

粮食科技创新团队及学科带头人篇

一．粮食加工创新团队及学科带头人

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：江南大学

人才团队名称	粮食精深加工工程与技术				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	粮食精深加工、全谷物营养与健康、主食工业化、粮食质量与安全				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1. 国家自然科学基金面上项目“基于电特性差异的以麦麸为例的生物材料电场诱导分离研究”(31171785)、“特异性吸附黄曲霉素 B₁ 的有序磁性介孔二氧化硅设计及吸附机制研究”(31371874)、“基于分子自组装策略的麦胚蛋白-金属离子络合机制研究”(31471616)；</p> <p>2. 国家自然科学基金青年项目“基于离子液体的米糠多糖 RBP-II 活性修饰及抗肿瘤机理的研究”(31101383)、“酶法支链延长修饰对蜡质玉米淀粉消化特性的影响机制”(31201381)、“小麦中呕吐毒素臭氧降解机制及产物安全性评价”(31501579)、“阿拉伯胶改良全麦烘焙制品品质的机理研究”(31501407)；</p> <p>3. 公益性行业(农业)科研专项“稻米加工黄曲霉毒素控制技术与示范”(201203037)；</p> <p>4. 公益性行业(粮食)科研专项“粮食加工过程中真菌毒素臭氧在线消减技术装备研发及示范(201313005)”；</p> <p>5. 粮食公益性行业科研专项子课题“粮食产后损失浪费调查评估模型技术研发与信息平台建设”(201513004-02)；</p> <p>农业技术试验示范与服务“传统米制品工业化加工专用原料生产关键技术研究及装备开发”。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>近五年来,本团队在粮食深加工、全谷物营养与健康、主食工业化与粮食质量与安全领域成果显著,先后主持和完成公益性行业科技计划、国家自然科学基金、国家留学基金委、教育部等项目。获得一批具有自主知识产权的教学和科研成果,授权发明专利 30 项,发表学术论文 150 余篇(其中 SCI 论文 50 多篇),最新成果已在十几家粮食深加工企业推广,累计转化粮食及其副产品 85 万吨,形成 10 亿元投资、31.5 亿元总产值、3.1 亿元利润和 2.2 亿元利税,提高了农业效益和农民收入,构建了我国稻米精深加工技术和产业创新体系,使稻米资源得到前所未有的利用,示范带动作用显著。</p> <p>1. 2015 年《米线专用粉和江西传统鲜湿米线的工业生产关键技术与产业化应用》获中国轻工业联合会技术进步奖二等奖；</p> <p>2. 2012 年《水稻小麦产后精深加工和高效利用关键技术与推广应用》获中国商业联合会科技二等奖；</p> <p>3. 2011 年《早籼稻产后精深加工和高效利用关键技术与推广应用》获中华农业科技进步一等奖；</p> <p>4. 2010 年《稻米营养方便食品及其副产品深加工关键技术》获教育部科技进步二等奖。</p>				
学科带头人姓名	陈正行	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	zxchen2007@126.com
通讯地址	江苏省无锡市滨湖区蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
研究领域	粮食工程	研究方向	粮食精深加工、主食工业化、粮食质量与安全		
学科带头人事迹简介	<p>陈正行(1960-),男,博士、教授、博士生导师。国务院特殊津贴获得者,国家农产品加工技术研发体系粮油加工专业委员会主任,江苏省“333 工程”领军人物,江苏省中青年优秀科技工作者,中国粮油学会常务理事、食品分会副会长。多年来,陈正行教授长期从事粮食加工的科研工作,始终秉承服务国家粮食安全的理念,认真研究,近五年项承担了包括国家自然科学基金、863、支撑计划等 30 多项国家和部省级项目,工程技术项目 20 余项,研究经费 3000 多万元。先后获得省部级以上奖励 15 项,其中 2005 年获国家科技进步二等奖(排名第二)。指导毕业研究生近 90 名,其中博士 20 余名,目前在读硕士、博士研究生 30 余人。粮食精深加工工程与技术中心负责人。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王 韧	副教授	江南大学	粮食精深加工	
	王 莉	副教授	江南大学	主食工业化	
	于秋生	副研究员	江南大学	粮食精深加工	
	李永富	副教授	江南大学	全谷物营养与健康	
	罗小虎	副教授	江南大学	粮食质量安全	
	李亚男	助 研	江南大学	主食工业化	

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	食品组分与物性创新团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	碳水化合物资源开发及与应用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金重点项目-食品碳水化合物结构修饰与功能调控 (31230057); 2. “十二五”科技支撑计划-方便米饭关键技术与产业化示范 (2012BAD37B02); 3. “十二五”科技支撑计划-速冻主食工业化关键技术及其产业化示范 (2012BAD37B06); 4. 国家自然科学基金-耐热型高直链化淀粉亚微晶体系的构建及慢消化机理研 (31571792); 5. 国家自然科学基金-小麦面筋蛋白在冻藏过程中品质劣变机理研究 (31471584); 6. 国家自然科学基金-直链淀粉链长对玉米支链淀粉回生的影响机制 (31301505) 7. 国家自然科学基金-大米淀粉回生晶系结构中的水分分布状况研究 (31201288) 8. 农业部公益性行业 (农业) 科研专项-米粉加工关键技术研究、米粉加工过程与产品质量控制标准体系建立 (201303070-02) 9. 国家自然科学基金-水分迁移和分布与环糊精抑制淀粉链有序化重排关系探索 (31401524)。 				
人才团队取得的主要成果	<p>在新型淀粉衍生物形成机制与新产品创制、装备工程化等方面:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 发表 SCI 论文 235 篇, 合计他引 3000 多次, 入围 2015 年、2016 年农业领域中国高被引学者; 2. 主编出版专著、教材 8 部 (其中 1 本英文专著在国外出版); 3. 授权国家发明专利 58 件 (美国专利 1 件), 申请国际 PCT、美国发明专利 4 件; 4. 先后获国家科技奖励 4 次, 其中获国家技术发明二等奖 1 项 (2014 年), 国家科技进步二等奖 3 项 (2007 年, 2009 年, 2011 年); 5. 所指导的博士生 2010 年获全国百篇优秀博士学位论文奖。 				
学科带头人姓名	金征宇	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	1992.7
移动电话		固定电话		邮箱	Zjin@jiangnan.edu.cn
通讯地址	无锡市蠡湖大道 1800 号		邮编	214122	
研究领域	食品科学与工程		研究方向	碳水化合物资源的开发与应用	
学科带头人事迹简介	<p>长期从事食品科学与工程领域的教学和研究工作, 得到国家科技支撑重大项目、国家自然科学基金重点项目和“863”计划资助; 发表 SCI 论文 185 篇, 授权国家发明专利 37 件, 主编出版教材和科技专著 8 部; 获国家技术发明二等奖 1 项、国家科技进步二等奖 3 项、国家教学成果二等奖 2 项, 所指导的博士生 2010 年获全国百篇优秀博士学位论文奖。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	金征宇	副校长、教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	徐学明	教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	谢正军	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	赵建伟	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	田耀旗	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	焦爱权	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	王金鹏	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	
	周星	副教授	江南大学 食品学院	碳水化合物开发及应用	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：江南大学

人才团队名称	淀粉精深加工技术研究				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	淀粉资源的深加工及综合利用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	国家科技支撑计划课题“玉米淀粉加工关键技术与示范”(2012BAD34B07), 国家自然科学基金项目“高浓度玉米淀粉酶解性能及反应机制研究”(31371787), 食品功能因子稳态化淀粉-亲水胶体载体的构建及其机理研究(31571794), 麦芽四糖生成酶的催化机制及其产物定向合成研究(31571882)。				
人才团队取得的主要成果	研究团队先后承担了国家科技支撑计划课题、863 课题、国家自然科学基金等省部级以上科研项目 20 余项; 技术成果服务于 30 多个企业, 取得了较好的经济和社会效益; 发表学术论文 100 余篇, 其中 SCI 收录 40 余篇; 申请发明专利 40 余项(已授权 20 项); 先后制定了 30 项淀粉产品质量方面的国家标准和 13 项食用变性淀粉产品国家安全标准; 研究成果获得多项国家和省部级奖励, 其中“环境友好型木材用淀粉胶制备关键技术”作为重要内容的“新型淀粉衍生物的创制于传统淀粉衍生物的绿色制造”项目获 2014 年国家技术发明奖二等奖, “环境友好型木材用淀粉胶制备关键技术”项目获 2014 年教育部技术发明奖二等奖, “环糊精葡萄糖基转移酶的制备和应用”项目获 2011 年教育部科学技术将二等奖。				
学科带头人姓名	顾正彪	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	1997
移动电话		固定电话		邮箱	Zhengbiaogu@jiangnan.edu.cn
通讯地址	无锡蠡湖大道 1800 号江南大学食品学院			邮 编	214122
研究领域	粮食加工	研究方向	淀粉资源的深加工及综合利用		
学科带头人事迹简介	<p>顾正彪, 男, 现为江南大学副校长, 食品学院教授、博士研究生导师。先后入选教育部“新世纪优秀人才支持计划”、江苏省“六大人才高峰”资助计划、江苏省“333 高层次人才培养工程计划”人选, 2015 年入选农业部科技杰出人才及创新团队负责人, 并获国家人社部百千万人才工程、有突出贡献中青年专家荣誉称号。现任中国淀粉工业协会副会长、变性淀粉专业委员会主任、中国粮油学会常务理事、中国粮油学会玉米深加工分会会长、全国食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会秘书长, 淀粉与植物蛋白深加工教育部工程研究中心技术委员会委员和《中国粮油学报》编委等职。</p> <p>顾正彪教授在淀粉及其深加工方面的研究上取得了显著的成绩, 在国内外淀粉及其深加工领域享有较高声誉。承担了国家科技支撑计划课题、863 项目、国家自然科学基金、科技部农业科技成果转化等国家、省部级科研项目 20 余项; 发表学术论文 100 余篇, 其中 30 余篇被 SCI 收录; 申请发明专利 40 余项, 其中授权 20 项。</p> <p>顾正彪教授牵头制(修)订淀粉及其衍生物的国家标准 40 余项(其中包括 13 项食品添加剂变性淀粉国家安全标准); 获国家、省部级科技奖励 10 余项, 其中, “新型淀粉衍生物的创制与传统淀粉衍生物的绿色制造”于 2014 年获国家技术发明奖二等奖(排名第二)。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	顾正彪	副校长/教授	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用	
	洪雁	副教授	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用	
	李兆丰	副教授	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用	
	李才明	讲师	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用	
	程力	实验师	江南大学	淀粉资源的深加工及综合利用	

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	休闲食品挤压膨化技术				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	米制膨化休闲食品、谷物挤压制品及饮料、组织蛋白素食休闲食品				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	主食工业化关键技术研究 and 开发(参与)				
人才团队取得的主要成果	一种挤压酶法集成制备营养糙米粉的制备方法 ZL 201110323758.5; 一种挤压法提高饺子皮抗冻裂的方法 ZL 201210184028.6; 鉴定成果：小麦谷朊粉组织蛋白的开发和利用，国内领先，2016 年 1 月。				
学科带头人姓名	安红周	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	anhongzhou@163.com
通讯地址	河南省郑州市高新技术产业开发区莲花街 100 号			邮编	450001
研究领域	食品	研究方向	挤压膨化技术在食品加工中的应用、谷物食品加工理论与应用		
学科带头人事迹简介	现任河南工业大学小麦和玉米深加工国家工程实验室、国家粮食局粮油食品工程技术研究中心、河南省谷物资源转化与利用重点实验室副主任，兼中国粮油学会米制品分会常务副会长，2015 年获得全国粮油优秀科技工作者的称号。英国 University of Reading 食品与生物学院访问学者，美国 Kansas State University Wenger 挤压技术中心国家留学基金访问学者；获得的省部级及以上奖励 3 项、国家发明专利 3 项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	张康逸	副研究员	河南省农科院农产品加工所	农产品加工	
	王登科	高工	郑州质量技术监督检测中心	食品科学	
	薛义博	实验员	河南工业大学国家工程实验室	食品工程	
	杜 衡	实验员	河南工业大学国家工程实验室	食品工程	

