究院有限公司	烘焙及面制品开发
	鞠栋	研发专员	中粮营养健康研究院有限公司	大米及粗粮制品开发
	黄金	研发专员	中粮营养健康研究院有限公司	大米及米制品开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	中粮营养健康研究院品牌食品研发团队				
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院				
人才团队的主要研究方向	消费品及功能食品研发创新				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 十三五国家重点研发计划——现代食品加工及粮食收储运技术与装备”中项目“食品风味特征与品质形成机理及加工适用性研究 2. 十三五国家重点研发计划——现代食品加工及粮食收储运技术与装备”中项目“特殊保障食品制造关键技术研究新产品创制” 3. [2015北京科委]糖尿病人主食营养平衡技术研究及特膳食品开发 4. [2016北京科委]传统发酵食品生产过程中生物胺控制关键技术研究与应用 5. [2017北京科委]主食营调控与健康食品精准制造技术研究及成果应用 6. [2017北京市发改委]老年营养食品研究北京市工程实验室创新能力建设 7. [2017北京食品营养与人类健康高精尖创新中心开放基金]不同种类膳食纤维的血糖调控功效评估及高血糖人群营养干预方案研究 				
人才团队取得的主要成果	<p>团队从2014年至今，累计开发饮料、蜂蜜、燕麦、巧克力糖果、番茄酱料、休闲坚果等产品30多款，实现销售收入约6亿元。承担国家和地方科技项目取得专利56篇，发表文章70多篇。参与完成两项国家标准的制定，主持一项行业标准的制定。所完成项目“食品感官质量评价与控制关键技术标准与应用”获得2015年度国家质检总局“科技兴检奖”二等奖，粮油食品感官特性评定技术体系的研究与应用，获得2016年度中国粮油学会科学技术奖（三等奖），获得2016年中粮集团科学技术奖一等奖1项、二等奖1项，获得中粮集团 2015-2016 年度员工岗位创新成果获奖（铜奖）。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王冶(中心主任) 高级工程师	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	北京大学	毕业时间	2007年7月
移动电话		固定电话	010-5698 9758	邮箱	Wangye@cofco.com
通讯地址	北京市昌平区北七家镇北京未来科技城南 区四路中粮营养健康研究院			邮编	102209
研究领域	食品科学	研究方向	食品开发、食品生物技术		

学科带头人事迹简介	<p>本人自2007年加入中粮集团以来，主要从事项目管理和产品开发工作。2012年从集团研发部加入中粮营养健康研究院，2013年起，任品牌食品研发中心主任助理、副主任。2008年获得工程师技术职称以来，主持政府类课题3项，获得政府专项经费资助780余万元；参与政府类项目2项；主持承担集团内部悦活产品开发、金帝产品开发、福临门产品开发、花生产品开发等多个研发项目，上市了悦活U格、蜂蜜、燕麦等多个新产品，年销售额超过1.5亿元；发表专业论文13篇，申请专利20项。获得北京市科技新星称号，以及获得中粮集团第三届科学技术奖一等奖、研究院优秀项目经理等奖励。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王冶	主任、高级工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品生物技术
	黄序	主任助理、高级工程师	中粮营养健康研究院	食品感官、食品法规
	白术群	总监、高级工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品工程
	陈历水	总监、高级工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	吴伟莉	高级工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	赵芸	研发专员、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	杨海莺	高级研发经理、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	倪媛媛	研发经理、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	姚凤宏	高级研发经理、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	郭佳	高级研发经理、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	夏晗	研发专员	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	刘蕾	研发专员、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	谷静涵	研发专员	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	倪伟	研发专员	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	王申丽	研发专员、工程师	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	董春杨	研发专员	中粮营养健康研究院	食品开发、食品化学
	刘艳粼	研发专员	中粮营养健康研究院	食品包装

