

申请博士学位授权 一级学科点简况表

学位授予单位
(盖章)

名称: 仲恺农业工程学院

代码: 11347

申请一级学科

名称: 食品科学与工程

代码: 0832

本一级学科
学位授权类别

博士二级

硕士一级 硕士二级

博士特需项目

无硕士点

国务院学位委员会办公室制表
2019年10月8日填

说 明

一、单位代码按照国务院学位委员会办公室编、北京大学出版社 2004 年 3 月出版的《高等学校和科研机构学位与研究生教育管理信息标准》中的代码填写。

二、学科门类名称、一级学科名称及其代码、专业学位类别名称及其代码按照国务院学位委员会、教育部 2011 年颁布的《学位授予和人才培养学科目录》填写。

三、除另有说明外，本表填写中涉及的人员均指人事关系隶属本单位的在编人员以及与本单位签署全职工作合同（截至 2019 年 8 月 31 日合同尚在有效期内）的专任教师（含外籍教师），兼职人员不计在内；表中涉及的成果（论文、专著、专利、科研奖项、教学成果等）均指署名第一单位获得的成果。

四、本表中的学科方向参考《学位授予和人才培养一级学科简介》中本学科的学科方向填写，填写数量根据本一级学科点申请基本条件所要求的学科方向数量确定。

五、除另有说明外，所填报各项与时间相关的内容均截至 2019 年 8 月 31 日，“近五年”的统计时间为 2014 年 9 月 1 日至 2019 年 8 月 31 日。

六、本表中的科研经费应是本学科实际获得并计入本单位财务账目的经费。

七、本表不能填写任何涉密内容。涉密信息请按国家有关保密规定进行脱密，处理至可以公开后方可填写。

八、本表请用 A4 纸双面打印，左侧装订，页码依次顺序编排。封面及填表说明不编页码。本表复制时，必须保持原格式不变。本表封面之上，不得另加其他封面。

九、本学科获得学位授权后，本表格将做为学位授权点专项评估的材料之一。

I 学科简介与学科方向

I-1 学科简介

请对照本一级学科博士学位授权点申请基本条件，简要介绍本学科的发展简况，重点介绍本学科的特色与优势、社会需求、申请的必要性、人才培养及思想政治教育状况等有关内容。（限 1000 字）

发展历史和特色：食品科学与工程学科创办于 1987 年，是仲恺农业工程学院最早成立的三个本科专业之一、也是学校规划的四个重点学科之一。学科于 2006 年获二级学科硕士授予权、2011 年取得一级学科硕士授予权；农产品加工及贮藏工程，于 2016 年被评为广东省优势重点学科、2017 年被评为珠江学者设岗学科，2018 年被列为广东省强特色学科。

本学科围绕食品科学、农产品加工及储藏、食品生物技术、食品安全等方向，立足广东，面向粤港澳大湾区，积极开展岭南特色食品的科研和推广，特别是在广式传统食品（肉制品、烘焙制品、酿酒、调味品），岭南特色农产品（柑桔、柚子、柠檬、鹰嘴桃、青梅、家禽）等方面开展创新工作，技术服务广东 60 多个县、160 个乡镇、以及 120 多家食品企业，保证了岭南特色食品的原料、加工、储运、安全等全程产业链的健康发展，在乡村振兴、服务广东区域经济发展中发挥了积极作用。

广式传统食品年产值约 2600 亿，岭南农产品供港供澳，责任重大，其中仲恺食品学科在食品加工和安全的全程产业链中发挥了积极作用。

人才队伍：52 名专任教师，拥有岭南特色食品科技创新团队等 2 个教育厅科技创新团队和 1 个广东省“扬帆计划”科技创新团队；11 名教授、22 名副教授、1 名南粤优秀教师、1 名省级“千百十”、4 名广东省高等学校优秀青年教师和 1 名珠江科技新星；教师队伍中 45 岁以下占 65.38%，博士学位人员占 71.15%。

人才培养：30 年来为广东地区培养本科生和研究生人才 3400 多名、为企业技术人员和职工培训 2000 多人次。本学科自 2007 年招收研究生，近五年来毕业全日制研究生 76 名，目前有在校研究生 110 人。2017 年至今，培训新型职业农民 8000 多人。

支撑条件：建有广东省岭南特色食品加工工程技术研究中心等 4 个省级工程技术研究中心、广东高校工程技术研究中心 2 个、广州市广式传统食品加工与安全重点实验室 1 个、广东省教育厅研究生联合培养示范基地 4 个、广东省农业厅重点实验室 2 个；拥有教学科研实验室面积 6100 多平方米，仪器设备 4800 多万元。

科研项目：近五年累计到位经费 3447.16 万元，主持省部级项目 95 项，年师均经费 13.26 万元，获得包括神农科技奖在内的省部级奖励 6 项。申请发明专利 123 件，授权发明专利 51 件，出版著作 15 本。

社会服务：经过 30 多年的学科建设，食品科学与工程学科在岭南特色果蔬贮运加工、广式传统食品加工方面形成了鲜明的科研特色，并取得了丰硕的成果，同时也在技术上帮扶了广州酒家集团、广东佳隆食品股份有限公司、广东中兴绿丰发展有限公司、潮州庵埠镇等一批上市公司、农产品加工企业、合作社和专业镇，为广东省乡村振兴、创新驱动发展、区域经济发展做出了较大贡献。

I-2 学科方向与特色	
学科方向名称	主要研究领域、特色与优势（限 200 字）
食品科学	以广式传统食品为研究对象，研究加工过程组分结构变化、品质形成机理与调控、风味品质修饰、功能挖掘与作用机理等方面的科学与技术问题，重点聚焦传统食品品质基础及调控机制、传统食品营养及健康、水产品加工与质量控制以及农产品加工技术等四个方面，特别在广式腊味品质形成机制、广式菜肴工业化、水产品智能加工控制等方面取得突出成绩。近年来技术帮扶了广州酒家、皇上皇、广东佳隆、广东无尽等一批企业及潮州庵埠、中山黄埔、饶平钱东等食品专业镇，累计新增产值 11 亿元，为传统食品升级改造及人才培养等方面做出了应有的贡献。近 5 年来，已培养硕士研究生 40 多人，获省部级科技二等奖 2 项、三等奖 3 项。
农产品加工及贮藏工程	围绕岭南特色水果智能采摘、加工及贮运过程科学和技术问题，在农产品智能采摘、绿色贮藏保鲜包装、智能化冷链物流关键技术及其精深加工关键技术问题（品质变化与控制）等开展研究；以广东农业生产过程及加工副产物为研究对象，在农产废弃物资源化和高值化利用方面开展研究，解决粤东西北农产品科研和生产中的关键问题，服务区域特色经济发展。主要获广东省科学技术进步奖、广东省农业技术推广奖及国家农林牧渔业丰收奖。
食品生物技术	围绕岭南特色果蔬及其发酵制品加工过程中的科学和技术问题，运用现代生物学技术产品进行干预，以提高其风味、营养和功能特性，提高岭南特色果蔬类制品的品质，推动岭南特色果蔬类食品产业的创新升级和增强竞争力；围绕广东特色酒类和广式发酵调味品等传统食品发酵和酿造制品加工过程中的科学和技术问题，运用现代生物技术，解析此类食品菌群演变规律、风味、营养和功能形成机制，推动广式传统发酵食品产业的创新升级和增强竞争力；围绕食品和饲料添加剂加工过程中遇到的科学和技术问题，运用特征微生物对其原料进行改性，提高产品营养价值和功能性成分占比；利用特征微生物的代谢特性，对农业污水进行治理、监测和对水环境进行调控。
食品安全	围绕食品质量安全及控制研究，开发地理标志农产品、水畜产品等溯源技术研究，依托经济大数据信息系统，建立食品真实性鉴别评价机制，重点聚焦典型污染物及潜在风险物质识别与调控、快速检测和分析确证技术，特别在华南大宗畜禽食品安全调控、食品污染物的电化学快速检测、基于稳定同位素质谱的食品质量安全溯源技术、食品数字安全管理等方面已形成鲜明的特色，近年来在社会生产实践中产生显著的经济效益。近 5 年来，已培养硕士研究生 30 多人，并获广东省科技进步奖、广东省农业技术推广奖等。

注：学科方向按照各学科申请基本条件的要求填写。

I-3 支撑学科情况**I-3-1 本一级学科现有学位点情况**

学位点名称	授权层次类别	学位点名称	授权层次类别
食品科学与工程	硕士一级	食品加工与安全	硕士专业

I-3-2 与本学科相关的学位点情况（含专业学位类别）

学位点名称	授权层次类别	学位点名称	授权层次类别
化学工程与技术	硕士一级	农业工程	硕士一级
环境科学与工程	硕士一级	畜牧学	硕士一级
植物保护	硕士一级	园艺学	硕士一级
农业资源利用与植物保护	硕士专业	农业工程与信息技术	硕士专业

II 师资队伍

II-1 专任教师基本情况											
专业技术职务	人数合计	35岁及以下	36至40岁	41至45岁	46至50岁	50至55岁	56至60岁	61岁及以上	博士学位教师	海外经历教师	外籍教师
正高级	22	0	3	5	5	6	3	0	21	8	0
副高级	23	8	4	7	3	1	0	0	21	6	0
中 级	7	1	3	1	1	0	0	0	3	1	0
其 他	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0
总 计	52	9	11	13	9	7	3	0	45	15	0
最高学位非本单位人数（比例）				导师人数（比例）				博导人数（比例）			
52人（100%）				49人（94.2%）				11人（21.2%）			

注：1. “海外经历”是指在境外高校/研究机构获得学位，或在境外高校/研究机构从事教学、科研工作时间3个月以上。

2. “导师/博导人数”仅统计具有导师/博导资格且2016年12月31日仍在指导研究生的导师，含在外单位兼职担任导师/博导人员。

II-2 省部级及以上教学、科研团队（限填5个）					
序号	团队类别	团队名称	带头人姓名	资助时间	所属学科
1	广东省科技创新团队	岭南特色食品研究与开发	白卫东	201703	食品科学与工程
2	广东省科技创新团队	广东落叶果树	柳建良	201603	食品科学与工程
3	广东省“扬帆计划”引进创新创业团队	柠檬精深加工及副产物综合利用	曾晓房	201606	食品科学与工程
4	广东省科技创新团队	水禽健康养殖科技创新团队	田允波	201803	食品科学与工程
5	国家级特色专业建设团队	食品科学与工程	王 琴	201107	食品科学与工程