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	小麦加工与转化新技术				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	粮食加工贮藏工程				
人才团队近5年承担的国家计划项目	(1) 2013年,农业部:《传统粮食加工制品产业化关键技术装备研究与示范》; (2) 2013年,国家粮食局:《小麦及其制品中真毒素污染的防控处置技术》; (3) 2011年,农业部:《国家现代农业(小麦)产业技术体系建设专项小麦产后加工-加工技术岗位》。				
人才团队取得的主要成果	国家科技进步二等奖:“高效节能小麦加工新技术”				
学科带头人姓名	卞科	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	郑州粮食学院	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	Kebian@163.com
通讯地址	河南省郑州市高新区莲花街100号河南工业大学校长办公室			邮编	450001
研究领域	工程科学			研究方向	粮油食品加工与贮藏工程
学科带头人事迹简介	河南工业大学教授(二级),博士生导师,享受国务院政府特殊津贴专家,全国优秀教师,中国工程院2015院士有效候选人,中原学者,河南省杰出专业技术人才,河南省优秀专家,2014粮食经济年度人物。现任河南工业大学副校长,国际标准化组织食品技术委员会谷物与豆类分会(ISO/TC34/SC4)主席,中国科学技术协会决策咨询专家,中国粮油学会常务理事,中国粮油学会面条制品分会会长、储藏专业分会副会长、粮油质检研究分会副会长,中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会副会长,全国粮油标准化技术委员会委员、粮食储藏与物流技术工作组组长,农业部第八届科学技术委员会委员,河南省农业工程学会农产品储藏与加工分会副会长,河南省小麦研究会副理事长,《中国粮油学报》编委会副主任委员,《粮食与食品工业》编委会副主任委员,《中国油脂》编委等。先后完成省部级以上科研项目20余项,发表论文180余篇,出版著作7部,获授权专利7项,获省部级以上科技成果奖10余项,其中,国家科技进步一等奖和二等奖各1项,中国标准创新贡献奖一等奖1项,省部级科技进步一等奖5项、二等奖4项;是我国第一个完成修订粮食国际标准项目的主持人、国家公益性行业专项首席专家、国家现代农业(小麦)产业技术体系产后加工岗位科学家。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	郭祯祥	教授	河南工业大学	小麦品质及加工	
	王晓曦	院长/教授	河南工业大学	小麦品质与加工	
	赵仁勇	副院长/教授	河南工业大学	小麦品质与加工	
	温纪平	系主任/教授	河南工业大学	小麦品质与加工	
	郑学玲	教授	河南工业大学	小麦品质与加工	

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	粮食及副产物的生物高值转化及综合利用				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	食品科学与工程、生物化工、发酵工程、食品加工与安全				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	<p>1. 王乐主持国家自然科学基金项目：21306040，碳纤维固定化细胞新方法 with 固定化机制的研究，2014.01-2016.12；</p> <p>2. 吕扬勇主持国家自然科学基金项目：31501575，LaeA 调控黄曲霉毒素合成的蛋白组学研究，2016/01-2018/12；</p> <p>3. 宇光海主持国家自然科学基金项目：21506048，LuxR 家族调控因子 DptR1 调节达托霉素生物合成的转录调控机制研究，2016/01-2018/12；</p> <p>4. 张兰主持国家自然科学基金青年基金项目：31400696，蜂蜜蜂毒糖蛋白组分析，2015/01-2017/12；</p> <p>5. 黄继红参与国家自然科学基金项目：31071563，食品加工环境中细菌生物被膜形成机制研究；</p> <p>6. 惠明主持国家星火计划项目：2011GA750014，杂粮特色发酵制品开发及产业化技术研究。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>成果及获奖：</p> <p>1. 王乐等，以棉籽壳为原料制备半纤维素水解液法发酵生产木糖醇技术研究，国内领先；</p> <p>2. 黄继红等完成“小麦淀粉制备抗性淀粉关键技术研究”获河南省工信厅科技进步一等奖；</p> <p>3. 黄继红等完成“小麦深加工技术与开发”获河南省科技进步二等奖；</p> <p>4. 黄继红等完成“校园食源性微生物快速检测系统研究”，国内领先；</p> <p>5. 惠明等，聚谷氨酸及低聚谷氨酸钙制备技术及应用研究，国内领先；</p> <p>6. 惠明等，硅酸盐细菌及其代谢物在生物脱硅中的应用研究，国内领先。</p>				
学科带头人姓名	王乐	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	北京化工大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	wanglely1984@163.com
通讯地址	河南郑州高新技术开发产业区莲花街 100 号 河南工业大学			邮 编	450001
研究领域	食品科学与工程	研究方向	生物质可再生资源高值转化与综合利用、天然产物活性成分的高效提取与开发		
学科带头人事迹简介	<p>博士，在生物质可再生资源高值转化与综合利用，天然产物活性成分的高效提取与开发，食品科学与工程等领域开展卓有成效的研究工作。自 2012 年-至今担任 SCI 期刊和中文核心期刊的审稿人。在 Carbohydr Polymers、J Chem Technol Biotechnol、Process Biochem、Biotechnol Progress、J Alloy Comp、Materials 等国际高水平期刊上发表 SCI、EI 论文 20 余篇。申请发明专利 8 项（其中 4 项已授权）。以第一获奖人，获得第七届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛-铜奖；第六届“挑战杯”首都大学生创业计划竞赛-金奖，第六届“寰球杯”大学生创业计划大赛金奖。作为指导教师，带领学生获得第十二届河南省“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛一等奖；第十四届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛-三等奖。工作期间荣获了“优秀教师”、“我爱我师-我心中最优秀的老师”、“社会实践活动优秀指导教师”等称号。完成国家、省部级成果鉴定 6 项，达到国内领先水平，并有多项成果实现产业化生产，累计创造经济效益超过 1 亿元。最近三年，获得国家自然科学基金、科技部 863 重点项目、河南省科技厅等项目资助共计 600 万元，指导 6 名硕士生的研究工作。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	黄继红	教授级高工	河南工业大学	食品科学与工程	
	惠明	教授	河南工业大学	发酵工程	
	吕扬勇	讲师	河南工业大学	生物工程	
	宇光海	讲师	河南工业大学	生物化工	
	张兰	讲师	河南工业大学	食品加工与安全	

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	粮食发酵科技与工程化应用团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	粮食生物法转化增值及工程设计				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	黄继红参与国家自然科学基金“食品加工环境中细菌生物被膜形成机制研究（编号：31071563）”； 2. 陆启明, 黄继红等, 国家国际科技合作专项“以小麦副产物生产阿拉伯木聚糖的优化合作研究（编号：2015DFA30380）”； 3. 陆启明, 国家“863”项目：“农作物秸秆制备生物化工醇产业化示范” 4. 惠明, “杂粮特色发酵制品开发及产业化技术研究”（编号：2011GA750014），国家星火计划项目； 5. 陈亮, “基于诱导细胞凋亡的低浓度芽孢杆菌脂肽抗真菌作用机制”（编号：31401543），国家自然科学基金； 6. 王乐, “碳纤维固定化细胞新方法 with 固定化机制的研究”（编号：21306040），国家自然科学基金。				
人才团队取得的主要成果	1. 黄继红等完成‘小麦淀粉制备抗性淀粉关键技术研究’获河南省工信厅科技进步一等奖； 2. 黄继红等完成‘小麦深加工技术与开发’获河南省科技进步二等奖； 3. 陆启明, 黄继红等完成“酶法从小麦淀粉废水中提取阿拉伯木聚糖的工艺研究”，国内领先； 4. 黄继红等完成“校园食源性微生物快速检测系统研究”，国内领先 5. 惠明等, 聚谷氨酸及低聚谷氨酸钙制备技术及应用研究，国内领先 6. 惠明等, 硅酸盐细菌及其代谢物在生物脱硅中的应用研究，国内领先； 7. 丁长河 2011 年获国家科技进步二等奖 1 项； 8. 王乐等, 以棉籽壳为原料制备半纤维素水解液法发酵生产木糖醇技术研究，国内领先。				
学科带头人姓名	黄继红	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华南农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	Huangjih1216@126.com
通讯地址	郑州市高新区莲花街 100 号			邮 编	450053
研究领域	农产品加工与贮藏工程	研究方向	粮食发酵科技与与高值化利用		
学科带头人事迹简介	中国发酵工程专家委员会成员，主持国家十五重大专项“小麦深加工关键技术与开发”和国家 863 高技术引导项目“FM00-188 谷氨酸高产菌株选育”，承担省杰出人才创新基金等 20 多项，获河南省科技进步一等奖 1 项，二等奖 2 项；国家星火计划先进个人等各类奖 24 项，国家发明专利 16 项，发表论文几十篇，获省“五一”劳动奖章；河南省青年科技专家，省级学术带头人。国家节能减排评估师，国家食品质量安全与营养评估师，《食品安全质量检测学报》和《发酵科技通讯》编委。设计了 4 万吨谷氨酸、140 万吨高浓度发酵废水、20 万吨小麦淀粉、氨基酸、茶多酚、抗性淀粉、噻吩磺隆、生物活性肽、小麦免疫球蛋白、胞二磷胆碱等 20 多条生产线。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	惠 明	教授	河南工业大学	食品生物技术	
	王 乐	副教授	河南工业大学	食品生物技术	
	丁长河	副教授	河南工业大学	食品工程与品质控制	
	陆启明	总 工	河南财鑫糖业有限公司	农产品加工	
	侯银臣	博士后	河南工业大学	食品科学	
	陈 亮	副教授	河南工业大学	粮食微生物资源开发	

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	动物营养与免疫创新				
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	动物营养与免疫				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 2014 年国家自然科学基金优秀青年基金“仔猪营养”（31422053）； 2. 2013 年国家自然科学基金面上项目“TLRs 信号负调控因子 SIGIRR 在仔猪免疫应激中的作用及其营养调控”（31372318）； 3. 2011 年国家自然科学基金面上项目“NODs 信号通路在仔猪免疫应激中的作用及其营养调控”（31172222）； 4. 2012 年国家自然科学基金青年科学基金“断奶仔猪日粮适宜代谢葡萄糖水平的研究”（31201833）。				
人才团队取得的主要成果	团队以猪禽为动物模型，重点研究营养素对免疫功能的调控作用及其分子机理，开发有利于改善动物生长和免疫功能的调控技术。团队有国家自然科学基金优秀青年科学基金获得者 1 人、国家百千万人才工程人选&国家有突出贡献中青年专家 1 人、科技部中青年科技创新领军人才 1 人、教育部新世纪优秀人才 1 人。科研团队在 2015 年被评为“湖北省高等学校优秀中青年科技创新团队”。自 2011 年以来，团队共主持国家级项目 8 项（其中国家自然科学基金 4 项），省部级项目 9 项，获得省部级科技进步一等奖 1 项、二等奖 1 项，获得中国发明专利授权 5 项，团队成员以第一或通讯作者发表 SCI 文章 32 篇，主（参）编书籍 3 部。				
学科带头人姓名	刘玉兰	性别	女	身份证号	
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	
移动电话		固定电话		邮 箱	yulanflower@126.com
通讯地址	湖北武汉常青花园学府南路 68 号			邮 编	430023
研究领域	动物营养与饲料科学	研究方向	动物营养与免疫		
学科带头人事迹简介	博士，武汉轻工大学动物科学与营养工程学院教授，硕士生导师，从事动物营养与饲料科学方面的教学科研工作，是国家自然科学基金优秀青年科学基金获得者、湖北省自然科学基金杰出青年基金获得者，入选国家百千万人才工程&国家有突出贡献中青年专家、科技部中青年科技创新领军人才、湖北省有突出贡献中青年专家、湖北省新世纪高层次人才工程第二层次人选、教育部新世纪优秀人才支持计划。目前主持或主持完成国家自然科学基金项目 5 项，其他省部级项目 18 项，作为重要学术骨干参与国家 973 项目 2 项。发表学术论文 80 余篇，以第一或通讯作者发表 SCI 论文 29 篇，研究成果受到国内外同行广泛关注和认可。应邀担任 20 余 SCI 期刊的审稿专家。获第十届湖北省青年科技奖，湖北省科技进步一等奖、二等奖和武汉市自然科学优秀学术论文一等奖各 1 项，国家发明专利授权 2 项，申报 2 项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王春维	教授	武汉轻工大学	新型饲料添加剂开发	
	赵胜军	副教授	武汉轻工大学	营养代谢调控	
	任莹	副教授	武汉轻工大学	营养代谢调控	
	康萍	副教授	武汉轻工大学	动物分子营养与免疫学	
	朱惠玲	副教授	武汉轻工大学	动物营养与免疫	
	祝爱侠	讲师	武汉轻工大学	新型饲料添加剂开发	
	张晶	讲师	武汉轻工大学	动物免疫学和生物化学	
	郭玲	讲师	武汉轻工大学	动物分子生物学	
	王秀英	实验员	武汉轻工大学	动物营养与免疫	