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	中粮营养健康研究院生物分离团队				
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院				
人才团队的主要研究方向	分离工艺开发、工艺集成				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1. 承担中粮生化研发项目6项：《色谱法切换生产 F55果糖和结晶果糖的工艺开发》（2015-2016年），《色谱法分离 VE 单体工艺研究及配套工艺包开发》（2015-2017年），《F55果葡糖浆品质提升与工艺优化》（2015-2016年），《高浓度玉米淀粉乳的液化糖化工艺研究》（2017年），《模拟移动床技术提升》（2017年），《聚乳酸产业链技术开发》（2017年）。</p> <p>2. 承担中粮糖业研发项目2项：《离子交换树脂在食用糖脱色中的应用》（2013-2015年），《崇左精制糖高温树脂脱色工艺开发》（2016年）。</p> <p>3. 承担中粮酒业研发项目1项：《馥郁香型白酒中 PAEs 特定成分控制工艺研究》（2017-2018年）。</p> <p>4. 服务集团重大科研需求，承担2研究院集团重大研发项目：《玉米深加工提质增效关键技术开发》（2017-2018年）。并作为核心团队之一，参与中粮酒业的集团重大研发项目《馥郁香型白酒风味物质及特定成分的控制研究》（2017-2019年）。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>团队从2013年至今，基于下游工艺开发及工艺集成能力，累计承担中粮集团及下属企业研发项目10项，项目研发经费共计近1300多万。实现了2项技术的产业化落地（精制蔗糖国产化精制工艺、白酒特定成分控制工艺），共计降本增效500万/年，盘活资产1个亿以上。完成工业规模的技术开发及验证1项（高浓液化），中试规模的技术开发及验证2项（SMB、VE单体工艺），预计产业化应用后可降本增效2500万/年。</p> <p>相关项目取得专利和著作权11篇，发表文章8篇。团队获得2015年度中粮屯河“研发与技术革新奖二等奖”、获得中粮营养健康研究院2017年度优秀团队奖。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	丁子元 高级工程师	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国科学院 化学研究所	毕业 时间	20013年7月
移动电话		固定电话	010-569895 95	邮箱	dingziyuan@cofco.com
通讯地址	北京市昌平区北七家镇北京未来科技城南区四 路中粮营养健康研究院			邮编	102209

研究领域	生物化工	研究方向	工艺开发、生物技术	
学科带头人事迹简介	<p>本人自2013年加入中粮集团以来，主要从事项目管理和工艺开发工作。累计承担中粮集团及下属企业研发项目10项，项目研发经费共计近1300多万。实现了2项技术的产业化落地（精制蔗糖国产化精制工艺、白酒特定成分控制工艺），共计降本增效500万/年，盘活资产1个亿以上。完成工业规模的技术开发及验证1项（高浓液化），中试规模的技术开发及验证2项（SMB、VE 单体工艺），预计产业化应用后可降本增效2500万/年。</p> <p>作为项目负责人荣获2015年度中粮屯河“研发与技术革新奖二等奖”，作为团队负责人荣获中粮营养健康研究院2017年度优秀团队奖。个人还荣获中粮营养健康研究院2015年度的优秀项目经理奖、2017年度的优秀党员奖，并荣获中粮集团2017年度的忠良员工。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	丁子元	研究员、高级工程师	中粮营养健康研究院	工艺开发、分离技术
	刘颖慰	研究员、工程师	中粮营养健康研究院	模拟移动床技术开发
	靳喜庆	研发专员	中粮营养健康研究院	分离工艺开发
	刘安妮	研发专员	中粮营养健康研究院	淀粉深加工工艺开发
	李皓然	研发专员	中粮营养健康研究院	酶工艺、分离工艺开发
	邓莉川	研发专员	中粮营养健康研究院	酶工艺、分离工艺开发
	郭元亨	研发专员	中粮营养健康研究院	工艺开发、分离技术
	郑诗雨	研发专员	中粮营养健康研究院	分离技术、分析检测
	陈静	研发助理	中粮营养健康研究院	分析检测