注：“资助时间”不限于近5年内，可依据实际资助情况填写历次资助时间。

II-3 各学科方向学术带头人与学术骨干										
方向一名称		食品科学				专任教师数	16	正高职人数		5
序号	姓名	年龄(岁)	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
1	白卫东	53	博士	教授	学科带头人/南粤优秀教师	中国食品学会理事, 广东食品学会副理事长	1	/	40	34
2	曾晓房	41	博士	教授	广东省“扬帆计划”引进创新创业团队负责人	中国食品学会青年工作委员会委员; 中国畜产品加工研究会理事	1	/	10	5
3	于立梅	50	博士	教授			/	/	14	8
4	刘祎帆	29	博士	副教授	“仲恺优秀博士”	广东省食品学会理事	/	/	5	/
方向二名称		农产品加工及贮藏工程				专任教师数	11	正高职人数		6
序号	姓名	年龄(岁)	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
1	朱立学	50	博士	教授	南粤优秀教师	全国拖拉机标准化技术委员会手扶分会主任委员	/	/	35	30
2	王琴	47	博士	教授	广东省“千百十”省级人才, 广东省食品学会农产品加工专业委员会副主任	广东省食品学会农产品加工专业委员会副主任, 广东食品学会理事	/	/	10	4
3	柳建良	57	博士	教授	广东省特色农业现代化产业研发中心(特色水果)重点实验室负责人	广东省落叶果树工程技术研究中心负责人	/	/	27	23
4	肖乃玉	39	博士	教授	广东高校优秀青年教师, 广州市珠江新星	中国包装联合委员会塑料专家委员会专家, 广东省包装技术协会理事	/	/	5	3
方向三名称		食品生物技术				专任教师数	10	正高职人数		6
序号	姓名	年龄	最高	专业技术	学术头衔或	国内外主要学术	培养博士生		培养硕士生	

		(岁)	学位	职 务	人才称号	兼正高职人数职	招生	授学位	招生	授学位
1	肖更生	55	硕士	研究员	农业农村部“全国农业科研果蔬加工创新团队”带头人;国家现代农业产业技术体系岗位科学家;广东省丁颖科技奖获得者	国家发改委与广东省共建“热带亚热带果蔬加工技术国家地方联合工程研究中心”主任;国家科技部与广东省共建“农产品加工重点实验室培育基地”副主任	1	/	27	4
2	舒绪刚	44	博士	教授	仲恺青年学者博士生导师	广东省“千百十工程”培养对象,中国科学院亚热带农业生态研究所客座研究员,广东省饲用矿物元素络合物工程技术研究开发中心主任。	/	/	6	1
3	刘功良	40	博士	教授	广东省高等学校优秀青年教师	广东省食品学会青年工作委员会副主任,广东省食品营养学会食品营养与分析专业委员会常务委员	/	/	10	4
4	刘晖	47	博士	教授		广东省科技厅、广东省农业厅面源污染治理项目专家,牲畜废弃物管理专家,高标准农田建设、广东生态环保厅、深圳科技局、广州市科信局、广州市农业局、中山科技局、广东公共资源系统、广东省环保产业协会等的评审专家。	/	/	7	3
方向四名称		食 品 安 全				专任教师数	15	正高职人数		5
序号	姓 名	年 龄	最 高	专 业 技 术	学 术 头 衔 或	国 内 外	培 养 博 士 生		培 养 硕 士 生	

		(岁)	学位	职 务	人才称号	主要学术兼正高 职人数职	招生	授学位	招生	授学位
1	田允波	55	博士	教授	广东省水禽健康养殖科技创新团队带头人、广东省高校“千百十”工程省级培养对象	广东省水禽健康养殖重点实验室主任	0	0	10	10
2	黄运茂	42	博士	教授	广东省丁颖科技奖获得者、珠江学者特聘教授、广东省高校“千百十”工程省级培养对象	广东省畜牧兽医学协会会员代表大会理事、广东省水禽健康养殖重点实验室副主任、广东省水禽科技创新中心主任	1	0	8	8
3	刘双印	42	博士	教授	仲恺青年学者特聘教授	广东省农产品安全大数据工程技术研究中心主任、广州市农产品安全溯源信息技术重点实验室主任、广州市智能工程研究会副会长				
4	赵晓娟	40	博士	教授	广东省高校优秀青年教师	广东省生物医学工程学会传感技术分会委员	0	0	8	6

注：1.请按表 I-2 所填学科方向名称逐一填写。2.“学术头衔或人才称号”填写“中国科学院院士、中国工程院院士、长江学者特聘教授”等，一人有多项“学术头衔或人才称号”或多项“国内外主要学术兼职”的，最多填写两项。3.“培养博士生/硕士生”（包括在外单位兼职培养的研究生）均指近五年的招生人数和授予学位人数。

II-4 各学科方向学术带头人与学术骨干简况

学科方向名称		食品科学							
姓名	白卫东	性别	男	年龄 (岁)	53	专业技术职务	教授/博导/研究生处处长	学术头衔	学科带头人
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士, 华南农业大学, 农产品加工及贮藏工程, 2017					所在院系	研究生处
学术带头人 (学术骨干) 简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况 (限 300 字)</p> <p>研究岭南特色发酵食品的风味、营养和功能的形成机理, 解决岭南发酵食品品质不稳定、功能不清晰和风味形成机理不明确等产业卡脖子问题。近 5 年承担省部级以上项目 7 项 (其中, 国家重点研发计划项目子课题 1 项、国家自然科学基金 1 项和中国工程院咨询项目 1 项), 发表科研论文 50 多篇 (其中 SCI/EI 论文 20 篇), 获广东省科学技术奖二等奖 4 项 (主持 1 项), 授权发明专利 10 件, 参编教材 6 部。作为广东省优势重点学科 (2016 年)、“珠江学者”设岗学科 (2017 年) 和广东省“强特色”学科 (2018 年) 带头人, 主要授课高级食品生物化学等课程, 合计 170 课时, 所带领的团队帮扶了广东 70% 的黄酒企业和 40% 的白酒企业, 促进了岭南传统发酵食品的快速发展。</p>								
近五年代表性成果 (限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号					时间	署名情况	
	Gamma glutamyl peptides: the food source, enzymatic synthesis, kokumi-active and the potential functional properties-a review	Trends in Food Science & Technology, 2019, 91, 339-346, (SCI, IF=11.077 ₂₀₁₉), 引用 6 次					2019.06	通讯作者	
	一种低糖型红曲客家娘酒及其酿造方法	发明专利, ZL201610272720.2					2017.11	第一发明人	
	广式传统肉制品加工关键技术研究与产业化	广东省科学技术奖, 二等奖					2016.12	排名第一	
目前主持的主要科研项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称					起讫时间	到账经费 (万元)	
	“蓝色粮仓科技创新”国家重点研发计划专项项目	水产品干腌制过程中风味形成的分子机制					201812-202212	100	
	中国工程院咨询项目	传统主食制造产业现状调研					201812-202212	30	
	国家自然科学基金面上项目	动物蛋白水解肽美拉德反应降解机理及其对风味的影响					201401-201712	80	
近五年主讲课程情况 (限 3 门)	时间	课程名称					学时	主要授课对象	
	201409-201806	高级食品生物化学					53	硕士研究生	
	201409-201806	食品添加剂研究进展					72	硕士研究生	
	201409-201806	食品生物化学					45	本科生	

学科方向名称		食品科学							
姓名	曾晓房	性别	男	年龄(岁)	41	专业技术职务	教授/博士生导师/科技处副处长	学术头衔	广东省“扬帆计划”引进创新创业团队负责人
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 华南理工大学, 粮食、油脂及植物蛋白工程, 2007					所在院系	轻工食品学院
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>研究肉品加工与质量控制、传统食品营养安全以及农产品加工技术, 解决肉产品品质不稳定、功能不清晰和风味形成机理不明确等产业卡脖子问题。近 5 年来主持广东省“扬帆计划”、省科技厅、教育厅等项目 12 项, 主要参与国家自然科学基金、省部以及地市级科研课题 20 多项; 在国内外期刊上发表科研论文 50 多篇(其中 SCI/EI 论文 10 篇), 参编教材 6 部, 获广东省科学技术奖二等奖 2 项, 授权发明专利 10 件。主要为研究生讲授食品添加研究进展、蛋白质化学与研究方法, 为本科生讲授食品添加剂、畜产品加工学和食品安全学等, 获校级教学成果奖一等奖 1 项, 合计 372 课时。所带领的团队帮扶了广东的肉鸽企业, 促进了岭南传统肉制品食品的快速发展。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Solid Phase Extraction With High Polarity Carb/PSA as Composite Fillers Prior to UPLC-MS/MS to Determine Six Bisphenols and Alkylphenols in Trace Level Hotpot Seasoning	Food Chemistry; 2018, 258, 206-213			201608	1			
	一种腊肠调味酱及其制备方法	发明专利, ZL201410416922.0			201604	第一发明人			
	广式凉果安全生产及其提质增效关键技术产业化	广东省科学技术奖, 二等奖			201812	1			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	广东省科技厅“扬帆计划”引进创新创业团队	柠檬精深加工及副产物综合利用科技创新团队(2015YT02H049)			201607-202106	300			
	广州市科创委产学研协同创新重大专项	广式腊味绿色制造关键技术研究示范(201704020028)			201704-202003	100			
	广东省科技厅产学研合作项目	广东佳隆食品股份有限公司科技特派员工作站(2014A090906023)			201501-201712	50			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201409-201806	蛋白质化学与研究方法			132	硕士研究生			
	201409-201806	食品添加剂研究进展			116	硕士研究生			
	201409-201806	畜产品加工学			124	本科生			