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	粮油副产物活性成分开发与利用				
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	粮油副产物活性成分开发与利用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>(1) “恩施产竹节参皂苷抗血栓活性药效物质基础及构效关系研究”(81001625), 国家自然科学基金青年基金项目;</p> <p>(2) “竹节参中药效物质基础及质量标准研究”(210138) 教育部科学技术研究重点项目;</p> <p>(3) “储粮虫霉防治与生态控制技术研究-植物源储粮防霉活性成分筛选及剂型研究”, 粮食公益性行业科研专项</p> <p>(4) “储粮粮情关键因子调控及害虫生物防治技术的研究与示范-多杀菌素衍生物的合成工艺及构效关系研究”, “十二五”支撑计划子课题</p> <p>(5) 参加“木通皂苷 D 治疗和预防老年性痴呆创新药物研究”(2009ZX09102 118), “重大新药创制”科技重大专项, 负责化学与质量标准研究。</p> <p>(6) “珍稀濒危和大宗常用药用植物资源调查-竹节参药用植物资源调查”, 国家科技基础性工作专项重点项目子课题</p> <p>(7) 珍稀濒危和大宗常用药用植物资源调查, 子课题: 南仓术药用植物资源调查 (No. SB2007FY020) 国家科技基础性工作专项重点项目第2负责人 调研、采样。(8) 珍稀濒危和大宗常用药用植物资源调查, 子课题: 贴梗海棠药用植物资源调查 (No. SB2007FY020) 国家科技基础性工作专项重点项目第2负责人 调研、采样。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>陈新, 陈平, 胡中泽, 郑翘楚, 高冰, 汪娴, 张长春, 肖晏婴. 一种用于检测三聚氰胺含量的预处理装置. (专利号: ZL 200820193386. 2.);</p> <p>陈新, 陈平, 胡中泽, 郑翘楚, 高冰, 汪娴, 张长春, 肖晏婴. 一种用于检测三聚氰胺残留的薄层色谱展开剂及分析方法. (申请号: 200810236780. 4);</p> <p>陈新, 聂晗 一种天然麦角甾苷的分离纯化方法 (专利号: ZL 20101083281. 0);</p> <p>陈新、张晓琳等 一种可替代鸡日粮中抗生素的复方多糖饲料添加剂及其制备方法 201110141897. 6);</p> <p>湖北省科技进步一等奖, 稻谷加工副产物及油料皮壳高值化利用技术, 2015年。</p> <p>2008年度湖北省科技进步奖三等奖, 火棘特色资源深加工技术与开发。</p>				
学科带头人姓名	陈新	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国科学院上海药物研究所	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	Chenxin_0001@126.com
通讯地址	湖北武汉常青花园学府南路68号			邮 编	430023
研究领域	农学		研究方向	天然产物研究与开发	
学科带头人事迹简介	<p>目前已完成十余种药用植物的化学成分研究, 分离得到100余个化合物, 新化合物20余个。其中有抗肿瘤活性显著的萜类化合物, 结构新颖、分子高度复杂的多环生物碱和结构新颖的聚酮类新骨架化合物。近年来, 文章40余篇, 其中, 国际期刊上以第一作者发表SCI收录研究论文7篇。在科研工作中申报或授权10项, 其中在“三聚氰胺事件”中, 利用国际最新的新型显色剂研究进展, 开发了三聚氰胺显色剂, 建立了简便快捷的检测方法。副主编编写《中药制药工艺与设计》; 参编《制药工艺学》、《生药学》。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	陈新	副处长、教授	武汉轻工大学	天然产物研究与开发	
	赵玲	副教授	武汉轻工大学		
	刘梁	讲师	武汉轻工大学		
	张西锋	副教授	武汉轻工大学		
	徐燃	讲师	武汉轻工大学		

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	膳食活性物质与功能性食品				
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	以区域特色、功能特色食品资源为主要研究对象，以综合利用和新型高附加值健康产品开发为研究导向开展研究工作。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	(1) 何静仁, 国家自然科学基金项目, 新型花色苷衍生物家族的分子结构与呈色的稳定性机制及其功效评价(2014-2017)(2) 何静仁, 国家国际科技合作专项项目, 重要植物天然色素的稳定化新技术及应用开发合作(2014-2016)(3) 祝振洲, 国家自然科学基金青年项目, 脉冲电场强化提取-膜分离耦合制备菊粉的规律及机理研究。(4) 美拉德反应改善乳清蛋白热稳定性过程中颜色、有害物质的控制与反应机理研究。24万, 国家自然科学基金青年项目, 项目批准号: 31401640, 2015.1-2017.12(5) 基于实验动物和胃肠细胞模型研究荔枝原花青素的吸收、转运、排泄及构效关系。22.8万, 国家自然科学基金青年项目, 项目批准号: 31501482, 2016/01-2018/12				
人才团队取得的主要成果	1. Zhenzhou Zhu, Nao Wu, Minjie Kuang, Olusola Lamikanra, Gang Liu, Shuyi Li, Jingren He, Preparation and toxicological evaluation of methyl pyranoanthocyanin, Food and Chemical Toxicology, 2015, 83, 125-132(SCI). 2. Zhenzhou Zhu, Yan Liu, Qingyan Guan, Jingren He, Gang Liu, Shuyi Li, Luhui Ding, Michel Y. Jaffrin, Purification of purple sweet potato extract by dead-end filtration and investigation of membrane fouling mechanism, Food and Bioprocess Technology, 2015, 8(8), 1680-1689 (SCI). 3. Zhenzhou Zhu, Houcine Mhemdi, Luhui Ding, Olivier Bals, Michel Y. Jaffrin, Nabil Grimi, Eugene Vorobiev. Dead-end dynamic ultrafiltration of juice expressed from electroporated sugar beets. Food and Bioprocess Technology, 2015, 8(3), 615-622 (SCI)				
学科带头人姓名	何静仁			身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	jingren.he@whpu.edu.cn
通讯地址	湖北省武汉市东西湖区学府南路 68 号武汉轻工大学常青校区			邮 编	430040
研究领域	农食产品加工及贮藏工程	研究方向	食品化学与营养功效评价、植物性农食产品加工新技术及资源利用		
学科带头人事迹简介	湖北省“楚天学者”特聘教授, 武汉市“黄鹤英才”人选, “湖北省基层急需紧缺专业技术特聘岗位人选”。长期从事特色资源食品的功能性研究与农产品加工技术开发。武汉轻工大学粮油食品质量检验检测中心(CMA 及 CMAF 资质)暨国家粮油标准研究验证测试中心主任, 获英国环境与健康署食品生产安全二级资质证书。主持科技部国家国际科技合作项目、国家自然科学基金面上项目、湖北省和武汉市科技项目 8 项。发明专利授权 2 项, 公开 6 项。中国粮油学会质检分会、食品分会常务理事, 湖北省食品科技学会常务理事暨青工委主任。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	祝振洲	副教授	食品科学与工程学院	活性物质提取、膜分离纯化及中试加工过程的工程化	
	刘刚	副教授	食品科学与工程学院	蛋白质化学, 活性物质输送体系研究	
	李书艺	讲师	食品科学与工程学院	膳食活性物质的吸收利用与代谢研究	
	蔡杰	讲师	食品科学与工程学院	生物大分子综合利用及功能性材料开发	
	何毅	讲师	食品科学与工程学院	食品生物技术与发酵工程	

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	营养生物学研究所				
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	食品营养与安全				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. ω-3 PUFA 缓解内质网应激干预 NAFLD 肝细胞损伤作用机制 (31271855). 国家自然科学基金, 2013-2016. 2. DHA 调控 Kupffer 细胞极化途径缓解 NASH 肝细胞炎性损伤 (81402669). 国家自然科学基金, 2014-2016. 3. 粉尘超细颗粒致心血管疾病的下丘脑 PVN 机制 (81370246), 2014. 4. 基于复杂系统建模的中药有效成分群组方设计技术研究 (2008BA151B03). 国家科技支撑计划. 起止年限: 2011.01-2013.12. 子课题. 5. 木通皂苷 D 治疗和预防老年性痴呆创新药物研究 (项目编号: 2009ZX09102-118). 国家科技部科技重大专项, 2009-2011, 子课题负责. 				
人才团队取得的主要成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刘志国. 苏丹红 I 免疫层析半定量试纸检测方法. 发明专利, 专利号 ZL 200810047379.6; 2. 刘志国, 李琦, 房国梁, 付云洁. 致病性蜡样芽孢杆菌的环介导等温扩增引物对与检测方法. 发明专利, 专利号 ZL 200910272677.x; 3. 刘志国, 李琦, 张大川, 房国梁, 翟莹. 一种检测朊病毒蛋白 PrPSC 的方法和试剂盒. 发明专利, 专利号 ZL 201210533901.8; 4. 刘志国 (主编). 《基因工程原理与技术》(第二版) 2011.1, 化学工业出版社 (教育部“十二五”规划教材); 5. 乳制品中三聚氰胺的快检方法与试剂, 湖北省科技厅鉴定 (国际领先), 排名第一, 2009 年; 6. 食源性病原微生物的特异性快速、高效检测技术与应用. 湖北省科技厅鉴定 (国内领先), 排名第一, 2015 年. 				
学科带头人姓名	刘志国	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	Zhguo_l@126.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路 68 号			邮编	430023
研究领域	食品营养与安全	研究方向	脂代谢与营养, 食品安全技术		
学科带头人事迹简介	<p>武汉轻工大学生物与制药工程学院院长, 营养研究所副所长, 湖北省重点 (培育) 学科生物学负责人。中国生化与分子生物学学会脂质与脂蛋白专业委员会委员。中国医疗保健国际交流促进会医疗环保专业委员会常务委员。湖北省食品安全企业标准备案审查专家。湖北省食品安全风险评估专家委员会委员。湖北省重大食品安全事故调查委员会委员。湖北省生化与分子生物学会常务理事。湖北省毒理学会理事。湖北省生物制造产业技术创新战略联盟专家委员会委员。武汉市食品安全专家委员会专家。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	刘烈炬	所长、教授	武汉轻工大学营养生物学研究所	食品营养	
	王丽梅	副教授	武汉轻工大学生物与制药工程学院	食品营养	
	王华林	副教授	武汉轻工大学生物与制药工程学院	营养与脂代谢	
	李琦	副教授	武汉轻工大学医学技术与护理	营养与脂代谢	
	赵秀举	讲师	武汉轻工大学生物与制药工程学院	营养与脂代谢	
	李娜	讲师	武汉轻工大学生物与制药工程学院	营养与脂代谢	
	张宏宇	讲师	武汉轻工大学生物与制药工程学院	营养与脂代谢	
李岩	讲师	武汉轻工大学生物与制药工程学院	纳米材料生物安全		

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	谷物资源加工与利用				
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	1、谷物原料理化研究；2、谷物食品加工工艺的研究；3、谷物资源的深加工研究；4、谷物制品的质量安全研究。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	“十二五”国家科技支撑计划——2012 糙米与配合营养米主食关键技术研究及产业化示范； 国家粮食局粮食公益性行业科研专项——2013 营养主食再生米制粒工艺及设备研究； 国家粮食局粮食公益性行业科研专项——2014 粮油储藏品质保持减损新技术研究； 国家粮食局粮食公益性行业科研专项子课题——2015 常温无菌方便米饭全自动装备研究与示范； 国家自然科学基金青年项目——2014 环糊精抑制 α -半乳糖苷酶的机理研究。				
人才团队取得的主要成果	2010 湖北省科技进步一等奖——稻米深加工、增值转化关键技术研究及产业化； 2015 湖北省技术发明二等奖——稻米内源性营养制品加工关键技术及装备； 2014 武汉市科技进步一等奖——营养米制品关键技术集成与应用； 发明专利： 1. 一种蛋糕预混合粉及其制备方法（专利号：ZL200910061332.X） 2. 低糊化度主食再生米及其加工工艺（专利号：ZL201410022391.7） 成果鉴定： 1. 马铃薯主食米的研制（国际领先） 2. 营养主食再生米制粒工艺及设备研究（国际先进） 3. 臭氧加速新麦后熟关键技术研究（国际先进）				
学科带头人姓名	丁文平	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	whdingwp@163.com
通讯地址	湖北省武汉市常青花园学府南路68号			邮 编	430023
研究领域	谷物科学	研究方向	谷物科学与工程以及食品资源开发		
学科带头人事迹简介	博士、硕士生导师。现任国家稻米精深加工产业技术创新战略联盟副秘书长、中国粮食行业协会小麦分会常务理事、中国粮油学会理事、食品分会常务理事、发酵面制品分会副会长。武汉轻工大学谷物加工与资源利用科研团队负责人。《中国粮油学报》、《食品科技》杂志编委。研究方向为谷物科学与工程以及食品资源开发。主持完成或在研国家粮食公益项目1项、国家农业成果转化资金项目2项，省部级科技项目5项，欧盟国际合作项目1项，863项目子项目1项。作为主要研究人员参与国家科技攻关项目2项，国家自然科学基金项目1项。完成华龙日清等多家知名企业委托的新产品研发工作。获湖北省技术发明二等奖1项、科技进步二等奖1项，河南省科技进步三等奖1项、中国粮油学会科学技术奖三等奖3项。在《International Journal of Food Science and Technology》、《农业工程学报》、《食品科学》、《中国粮油学报》等期刊上发表科研论文40余篇，其中大索引6篇，参加ICC（世界谷物科技组织）国际学术会议并交流英文论文2篇，主编或参编《粮油副产品开发技术》、《谷物加工工程》等3部著作共30余万字。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	周坚	教授	武汉轻工大学	食品科学	
	王学东	教授	武汉轻工大学	谷物科学	
	沈汪洋	副教授	武汉轻工大学	谷物科学	
	吕庆云	副教授	武汉轻工大学	谷物科学	
	李芳	讲师	武汉轻工大学	食品科学	
	王平坪	讲师	武汉轻工大学	粮食储藏	
	张威	讲师	武汉轻工大学	食品科学	
	庄坤	实验师	武汉轻工大学	谷物科学	
陈轩	实验师	武汉轻工大学	食品科学		