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	中粮营养健康研究院油脂研发团队				
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院有限公司				
人才团队的主要研究方向	油脂工艺、油脂新产品开发、油脂应用解决方案				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>(1) 863课题“高油高蛋白油料水酶法提油及其蛋白资源利用关键技术研究”</p> <p>(2) 北京市科委课题“粮油‘适度加工’关键技术与产业化”</p> <p>(3) 十三五课题“大宗油料适度加工与综合利用技术及智能装备研发与示范”</p> <p>(4) 十三五课题“基于我国母乳组分的特需乳制品创制及共性关键技术研究”</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>(1) 油脂研发团队服务集团油脂主业，助力福临门推出营养家食用调和油，经中国粮油学会鉴定，成果达到国际领先水平。配合集团产业开展食品专用油技术支持与服务，完成技术和产品开发，协助产业提升利润。</p> <p>(2) 油脂研发团队始终保持着积极向上的热情，团队2015年和2016年连续被评选为中粮营养健康研究院“协创奖”优秀团队、2016年中粮集团“忠良班组”。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王满意 (高级工程师)	性别	男		
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	北京化工大学	毕业时间	2007.06
移动电话		固定电话	010-56989590	邮箱	wangmy@cofco.com
通讯地址	北京市昌平区未来科技城南区四路			邮编	102209
研究领域	生物化工	研究方向	油脂工艺、油脂新产品开发、油脂应用解决方案		
学科带头人事迹简介	<p>王满意博士毕业于北京化工大学，专业生物化工，目前已经在中粮油脂研工作10余年，带领油脂研发团队紧密结合中粮集团油脂主业，协同产业在食品专用油、小包装油业务领域不断研发升级，共承担和参与油脂相关国家项目4项，开展了一批如油脂加工过程中3-氯丙醇酯和缩水甘油酯控制、婴幼儿奶粉专用油产品开发等集团重大项目，助力食品专用油2016年新品收入达到7900万，研发工作创造的销售额达到1.8亿。共申请专利59篇，获集团科技一等奖1项，省部级二等奖2项，三等奖1项。目前兼职中国粮油学会油脂分会常务理事，食品分会理事，粮油与营养分会理事，全国粮油标准化技术委员会油料油脂分会委员。</p>				

团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	惠菊	产品开发经理	中粮营养健康研究院 有限公司	油脂应用
	王风艳	产品开发经理	中粮营养健康研究院	油脂工艺
	黄昭先	产品开发经理	有限公司	油脂应用
	李世磊	研发专员	中粮营养健康研究院	产品开发
	彭许云	产品开发经理	有限公司	油脂应用
	周澍堃	研发专员	中粮营养健康研究院	油脂工艺
	初柏君	研发专员	有限公司	产品开发
	李晓龙	研发专员	中粮营养健康研究院	油脂应用
	赵慧敏	研发专员	有限公司	油脂应用
	尚嘉毅	研发专员	中粮营养健康研究院	产品开发
	刘孟涛	研发专员	有限公司	油脂工艺
	李媛	产品开发经理	中粮营养健康研究院	产品开发
	苗木	研发专员	有限公司	油脂工艺
	杨潇	研发专员	中粮营养健康研究院	油脂工艺
	程倩	研发专员	有限公司	油脂工艺

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	蛋白资源开发与利用团队				
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院有限公司				
人才团队的主要研究方向	蛋白资源开发利用、淀粉糖应用技术解决方案、谷物蛋白等食品配料一体化解决方案、功能性食品开发等方向				
人才团队近5年承担的国家计划项目	（1）国家863计划“大宗食品品质改良蛋白配料制备关键技术与开发”； （2）十三五“特殊保障食品制造关键技术与新产品创制”项目。				
人才团队取得的主要成果	“大豆肽高效制备关键技术与产业化应用”项目获得2016年度中国粮油学会科学技术奖 三等奖；“小分子大豆肽制备工艺技术与产品开发”被授予2016年中国产学研合作创新成果二等奖；团队研究开发10余款新产品上市，主要包括：纤婉女性营养代餐粉、高钙蛋白粉、红枣阿胶蛋白粉、电商专用蛋白质粉、小分子蛋白肽、肽润及高活力肽、新生肽、乳清蛋白粉、磷酸酰丝氨酸固体饮料、甾醇肽等，实现销售收入近3000万元。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	张连慧（主任助理、高级工程师）	性别	女		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2008年6月
移动电话		固定电话	5698-9686	邮箱	zhanglianhui@cofco.com
通讯地址	北京市昌平区未来科技城南区四路中粮营养健康研究院有限公司			邮编	102209
研究领域	食品科学研究、食品加工技术应用、功能性食品开发等领域	研究方向	植物源蛋白质制备、功能特性研究及应用技术开发		
学科带头人事迹简介	张连慧，女，博士，高级工程师，1996年考入中国农业大学食品科学与工程专业学习，于2008年毕业于中国农业大学农业工程专业，近20年食品科学领域学习、研究及工作的行业经验。熟悉食品科学研究、食品加工技术应用及新产品开等方面研究。特别在全谷物、淀粉及淀粉糖、蛋白等食品配料解决方案及功能食品、休闲食品开发方面有丰富的经验。当前带领团队从事全谷物、淀粉糖解决方案开发及方便主食等方面的研究。社会兼职：中国食品科学技术学会儿童食品分会理事；中粮粮油学会食品分会理事。主要承担项目有：作为主要协调人协助项目负责人推动完成十三五特殊保障食品制造关键				