学科方向名称		食品科学							
姓名	于立梅	性别	女	年龄(岁)	46	专业技术职务	教授	学术头衔	无
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			华南理工大学食品科学专业博士学位(2007)				所在院系	轻工食品学院	
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写,包括研究领域、科研水平与学术业绩,承担课程教学情况(限300字)</p> <p>教授,硕士生导师,主要从事天然产物分离、农产品贮藏和加工的科研和教学工作。</p> <p>主持和参与科研项目10余项,发表科研论文100余篇,SCI或EL8篇,申请发明专利7项,授权5项。2018年获优秀研究生导师,2016年获“广式传统内制品加工关键技术与产业化”科学技术奖二等奖。主讲食品质量管理学、食品标准与法规等多门课程,承担1项省级教改项目和1项校级精品资源课程,发表教改论文10余篇。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级,发表刊物、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号				时间	署名情况	
	一种柚子酒的酿造技术		发明专利 ZL201610586064.3				201911	1	
	一种膜基复合山竹多酚冷鲜肉保鲜剂及其制备方法		发明专利 ZL201410798215.2				201605	1	
	一种山竹果酒的制备方法		发明专利 ZL201610583985.4				201909	1	
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别		项目名称				起讫时间	到账经费(万元)	
	国家自然科学基金面上项目		香蕉果实采后软化进程中阿拉伯半乳糖精确结构解析与降解机制(子课题 D21620763)				2016-12-2020-12	29.8	
	广东省自然科学基金		山竹果采后果壳木质化机理与果肉品质变化相关性研究”				2015-08-2018-08	10	
近五年主讲课程情况(限3门)	时间		课程名称				学时	主要授课对象	
	2017.9-2020.9		生物分离技术				48	硕士	
	2015.9-2020.9		食品质量管理学				48	本科生	
	2015.9-2020.9		食品酶学				24	本科生	

学科方向名称		食品科学							
姓名	刘祎帆	性别	女	年龄(岁)	29	专业技术职务	副教授	学术头衔	广东省食品学会理事
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 华南理工大学, 食品科学与工程, 2018					所在院系	轻工食品学院
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>研究岭南特色水果副产物高值化及其在代谢与肠道微生物中的功能, 解决特色水果副产物利用率低等产业卡脖子问题。近 5 年来主持广东省自然科学基金(面上项目)、广州市基础研究计划基础与应用研究基础项目、河源市重大专项以及国家重点实验室开放基金等项目共计 10 项。在国内外期刊上以第一或通讯作者发表论文 43 篇, 其中 SCI 收录的学术论文 23 篇, 授权发明专利 4 件。主要为研究生讲授现代食品加工技术, 为本科生讲授食品营养学、果蔬加工学等, 合计 184 课时。2019 年指导广东省生化技能竞赛获一等奖, 获得 2019 年广东省农业推广二等奖, 获仲恺农业工程学院第九届中青年教学竞赛“十佳青年教师”。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号					时间	署名情况	
	Quantitative Structure-activity Relationship Model to Predict Antioxidant Effects of the Peptide Fraction Extracted from a Co-culture System of <i>Chlorella pyrenoidosa</i> and <i>Yarrowia lipolytica</i>	Marine drugs; 2019, 17, I33, 632-650					201910	第一作者	
	Characterization of antibacterial peptide fractions extracted from pomelo nucleus co-incubated with <i>Lactobacillus</i>	International Journal of Food Science & Technology; 2019, 55, 15					201912	第一作者	
	抗菌肽、抗菌药物以及制备方法	发明专利: ZL 201811439008.2					201811	第一发明人	
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称				起讫时间	到账经费(万元)		
	广东省科学技术厅, 省自然科学基金项目(面上项目)	基于线粒体功能紊乱角度探究柚子幼果多糖抗肿瘤的作用及机制				201910 - 202209	10		
	河源市科学技术局, “大专项+任务清单”(省农业科技自主创新平台项目)	源板栗及其副产物精深加工关键技术研究与应用推广				202001-202112	100		
	广州市科技局, 广州市基础研究计划基础与应用研究基础项目	铁皮石斛多糖对巨噬细胞 RAW264.7 免疫调节的多组学分析				202004-202303	20		
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称				学时	主要授课对象		
	201803-201906	现代食品加工技术				44	硕士研究生		
	201809-201903	食品营养学				72	本科生		
	201809-201903	果蔬加工学				68	本科生		

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	朱立学	性别	男	年龄(岁)	50	专业技术职务	教授 副校长	学术头衔	南粤优秀教师
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士, 华南理工大学, 机械制造及其自动化, 2003					所在院系	轻工食品学院
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>研究岭南特色果蔬生产装备智能化关键技术、高效低耗加工技术与装备和智能采收机器人关键技术, 解决特色果蔬采收效率的作业机理和智能化技术等产业卡脖子问题。近五年主持和参加国家、省部等项目10余项, 获广东省科技奖和农业技术推广奖各一项, 申请并获得了国家专利20余件, 出版专著3部, 主编教材2本; 发表科技论文70多篇。获得广东省南粤优秀教育工作者、南粤优秀教师和南粤优秀研究生导师一等奖等荣誉称号, 学校重点学科农业工程学科带头人, 全国拖拉机标准化技术委员会手扶分会主任委员, 全国农业机械化和设施农业技术专家, 广州市重大行政决策专家。所带领的团队帮扶了广东省60%农村果蔬产业精准采运, 促进了现代农业产业的快速发展。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	广东省团省委	南粤村庄(整治)规划设计三等奖			201809	第一完成人			
	岭南中草药采收及其功能饮品制备技术研究与应用示范	广东省农业技术推广奖二等奖			201901	第一完成人			
	冬种马铃薯机械化生产技术研究及示范推广	广东省农业技术推广奖二等奖			201801	第一完成人			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	广东省重点领域研发计划项目、广东省科技厅	丘陵山地林果高效低损智能采收装备研究与示范			201901-202112	500			
	广东省现代农业产业技术体系创新团队、广东省农业厅	林果机器人共性关键技术研发创新团队			201901-202112	500			
	广州市产学研协同创新重大专项、广州市科创委	药用芦荟副产物精深加工关键技术与智能装备研究			201601-201912	100			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2018.03-2019.07	食品加工设备与应用			18	硕士研究生			
	2016.09-2019.07	物联网技术			32	硕士研究生			
	2017.09-2019.07	数据库原理与应用			20	硕士研究生			

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	王琴	性别	女	年龄(岁)	47	专业技术职务	教授 院长	学术头衔	广东省“千百十”省级人才，广东省食品学会农产品加工专业委员会副主任
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士，华南理工大学，粮油加工，2007				所在院系	轻工食品学院	
学术带头人(学术骨干)简介	对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况(限300字) 研究岭南特色优稀水果新工艺与新产品开发、水果加工副产物高值化利用，解决岭南特色优稀水果从原料预处理到加工过程中设备集成制造技术以及所产生副产物的高值化转化利用关键问题。近五年主持和参加国家、省部等项目10余项，发表学术论文60多篇，其中SCI/EI收录22篇；参与获广东省科学技术进步奖二等、三等奖各1项，获授权专利等10余项。广东省“千百十工程”省级培养对象。主讲《食品加工工艺原理》、《食品物性学》和《农产品安全生产与贮藏保鲜专题》等课程；主持校级精品课程《食品加工工艺课程群》建设，获第十四届全国多媒体比赛高等教育组二等奖。主要负责国家特色专业食品科学与工程专业的建设，“食品科学与工程国家级特色专业建设成果及其应用”获得校级第八届教育教学成果奖二等奖。主编《食品加工与保藏实验技术》18万字教材。								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号				时间	署名情况		
	Protein extracted from symbiotic culture of <i>Chlorella pyrenoidosa</i> and <i>Yarrowia lipolytica</i> shows structure-related detoxifying effects against 2, 2'-azobis(2-methyl-propanimidamide) dihydrochloride induced oxidative stress	Algal Research-Biomass Biofuels and Bioproducts				201911	第一作者		
	一种生物碱的提取方法	授权专利，CN201811297350.3				201811	第一专利权人		
	藻类处理酒糟废水及其资源化利用关键技术应用推广	广东省农业技术推广奖二等奖				201901	第一完成人		
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称				起讫时间	到账经费(万元)		
	广州市科技计划项目对外交流合作重点项目	利用酵母-微藻共培养系统处理水禽养殖废水及资源化利用示范				201705-201911	200		
	广东省科技计划项目	广东省落叶果树产业链协同创新服务平台建设				201411-201612	40		
	广东省农业厅对外合作项目	共建中新“农副产品综合深加工与功能营养评价”联合实验				201901-201912	30		
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称				学时	主要授课对象		
	201409-201909	食品工厂设计				64	硕士研究生		
	201409-201909	食品物性学				60	硕士研究生		
	201404-201909	农产品安全生产与贮藏保鲜				66	硕士研究生		

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	柳建良	性别	男	年龄(岁)	57	专业技术职务	教授	学术头衔	广东省特色农业现代化产业研发中心(特色水果)重点实验室负责人
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 广东工业大学, 应用化学, 2012				所在院系	轻工食品学院	
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>主要从事连平鹰嘴蜜桃、梅县金柚、德庆贡柑等优稀果树种质资源与新品种选育、高品质成因与N.0产品关键技术研发、采后生理与贮藏保鲜关键技术研究, 提出鹰嘴蜜桃等落叶果树和梅县金柚产业“降产能、提品质、增效益”(CPX)的绿色发展技术模式和整体解决方案, 研发应用鹰嘴蜜桃2.0/3.0/4.0产品和梅县金柚2.0/3.0产品关键技术支持产业技术升级。作为省级农业产业园首席专家、省级普通高校科技创新团队带头人、省级科研平台负责人(广东省落叶果树工程技术研究中心、广东省特色农业现代化产业研发中心(特色水果)重点实验室), 主持或参与省部级等科研项目48项, 发表学术论文70余篇, 国家授权专利10项, 获省部级等科学技术奖励2项, 省农业技术推广奖1项。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Effect of different preservation treatments on olecranon honey peach	Journal of Food Process Preservation			201903	通讯作者			
	广东贡柑保鲜贮运加工技术研究与应用	广东省科学技术奖, 三等奖			201401	第一完成人			
	清远市阳山县杨梅镇杨梅村省级示范村建设规划(2017-2025)	广东省团省委等部委南粤村庄(整治)规划设计三等奖			201812	第一完成人			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	广东省重点领域研发计划项目(现代种业)	广东鹰嘴蜜桃成熟期性状种质创新与新品种选育			201808-202112	300			
	广东省科技计划项目	广东鹰嘴蜜桃安全丰产关键技术创新研究与集成示范			201601-201812	50			
	广东省乡村振兴战略计划项目	鹰嘴蜜桃4.0产品关键技术研发与应用			201809-202012	50			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2014.09-2017.12	农业推广学			50	硕士研究生			
	2014.09-2019.07	食品质量安全全程控制技术			60	硕士研究生			
	2014.09-2018.06	食品生物技术			66	硕士研究生			