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	谷物资源综合利用				
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	1. 谷物原料理化研究； 2. 谷物食品加工工程设备研究； 3. 谷物资源的深加工研究； 4. 谷物制品的营养安全研究。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	“十二五”国家科技支撑计划——2012 糙米与配合营养米主食关键技术研究及产业化示范； 国家粮食局粮食公益性行业科研专项——2013 营养主食再生米制粒工艺及设备研究； 国家粮食局粮食公益性行业科研专项——储粮通风、临界温湿度及水分控制技术研究。				
人才团队取得的主要成果	2010 湖北省科技进步一等奖——稻米深加工、增值转化关键技术研究及产业化； 2015 湖北省技术发明二等奖——稻米内源性营养制品加工关键技术及装备； 2014 武汉市科技进步一等奖——营养米制品关键技术集成与应用。 发明专利：1、一种蛋糕预混合粉及其制备方法（专利号：ZL200910061332.X）； 2、低糊化度主食再生米及其加工工艺（专利号：ZL201410022391.7）。成果鉴定： 1、马铃薯主食米的研制（国际领先）2、营养主食再生米制粒工艺及设备研究（国际先进）。				
学科带头人姓名	周坚	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	2003 年
移动电话		固定电话		邮 箱	zhoujian1960@126.com
通讯地址	湖北省武汉市常青花园学府南路 68 号			邮 编	430023
研究领域	谷物科学	研究方向	谷物科学与工程以及食品资源开发		
学科带头人事迹简介	<p>武汉轻工大学教授，硕士生导师，江南大学特聘博导。现任武汉轻工大学副校长，《中国粮油学报》编委会副主任，中国粮油学会食品分会副会长。国务院政府特殊津贴专家。</p> <p>长期以来，周坚教授及其团队致力于农产品深加工研究。先后主持国家十二五科技支撑计划项目“糙米与配合营养米主食关键技术研究及产业化示范”、863 项目“改善心脑血管功能与骨质疏松的功能食品升级”、国家粮食局公益性行业（粮食）科研专项项目“营养主食再生米制粒工艺及设备研究”等国家级项目 7 项，“特色农产品加工及产业化”等湖北省重大科研项目 3 项，其它省、部级项目 6 项。“粮食保质干燥与储运减损增效技术开发”获国家科技进步二等奖；“稻米深加工、增值转化关键技术研究及产业化”获湖北省科技进步一等奖；“稻米内源性营养制品加工关键技术及装备”获湖北省技术发明二等奖；“淡水鱼传统风味食品规模化生产关键技术研究及产业化”、“稻谷及油菜干燥技术和装备的研究开发”获湖北省科技进步二等奖；“营养米制品关键技术与设备集成应用”获武汉市科技进步一等奖。先后发表了《糙米与精米的营养价值与质构特性比较研究》、《草鱼肉块渗透脱水规律研究》等 50 多篇研究论文，出版了《粮油畜禽产品贮加工与包装技术指南》、《功能性膳食纤维食品》等 5 部著作。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	周坚	教授	武汉轻工大学	食品科学	
	秦先魁	副教授	武汉轻工大学	谷物科学	
	黄学林	副教授	武汉轻工大学	谷物科学	
	舒在习	副教授	武汉轻工大学	粮食储藏	
	吕庆云	副教授	武汉轻工大学	食品科学	
	刘刚	副教授	武汉轻工大学	谷物科学	
	蔡红燕	实验师	武汉轻工大学	食品科学	
	孙威	实验师	武汉轻工大学	谷物科学	

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	粮食加工副产物综合利用				
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	1. 粮食加工副产物及农业废弃物资源化利用技术； 2. 节能减排综合利用技术； 3. 农产品防腐抗菌及保鲜技术。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家星火计划项目（编号：2015GA760006）：畜禽废弃物集中生产有机肥技术应用与推广； 2. 国家农业科研专项（编号：201503135）：秸秆热解气化发电冷热电多联产技术与装备研究； 3. 国家农业成果转化资金项目（编号：201419）：农产品加工废水处理及其资源化利用中试示范。				
人才团队取得的主要成果	1. 武汉市2015年科学进步二等奖，畜禽粪便规模化集中生产生物有机肥技术。 2. 湖北省2013年自然科学奖，生物质催化热解和气化技术的应用基础研究。 3. 武汉市2013年科技进步奖二等奖 生物质热转化利用技术及应用。 4. 湖北省2012年科技进步奖三等奖，生物质热转化与利用技术。 5. 湖北省科技鉴定成果（鄂科鉴字[2014]第04186237号）：畜禽粪便生产生物有机肥及发酵过程除臭技术，国际先进水平。 6. 省科技鉴定成果：中低温SCR脱硝催化剂研制与应用，国际先进水平。 7. 湖北省科技鉴定成果（鄂科鉴字[2012]第08008号）：生物质热转化与利用技术。 8. 国家发明专利（201410088410.6）：一种生物有机肥及其生产制备方法。 9. 国家发明专利（201410447716.6）：一种生物除臭剂及其制备方法。 10. 国家发明专利（201510454741.1）：一种从竹干中提取黄酮类植物防腐剂的方法、其产品及应用。 11. 国家发明专利（201310441708.6）：二醋酸纤维素的制备方法。 12. 肥料临时登记证：生物有机肥，微生物肥（2013）临字（2014）号。				
学科带头人姓名	李建芬	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	2007年12月
移动电话		固定电话		邮 箱	lijfen@163.com
通讯地址	武汉市东西湖区常青花园学府南路68号, 武汉轻工大学化学与环境工程学院			邮 编	420023
研究领域	资源综合利用	研究方向	农副资源综合利用技术、环境工程		
学科带头人事迹简介	<p>湖北省有突出贡献中青年专家，湖北省新世纪高层次人才工程。国家科技部国际项目评审专家，湖北省农业领域生物质能源产业链技术专家，武汉轻工大学湖北省重点学科带头人，20多种SCI国际权威期刊评审专家，湖北省和武汉市科技创新团队负责人。主要从事资源综合利用、环境工程、应用化学等领域的科学与工程技术研究。</p> <p>近年来，率领其团队主持和参与国家和省市科研项目28项。其中主持承担国家级项目4项、湖北省及武汉市重大项目11项；参与国家和省部级项目10余项。发表学术论文100余篇，其中被SCI、EI等收录70余篇；SCI论文平均影响因子4.0以上，被引频次达700余次；主编专著和教材6部。</p> <p>获湖北省自然科学奖和省市科技进步奖等6项；获湖北省科技鉴定成果4项，技术成果经鉴定均达到国际先进水平；获美国和中国发明专利10余项；建立农村燃气利用和生物有机肥示范基地6个，创产值6亿余元。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	宋光森	教授	武汉轻工大学	资源利用及化工技术	
	范国枝	教授	武汉轻工大学	化学转化及利用技术	
	闫俊涛	讲师	武汉轻工大学	粮食存储用节能保温材料	
	王春蕾	讲师	武汉轻工大学	农产品保鲜技术	
	秦振华	讲师	武汉轻工大学	农产品防腐抗菌技术	

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	农副资源的高值转化与新产品开发				
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	针对粮食、油料和水产品加工副产品资源，开展综合利用和新产品开发。重点是围绕农副资源中具有物活性的功能性小分子和大分子，开展性能分析、分子改性，开发新颖产品并将其应用于医药、新材料等具有高附加值的行业和领域。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家自然科学基金面上项目，淡水鱼胶原在生物医学材料领域应用的相关基础问题研究，21076166； 2. 国家自然科学基金面上项目，鱼胶原的体外自组装机制及其对胶原胶生物学性能的指针作用；21376183； 3. 湖北省教育厅重点计划项目，酶水解法提取大豆异黄酮甙元工艺研究，2003A002； 4. 武汉市青年科技晨光计划项目，酶水解法制备高纯度大豆异黄酮甙元及酶的固定化技术研究，200750731286； 5. 湖北省自然科学基金重点项目，淡水鱼加工废弃物制备高效生物吸附剂的机理与关键技术，09CDA358。				
人才团队取得的主要成果	1. 发明专利，一种高纯度大豆异黄酮甙元的制备方法 2. 发明专利，一种淡水鱼胶原海绵的制备方法 3. 发明专利，一种桂花浸膏和黄酮的制备方法 4. 发明专利，一种提高胶原材料抗拉伸性能的方法				
学科带头人姓名	汪海波	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	wanghaibo@whpu.edu.cn
通讯地址	武汉市常青花园武汉轻工大学化学与环境工程学院			邮 编	430023
研究领域	农副资源综合利用	研究方向	农副资源的高值化利用与新产品开发		
学科带头人事迹简介	近年来，坚持致力于农副加工废弃物资源的高效利用和生物材料产品开发。围绕该研究领域，先后承担了国家、省市科研项目10余项，发表论文30余篇（SCI、EI收录10余篇，一类、二类学报论文15篇），获批发明专利4项，获得武汉市科技进步二等奖1项；组建了“武汉市农副资源循环利用与新产品开发工程技术研究中心”和“武汉市水产品开发技术研究中心”两个研究平台，研究团队获为湖北省高校中青年创新团队。围绕相关领域，组建了人员稳定、结构合理、研究能力较强的学术团队，建立了较为完备的研究开发平台。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	刘良忠	教授	武汉轻工大学	农产品加工	
	张寒俊	副教授	武汉轻工大学	蛋白质化学	
	未本美	副教授	武汉轻工大学	生物材料	
	张军涛	讲师	武汉轻工大学	功能材料	
	李云雁	教授	武汉轻工大学	油脂化工	

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	工业酶与生物转化研究团队				
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	工业酶分子与生物转化。系统开展了工业酶基因资源的深度挖掘、分子改造、高效表达以及产业化示范等工作；并开展以工业酶为催化剂的绿色生物转化关键技术研究工作。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	湖北省支撑计划项目，地方优势饲料资源的开发与高效利用（子项目），20014-2016 年。 教育部科学研究重点项目，基于环境微生物宏基因组数据库新型脂肪酶基因资源的挖掘及分子改造（编号：212118）2012-2014 年。 湖北省教育厅重点项目，基于二步法全基因合成技术饲用耐高温脂肪酶的分子改造（D20131703），2012-2014 年。				
人才团队取得的主要成果	1. 高效工业酶生产菌株的选育。采用传统和现代的微生物育种技术，选育出多株高产脂肪酶、菊粉酶、蔗糖酶、半乳糖苷酶、甘露聚糖酶等菌株，并成功地实现了规模化生物； 2. 高效酶法绿色催化转化工艺研究。先后开发出酯质、低聚果糖、高端蔗糖糖浆等酶法绿色制备新工艺。部分工艺完成了中试，部分工艺已经实现了产业化。				
学科带头人姓名	杨江科	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	Yang.jiangke@yahoo.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路 68 号			邮 编	430023
研究领域	生物工程	研究方向	酶工程		
学科带头人事迹简介	组建了工业酶分子改造与生物转化实验室。系统开展了工业酶基因资源的深度挖掘、分子改造、高效表达以及产业化示范等工作；并开展以工业酶为催化剂的绿色生物转化关键技术研究工作。目前共发表文章 80 余篇。其中 SCI 和 EI 收录论文 20 余篇。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	吴菁	副教授	武汉轻工大学	基因工程	
	韩正刚	讲师	武汉轻工大学	结构生物学	
	李琴	讲师	武汉轻工大学		