	技术研究及新产品创制（2017YFNC010038）项目；作为项目主要负责人推动完成中粮集团技术研究课题、产品开发课题4项（总经费近300万元，2011-2017）。具体包括：淀粉糖浆应用技术解决方案技术开发项目（2016~至今）；谷物、蛋白等食品配料一体化解决方案技术开发项目（2015~2016）；可益康系列蛋白粉产品开发及可益康系列肽产品开发（2012~2014）；作为课题负责人主持“863”子课题“特殊人群食品品质改良专用蛋白配料产品中试及新产品开发关键技术研究工作（73万元，2013-2017）；作为主要参与人（第2完成人）完成北京市科委项目“大豆深加工产物高效制备技术”课题研究（380万元，2012-2013）。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	应欣	产品开发经理、中级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	蛋白类功能性产品开发，蛋白和淀粉糖等配料应用技术开发
	刘泽龙	产品开发高级经理、高级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	植物蛋白(玉米)资源的应用开发
	陈文波	研发经理、中级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	食品包装与食品微生物控制
	强婉丽	研发专员、中级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	功能性食品开发利用
	庞美蓉	研发专员、中级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	淀粉糖产品应用技术开发
	杜昱蒙	研发专员、初级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	功能性蛋白开发与利用
	高嘉星	研发专员、初级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	功能性食品研发
	曹振宇	研发专员、初级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	植物蛋白(玉米)资源的应用开发
	卢玉	产品经理、中级工程师	中粮营养健康研究院有限公司	淀粉糖的应用产品开发

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：中粮营养健康研究院

人才团队名称	粮油糖加工副产物综合利用团队
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院
人才团队的主要研究方向	粮油糖加工副产物利用及新产品开发、食品加工技术开发
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1.2017年，入选新疆维吾尔自治区天池百人计划，《关于赵明生等81名同志入选2017年自治区天池百人计划的通知》，新人社函[2017]699号。</p> <p>2.甜菜制糖行业新型防腐杀菌剂开发及应用，2018.1-2020.12，2017年新疆维吾尔自治区自然科学基金项目，5万，项目承担人，项目编号：2017D01B58；</p> <p>3.糖蜜甜菜颗粒粕产品产业化技术推广，2015.8-2016.8，新疆维吾尔自治区经济和信息化委员会，40万，10人，项目经理；</p> <p>4.食糖新产品创制与产业化关键技术开发，2017.6-2020.6，中粮集团重大科技项目，2000万，项目承担人。</p>
人才团队取得的主要成果	<p>自2013年以来，中粮营养健康研究院粮油糖加工副产物综合利用团队在食品加工创新领域精耕细作，取得了优异的工作成绩：</p> <p>项目工作方面，2014年，粮油糖加工副产物综合利用团队通过开展“糖蜜甜菜粕产品开发”项目打开工作局面；2015至2016年，该团队围绕粮油糖加工创新及提质增效开展项目工作，并获得产业高度认可；2017年，根据研究院主导产业规划，粮油糖加工副产物综合利用团队全力服务集团核心主业及研究院主导产业方向，共计争取研发经费654万元，顺利实现自负盈亏并产生盈利。同时，2013-2017年期间粮油糖加工副产物综合利用团队共成功申请政府项目近30项，累计协助产业获政府项目支持483万元。</p> <p>团队建设方面，目前该团队共有成员10人，其中博士3人，硕士6人，具有海外留学及工作经历者3人；研发团队专注服务集团制糖产业，并获得研究院及产业一线高度认可，荣获2014、2015、2017年研究院优秀团队、2016年集团阳光班组、2017年度班组“一岗一标”、“一事一标”工作先进集体等团队荣誉。</p> <p>人才培养方面，近年来团队积极拓展专业能力，注重个人科研水平提升，受到新疆政府及北京市科学技术协会的高度认可，成功入选“新疆维吾尔自治区天池百人计划（高层次人才计划）”2人次，入选“北京市优秀青年工程师”1人次，获评“优秀博士后”3人次。此外，该团队还先后荣获中粮集团研发绿带授权1人次，国际项目经理资格认证1人次，高级工程师任职资格2人次，通过专利代理人考试1人次，获评研究院优秀员工4人次，获评研究院优秀项目经理4人次。</p> <p>平台建设方面，研发团队与中粮糖业合作，主导完成“农业部糖料与番茄质量安全控制重点实验室”申请工作，并于2018年1月顺利获批。</p>