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	肖乃玉	性别	女	年龄(岁)	39	专业技术职务	教授系主任	学术头衔	广东省高校优秀青年教师, 珠江科技新星
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 中山大学, 高分子化学与物理, 2008					所在院系	轻工食品学院
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>研究方向主要为食品绿色包装保鲜、智能贮藏与储运和食品安全等, 采用缓控释技术、气调保鲜技术和功能高分子改性技术解决农产品种植、保鲜和储运等方面的系列科学问题和现实需求。主持包括国家自然科学基金和广州市重大民生专项科技计划以及创新创业团队项目等 16 项, 主要参与并完成包括国家重点研发计划和国家自然科学基金等项目 15 项; 第一作者或通讯作者发表 Food Chemistry、Carbohydrate polymers、Macromolecules、Soft Matter、Polymers、高分子学报等国内外专业学术期刊论文 40 多篇, 其中 SCI/EI 17 篇。第一发明人获申请及授权发明专利 20 项, 作为第一完成人获得全国农林牧渔丰收奖 1 项和广东省农业技术推广 1 项, 并获苏州领军孵化人才称号和蓝海人才创新创业领军人才称号, 相关成果解决了广东柑橘产业和百香果产业的绿色保鲜以及高效生态种植问题, 并建立多个应用示范点, 大面积推广使用。年承担研究生教学工作量为 48 学时。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Preparation and characterization of regenerated cellulose film from a solution in lithium bromide molten salt hydrate	Polymers, 10(6), 614, 被引 36 次			201806	通讯作者			
	一种具有智能控释性能的抗菌包装膜及其制备方法和应用	发明专利, CN201610331168.X			201801	第一专利权人			
	智能化纳米抗菌包装膜在贡柑采前防护采后保鲜中的应用	国家丰收奖, 二等奖			201901	第一完成人			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	“蓝海计划”创新创业团队项目	一体化响应果蔬采前防护和采后保鲜功能需求的新型膜材料开发和应用			201909-202209	200			
	广州市科创委重大民生科技专项	高性能抗菌抗虫膜材料研制及设施果树农药减量关键技术研究			201701-202012	100			
	国家自然科学基金青年基金	以 Schiff 碱为酸敏开关的智能抗菌纳米包装膜的构建及控释机理研究			201501-201712	25			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201403-201407	农产品检测检验技术			16	硕士研究生			
	201809-201901	现代食品包装技术			32	硕士研究生			
	2008.09-2019.07	包装材料学			40	本科生			

学科方向名称		食品生物技术							
姓名	肖更生	性别	男	年龄(岁)	55	专业技术职务	研究员/副校长/党委常委	学术头衔	农业农村部“全国农业科研果蔬加工创新团队”带头人;国家现代农业产业技术体系岗位科学家;广东省丁颖科技奖获得者
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			1992.09-1996.06 华南农业大学蚕桑系, 蚕桑学, 农学硕士					所在院系	轻工食品学院
学术带头人简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>研究岭南特色果蔬加工过程风味、营养和功能的形成机理, 解决岭南特色水果高效加工关键技术及加工副产物综合利用等产业卡脖子问题。近5年来先后主持国家科技支撑计划、国家重点研发计划、国家公益性行业(农业)专项等国家和省部级科技项目40余项。参编专著5部, 发表论文200多篇, 其中SCI和EI收录论文60多篇。制定国家农业行业标准1项、广东省地方标准2项; 共获省部级以上科技奖励17项, 其中一等奖5项(第1完成人2项)、二等奖6项, 广东省优秀专利奖1项。主要讲授果蔬采后生理学、食品微生物研究进展等课程, 合计34课时。所带领的团队帮扶了广东80%的果蔬加工企业, 促进了岭南特色果蔬的快速发展。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Comparison of different drying methods on Chinese ginger (<i>Zingiberofficinale</i> Roscoe): Changes in volatiles, chemical profile, antioxidant properties, and microstructure	Food chemistry; 2016, 197:1292-1300, 引用49次			201601	通讯作者			
	一种蓝莓酒的生产方法	发明专利, ZL 201510942262.4			201512	第一发明人			
	亚热带特色水果高效加工关键技术及产业化	中国产学研合作创新成果奖, 一等奖			201912	1			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家重点研发计划	特色经济林采后加工提质增效关键技术研究			201901-202212	2548			
	国家现代农业产业技术体系建设专项	现代农业产业技术体系桑果品质评价与加工岗位科学家			200801-202012	910			
	国家“十二五”科技支撑计划子课题	特色瓜果保质贮藏节能关键技术装备研发与集成示范			201504-201803	105			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201809-201901	果蔬采后生理学			12	硕士研究生			
	201903-201906	食品微生物研究进展			16	硕士研究生			
	201409-201908	科技论文写作			6	本科生			

学科方向名称		食品生物技术							
姓名	舒绪刚	性别	男	年龄(岁)	44	专业技术职务	教授	学术头衔	仲恺青年学者博士生导师
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士, 广东工业大学, 应用化学, 2008						所在院系	化学化工学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>以食品和饲料添加剂为研究对象, 运用现代生物技术对食品和饲料添加剂的原料进行改造, 解决食品和饲料添加剂原料在开发产品过程中原料利用率低和功能性质低等问题。近 5 年承担省部级以上项目 8 项(其中, 国家火炬计划项目 1 项和中科院广东省战略合作项目 3 项), 发表科研论文 20 多篇(其中 SCI 论文 10 篇), 获各项科学技术奖 4 项, 申请发明专利 18 项, 获得授权发明专利 10 项, 通过成果鉴定 1 项, 参与编写标准 4 项, 出版专著一本。主要授课分析化学等课程, 合计 180 课时。所带领的团队帮扶了广东省食品和饲料添加剂龙头行业, 促进了相关产业的快速发展。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Preparation of ATO-incorporated composite latex with tailored structure and controllable size for highly spectrum-selective applications	Materials & Design, 2019, 180, 7919-7931, (SCI, IF:5.77)			2019.06	通讯作者			
	Micro-elemental retention in rotifers and their trophic transfer to marine fish larvae: Influences of green algae enrichment	Aquaculture, 2018, 499, 374-380, (SCI, IF:4.70)			2019.01	通讯作者			
	饲用微量元素络合物的研究及产业化	广东省科学技术二等奖			2015.03	排名第一			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	广东省科技厅	新型饲料添加剂—精氨酸生素及其微量元素络合物的研发			2013.03-2016.12	50			
	粤港合作科技计划	新型锌源微量元素饲料添加剂对海洋鱼类健康养殖的作用研究与应用			2017.09-2019.09	50			
	广东省教育厅	饲料添加剂锌制剂对改善动物生物利用率的研究			2018.05-2020.04	40			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201409-201906	分析化学			60	硕士研究生			
	201409-201906	工业分析			50	硕士研究生			
	201409-201906	无机及分析化学			70	本科生			

学科方向名称		食品生物技术							
姓名	刘功良	性别	男	年龄(岁)	40	专业技术 职 务	教授	学术头衔	广东省高校优秀青年教师, 广东省高等学校“千百十工程”校级培养对象
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士, 华南理工大学, 发酵工程, 2008					所在院系	轻工食品学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>研究岭南特色发酵食品中酿造微生物和发酵调控技术, 解决岭南特色发酵食品的酿造菌群不明、专用菌种不足、产品品质有待提升等产业卡脖子问题。近五年主持省部级项目 4 项(其中, 省基金面上项目 1 项、广东省重点领域研发计划项目 1 项), 发表科研论文 40 多篇(其中 SCI/EI 论文 13 篇), 获广东省科学技术奖二等奖 1 项(主持)、三等奖 1 项, 授权发明专利 15 件, 参编教材/著作 6 部。作为广东省“强特色”学科(2018 年)和校级重点学科(2018 年)的方向带头人。主要教授微生物代谢调控技术、食品现代发酵技术等课程, 合计 170 课时。所带领的团队帮扶了广东白酒、黄酒、果酒和调味品企业, 促进了岭南特色发酵食品的快速发展。</p>								
近五年 代表性 成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、 咨询报告等名称)		获奖类别及等级, 发表刊物、页码及 引用次数, 出版单位及总印数, 专利 类型及专利号				时间	署名情况	
	Identification of <i>Zygosaccharomyces mellis</i> Strains in Stored Honey and Their Stress Tolerance		Food Science and Biotechnology, P1645-1650 (SCI 收录), 他 引 2 次				2016.12	第一作者	
	一种耐高糖酵母菌及其应用		发明专利, ZL 201610016641.5				2018.10	第一发明人	
	蜂产品加工关键技术研究及应 用		广东省科技进步奖二等奖				2019.03	排名第一	
目前主 持的主 要科研 项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别		项目名称				起讫时间	到账经费 (万元)	
	广东省自然科学基金面上项目		蜂蜜酿酒酵母的分离鉴定及其高糖 胁迫反应研究				201510-2018 10	10	
	广东省重点领域研发计划项目		特色微生物航天育种技术创新与菌 种创制				201901-2021 12	19.6	
	广东省农业科技创新及推广项 目		农产品初级加工装备共性关键技术 研发创新团队				201903-2023 02	50	
近五年 主讲课 程情况 (限 3 门)	时 间		课程名称				学 时	主要授课对象	
	201409-201906		微生物代谢调控技术				50	硕士研究生	
	201409-201906		食品现代发酵技术				72	硕士研究生	
	201409-201906		高级食品生物化学				48	硕士研究生	