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	饲料安全技术			
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	农产品加工与贮藏工程、动物营养学、兽药残留检测、发酵工程。			
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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）； 2. 对乙酰胺基酚联合乙酰半胱氨酸对仔猪免疫应激性炎症的协同抑制作用及其调控机制，国家自然科学基金面上项目（30972213）； 3. 鱼类阿朴脂蛋白 14kDa 的脂类代谢功能研究，国家自然科学基金青年项目（31201981）； 4. 养殖业废弃物治理微生物制剂与酶产品的创制，国家“863”课题子课题。 			
人才团队取得的主要成果	<p>专利：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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）； 2. 一种筛选益生菌的方法，国家发明专利（ZL201310037320.X）。 <p>获奖：</p> <p>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、邱银生等；</p> <p>家禽消化道生理机能的调控技术与产品开发，湖北省科技进步奖，二等奖，2012，2012J-245-2-075-010-D01，丁斌鹰、朱惠玲、王春维、邱银生等。</p>			
学科带头人姓名	邱银生	性 别	男	身份证号
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间
移动电话		固定电话		邮 箱 qiuyinsheng6405@163.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	食品毒理与医药毒理	研究方向	兽药残留的检测与控制	
学科带头人事迹简介	<p>博士，教授，硕士生导师，武汉轻工大学动物科学与营养工程学院院长，湖北省有突出贡献中青年专家。中国畜牧兽医学学会兽医药理毒理学会常务理事/秘书长、湖北省药理学学会理事和武汉市药理学学会常务理事。主要研究方向为新兽药的研究与评价、新型饲料添加剂研究开发和兽药残留检测。参与项目获湖北省科技进步奖一等奖 1 项，二等奖 3 项，三等奖 2 项。主持国家自然科学基金面上项目对乙酰胺基酚联合乙酰半胱氨酸对仔猪免疫应激性炎症的协同抑制作用及其调控机制（30972213）、国家自然科学基金面上项目--NLRP3/caspase-1 和 HMGB1/RAGE 在副猪嗜血杆菌病炎症中的作用及黄芩苷的干预效果（31572572）和湖北省自然科学基金重点项目--猪抗病营养及其分子调控机理的研究（2008CDA081，2009-2011），参编《中国兽药典（兽药使用指南）》和《饲料药理学》等专著，发表学术论文 40 余篇。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	吴灵英	教授	武汉轻工大学	畜禽产品品质的饲料营养调控
	王 锐	副教授	武汉轻工大学	饲料及畜禽产品中有害物的安全评价
	刘 宇	讲师	武汉轻工大学	兽药残留的检测与控制
	吴仲元	副研究员	武汉轻工大学	兽药残留的检测与控制
	熊江林	讲师	武汉轻工大学	饲料中有害物的检测与脱毒
	孟凡涛	讲师	武汉轻工大学	饲料中有害物的检测与脱毒

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	粮油营养与安全				
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	粮油加工过程有毒有害物质的快速检测与安全控制、粮油粮油加工过程中产生的有毒有害物质的安全性评价、粮油功能因子功效评价、食品安全预警等为主的4个重点研究方向。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1). 国家高技术研究发展计划(863计划):改善心脑血管功能和骨质疏松的功能食品升级,(编号:2010AA023003),2010-2013; 2). “十二五”国家科技支撑计划子课题:《食品中化学危害健康风险表征与膳食暴露评估技术研究》,(编号:2012BAK01B01),2012-2015; 3). 国家自然科学基金面上项目:叶酸干预对苯并(a)芘毒性作用的影响,(编号NSFC:21077082),2011-2013 4). 国家自然科学基金:P38 MARK 信号通路在S.boulardii 预防DON诱导猪单核巨噬细胞凋亡的作用研究,(编号NSFC:31302139),2014-2016; 5). 国家自然科学基金:柿子单宁调节NOX2/NOX4介导泡沫细胞形成的机制研究,(编号NSFC:31201351),2013-2015; 6). 国家自然科学基金:锈赤扁谷盗ATP合成酶基因与磷化氢抗性相关性研究,(编号NSFC:31401766),2015-2017; 7). 2015年国家粮食公益性行业科研专项:重金属污染稻米合理利用新技术及评价研究/编号:201513006-3。				
人才团队取得的主要成果	近3年发表SCI和EI文章14篇。参加国家粮油食品安全相关活动,制定国家食品安全国家标准1项(粮食GB2715),CAC国际标准1项(Maximum Level (ML) for Inorganic Arsenic (iAs) in Husked rice 糙米无机砷); 参与制定CAC国际标准1项(Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals)。				
学科带头人姓名	宫智勇	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	gongzycn@163.com
通讯地址	武汉市常青花园学府南路68号			邮 编	430023
研究领域	食品安全	研究方向	粮油食品功效评价与安全控制		
学科带头人事迹简介	教授,硕士生导师;中国毒理学会分析毒理专业委员会常务理事;《食品中可能违法添加的非食用物质名单》名单审查国家专家组常任专家;国家油脂标准工作组委员;湖北省毒理学会理事;湖北省食品科学技术学会理事;湖北省食品安全产业技术联盟专家组副主任委员。 负责主持完成国家自然科学基金、“十一五”科技攻关计划等科研项目9项,完成国家高技术研究发展计划(863计划)、国家重点基础研究发展计划(973计划)、国家自然科学基金等国家基金项目8项。主编高校教材2部:《食品质量与安全管理》、《食品毒理学》。在国内外期刊杂志发表文章70多篇,其中SCI索引15篇。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	伍金娥	教授	武汉轻工大学	食品安全	
	贺艳萍	副教授	武汉轻工大学	粮油贮藏	
	常超	副教授	武汉轻工大学	食品安全	
	刘亮	讲师	武汉轻工大学	食品营养	
	吴扬	讲师	武汉轻工大学	食品安全	
	方敏	讲师	武汉轻工大学	食品营养	

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	糖尿病无药无痛无创健康产品研究
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	针对糖尿病及糖尿病前期人群，研发监测无药无痛，控制方面，颠覆现有糖尿病人诊断治疗的方式，使患者能够恢复正常生活，逐渐减少对降糖药物的依赖。
人才团队近五年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> “十二五”国家科技重大专项，2013ZX10003002-005、结核 T 细胞免疫快速诊断试剂盒(TIDTB)的研制，参与。 “十一五”国家科技重大专项，2009ZX10004-313、结核病新型临床诊断、现场筛查和耐药快速检测的基础科研支撑平台的建立，参与。 国家自然科学基金面上项目，30872381、食管癌表达抗原 COX-2 和 MAGE-4 的 HLA-A 多等位基因广谱 CTL 标为的筛选和鉴定，参与。 “十一五”重大传染病专项，2008ZX10003-003、基于特异性抗原组合和电化学免疫传感器的结核病快速诊断系统的开发子课题“关于结核临床耐药菌株和血清样品材料的取材、分离和技术服务”。 “十一五”重大传染病专 2009ZX10004-313、结核病新型临床诊断、现场筛查和耐药快速检测技术的基础科技支撑平台的建立子课题“结核分枝杆菌菌种鉴定及耐药检测”。 “十二五”重大传染病专项 2013ZX10003003-004-002、结核病的快速诊断及非结核分枝杆菌菌种鉴定技术产品研发子课题“分枝杆菌菌种鉴定及 MIC 值的测定”。 “十三五”传染病重大专项可滚动支持项目，2016 年度“艾滋病和病毒性肝炎等重大传染病防治”科技重大专项，菌阴结核及结核潜伏感染快速诊断试剂的研制(北京旷博生物技术股份有限公司)，10003-3，子课题：“标志物制备和纯化”，子课题 国家自然科学基金项目“ω-3 PUFA 缓解内质网应激干预 NAFLD 肝细胞损伤作用机制(31271855)”。 湖北省自然科学基金项目“ALA 调控枯否氏细胞极化途径缓解 NAFLD 炎症损伤(2014CFB887)”。 国家自然科学基金项目《基于药用植物亲缘学的竹节参和珠子参药材关联性分析》项目编号: 81274023。 国家科技重大创制新药课题《木通皂苷 D 治疗和预防老年性痴呆创新药物研究》项目编号: 2009ZX09102-118 第二名。 国家科技支撑计划项目子课题药有效成分群快速辨识关键技术研究》，项目编号: 2008ba151b03 子课题负责。 国家科技基础性工作专项重点项目子课题《珍稀濒危和大宗药用植物贴梗海棠资源调查》项目编号: 2007FY110600 子课题负责。 国家科技基础性工作专项重点项目子课题《珍稀濒危和大宗药用植物竹节参资源调查》项目编号: 2007FY110600 子课题负责。 国家科技基础性工作专项重点项目子课题《珍稀濒危和大宗药用植物南苍术资源调查》项目编号: 2007FY110600 子课题负责。 茯苓道地药材特色栽培及加工技术整理、规范及应用(2011 年中医药行业科研专项子课题，项目编号: 201107009)
人才团队取得的局厅级项目	<p>孙战强已发表学术论文十余篇，其中 SCI 收录 12 篇。负责完成 1 项三类 IVD 注册，4 项二类 IVD 注册，1 项保健食品注册，正在承担重组结核病疫苗临床前研究工作。申请发明专利 15 项，已获授权 3 项。</p> <p>余晓丽发表论文五十余篇，核心期刊论文三十余篇，参编论著教材 6 部；获地厅级二等奖四项。人才团队取得的主要近三年承担国家科技部科技重大专项子项目 2 项，国家重点基础研究发展计划(973 计划)子项成果项目 1 项，厅局级项目 2 项。发明“结核分枝杆菌复合群检测及菌种鉴定的核酸探针阵列及其应用”等四项专利。陈平在中药资源的研究与利用，中药、天然药的基础研究与新药、健康相关产品的利用与开发方面取得了一定的成绩，与国内中药企业合作共同申报并获得中药新药证书共计 11 本，获得中药保健品批件 3 本。近年来，主持国家自然科学基金项目“基于药用植物亲缘学的竹节参和珠子参药”。</p>

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	粮油食品绿色精深加工技术				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	粮油资源绿色精深加工与转化技术；功能性粮油食品加工新技术与产品研制；粮油加工副产物增值转化利用关键技术；环境友好可再生生物降解材料。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	十二五国家科技支撑计划项目子课题，现代杂粮食品加工关键技术研究及示范，2012.1-2014.12。 国家自然科学基金，鸡肉肌原纤维蛋白凝胶非共价键作用力的研究，2014.1-2017.12。 国家自然科学基金，大豆粘性功能肽的构效关系、粘性机理及对骨折愈合作用的研究，2015.1-2018.12。				
人才团队取得的主要成果	承担10余项国家和省级科技计划项目；在有影响的国际学术刊物或国内核心期刊上发表了50余篇学术论文；取得受理或授权国内外专利20余项。				
学科带头人姓名	汤晓智	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	堪萨斯州立大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	warmtxz@njue.edu.cn
通讯地址	南京市文苑路3号食品科学与工程学院			邮 编	210023
研究领域	食品科学	研究方向	粮油食品深加工；生物高分子		
学科带头人事迹简介	2011年江苏省高层次创新创业人才引进计划（双创计划）资助对象，2013江苏省“333高层次人才培养工程”培养对象，2014江苏省六大人才高峰培养对象。美国食品科学技术协会会员，美国谷物化学学会会员，中国粮油学会食品分会常务理事。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	邱伟芬	副校长/教授	南京财经大学	功能性食品	
	沈新春	教授	南京财经大学	分子营养	
	胡秋辉	院长/教授	南京财经大学	食品功能与营养	
	高璐璐	教授	南京财经大学	食品非热加工	
	王立峰	副处长/副教授	南京财经大学	食品绿色加工	
	都立辉	副教授	南京财经大学	食品生物技术	
	方勇	系主任/副教授	南京财经大学	功能性食品	
	杨文建	副教授	南京财经大学	食品营养	
	沈飞	讲师	南京财经大学	食品检测技术	