学科带头人姓名 (职务、职称)	王宝	性别	男		
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国农业大学	毕业时间	2012.6
移动电话		固定电话	010-56989671	邮箱	wangbao@cofco.com
通讯地址	北京市昌平区北七家镇未来科学城南区四路中 粮营养健康研究院			邮编	102209
研究领域	农产品加工	研究方向	食品工程、农产品加工技术开发		
学科带头人 事迹简介	<p>王宝，男，工学博士，高级工程师。2010年赴美国明尼苏达大学国家公派留学一年，2012年获中国农业大学农业工程专业博士学位；2012年8月加入中粮营养健康研究院，现任中粮营养健康研究院加工应用技术中心主任助理，并兼任农业部糖料与番茄质量安全控制重点实验室副主任，主要从事食品工程、农产品加工技术开发、以及制糖领域研发创新工作。自加入中粮营养健康研究院以来，王宝同志始终在科研一线从事科技开发工作，为中粮集团产业升级及效益提升不断贡献力量。近5年来，王宝同志作为项目负责人共计承担中粮集团科技项目6项、政府科技项目2项，作为项目骨干推动完成中粮集团科技项目4项、政府科技项目2项。科技成果方面，共计发明新产品2项，申请发明专利12项（授权2项），发表科技论文10篇（9篇为第一作者，8篇被SCI索引）。因科技成果优秀，王宝同志先后获省部级科学技术奖2次，入选省部级高层次人才引进计划1次，获中粮集团科学技术奖1次，获中粮集团相关个人奖励8次，所负责研发团队获团队奖励5次。经济效益方面，近年来带领团队先后开发出制糖产业副产物高值化利用技术、制糖产业酶制剂应用技术、制糖产业高效精制技术等多项成果，在中粮集团均实现产业化应用推广，为企业年创造效益超过1000万元。以新产品开发及成果转化为例，王宝同志2014-2015年作为技术负责人开发出国内制糖行业首款高比例添加糖蜜的“糖蜜甜菜粕颗粒饲料”产品，完成新产品的调研定位、配方设计 & 小试、工厂中试、新产品奶牛饲养试验、产业化工艺改造方案确定、产品配方优化、产品储存试验等一系列研发工作。至2017年5月，该新产品共计生产及销售4.942万吨，新增销售额10282.73万元，增加净利润1120.43万元。该项目2015年10月荣获“新疆维吾尔自治区优秀新产品奖二等奖（省部级）”，2016年1月荣获中粮集团第三届科学技术奖三等奖。此外，围绕制糖副产物高值化利用，王宝同志2014-2016年作为项目负责人完成丙二醇固态甜菜粕饲料的技术开发及专利申请工作。2015年6月，围绕该技术成果与外部公司签订了技术开发合同，完成了工业化生产方案的制定及生产线的建立，实现了新技术及新产品的产业化转化。2017年6月，“甜菜粕饲料核心加工技术开发及新产品产业化推广”项目通过中国粮油学会科技成果评价；评价认为，项目的实施及成果的推广填补了国内甜菜粕饲料领域的空白，强化和提升了甜菜粕饲料的营养价值和应用价值，项目总体技术达到国际先进水平（中粮油（评价）字[2017]第13号）；2018年1月，该项目荣获中国粮油学会科学技术奖三等奖（中粮油学发[2018]5号），王宝同志均为第一完成人。以技术开发及产业化应用为例，王宝同志2017年带领团队在中粮集团广西南糖相继开展“崇左糖业提质增效技术开发”系列项目，并取得了优异成绩。以“崇左糖业离子交换系统运行优化”项目为例，该项目结合</p>				