学科方向名称		食品生物技术							
姓名	刘晖	性别	女	年龄 (岁)	47	专业技术职务	教授/硕士生导师	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士, 中山大学, 环境专业, 2012 年					所在院系	轻工食品学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况 (限 300 字)</p> <p>博士, 教授, 硕士生导师, 美国明尼苏达大学生物系统系国外访问学者。运用生物技术对农业污水进行监测与水环境调控技术等研究工作。近 5 年来先后主持或参与省部级以上科研项目 20 项, 参与省级标准编写 1 项, 主持省级质量工程项目 4 项, 参加省级教研项目 4 项 (排名第 2)。发表的论文共 60 篇, SCI 收录 20 篇, 其中 1 区 11 篇, 2 区 5 篇, 引用 50 次以上, EI 收录 18 篇, CSCD 收录 20 篇, 国家 A 类期刊 5 篇; 申请专利 10 项, 获得国家专利 4 项, 参编教材 3 本, 教学成果奖省级 1 项, 校级 5 项, 指导学生参加创新创业活动 18 项并获得国家奖 3 项, 省奖 4 项。拟承担智能信息处理技术方向的硕士研究生培养任务。</p>								
近五年代表性成果 (限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号					时间	署名情况	
	The novel approach of using microbial system for sustainable development of aquaponics	Journal of Cleaner Production, 2019, 573-575 (SCI JCR 1 区, IF=7.246 top) 他引 7 次					201904	通讯作者	
	Isolation of a bacterial strain, Acinetobacter sp. from centrate wastewater and study of its cooperation with algae in nutrients removal	Bioresource Technology, 2017, P59-69 (SCI JCR 1 区, IF=7.539 top) 他引 23 次					201703	第一作者	
	Isolation of a non-fermentative bacterium, Pseudomonas aeruginosa, using intracellular carbon for denitrification and phosphorus-accumulation and relevant metabolic mechanism	Bioresource Technology, 2016, P6-15, (SCI JCR 1 区, IF=7.539 top) 他引 14 次					201607	第一作者	
目前主持的主要科研项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称					起讫时间	到账经费 (万元)	
	广州市对外合作项目	大数据优化的高效菌藻废水资源化系统及低抗饲料制品示范					2019.04.01-2022.03.31	200	
	广东省农业厅对外合作项目	物联网控制的养殖废水处理及藻资源化研究与示范					2018.05.01-2019.04.30	50	
	广东省自然科学基金	基于交互网络分析的养殖废水处理中微藻-益生菌联动机理研究					2018.05.01-2021.04.30	10	
近五年主讲课程情况 (限 3 门)	时间	课程名称					学时	主要授课对象	
	201409-201906	环境信息系统					48	本科生	
	201409-201906	现代仪器分析					32	本科生	
	201409-201906	水污染连续自动监测					56	本科生	

学科方向名称		食品安全							
姓名	田允波	性别	男	年龄(岁)	55	专业技术职务	教授, 博士生导师	学术头衔	广东省水禽产业技术体系创新团队首席专家、广东省高校“千百十”工程省级培养对象
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 华南农业大学, 动物遗传育种与繁殖, 2007					所在院系	轻工食品学院
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)</p> <p>主要从繁殖生理学和水禽健康养殖技术与开发等方面, 围绕环境和食品健康、卫生及安全的关系进行展开, 解决了华南地区大宗水、畜禽产品健康卫生安全等相关卡脖子问题。主持中国-白俄国际合作、星火计划重点、中央农推、省科技重点、省部产学研、市科技重大专项等 30 多项课题。发表论文 100 多篇, 三大索引 22 篇, 教材专著 16 部, 专利 8 件, 软件 9 件, 省级地标 3 项, 获省部级科技奖一等奖 2 项、三等奖 1 项、市级科技奖三等奖 1 项、省级农业技术推广奖一等奖 1 项。主要承担《食品营养与功能性食品》和《谷物科学进展》等研究生课程。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号				时间	署名情况	
	Rapid and sensitive detection of goose parvovirus and duck-origin novel goose parvovirus by recombinase polymerase amplification combined with a vertical flow visualization strip		Journal of Virological Methods, P266:34-40, 他引 5 次				201901	通讯作者	
	Identification of Goose PKR Gene Structure, Expression Profiling, and Antiviral Activity Against Newcastle Disease Virus		Journal of Interferon & Cytokine Research, P333-340, 他引 4 次				201806	通讯作者	
	广东鹅规模化养殖关键技术的研究与集成应用		广州市科学技术奖三等奖				2016	排名第一	
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别		项目名称				起讫时间	到账经费(万元)	
	广东省重点领域研发计划		广东鹅精准育种技术研究及高繁优质新品种(品系)培育				202001-202312	600	
	广州市科技计划		广东鹅全年均衡生产及健康养殖技术示范与推广应用				201604-201903	100	
	广东省现代农业产业技术体系		水禽产业技术体系创新团队-首席专家				201901-202312	550	
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间		课程名称				学时	主要授课对象	
	201709-201906		食品营养与功能性食品				64	硕士研究生	
	201709-201806		谷物科学进展				32	硕士研究生	
	201809-201906		畜产品加工				32	本科生	

学科方向名称		食品安全							
姓名	黄运茂	性别	男	年龄(岁)	42	专业技术职务	教授, 博士生导师	学术头衔	广东省珠江学者特聘教授、广东省丁颖科技奖获得者、广东省高校“千百十”工程省级培养对象
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 华南农业大学, 动物遗传育种与繁殖, 2005年					所在院系	轻工食品学院
简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>长期从事畜禽遗传繁育及健康养殖方面的教学研究工作, 致力于禽类繁殖调控、水禽杂交育种、水禽健康养殖等方面研究, 成果在水禽业规模化发展、水禽健康养殖、鹅反季节生产、家禽繁殖调控等实践中产生显著社会效益。主持国家、省部及市厅级项目15项, 出版专著11部, 参编教材2本, 发表论文60篇(其中SCI收录11篇), 专利8件, 软著3件, 制定省级地方标准3项。获广东省科学技术奖一等奖、广州市科学技术奖三等奖、广东省农业技术推广奖一等奖和二等奖、中南地区大学优秀出版物二等奖、广州市优秀科普作品二等奖等各1项。主要承担《食品微生物基因工程》和《食品生物技术》等研究生课程。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称(获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号				时间	署名情况	
	Influences of melatonin and endotoxin lipopolysaccharide on goose productive performance and gut microbiota		BRITISH POULTRY SCIENCE, P217-224				201911	通讯作者	
	Bacterial features in tilapia (Oreochromis niloticus) and environments in a goose-tilapia polyculture mode		Aquaculture, P313-319, 他引2次				201808	通讯作者	
	广东鹅规模化养殖关键技术推广与应用		广东省农业技术推广奖, 一等奖				201710	排名第一	
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别		项目名称				起讫时间	到账经费(万元)	
	国家重点研发计划子课题		蛋禽舒适环境的适宜参数及限值研究				201601-202012	60	
	国家自然科学基金-面上项目		GnIH在卵巢内调控马岗鹅卵泡发育的分子机制				202101-202412	65	
	广东省普通高校基础研究与应用基础研究项目		GnIH调控马岗鹅卵泡发育的分子机制研究				201901-202112	40	
近五年主讲课程情况(限3门)	时间		课程名称				学时	主要授课对象	
	201609-201906		食品微生物基因工程				64	硕士研究生	
	201709-201806		食品生物技术				32	硕士研究生	
	201609-201906		食品微生物				64	本科生	

学科方向名称		食品安全							
姓名	刘双印	性别	男	年龄(岁)	42	专业技术职务	教授	学术头衔	仲恺青年学者特聘教授
最终学位或最后学历(包括学校、专业、时间)			博士, 中国农业大学, 农业信息化技术专业, 2014年					所在院系	轻工食品学院
简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>主要从事农产品及食品质量安全溯源与智能控制、区块链、农业大数据挖掘分析等研究工作, 依托信息技术, 解决了当前经济时代食品数字安全管理及控制等相关瓶颈, 保障农产品及食品安全。主持国家自然科学基金面上项目2项、广东省科技计划重大应用科技专项1项、广东省科技计划重点项目1项、广东省自然科学基金项目1项、广东省科技计划项目4项, 以骨干成员的身份参与国家级、省部级、市厅级项目20多项。目前以第1作者和通信作者发表论文40多篇(他引80多次)出版学术专著1部, 获得授权发明专利3项、实用新型专利权20多项以及软件著作权20多项。主要承担《通信原理与应用》、《嵌入式技术》和《人工智能》等研究生课程。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况		
	Fault diagnosis of water quality monitoring devices based on multiclass support vector machines and rule-based decision trees		IEEE Access, P22184-22195, SCI, 他引4次			201803	第一作者		
	Multi-scale prediction of water temperature using empirical mode decomposition with back-propagation neural networks		Computers and Electrical Engineering, P1-8, SCI, 他引30次			201601	第一作者		
	A hybrid WA-CPSO-LSSVR model for dissolved oxygen content prediction in crab culture		Engineering Applications of Artificial Intelligence, P114-124, SCI, 他引35次			201405	第一作者		
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别		项目名称			起讫时间	到账经费(万元)		
	国家自然科学基金面上项目		基于动态多尺度分析的水产养殖水质非线性组合预测模型研究			201501-201812	80		
	国家自然科学基金面上项目		数据驱动的集约化水禽健康养殖环境多参数非线性集成预测模型研究			201901-202212	74		
广东普通高校工程技术研究中心		广东省高校智慧农业工程技术研究中心			201801-202012	100			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间		课程名称			学时	主要授课对象		
	201609-201706		通信原理与应用			32	硕士研究生		
	201709-201806		人工智能			32	硕士研究生		
	201809-201906		嵌入式技术			32	硕士研究生		

学科方向名称		食品安全							
姓名	赵晓娟	性别	女	年龄(岁)	40	专业技术职务	教授	学术头衔	广东省高校优秀青年教师
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士研究生 中山大学, 分析化学, 2009年						所在院系	轻工食品学院
学术带头人(学术骨干)简介	<p>对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)</p> <p>主要从事食品安全检测与控制技术、生物传感和电分析化学领域的研究。近年来在食品污染物的电化学快速检测技术、以及肉类样品的新鲜度评价方面开展创新性研究工作, 为科学建立食品安全监控体系提供技术支撑和参考依据。先后主持国家自然科学基金、广东省自然科学基金、广东省科技计划、广州市产学研民生科技重大专项等项目10项; 获广东省科技进步二等奖1项、通过省质监局科技成果鉴定1项; 发表论文40余篇(SCI/EI收录14篇)、获授权发明专利4项以及主编/副主编专业教材各1部。主要承担《现代食品分析技术》和《农产品检验检测技术》等研究生课程。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Highly Sensitive Molecularly Imprinted Sensor Based on Platinum Thin-film Microelectrode for Detection of Chloramphenicol in Food Samples	Electroanalysis, P1918-1924, 他引7次			201708	第一作者			
	Simple and Sensitive Electrochemical Sensor for Tyramine Determination Based on Overoxidized Poly(o-aminophenol) Film Modified Electrode	International Journal of Electrochemical Science, P10289-10301. 他引2次			2018	第一作者			
	一种过氧化聚多巴胺修饰电极以及基于该电极的氯霉素电化学检测方法	发明专利, ZL201510097799.5			201703	第一专利权人			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	广州市科技计划-产学研协同创新重大专项民生科技专题	发酵食品中生物胺的快速检测及食品新鲜度评价方法研究与应用			201604-201903	100			
	广东省高等学校优秀青年教师培养计划资助项目	抗生素的电化学检测及在食品分析中的应用			201401-201612	40			
	广东省科技厅-协同创新与平台环境建设专项	基于生物胺变化的肉品新鲜度检验方法研究与应用			201601-201812	30			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	201409-201906	农产品检验检测技术			95	硕士研究生			
	201809-201906	现代食品分析技术			20	硕士研究生			
	201809-201906	食品安全检测技术			32	本科生			