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	粮油食品功能与安全				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	粮油食品功能与安全				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<p>1. 国家自然科学基金面上项目, 31272220, 金针菇改善记忆功能成分解析及其作用机理, 2013/01-2016/12, 85 万元, 在研, 主持。</p> <p>2. 国家自然科学基金面上项目, 31471927, 杏鲍菇免疫调节蛋白生物活性及其作用机理, 2015/01-2018/12, 90 万元, 在研, 主持。</p> <p>3. 国家现代农业产业技术体系, CARS-24, 食用菌加工, 2011/01-2015.12, 350 万元, 在研, 岗位专家。</p>				
人才团队取得的主要成果	<p>(1) Hu Qiuhui*, Yu Jie, Yang Wenjian, Benard Muinde Kimatu, Fang Yong, Ma Ning, Pei Fei, Identification of flavonoids from Flammulina velutipes and its neuroprotective effect on PC12 cell, Food Chemistry, 2016, 204: 274-282.</p> <p>(2) Yang Wenjian, Yu Jie, Pei Fei, Alfred Mugambi Mariga, Ma Ning, Fang Yong, Hu Qiuhui*, Effect of hot air drying on volatile compounds of Flammulina velutipes detected by HS-SPME-GC-MS and electronic nose, Food Chemistry, 2016, (196): 860-866.</p> <p>(3) Fang Donglu, Yang Wenjian, Benard Muinde Kimatu, Alfred Mugambi Mariga, Zhao Liyan, An Xinxin, Hu Qiuhui*, Effect of nanocomposite-based packaging on storage stability of mushrooms (Flammulina velutipes), Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2016, 33: 489-497.</p> <p>(4) Zhao Liyan, Fu Yaxin, Chen Chen, Yang Wenjian, Hu Qiuhui*, Ultrasonic-Assisted Extraction and HPLC Separation of Polysaccharides from the Base of Flammulina velutipes Stipe, Separation Science and Technology, 2015, 50 (6): 824-832.</p> <p>(5) Yang Wenjian, Yu Jie, Zhao Liyan, Ma Ning, Fang Yong, Pei Fei, Alfred Mugambi Mariga, Hu Qiuhui*, Polysaccharides from Flammulina velutipes improve scopolamine-induced impairment of learning and memory of rats, Journal of Functional Foods, 2015, 18: 411-422.</p>				
学科带头人姓名	胡秋辉	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	南京农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	qiuhuihu@njue.edu.cn
通讯地址	南京市仙林大学城文苑路3号			邮 编	210023
研究领域	食品与农产品加工、食品质量与安全	研究方向	粮油食品功能与安全		
学科带头人事迹简介	江苏省高校青蓝工程“粮油食品功能与安全”科技创新团队带头人, 国家自然科学基金食科学学科评议组成员, 国家农产品质量安全风险评估专家委员会成员, 入选教育部“新世纪优秀人才支持计划”、江苏省“333 高层次人才培养工程”第二层次培养对象。Food Science and Human Wellness 杂志编委。人才支持计划”、江苏省“333 高层次人才培养工程”第二层次培养对象。Food Science and Human Wellness 杂志编委。目前担任国家食用菌产业技术体系岗位专家。主持国家自然科学基金、国家公益性行业(农业)科研专项、国家粮食行业科研专项、江苏省科技支撑计划等科研项目。近三年, 取得申请发明专利10项, 发表论文79篇, 其中SCI论文26篇, 主编“十二五”规划教材2本。获得教育部技术发明二等奖1项, 教育部科学技术进步二等奖1项, 中国轻工业联合会技术发明二等奖1项, 中国商业联合会科学技术奖一等奖1。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	鞠兴荣	副校长, 教授	南京财经大学	功能食品	
	袁 建	教授	南京财经大学	食品安全	
	刘 琴	副院长, 教授	南京财经大学	食品化学	
	杨玉玲	教授	南京财经大学	食品营养	
	高瑛珑	教授	南京财经大学	功能食品	
	唐培安	副教授	南京财经大学	食品安全	
	方 勇	副教授	南京财经大学	食品分析	
	马 宁	副教授	南京财经大学	食品分析	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：南京财经大学

人才团队名称	功能性粮油食品与分子营养				
人才团队所在单位	南京财经大学				
人才团队的主要研究方向	<p>1. 功能性粮油食品与分子营养功能因子在平衡膳食结构中的分子营养作用；功能因子与基因之间的相互作用及其对机体健康影响的机制，着重针对常见慢性疾病（高血脂、高血糖及高血压）的保健作用的研究。</p> <p>2. 功能性粮油食品研制与加工技术粮油食品中活性蛋白、活性多糖、抗氧化成分等功能因子高效分离制备，发展专门化、精细化的先进绿色食品加工技术。</p> <p>3. 功能性粮油食品的设计与评价技术开展粮油食品营养功能的靶向设计，并利用动物和细胞模型（肥胖症、糖尿病等）建立基于营养基因组学的营养健康功能科学评价体系。</p>				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	共承担的科研项目 35 项，其中国家自然科学基金 10 项、国家科技支撑项目 2 项、省部级项目 11 项、江苏省高校自然科学研究重大项目 4 项、产学研项目 4 项、其他项目 4 项。				
人才团队取得的主要成果	<p>1) 发表论文：90 篇，其中 SCI：36 篇；</p> <p>2) 申请专利：20 项，其中授权：6 项；</p> <p>3) 获奖 2 项，其中省部级科学进步二等奖 1 个，学会奖 1 个；</p> <p>4) 科学中国人（2014）年度人物 1 人；</p> <p>5) 人才项目：江苏省双创引进人才 2 人、江苏省“333 高层次人才工程”培养对象 4 人、江苏省“六大人才高峰”高层次培养对象 6 人、江苏省青蓝工程培养骨干 2 人。</p>				
学科带头人姓名	沈新春	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生（博士）	毕业院校	日本东京大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	shenxinchun@njue.edu.cn
通讯地址	南京市仙林大学城文苑路 3 号南财食工院			邮 编	210023
研究领域	粮食深加工与营养	研究方向	粮食深加工、功能性食品与分子营养		
学科带头人事迹简介	<p>受聘于日本著名的理化学研究所、美国堪萨斯州立大学和美国北卡罗来纳大学教堂山分校并参与美国 NIH、美国能源部、美国癌症协会、日本文部省、日本科技厅项目 10 余项，主持日本产学研项目 1 项，参与起草饲料国家标准 1 项，获得过商业部科技进步二等奖。沈新春教授 2012 年入选江苏省高层次“双创”引进人才，2013 年入选江苏省“333 高层次人才工程”培养对象和江苏省“六大人才高峰”高层次培养对象并获资助，2015 年江苏高等学校优秀科技创新团队“功能性粮油食品与分子营养”带头人。正在主持国家自然科学基金 2 项，江苏省自然科学基金、江苏省高校自然科学研究重大项目等多项科研项目。在美国科学院杂志（PNAS）、美国微生物学会杂志（Molecular and Cellular Biology）、美国生物化学和分子生物学会杂志（Journal of Biology Chemistry、Molecular & Cellular Proteomics）、美国糖尿病协会杂志（Diabetes）等国际高影响力期刊发表论文 30 多篇。近 10 年来，发表论文的影响指数 100 以上（其中第一作者的影响指数 75 以上）；向国际会议递交论文摘要 21 篇，多次被美国内分泌年会和日本发酵和生物工程学会选为大会发言并获奖，拥有美国专利，申请（受理）专利 3 项，荣膺“科学中国人 2014 年度人物”（2015 年），享有很高的学术声望。担任中国粮油学会食品分会常务理事，南京留学人员联谊会理事，国家科技合作专项评审专家，自然（Nature）杂志系 Scientific Reports 审稿专家等。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	胡秋辉	院长/教授	南京财经大学	食品科学	
	汤晓智	系主任/教授	南京财经大学	粮食加工	
	王立峰	副处长/副教授	南京财经大学	食品营养	
	都立辉	副教授	南京财经大学	粮油食品生物技术	
	方勇	系主任/副教授	南京财经大学	食品安全	
	杨文建	副教授	南京财经大学	食品营养	
	沈飞	讲师/博士	南京财经大学	粮油食品检测技术	

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	玉米精深加工与功能性食品研究			
人才团队所在单位	吉林农业大学			
人才团队的主要研究方向	玉米综合利用关键技术与产品开发 玉米生物转化技术与功能食品开发 玉米食品品质提升与主食工业化研究			
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	食品品质变化机理研究与品质评价体系构建、鲜食玉米品质变化机理及质构特性研究、玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范、有机酸压热酸解与淀粉酶生产慢消化淀粉中试、玉米淀粉加工关键研究与示范、玉米功能性淀粉成果转化与中试示范、玉米功能化深加工新技术研究与开发、以玉米淀粉为原料生产 L 色氨酸的中试			
人才团队取得的主要成果	获中华农业科技奖一等奖 1 项，吉林省科技进步一等奖 4 项，二等奖 6 项。取得科技成果 26 项，获得发明专利 18 件，在国内外学术期刊发表论文 300 余篇，公开出版教材专著 10 部。			
学科带头人姓名	刘景圣	性别	男	身份证号
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	吉林农业大学	毕业时间
移动电话		固定电话		邮箱
通讯地址	吉林省长春市新城大街 2888 号			邮编
研究领域	食品科学	研究方向	粮食深加工	
学科带头人事迹简介	吉林农业大学食品科学与工程学院院长，小麦和玉米深加工国家工程实验室常务副主任，技术体系玉米深加工技术及副产物利用功能研究室主任兼岗位科学家，国家“十二五”科技支撑计划重大专项专家组召集人，农产品深加工省级重点实验室主任，兼任中国全谷物理学会副理事长、中国粮油学会玉米深加工分会副会长、吉林省食品学会副理事长。入选“国家百千万人才工程”，荣获“国家有突出贡献中青年专家”、吉林省首批“长白山学者”特聘教授、“吉林省高级专家”、“吉林省学科领军教授”、“吉林省拔尖创新人才”、“吉林省创新创业杰出人才”等荣誉称号。目前主要从事粮食深加工与功能性食品方面的教学与科研工作，近 5 年，主持完成了国“863 计划”“玉米绿色供应链技术创新与装备研制”；主持国家“十二五”科技支撑计划“玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范”、国家自然科学基金项目“鲜食玉米品质变化机理及质构特性研究”、公益性行业（粮食）科研专项“玉米食品品质变化机理研究与品质评价体系构建”、吉林省“双十工程”重大科技攻关等国家、省部级科研课题 12 项。获中华农业科技奖一等奖 1 项、吉林省科技进步一等奖 2 项、二等奖 1 项、三等奖 2 项，获国家发明专利 12 件，发表学术论文 150 余篇。转化成果 7 项，累计为企业创造经济效益 8 亿元。			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	闵伟红	副院长/教授	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发
	张艳荣	教授	吉林农业大学	玉米综合利用与产品开发
	文连奎	副院长/教授	吉林农业大学	玉米生物转化技术研究
	王大为	副院长/教授	吉林农业大学	玉米综合利用与产品开发
	王玉华	教授	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发
	李鸿梅	教研室主任/教授	吉林农业大学	玉米综合利用与产品开发
	于雷	教授	吉林农业大学	玉米综合利用与产品开发
	于寒松	院长助理/教授	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发
	张大力	副教授	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	郑明珠	院长助理/副教授	吉林农业大学	玉米食品品质提升研究
	蔡丹	副教授	吉林农业大学	玉米生物转化技术研究
	詹冬玲	副教授	吉林农业大学	玉米生物转化技术研究
	许秀颖	高级工程师	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	修琳	助理研究员	吉林农业大学	玉米主食工业化研究
	刘回民	讲师	吉林农业大学	玉米食品品质提升研究
张浩	讲师	吉林农业大学	玉米深加工与产品开发	
曹勇	讲师	吉林农业大学	玉米生物转化技术研究	

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	玉米生物高效转化及精深加工				
人才团队所在单位	吉林农业大学				
人才团队的主要研究方向	1. 玉米淀粉高效转化生物途径关键酶定向进化与代谢调控； 2. 功能性淀粉、糖醇及活性蛋白肽的制备与开发； 3. 玉米精深加工高效绿色生产关键技术研究。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 国家“863”计划：活性蛋白制备关键技术与开发（2013AA102206-2），2013-2017 2. 国家农业成果转化资金：玉米功能性淀粉成果转化与产业化示范（2012BAD34B07）2012-2014； 3. 吉林省科技发展计划重大攻关：玉米黄浆及淀粉发酵产小核菌多糖关键技术研究（20126037），2012-2016； 4. 中青年科技创新领军人才及团队项目：吉林省玉米生物高效转化及精深加工创新团队20150519012JH，2015-2017； 5. 吉林省重点攻关项目：淀粉蔗糖酶制备功能性寡糖关键技术与开发（20112501）2011-2014； 6. 吉林省自然科学基金蛋氨酸生物合成关键酶天冬氨酸激酶定向进化（20130101139JC），2012-2015； 7. 长春市科技攻关项目：玉米淀粉生产场辅助生物浸泡关键技术研究（2014178），2015-2017。				
人才团队取得的主要成果	在玉米高效转化与精深加工等领域获得省科技厅成果 15 项，获中华农业科学技术成果一等奖 1 项，吉林省科技进步一等奖 2 项，二等奖 2 项，获得授权专利 3 项，发表 SCI、EI 论文 21 篇，培养博士研究生 3 人，硕士研究生 71 人。				
学科带头人姓名	闵伟红	性别	女	身份证号	
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	
移动电话		固定电话		邮 箱	130118
通讯地址	长春市新城大街 2888 号			邮 编	130118
研究领域	发酵工程	研究方向	玉米高效转化与精深加工		
学科带头人事迹简介	博士，三级教授，博士生导师，吉林农业大学食品科学与工程学院副院长，吉林农业大学轻工技术与工程一级学科和发酵工程二级学科带头人。中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会理事。一直致力于玉米高效转化与精深加工方面的教学和科研工作，先后主持承担国家“863”、自然科学基金、国家十二五科技支撑及吉林省重大重点攻关课题 21 项，获中华农业科学技术成果一等奖 1 项，吉林省科技进步一等奖 2 项，二等奖 2 项，获得授权专利 3 项，发表 SCI、EI 论文 21 篇，培养博士研究生 3 人，硕士研究生 71 人。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	李鸿梅	教研室主任/教授	吉林农业大学	功能性碳水化合物研究与开发	
	刘景圣	院长/教授	吉林农业大学	玉米主食化精深加工	
	郑鸿雁	副教授	吉林农业大学	玉米淀粉深层次开发与利用	
	高雅文	副教授	吉林农业大学	玉米主食化精深加工	
	刘秀奇	副教授/博士	吉林农业大学	玉米淀粉深层次开发与利用	
	王辑	讲师/博士	吉林农业大学	微生物发酵代谢调控	
	刘春雷	讲师/博士	吉林农业大学	功能性食品研究与开发	
	方丽	实验师	吉林农业大学	微生物发酵代谢调控	