	<p>产业实际需求，围绕“糖浆新型脱色工艺开发及树脂运行优化”完成小试、中试工作。2017/18榨季，该新型脱色工艺在中粮屯河崇左糖业顺利落地实施，榨季期间持续稳定运行；采用新工艺后，糖浆色值由前期600-700IU 下降至300IU 左右；因糖浆色值下降，白砂糖混合产糖率达94.1%，与2016年同期相比提升6%，增效空间达600万元/年以上。</p> <p>自加入中粮营养健康研究院以来，王宝同志爱岗敬业、务实创新，率领团队长期奔赴中粮集团产业一线开展科技创新工作，持续推动中粮集团制糖产业的研发创新与技术升级，所做工作得到了产业的高度认可，产生了较好的经济效益及社会效益。</p>			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	赵抒娜	技术总监	中粮营养健康研究院	化学工程
	车夏宁	研究员	中粮营养健康研究院	食品科学
	杨钊	研究员	中粮营养健康研究院	化学工程
	王健	研发专员	中粮营养健康研究院	化学工程
	耿勤	研发专员	中粮营养健康研究院	食品工程
	吴子毅	研发专员	中粮营养健康研究院	化学工程
	张栋	研究员	中粮营养健康研究院	食品工程
	李一	研发专员	中粮营养健康研究院	制糖工程
	张双虹	研发专员	中粮营养健康研究院	生物工程

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：

人才团队名称	食品安全检验团队				
人才团队所在单位	中粮营养健康研究院				
人才团队的主要研究方向	食品安全检测技术和风险评估				
人才团队近5年承担的国家计划项目	北京市科委“粮油原料中主要真菌毒素检测及控制技术研究和应用示范”，北京市科委项目“食品质量与安全产业研发与服务平台建设”，十二五科技支撑课题“粮油作物中产毒真菌和真菌毒素检测控制技术及其装置研究”，“玉米深加工过程中呕吐毒素菌株改造及脱毒效果验证”，[科技部十三五]“乳制品中糠醛类危害物的形成机制及其消除技术”，[科技部]“法规差异性真菌毒素的精准侦查技术的研究”，[科技部]“真菌毒素生物脱毒产品产业化研发及应用”，[国家标准委]“粮油食品质量安全标准欧盟国家适宜性研究”，[科技部]“特殊保障食品制造关键技术研究与新产品创制”，[科技部重大项目]“谷物及果蔬中主要劣变因子快速识别与指纹谱图构建”				
人才团队取得的主要成果	发表文件60余篇，其中SCI和EI共计20余篇，获得中国粮油学会科技进步二等奖，承担食品药品监督管理局、北京市食品药品监督管理局等食品安全抽检任务，承担商务部中央储备糖监督抽检任务				
学科带头人姓名 (职务、职称)	黄蔚霞	性别	女	高级 工程师	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国石油化工科学院	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	huangwx@cofco.com
通讯地址	北京市昌平区北七家镇未来科学城南区四路中粮 营养健康研究院			邮编	102209
研究领域	食品安全	研究方向	食品安全检测技术		
学科带头人简介	完成国家十五科技攻关项目“催化裂化降低汽油烯烃技术开发”，科技部“十一五973”项目“石油资源高效利用的绿色可持续化学”，中石化集团公司科技项目“劣化环丁砜再生技术的研究及工业应用”并获得科技进步奖。参与中粮集团项目“木薯燃料乙醇成套技术工艺包开发”的研究，主持北京市科委重大课题的子项目“粮油原料中主要真菌毒素检测及控制技术研究和应用示范”，研究成果通过专家鉴定并获得2014年中国粮油学会科学技术奖二等奖；参与完成了2012年北京市科委重大课题的子项目“食品质量与安全产业研发与服务平台建设”，联合北京市10家检测机构建立了北京市食品检测战略联盟；参与承担了国家科技部十二五科技支撑课题“粮油作物中产毒真菌和真菌毒素检				

	测控制技术及装置研究”，参与国家标准委“粮油食品质量安全标准欧盟国家适宜性研究项目”。			
团队人员信息	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	何国亮	教授级高工	中粮营养健康研究院	糖类检测技术
	李慧	高级工程师	中粮营养健康研究院	微生物和转基因检测技术
	谢云峰	高级工程师	中粮营养健康研究院	食品安全检测
	杨悠悠	高级工程师	中粮营养健康研究院	食品安全及风险评估
	杨丹	高级工程师	中粮营养健康研究院	油脂品质测定技术
	姜德铭	高级工程师	中粮营养健康研究院	毒素检测技术
	张瑞刚	高级工程师	中粮营养健康研究院	添加剂检测技术