注: 1.本表填写表 II-3 中所列人员的相关情况, 每人限填一份, 人员顺序与表 II-3 一致。本表可复制。

III 人才培养

III-1 研究生招生与学位授予情况

III-1-1 博士研究生招生与学位授予情况 (本学科 相近学科 联合培养)

年度 人数	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年	2018 年
招生人数					
授予学位人数					

III-1-2 硕士研究生招生与学位授予情况 (本学科 相近学科 联合培养)

年度 人数	2015 年	2016 年	2017 年	2018 年	2019 年
招生人数	14	25	22	34	18
授予学位人数	18	12	10	23	26

注：1.有本学科授权并招生的，填本学科情况；本学科无学位授权的，填写相近学科情况；前两项都没有的，可填联合培养情况；三类中只能选填一类。

2.“招生人数”填写纳入全国研究生招生计划招生、录取的全日制研究生人数，专业学位授权点的人数包括全国

GCT 考试录取的在职攻读硕士专业学位研究生。“授予学位人数”填写在本单位授予学位的各类研究生数（含全日制、非全日制研究生及留学研究生）。

III-2 课程与教学

III-2-1 目前开设的硕士研究生主要课程（不含全校公共课）

序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/ 学分	授课语言
			姓名	专业技术 职务	所在院系		
1	现代食品加工技术进展	专业必修课	成坚	教授	轻工食品学院	32/3	中文
2	高级食品生物化学	专业必修课	白卫东	教授	轻工食品学院	32/2	中文
3	食品生物技术	专业必修课	余倩	教授	轻工食品学院	32/2	中文
4	现代食品分析技术	专业必修课	赵晓娟	教授	轻工食品学院	32/2	中文
5	数据库原理与应用	专业必修课	石玉强	教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
6	物联网技术	专业必修课	沈玉利	教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
7	科技论文写作	专业选修课	于新	教授	轻工食品学院	32/2	中文
8	第二外语	专业选修课	张宏康	副教授	轻工食品学院	16/1	中文
9	食品试验设计与数据分析	专业选修课	王德培	教授	轻工食品学院	32/2	中文
10	生物分离技术	专业选修课	冯卫华	副教授	轻工食品学院	32/2	中文
11	食品物性学	专业选修课	王琴	教授	轻工食品学院	32/2	中文
12	食品原料学	专业选修课	王德培	教授	轻工食品学院	32/2	中文
13	食品微生物基因工程	专业选修课	黄运茂	教授	轻工食品学院	32/2	中文
14	现代食品包装技术	专业选修课	肖乃玉	教授	轻工食品学院	32/2	中文
15	食品加工设备与应用	专业选修课	朱立学	教授	轻工食品学院	32/2	中文
16	天然产物化学	专业选修课	于立梅	教授	轻工食品学院	32/2	中文
17	食品添加剂研究进展	专业选修课	曾晓房	教授	轻工食品学院	16/1	中文

18	食品营养与功能性食品	专业选修课	田允波	教授	轻工食品学院	16/1	中文
19	高级食品风味化学	专业选修课	黄桂颖	高级实验员	轻工食品学院	16/1	中文
20	微生物代谢调控技术	专业选修课	刘功良	教授	轻工食品学院	32/2	中文
21	食品质量与安全控制技术	专业选修课	陈海光	教授	轻工食品学院	32/2	中文
22	谷物科学进展	专业选修课	田允波	教授	轻工食品学院	32/2	中文
23	蛋白质化学与研究方法	专业选修课	曾晓房	教授	轻工食品学院	32/2	中文
24	果蔬采后生理学	专业选修课	肖更生	教授	轻工食品学院	32/2	中文
25	农产品综合加工技术	专业选修课	成坚	教授	轻工食品学院	32/2	中文
26	传感器技术	专业选修课	刘磊安	副教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
27	无线通信原理	专业选修课	谢芳清	教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
28	人工智能	专业选修课	闫大顺	教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
29	RFID 技术与应用	专业选修课	刘磊安	副教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
30	嵌入式技术	专业选修课	肖明明	教授	信息科学与技术学院	32/2	中文
31	通信原理与应用	专业选修课	刘双印	教授	信息科学与技术学院	32/2	中文

III-2-2 拟开设的博士研究生主要课程（不含全校公共课）

序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/学分	授课语言
			姓名	专业技术职务	所在院系		
1	食品科学研究进展	专业必修课	全体博导	教授	轻工食品学院	32/2	中文
2	食品工程技术研究进展	专业必修课	全体博导	教授	轻工食品学院	32/2	中文
3	高级食品营养与化学（全英文）	专业必修课	白卫东	教授	轻工食品学院	32/2	英文

4	食品安全理论与控制	专业必修课	陈海光	教授	轻工食品学院	48/3	中文
5	农、水产品深加工理论与技术	专业必修课	林鑫	教授	轻工食品学院	48/3	中文
6	现代食品分析技术	专业选修课	赵晓娟	教授	轻工食品学院	32/2	中文
7	蛋白质化学与营养	专业选修课	曾晓房	教授	轻工食品学院	32/2	中文
8	食品生物技术专题与研究进展	专业选修课	刘功良	教授	轻工食品学院	32/2	中文
9	天然产物化学	专业选修课	于立梅	教授	轻工食品学院	32/2	中文
10	碳水化合物科学与工程	专业选修课	王德培	教授	轻工食品学院	32/2	中文
11	现代食品包装技术	专业选修课	肖乃玉	教授	轻工食品学院	32/2	中文
12	生化与分子生物学技术原理	专业选修课	黄运茂	教授	轻工食品学院	32/2	中文
13	生物合成与生物转化	专业选修课	余倩	教授	轻工食品学院	32/2	中文
14	食品营养基因组学	专业选修课	邓开野	副教授	轻工食品学院	16/1	中文
15	生物分离工程进展	专业选修课	田允波	教授	轻工食品学院	16/1	中文
16	食品新资源开发与利用	专业选修课	肖更生	教授	轻工食品学院	16/1	中文
17	粮油加工新技术	专业选修课	朱立学	教授	轻工食品学院	16/1	中文
18	果蔬贮运技术专题	专业选修课	王琴	教授	轻工食品学院	16/1	中文
19	畜产品加工新技术	专业选修课	刘巧瑜	副教授	轻工食品学院	16/1	中文
20	农产品无损检测	专业选修课	张宏康	副教授	轻工食品学院	16/1	中文

注：1. “课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课，可多填；授课教师为外单位人员的，

在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2. 在本学科无硕士学位授权点的，填写相关学科课程开设情况。

III-2-3 近五年获得的省部级及以上教学成果奖					
序号	获奖类别	获奖等级	获奖成果名称	主要完成人	获奖年度
1	广东省高等学校 教学成果奖	一等奖	基于OBE理念的信息类人才培养体系构建与实践	石玉强、刘磊安、杨灵、贺超波、肖明明、邹莹、张世龙、韩洁琼	2019
2	广东省高等学校 教学成果奖	一等奖	工程标准化导向多方协同的能源动力类应用型人才培养模式改革与实践	丁力行、罗玉和、卓献荣、徐言生、吕智、栗艳、沈向阳、钟天明、王健敏、陈姝、陈嘉澍	2019
3	广东省高等学校 教学成果奖	二等奖	面向新工科教育的电气工程类虚拟仿真实验教学体系的构建与应用	蔡肯、王克强、贺超波、郭建军、刘磊安、黄灏然、许慰玲、铁风莲	2019
4	广东省高等学校 教学成果奖	二等奖	专本衔接校校协同人才培养模式的探索与实践	朱立学、石玉强、洪维嘉、刘晖、刘磊安、陈姝、林江娇	2019
5	广东省高等学校 教学成果奖	二等奖	全人教育视域下应用型农林院校“立体化”通识教育课程体系的构建与实践	王健敏、颜琳、吕建根、洪维嘉、郑炎顺、王红山、张晓慧、曹云亮	2017
6					
...					

注：同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

III-3 近五年在校生代表性成果 (限填 10 项)					
序号	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、赛事名称、展演、创作设计等)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 参赛项目及名次, 创作设计获奖	时间	学生姓名	学位类别 (录取类型/入学年月/学科专业)
1	Antimicrobial activity of Arg-Ser-Ser against the pathogen <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	刊物《 International Journal of Food Science & Technology 》, 页码: 379-388	201907	李素芬	硕士(全日制/201809/农产品加工及贮藏工程)
2	Preparation and properties of unsaturated polyester resin modified by montmorillonite and dimer fatty acid	刊物《 Materials Review 》, 页码: 3249-3254	201808	郭妍婷	硕士(全日制/201509/食品科学)
3	Synthesis of nano-zinc oxide loaded on mesoporous silica by coordination effect and its photocatalytic degradation property of methyl orange	刊物《 Nanomaterials 》, 页码: 507-512, 引用次数 28 次	201805	沈之川	硕士(全日制/201609/农产品加工及贮藏工程)
4	Determination of Ethyl Carbamate (EC) by GC-MS and Characterization of Aroma Compounds by HS-SPME-GC-MS During Wine Frying Status in Hakka Yellow Rice Wine	刊物《 Food Analytical Methods 》, 页码: 2068-2077, 引用次数 6 次	201706	孙双歌	硕士(全日制/201509/农产品加工及贮藏工程)
5	Transcriptome analysis of the sl221 cells at the early stage during <i>Spodoptera litura</i> nucleopolyhedrovirus infection	刊物《 Plos one 》, 页码: e0147873, 引用次数 11 次	201602	温冬玲	硕士(全日制/201409/食品科学与工程)

6	荔枝蜜醋一步法发酵工艺	刊物《食品科学》，页码：P137-142	201606	朱宝生	硕士（全日制/201409/食品科学与工程）
7	半胱氨酸-还原糖模拟美拉德反应制备肉味香精的香气成分分析	刊物《中国食品添加剂》，页码：66-72，引用次数 12 次	201506	沈棚	硕士（全日制/201109/农产品加工及贮藏工程）
8	一种包衣结构的甘氨酸亚铁肠溶型缓释微丸及制备方法	发明专利，CN201811062281.8	201812	林羽	硕士(全日制/201609/食品科学)
9	第十一届广东省大学生生物化学实验技能大赛	省级 一等奖	201908	刘映君	学士（全日制/201509/食品科学与工程）
10	广东“众创杯”创业创新大赛	省级 金奖	2018	蔡钰	学士（全日制/201509/食品科学与工程）