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	粮食加工及工业转化创新团队				
人才团队所在单位	吉林工商学院				
人才团队的主要研究方向	1. 粮食（稻谷、玉米、杂粮、油脂）加工技术；2. 粮油食品安全检测技术； 3. 粮食工业转化技术；4. 粮食机械。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 耐高温 α -淀粉酶基因工程菌构建、筛选及液体发酵工艺研究； 2. 高效环保复合酶制剂饲料配制技术的研究与应用 3. 乳品安全生产关键菌控制快速检测技术研究 4. 掺加罂粟粉调味料 LAMP 检测技术及配套试剂盒的开发与应用 5. 粮食含水率在线检测技术及综合节能烘干工艺的研究 6. 应用新型酶制剂改善酒精浓醪发酵性能研究				
人才团队取得的主要成果	近五年来，团队承担省级以上科研项目 30 余项，横向课题 4 项；发表核心期刊以上学术论文 60 余篇，其中 SCI/EI20 余篇，出版著作 12 部；申请专利 15 项，授权 5 项；获得省科技进步三等奖 3 项、省优秀科技成果二等奖 2 项，三等奖 5 项。				
学科带头人姓名	孟宪梅	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生 博士	毕业院校	吉林大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	mengxianmei@jlbt.c n
通讯地址	吉长春九台经济开发区卡伦湖大街 1666 号			邮编	130507
研究领域	粮油食品安全	研究方向	食品安全检测及食品生物技术		
学科带头人事迹简介	美国加州大学高级访问学者，硕士生导师。国家粮食职业教育教学指导委员会粮油加工专业委员会，国家职业技能鉴定高级考评员，食品安全质量检测学报审稿专家，吉林省粮食协会常务理事，吉林省粮食学科工程类优秀教学团队带头人，吉林省首批高校科技领军人才，吉林省人才开发基金资助获得者，首届吉林省高校新世纪科学技术优秀人才，吉林省有突出贡献专家等。主要完成国家自然科学基金项目 4 项，主持国家外专局项目 1 项，省人才项目 1 项，省部级科研 10 项；在国内外重点及核心期刊发表论文 40 余篇（SCI/EI12 篇）；获省科技进步二、三等奖 3 项，省科技优秀成果 2 项；申请国家发明专利 4 项，其中授权发明专利 2 项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	孟宪梅	副院长、教授	吉林工商学院	食品安全及食品生物技术	
	徐文	处长、教授	吉林工商学院	粮食机械设备	
	石彦忠	副院长、教授	吉林工商学院	粮食深加工及生物转化	
	余平	副院长、教授	吉林工商学院	粮食深加工及生物转化	
	杨玉民	副院长、教授	吉林工商学院	粮食工程及综合利用	
	杜德伟	教授	吉林工商学院	饲料工程及饲料资源开发	
陈宇飞	教授	吉林工商学院	食品安全及食品生物技术		

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	农特产品高值化利用与生物制造				
人才团队所在单位	吉林工商学院, 粮油食品深加工吉林省高校重点实验室, 吉林省农特产品高值化利用与生物制造工程实验室				
人才团队的主要研究方向	粮油品质改良技术研究、吉林省特色粮食资源利用与转化、粮油食品质量与安全技术、特种油脂开发及植物蛋白综合利用研究四个研究方向。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1、科研项目《有机农作物中雌激素及其类似物的微生物菌群降解研究和应用》 2、科研成果《紫苏油粕生物质全利用关键技术研究及产品开发》 3、科研成果《油脂精炼废水综合利用的研究与应用》 4、科研项目《玉米秸秆的饲料转化及其示范基地建设研究》				
人才团队取得的主要成果	五年来, 团队先后承担省级以上各类科研项目 51 项, 其中国家级项目 4 项、省级项目 42 项, 企业委托横向课题 5 项, 获得科研经费 565 万元。已完成课题 26 项, 在研项目 25 项。发表学术论文 137 篇, 其中 SCI/EI 检索论文 40 篇, 核心期刊 97 篇。出版著作 15 部。授权和申请专利 33 项。科研成果先后获省科技进步奖、省自然科学学术成果奖、省科技成果奖等奖励 9 项。				
学科带头人姓名	郭立泉	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	东北师范大学	毕业时间	2009 年
移动电话		固定电话		邮 箱	guo1q948@163.com
通讯地址	长春九台经济开发区卡伦湖大街 1666 号			邮 编	130507
研究领域	生物工程	研究方向	粮油食品安全、作物分子改良		
学科带头人事迹简介	<p>“粮油食品深加工省高校重点实验室”负责人, “吉林省农特产品高值化利用与生物制造工程实验室重点实验室”负责人, “农产品与特色资源开发及精深加工”吉林省高校创新团队带头人, 教育部新世纪优秀人才。</p> <p>先后主持和完成国家和省部级项目《有机农作物中雌激素及其类似物的微生物菌群降解研究和应用》、《玉米秸秆的饲料转化及其示范基地建设研究》、《高抗碱水稻 CSN5 突变体的构建》等近 30 项课题, 发表 SCI、EI、ISTP 等学术论文 60 余篇, 申请发明专利 4 项, 荣获吉林省科技进步奖、科技成果奖等多项奖励。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	王俊国	副主任、教授	吉林工商学院	特种油脂开发及植物蛋白综合利用	
	朱 珠	教授	吉林工商学院	吉林省特色粮食资源利用与转化	
	陈宇飞	教授	工商食品学院	特色粮油食品加工工艺及技术	
	田海娟	副教授	吉林工商学院	粮油食品质量与安全技术研究	

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	渤海大学粮油科学与技术				
人才团队所在单位	渤海大学				
人才团队的主要研究方向	粮油食品深加工与转化				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	科技部国家农业成果转化资金项目（2010GB2B000083）：糙米精深加工关键技术中试及示范				
人才团队取得的主要成果	1. 全谷物杂粮方便食品加工关键技术及产业化开发； 2. 复合发酵剂联合脉冲强光杀菌控制全谷物杂粮煎饼生产质量安全关键技术； 3. 全谷物杂粮米加工技术及产业化。				
学科带头人姓名	马涛	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	沈阳农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	matao-09@163.com
通讯地址	辽宁省锦州市松山新区科技路 19 号			邮 编	121013
研究领域	食品科学	研究方向	粮油深加工及其贮藏保鲜技术		
学科带头人事迹简介	<p>博士，教授，渤海大学粮油科学与技术研究所所长，博士生导师。2003.12-2005.3 国家公派日本东京大学访问学者从事生物材料科学博士后工作。主要从事粮油深加工及其贮藏保鲜技术、生物可分解材料与绿色食品包装制造技术研究。主持科技部国家农业成果转化资金“糙米精深加工关键技术中试与示范”和科技部国家星火计划“米糠深加工高效增值综合利用产业化”等国家级课题 2 项，主持教育部留学回国基金“微波辐射合成淀粉超吸水剂”和辽宁省科技厅农业攻关项目“发芽糙米功能因子高效富集制备技术的研究及产品开发”等省部级课题 7 项；取得国际先进水平的科技成果 8 项；授权国家发明专利 4 项；辽宁省科技发明奖 1 项；辽宁省科技进步三等奖 1 项；沈阳市农村科技推广一等奖 1 项，二等奖 2 项；沈阳市科技进步二等奖 1 项，三等奖 3 项；公开出版学术专著、教材 14 部，其中全国食品科学与工程专业统编教材《焙烤食品加工学》、《粮油食品检验》与《谷物加工工艺学》任主编，十一五国家精品教材《食品包装学》任副主编，编撰学术专著《稻米深加工技术》和《玉米深加工》等 9 部；公开发表学术论文百余篇。社会兼职有辽宁省食品质量与安全学会副理事长；中国农学会农业科技园区分会副会长；中国农学会产业化分会常务理事、副秘书长；中国农学会农业高新技术应用专业委员会常务理事；中国农业工程学会农产品贮藏加工分会常务理事；中国食品科学技术学会乳酸菌分会常务理事。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	何余堂	教授	渤海大学	玉米保鲜技术	
	刘贺	教授	渤海大学	大豆深加工	
	朱力杰	讲师	渤海大学	农产品深加工与功能性食品	
	王胜男	讲师	渤海大学	油脂深加工	
	王勃	实验师	渤海大学	粮油深加工	

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	现代粮食深加工及产品应用				
人才团队所在单位	上海理工大学				
人才团队的主要研究方向	粮食深加工、食品营养				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	国家 973 重点研发计划、国家 863 项目、国家自然科学基金、国家农业成果转化项目等 8 项				
人才团队取得的主要成果	2015 年上海市科学技术奖三等奖 2014 年上海市技术发明二等奖 2014 年中国粮油学会科学技术二等奖 2014 年中国商业联合会科学技术二等奖 2007 年中国粮油学会科学技术一等奖				
学科带头人姓名	管晓	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	gnxo@163.com
通讯地址	上海市军工路 516 号			邮 编	200093
研究领域	粮食深加工	研究方向	食品营养、功能因子研制		
学科带头人事迹简介	<p>博士，副教授，上海理工大学协同创新研究院副院长，美国新泽西 RUTGERS 大学访问学者，中国粮油学会食品分会常务理事。主要从事食品资源精深加工、食品功能与营养等方面的研究。曾获得上海市科学技术奖三等奖、上海市技术发明二等奖、中国粮油学会科学技术一、二等奖，中国商业联合会科学技术二等奖等，共发表相关领域高水平学术论文 90 余篇，申请获得国家发明专利 10 余项。主持与承担了包括国家“十二五”科技支撑项目、国家农业成果转化项目、国家自然科学基金项目等在内的国家/省部级以上项目 10 余项。承担的“谷物 β-葡聚糖开发利用”项目所取得的成果通过国家教育部技术成果鉴定为国际先进水平。由于在业内积极促进学术交流，并具有较强的行业影响，被评为 2015 年度“中国粮油先进科技工作者”荣誉称号。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	管晓	副院长，副教授	上海理工大学	粮食深加工	
	徐斐	副院长，教授	上海理工大学	食品资源综合利用	
	艾连中	副处长，教授	上海理工大学	食品营养	
	曹慧	副教授	上海理工大学	粮食深加工	
	夏永军	讲师	上海理工大学	食品功能与营养	

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	谷物科学与营养课题组				
人才团队所在单位	江苏大学食品与生物工程学院				
人才团队的主要研究方向	主要从事面条加工、粮食副产物深加工技术与装备开发。一方面，围绕糯小麦、苦荞、裸燕麦、大麦等特色谷物资源，开展婴童面食、功能性面条的加工基础理论与营养评价；另一方面，围绕谷物胚芽、玉米黄粉等大宗粮食加工副产物，开展微波钝酶、亚临界流体萃取等在粮食精深加工领域的加工基础理论研究。在此基础上，进行相关产品开发与关键装备研制。				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	近 5 年，主持国家级项目 5 项				
人才团队取得的主要成果	获得省、部级科技进步二等奖 3 项，申请国家发明专利 39 项（已授权 23 项），在国内外期刊发表研究论文 85 篇。				
学科带头人姓名	徐斌	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	江苏大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	xubin@ujs.edu.cn
通讯地址	江苏省镇江市京口区学府路 301 号			邮 编	212013
研究领域	食品科学	研究方向	面条加工、粮食副产物深加工技术与装备开发		
学科带头人事迹简介	任江苏大学食品与生物工程学院教授、博士生导师，院长助理；兼任中国粮油学会面条制品分会副秘书长、克明面业首位特聘研究员、德州市现代产业首席专家。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	吴其飞	副研究员	江苏大学	农产品加工	
	孙俊	讲师	江苏大学	粮食精深加工	
	陈中伟	讲师	江苏大学	粮食精深加工	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：中南林业科技大学