注：1.限填写除导师外本人是第一作者（第一专利权人等）或通讯作者的成果。

2.“学位类别”填“博士、硕士、学士”，“录取类型”填“全日制、非全日制”。

3.在本学科无学位授权点的，可填写相关学位点在校生成果。

IV 科学研究

IV-1 科研项目数及经费情况										
类别 \ 计数	2014 年		2015 年		2016 年		2017 年		2018 年	
	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)
国家级项目	1	25.00	1	0.00	1	29.80	0	0.00	0	0.00
其他政府项目	25	425.30	19	516.00	24	822.51	12	744.50	15	558.00
非政府项目 (横向项目)	8	33.00	2	12.00	4	42.60	6	27.30	10	206.65
合计	34	483.30	22	528.00	29	894.91	18	771.80	25	764.65
目前承担科研项目					近五年纵向科研项目					
总数(项)		总经费数(万元)			总数(项)			总经费数(万元)		
128		3447.16			98			3121.11		
近五年国家级科研项目					近五年省部级科研项目数					
总数(项)		总经费数(万元)			总数(项)			总经费数(万元)		
3		79.8			95			3041.31		
年师均科研项目数 (项)	0.49	年师均科研经费总数 (万元)			13.26	年师均纵向科研经费数 (万元)			12.00	
省部级及以上科研获奖数					12					
出版专著数		15			师均出版专著数			0.29		
近五年公开发表 学术论文总篇数		284			师均公开发表 学术论文篇数			5.46		
<p>对照学位授权点申请基本条件，简要补充说明科学研究情况（限填 400 字）</p> <p>本学科针对粤港澳大湾区以及广东其它区域对食品和农产品的发展需求，在岭南特色食品和岭南特色农产品的改造挖掘以及提质增效方面形成鲜明特色，围绕产业技术与科学问题形成了“食品科学”、“农产品加工及贮藏工程”、“食品生物技术”和“食品安全”四个研究方向。目前已经形成 52 人专业教师队伍，45 岁以下占 65.38%，博士学位人员占 71.15%。学位点还聘请了中国工程院朱蓓薇院士以及爱尔兰院士孙大文教授作为校外兼职教师；另外，聘请毛健教授作为“农产品加工及贮藏工程”珠江学者设岗学科的兼职教授。近五年硕士第一志愿考录比例超 50%，培养硕士毕业生 76 人。近五年累计到位经费 3447.16 万元，主持省部级项目 95 项，年师均经费 13.26 万元，获得包括神农科技奖在内的省部级奖励 6 项。全日制研究生毕业论文 100%与指导教师的科研项目有关。近五年承办包括中国主食制造产业高层学术论坛在内的学术会议 4 次，在各类会议中做报告 23 次，研究生参与学术会议 120 人次。拥有包括广东省岭南特色食品工程中心在内的各类科研平台 8 个，近五年学生毕业论文抽查未出现不及格情况，全日制研究生各类奖助学金超过 3 万元/人，研究生培养经费充足，超过 5 万元/人。</p>										

注：本表仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-2 近五年获得的省部级及以上代表性科研奖励（限填 5 项）					
序号	奖励类别	获奖等级	获奖项目名称	获奖人	获奖年度
1	广东省科技进步奖	二等	广式凉果安全生产及其提质增效关键技术与产业化	曾晓房 1	2018
2	广东省科技进步奖	二等	蜂产品加工关键技术研究及应用	刘功良 1	2018
3	广东省科技进步奖	二等	广式传统肉制品加工关键技术与产业化	白卫东 1	2016
4	广东省科学技术奖	二等	饲用微量元素络合物的研究及产业化	舒绪刚 1	2015
5	国家丰收奖	三等	智能化纳米抗菌包装膜在贡柑采前防护采后保鲜中的应用	肖乃玉 1	2019

注：同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

IV-3 近五年发表的代表性学术论文、专著（限填 20 项）					
序号	名称	作者	时间	发表刊物/出版社	备注（限 100 字）
1	Gamma glutamyl peptides: the food source, enzymatic synthesis, kokumi-active and the potential functional properties-a review	白卫东	2019	Trends in Food Science & Technology	SCI 收录，影响因子 11.077
2	Solid Phase Extraction With High Polarity Carb/PSA as Composite Fillers Prior to UPLC-MS/MS to Determine Six Bisphenols and Alkylphenols in Trace Level Hotpot Seasoning	白卫东	2018	Food Chemistry	SCI 收录，影响因子 6.306

3	Determination of oligosaccharides and monosaccharides in Hakka rice wine by precolumn derivation high-performance liquid chromatography	白卫东	2015	Journal of Food and Drug Analysis	SCI 收录, 影响因子 4.727
4	γ -[Glu](n=1,2)-Phe-Met-Val stimulates gastrointestinal hormone (CCK and GLP-1) secretion by activating the calcium-sensing receptor	杨娟	2019	Food & Function	SCI 收录, 影响因子 4.171
5	Matrix-mediated distribution of 4-hydroxy-2-hexanal (nonenal) during deep-frying of chicken breast and potato sticks in vegetable oil	马路凯	2019	Food & Function	SCI 收录, 影响因子 4.171
6	Quantitative Structure-activity Relationship Model to Predict Antioxidant Effects of the Peptide Fraction Extracted from a Co-culture System of <i>Chlorella pyrenoidosa</i> and <i>Yarrowia lipolytica</i>	刘祎帆	2019	Marine drugs	SCI 收录, 影响因子 4.073
7	Protein extracted from symbiotic culture of <i>Chlorella pyrenoidosa</i> and <i>Yarrowia lipolytica</i> shows structure-related detoxifying effects against 2, 2'-azobis (2-methyl-propanimid amide)	王琴	2019	Algal Research-Biomass Biofuels and Bioproducts	SCI 收录, 影响因子 4.008

	dihydrochloride induced oxidative stress				
8	Preparation and characterization of regenerated cellulose film from a solution in lithium bromide molten salt hydrate	肖乃玉	2018	Polymers	SCI 收录, 影响因子 3.426
9	Antibacterial activity of erythrocyte from grass carp (<i>Ctenopharyngodon idella</i>) is associated with phagocytosis and reactive oxygen species generation	林鑫	2019	FISH SHELLFISH IMMUN	SCI 收录, 影响因子 3.298
10	The rag 2 gene of yellow catfish (<i>Tachysurus fulvidraco</i>) and its immune response against <i>Edwardsiella ictaluri</i> infection	林鑫	2019	DEVELOPMENTAL AND COMPARATIVE IMMUNOLOGY	SCI 收录, 影响因子 3.192
11	Protective effects of flavonoid fraction obtained from pomelo fruitlets through ultrasonic-associated microwave extraction against AAPH-induced erythrocyte hemolysis	王琴	2019	RSC Advances	SCI 收录, 影响因子 3.119
12	Sensory and physical quality characteristics of bread fortified with apple pomace using Fuzzy Mathematical model	王琴	2017	International Journal of Food Science and Technology	SCI 收录, 影响因子 2.773
13	Simultaneous Determination of Bisphenol A, Bisphenol F, 4-Nonylphenol,	白卫东	2018	Food Analytical Methods	SCI 收录, 影响因子 2.667

	4-n-Nonylphenol, and Octylphenol in Grease-Rich Food by Carb/PSA Solid-Phase Extraction Combined With High-Performance Liquid Chromatography Tandem Mass Spectrometry				
14	Determination of ethyl carbamate (EC) by GC-MS and characterization of aroma compounds by HS-SPME-GC-MS during wine frying status in Hakka yellow rice wine	赵文红	2017	Food Analytical Methods	SCI 收录, 影响因子 2.667
15	Multi-scale prediction of water temperature using empirical mode decomposition with back-propagation	刘双印	2016	Computers and Electrical Engineering	SCI 收录, 影响因子 2.663
16	Application of QuEChERS-based purification coupled with isotope dilution gas chromatography-mass spectrometry method for the determination of N-nitrosamines in soy sauce	曾晓房	2016	Analytical Methods	SCI 收录, 影响因子 2.596
17	Highly sensitive molecularly imprinted sensor based on platinum thin-film microelectrode for detection of chloramphenicol in food samples	赵晓娟	2017	Electroanalysis	SCI 收录, 影响因子 2.544

18	Rapid and sensitive detection of goose parvovirus and duck-origin novel goose parvovirus by recombinase polymerase amplification combined with a vertical flow visualization strip	田允波	2019	Journal of Virological Methods	SCI 收录, 影响因子 1.786
19	Influences of melatonin and endotoxin lipopolysaccharide on goose productive performance and gut microbiota	黄运茂	2019	BRITISH POULTRY SCIENCE	SCI 收录, 影响因子 1.537
20	Effect of different preservation treatments on olecranon honey peach	柳建良	2019	Journal of Food Processing and Preservation	SCI 收录, 影响因子 1.405

注：限填署名为本单位且作者是第一作者或通讯作者的论文、专著。在“备注”栏中，可对相关成果的水平、影响力等进行简要补充说明。

IV-4 近五年代表性成果转化或应用（限填 10 项）				
序号	成果名称	成果类型	主要完成人	转化或应用情况（限 100 字）
1	亚热带特色水果高效加工关键技术及产业化	其他原创性研究成果	肖更生	专注于解决我省菠萝、芒果、荔枝等大宗水果和优稀水果产地加工原汁和速冻产品的“卡脖子”技术难题，为产业技术升级提供支撑与示范，带动广东省大宗水果和优稀水果产业高质量发展，助推乡村振兴。获 2019 年中国产学研合作创新与促进奖创新成果一等奖。
2	岭南中草药采收及其功能饮品制备技术研究与应用示范	其他原创性研究成果	朱立学	该项目从岭南特色药用植物中制备以及有效成分提取等一系列关键技术难题，提高其附加值，广泛应用于中成药、护肤品、保健品等领域；项目研制的芦荟功能饮品已上市，并已产业化推广应用。2019 年获广东省农业技术推广奖二等奖。
3	禽类健康养殖和品质保证	其他原创性研究成果	田允波 黄运茂 陈海光	在广东省内推广集成技术，使种鹅养殖经济效益明显增加，每千只鹅增收 7-8 万元。自 2001 年开始技术服务湖南临武舜华鸭业有限公司，研发系列产品 12 种，直接经济效益超 16 亿元。2017 年获得广东省农业技术推广奖一等奖。
4	广式传统肉制品加工关键技术	广州市科创委认定成果	白卫东	在广州皇上皇和广州酒家进行了应用推广，累计新增产值 9605 万元、利税 628 万元，社会效益良好。
5	广东黄酒安全生产关键技术研究及产业化	广东省科技厅鉴定成果	白卫东	在广东三河坝、广东过江龙、广东紫金黄龙、广东富家酒等知名龙头企业应用，近三年，生产传统甜型广东黄酒约 4500 吨，低糖型广东黄酒 500 吨，新增产值约 5000 万元，社会效益良好。
6	肉鸽梯次加工关键技术及其休闲产品创制	其他原创性研究成果	曾晓房	2016 年，指导梅州市金绿现代农业发展有限公司研发多款“陈小鸽”品牌乳鸽休闲产品，如酱香乳鸽、盐焗乳鸽、即食鸽胗等，为企业的产品结构升级做出了积极的贡献，助力企业获批 2019 年农业产业强镇建设项目。
7	蜂产品加工关键技术研究及应用	其他原创性研究成果	刘功良	在广东桂岭蜂业、广州市谭山蜂业、广州市蜂唛蜂业、广州市宝生园、安徽盼盼等企业进行了应用推广，生产各类蜂产品 1.2 万吨，生产蜂蜜柠檬茶、含蜂蜜的铜锣烧等食品共计 24.4 万吨，累计新增产值 165131 万元、新增利润 12761 万元。
8	岭南特色果酒关键技术研究及产业化	其他原创性研究成果	赵文红	开发了橄榄酒、荔枝酒、黄皮酒、青梅酒、金樱子白兰地、桑椹酒、余甘子果酒等产品，在广东十二岭、巴伦比、金樱子酿酒，云浮市德才农业、从化顺昌源等多家企业推广应用，累计新增销售额 14360 万元，新增税收 1580 万元。

9	广式凉果高值 化安全生产关 键技术	其他原创性研究 成果	冯卫华	在紫金华丰国际食品企业有限公司成果转化，合同金额 17.5 万，为公司解决技术难题，成果还推广到广东佳宝、广东殿羽田等公司，经济效益较好。2018 年获广东省科学技术奖二等奖。
10	高山绿茶提质 增效关键技术	其他原创性研究 成果	王 琴	在韶关信丰县茶叶产业园成果转化，合同金额 80 万，为产业园主体企业开发高品质茶叶 5 种、节能降耗 30%以上，产生较好的社会经济效益。

注：限填近五年完成并转化/应用的成果，包括：发明专利、咨询报告、智库报告、标准制定及其他原创性研究成果等。

IV-5 近五年承担的代表性科研项目（限填 10 项）						
序号	名称 (下达编号)	来源	类别	起讫时间	负责人	本单位 到账经 费 (万元)
1	水禽产业技术体系创 新团队-首席专家	广东省农业农 村厅	广东省现代 农业产业技 术体系	2019.01-2023.12	田允波	550
2	畜牧学重点学科（粤 财教[2018]26 号）	国家财政部	中央财政支 持地方高校 发展专项	2018.01-2020.12	田允波	203
3	广东鹅全年均衡生产 及健康养殖技术示范 与推广应用	广东省科技厅	广州市科技 计划	2016.04-2019.03	田允波	100
4	丘陵山地林果高效低 损智能采收装备研究 与示范	广东省科技厅	广东省重点 领域研发计 划项目	2019.01-2021.12	朱立学	500
5	药用芦荟副产物精深 加工关键技术与智能 装备研究	广州市科创委	广州市产学 研协同创新 重大专项	2016.01-2019.12	朱立学	100
6	水产品干腌制过程中 风味形成的分子机制 (2018YFD0901003)	国家重点研发 计划项目	蓝色粮仓科 技创新	201812-202212	白卫东	100
7	动物蛋白水解肽美拉 德反应降解机理及其 对风味的影响	国家自然科学基金	面上 项目	201401-201712	白卫东	80
8	利用酵母-微藻共培 养系统处理水禽养殖 废水及资源化利用示 范 (201704030084)	广州市科创委	对外科技合 作项目	201705-201911	王 琴	200

9	柠檬精深加工及副产物综合利用科技创新团队 (2015YT02H049)	广东省科技厅	“扬帆计划”引进创新创业团队	201607-202106	曾晓房	300
10	广东鹰嘴蜜桃成熟期性状种质创新与新品种选育(粤财教[2019]62号)	广东省科技厅	广东省科技计划	2018.08-2021.12	柳建良	300

注：仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-6 近五年代表性艺术创作与展演				
IV-6-1 创意设计获奖（限填 5 项）				
序号	获奖作品/ 节目名称	所获奖项与等级	获奖 时间	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要获奖人及其贡献等）
1	XXXX	金钟奖金奖	201312	
2	XXXX	斯克里亚宾国际钢琴比赛 一等奖	201402	
3	XXXX	red dot 产品设计奖	201505	
4				
5				
IV-6-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填 5 项）				
序号	展演作品/ 节目名称	展演名称	展演时间 与地点	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要参与人及其贡献等）
1	XXXX	XXXX	201501, 中国北京	
2				
3				
4				
5				
IV-6-3 其他方面（反映本学科创作、设计与展演水平的其他方面，限 300 字）				

注：本表仅限申请音乐与舞蹈学、戏剧与影视学、美术学、设计学学位授权点的单位填写。

V 培养环境与条件

V-1 近五年国际国内学术交流情况					
项目 计数	主办、承办国际或全国 性学术年会（次）	在国内外重要学术会 议上报告（次）	邀请境外专家讲座报 告（次）	资助师生参加国际国内学 术交流专项经费（万元）	
累计	4	23	53	50	
年均	0.8	5.6	10.6	10	
V-1-1 近五年举办的主要国际国内学术会议（限填 5 项）					
会议名称		主办或承办 时间	参会人员		
			总人数	境外人员数	
第十二届全国农产品加工科技交流大会		201712	550	30	
中国传统主食制造产业高层学术研讨会		201903	300	10	
广式传统食品创新与健康研讨会		201811	100	0	
广东省农产品加工技术创新研究生学术论坛		201810	150	0	
V-1-2 近五年在国内外重要学术会议上报告情况（限填 10 项）					
序号	报告名称	会议名称及地点	报告人	报告类型	报告时间
1	岭南特色水果综合加工关键技术研究与产业化	中国食品科学技术学会第十五届年会，山东青岛	肖更生	大会报告	2018.11
2	广式传统食品的营养与创新	农产品加工及贮藏工程学术年会，四川成都	白卫东	分会报告	2018.10
3	温热环境和光照对蛋鸭产蛋性能的影响	2018 家畜环境生理与健康养殖学术研讨会	黄运茂	分会报告	2018.08
4	Analysis of volatile flavor compounds in cantonese cordyceps militaris chicken soup by SPME combined with GC-MS and GC×GC-TOF-MS	The 2nd International Flavor and Fragrance Conference, Wuxi, China	曾晓房	大会报告	2018.05
5	广东黄酒中氨基甲酸乙酯的控制技术研究	中国农产品加工年会，云南昆明	白卫东	分会报告	2017.12
6	广东省鹅业发展现状、存在问题及发展趋势	第七届中国鹅业产学研恳谈会暨安徽省鹅产业发展大会，安徽蚌埠	黄运茂	大会报告	2017.09
7	广式腊味产业创新与发展	2017 肉类食品安全与加工技术研讨会，贵州贵阳	曾晓房	大会报告	2017.07
8	耐高糖酵母的筛选、鉴定及其耐受机制初步研究	农林生物质高效增值加工技术与产业化应用研讨会，广东佛山	刘功良	大会报告	2016.12
9	客家黄酒的研究进展	第十三届中国食品科学技术学会年会，中国北京	白卫东	分会报告	2016.11

注：“报告类型”填“大会报告”和“分会报告”。

V-2 可用于本一级学科点研究生培养的教学/科研支撑						
V-2-1 图书资料情况						
中文藏书 (万册)	外文藏书 (万册)	订阅国内专业期刊(种)	订阅国外专业期刊(种)	中文数据库数(个)	外文数据库数(个)	电子期刊读物(种)
121.35	2.28	350	0	27	16	4.15
V-2-2 代表性重点实验室、基地、中心、重点学科等平台(限填5项)						
序号	类别	名称	批准部门	批准时间		
1	广东水禽健康养殖工程技术研究中心	广东省水禽健康养殖重点实验室	广东省科学技术厅	2017年		
2	广东水禽健康养殖工程技术研究中心	广州市水产病害与水禽养殖重点实验室	广州市科技和信息化局	2017年		
3	广东省工程技术研究中心	广东省食品绿色包装工程技术研究中心	广东省科学技术厅	2016年		
4	广东省工程技术研究中心	广东省香精香料(仲恺)工程技术研究中心	广东省科学技术厅	2015年		
5	广东省工程技术研究中心	广东省岭南特色食品工程技术研究中心	广东省科学技术厅	2013年		
V-2-3 仪器设备情况						
仪器设备总值(万元)	4800	实验室总面积(M ²)	6100	最大实验室面积(M ²)	200	
V-2-4 其他支撑条件简述(按各学科申请基本条件填写,限200字)						
<p>学院拥有资产总值6亿元,校内建有50个实验实训室,拥有各类实验仪器6400余台(套),建立了106个校外实习实训基地,可以满足学生实验、实习、实训的需要。学校拟对具备工程硕士学位点的单位,采用立项建设的办法,立项对象为新设硕士学位授予点。学位点填写《仲恺农业工程学院学位点建设计划书》,经学校批准后将下达建设任务书和建设经费,每年100万元。</p> <p>由于对高层次人才的需求,广东铭康香精香料有限公司、广州市名花香料公司、广东阳江港阳香化企业有限公司初步同意在2年内共同投资约200万元,用于学位点的建设。</p>						

注:1.同一重点实验室/基地/中心有多种冠名的,不重复填写。

2.“批准部门”应与批文公章一致。

学位授予单位学位评定委员会审核意见：

主席： (学位评定委员会章)

年 月 日

学位授予单位承诺：

本单位申报表中提供的材料和数据准确无误、真实可靠，不涉及国家秘密并可公开，同意上报。本单位愿意承担由此材料真实性所带来的一切后果和法律责任。

特此承诺。

法人代表： (单位公章)

年 月 日