人才团队名称	大米深加工与综合利用				
人才团队所在单位	中南林业科技大学				
人才团队的主要研究方向	大米深加工与综合利用				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1、国家自然科学基金:加工贮藏中营养成分变化对稻米主食品质影响的机理研究(31571874); 2、国家自然科学基金:稻米原料及其主食的加工特性研究(31050012); 3、国家自然科学基金:食源性致病菌现场快速检测与鉴定压电新技术研究与应用(31000788); 4、国家自然科学基金:大米抗氧化肽对内皮细胞氧化损伤的保护作用及其机制研究(31201348); 5、国家自然科学基金:茶多酚对大米淀粉糊化特性影响的机制研究(31250005); 6、国家自然科学基金:米谷蛋白氧化对稻米蒸煮食用品质影响及机理研究(31201319); 7、国家支撑计划:商品米品质提升与高效利用关键技术研究及示范(2012BAD34B02); 8、国家行业专项:稻米加工特性研究与品质评价技术(200903043); 9、国家行业专项:大宗粮食加工副产物综合利用技术研究与示范(201303071); 10、国家重大成果转化项目:节碎米生物工程技术制取高纯度淀粉糖与副产物综合利用([2012]247)。				
人才团队取得的主要成果	1、国家科技进步二等奖:稻米深加工高效转化与副产物综合利用; 2、湖南省科技进步一等奖:粮食储藏与加工中的关键技术创新与产业化; 3、湖南省科技进步一等奖:大米主食生产关键技术创新应用; 4、湖南省科技进步一等奖:稻米深加工高效转化与副产物综合利用; 5、教育部科技进步二等奖:大米精深加工关键技术研究及产业化应用; 6、湖南省自然科学二等奖:茶油品质形成机理及油茶副产物利用化学基础研究; 7、湖南省科技进步二等奖:基于平衡理念的植物饮品系列产品制造关键技术与产业化; 8、湖南省科技进步二等奖:稻米生物工程技术制取高纯度 γ -氨基丁酸和红曲色素; 9、湖南省科技进步二等奖:生鲜面制品工业化生产技术及产业化。				
学科带头人姓名	林亲录	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	湖南农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮箱	Linq10403@126.com
通讯地址	湖南省长沙市韶山南路 498			邮 编	410004
研究领域	食品科学	研究方向	粮食深加工技术		
学科带头人事迹简介	二级教授,博士,博导;中南林业科技大学食品科学与工程学院院长,稻谷及副产物深加工国家工程实验室主任;国家百千万人才人选,湖南省粮食加工首席专家,获国家级、省部级科技奖励 7 项;申报国家发明专利 59 项,其中授权 36 项;以第一作者和通讯作者身份发表论文 175 篇,其中 SCI 和 EI 收录 30 多篇;主编高校教材 2 本,出版稻谷加工领域专著 4 本。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	罗非君	教授/学科带头人	中南林业科技大学	粮油副产物综合利用化学基础	
	刘高强	教授/副院长	中南林业科技大学	粮油副产物微生物转化与生物能源	
	杨涛	副教授/副院长	中南林业科技大学	粮食工程	
	任佳丽	副教授	中南林业科技大学	粮食工程与食品安全	
	吴伟	副教授	中南林业科技大学	粮食工程	
	吴跃	副教授	中南林业科技大学	粮食工程	
	付湘晋	副教授	中南林业科技大学	粮油副产物综合利用化学基础	
	梁盈	副教授	中南林业科技大学	食品营养与健康	
	肖华西	副教授	中南林业科技大学	粮油加工与综合利用	
	杨英	讲师	中南林业科技大学	粮油工程	
	张琳	讲师	中南林业科技大学	食品化学基础	
	孙术国	副教授	中南林业科技大学	粮油贮藏	
丁玉琴	讲师	中南林业科技大学	粮油工程		

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：湖北大学知行学院

人才团队名称	湖北大学知行学院谷物深加工				
人才团队所在单位	湖北大学知行学院				
人才团队的主要研究方向	谷物深加工及综合利用、谷物储藏及品质检测				
人才团队近5年承担的国家计划项目					
人才团队取得的主要成果	修订《棉籽》、《油料饼粕含油率的测定》两项国标，获得专利2项；主持或参与国家各级科研项目6项；完成大米生产工艺流程设计、糯米熟化后快速干燥防老化方法、营养麦片的生产工艺、设计与配方。				
学科带头人姓名	杨登想	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	武汉轻工大学	毕业时间	1986.6
移动电话		固定电话		邮 箱	490067761@qq.com
通讯地址	湖北省武汉市江岸区兴盛大道特一号湖北大学知行学院			邮 编	430011
研究领域	谷物加工	研究方向	稻谷资源深加工及综合利用		
学科带头人事迹简介	副教授，主要负责粮食资源加工以及谷物资源综合利用方面的教学、研究。任职期间编制国家粮油相关标准2项，主持省级科研课题2项，企业合作横向课题3项，出版粮油相关教材1部。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	彭汝生	副教授	湖北大学知行学院	粮食贮检	
	叶 敏	副教授	湖北大学知行学院	粮食加工	
	熊万斌	副教授	湖北大学知行学院	谷物深加工	
	杨 芳	副教授	武汉工程大学	农产品贮藏与加工	
	王鲁峰	副教授	华中农业大学	农产品贮藏与加工	
	汪浩明	讲 师	湖北大学知行学院	粮食贮检	
	刘 齐	讲 师	湖北大学知行学院	粮食加工	
	陈 洁	讲 师	湖北大学知行学院	食品检测技术	

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	湖北省现代农业产业技术体系粮油重点产业				
人才团队所在单位	湖北工程学院新农村发展研究院				
人才团队的主要研究方向	绿色食品粮油生产技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家自然科学基金项目；国家重点研发计划项目；国家科技计划项目；国家农业杰出科研人才基金；高等学校新农村发展研究院建设计划；2011计划；粮油产业科技支撑计划、粮油标准计划、科技支撑计划专题、优势特色农产品专项、优质稻米工程、优质油菜工程、高层次人才工程基金。				
人才团队取得的主要成果	承担国家科技项目；培养研究生；湖北省科学技术奖2项；中国农学青年科技奖1项；全国农牧渔业丰收奖2项；全国商业科技进步奖2项；全国优秀科研成果奖2项；市科技成果奖7项。				
学科带头人姓名	李春生	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	华中农业大学	毕业时间	1982.06
移动电话		固定电话		邮 箱	xgxm2006@163.com
通讯地址	孝感市交通大道272号			邮 编	432000
研究领域	粮油	研究方向	绿色食品粮油生产技术		
学科带头人事迹简介	<p>二级教授，湖北省第十届人大代表，全国无公害农产品示范基地首席专家。致力于粮油技术创新35年。①获奖。全国商业科技进步奖2项；中国农学青年科技奖1项、全国农业丰收计划一等奖1项、二等奖1项、湖北省科技进步奖二等奖1项、湖北省科技成果推广奖三等奖1项；全国优秀科研成果奖2项；市科技成果奖7项。②项目。国家自然科学基金项目2项；国家重点研发计划项目1项；攻关计划、星火计划、丰收计划、引智计划、科技兴农计划、科技成果推广计划、无公害食品行动计划、高等学校新农村发展研究院建设计划、2011计划、油菜产业科技支撑计划、农业标准示范计划、跨越计划专题、科技支撑计划专题、优势特色农产品专项、农业综合开发专题、优质稻米工程、优质油菜工程、高层次人才工程人选择优科研资助、全国公开招标中标等国家和省部级科技项目，综合效益和绩效显著。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	章爱群	副教授/博士	湖北工程学院新农村发展研究院	粮油品质控制	
	张正茂	讲师/博士	湖北工程学院新农村发展研究院	粮油加工技术	
	彭祺	讲师/博士	湖北工程学院新农村发展研究院	粮油图象技术	
	王永	讲师/博士	湖北工程学院新农村发展研究院	粮油分子技术	
	崔雪梅	讲师/硕士	湖北工程学院新农村发展研究院	粮油生化技术	

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	粮油营养研究组				
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:粮油营养健康特性及基础参数数据库、不同人群谷物和油脂健康膳食模式及专家服务系统,国家“十二五”支撑课题及任务: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、新型优质蛋白饲料资源开发、粮食中内源毒素检测,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,十三五支撑课题:抗营养因子棉菜籽粕毒素代谢性疾病防控				
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”				
学科带头人姓名	李爱科	性别	男	身份证号	
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		邮 箱	lak@chinagrains.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	先后担任院饲料研究所副所长、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、中国畜牧兽医学动物营养学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。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	李爱科	研究员	国家粮食局科学研究院	饲料营养	
	韩 飞	副研究员	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养	
	綦文涛	副研究员	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养	
	李兴军	副研究员	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	国家粮食局科学研究院	粮油食品营养	
	王永伟	助理研究员	国家粮食局科学研究院	饲料营养	
	王薇薇	助理研究员	国家粮食局科学研究院	饲料营养	

人才团队名称	发酵生物技术研究组				
人才团队所在单位					
人才团队的主要研究方向					
人才团队近 5 年承担的国家计划项目					
人才团队取得主要成果					
学科带头人姓名	赵晨	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历/职务/职称	博士/副研究员	毕业院校	法国卡昂大学	毕业时间	2010-2
移动电话		固定电话		邮 箱	zc@chinagrains.org
通讯地址	北京市西城区百万庄大街 11 号			邮 编	100037
研究领域	生物技术	研究方向			
学科带头人简介					
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	赵 晨	副研究员	国家粮食局科学研究院	分子生物学	
	王 超	副研究员	国家粮食局科学研究院	生物化工	
	印 铁	副研究员	国家粮食局科学研究院	微生物学	
	郭伟群	副研究员	国家粮食局科学研究院	微生物学	

	韩逸陶	助研	国家粮食局科学研究院	分析化学
	庄绪会	博士后	国家粮食局科学研究院	化学工程
	王大为	工程师	国家粮食局科学研究院	微生物学
	汪 洋	助研	国家粮食局科学研究院	分子生物学
	韩 伟	助研	国家粮食局科学研究院	食品微生物
	邹球龙	助研	国家粮食局科学研究院	微生物学
	陈 园	研实员	国家粮食局科学研究院	食品科学
	张宏海	研实员	国家粮食局科学研究院	食品工程
	李晓敏	研实员	国家粮食局科学研究院	营养与食品卫生学
	郭 超	研实员	国家粮食局科学研究院	生物技术
	石运峰	研实员	国家粮食局科学研究院	生物工程
	黎 琪	研实员	国家粮食局科学研究院	制药工程
	任镜元	研实员	国家粮食局科学研究院	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：国家粮食局科学研究院

人才团队名称	粮食增值加工技术研究组				
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	1. 基础与应用基础研究、谷物组分结构与功能关系研究； 2. 关键技术、重大产品及标准 全谷物食品加工与营养；传统主食现代化加工；健康方便食品与食品配料；低值粮食资源的增值转化。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 科技部“十二五”支撑计划重点项目课题“粗粮及杂豆食用品质改良及深度加工关键技术研究”（2010-2014） 2. 科技部“十二五”支撑计划重点项目子课题“杂粮代餐饮品稳定性及其快速评价方法研究”（2010-2014）； 3. 科技部“十一五”支撑计划重点项目“挤压膨化食品中丙烯酰胺关键控制技术研究”（2009-2011） 4. 科技部农业转化项目“高杂粮豆含量营养健康挂面加工技术中试研究”；（2010-2012） 5. 中国工程院重大咨询项目“农产品加工业发展的技术路线和战略选择研究专题”（2013-2014） 6. 自然科学基金青年项目“糙米酚类物质对米淀粉消化特性的影响机制”（2016-2018）； 7. “全麦粉”等行业标准项目（2013-2014）。				
人才团队取得的主要成果	研究组连续主持承担国家科技部“十一五”、“十二五”国家科技支撑计划重点项目、中国工程院重大咨询项目、2016年国家粮食局粮食行业急需关键重大科研项目—全谷物加工共性关键技术研究与重大产品创制项目等。获得授权国家发明专利7项。“高杂粮豆含量营养健康挂面及其专用预混合粉加工技术与产业化研究”及“全谷物杂粮挂面加工技术与产业化”分别通过了山东省科技厅、中国食品科学技术学会的科技成果鉴定，均为国际先进水平。获得省部级科技进步奖一等奖2项，其中，“重大杂粮主食产品创制关键技术与产业化应用”获中国食品技术学会科技进步一等奖（第一完成单位），“热加工食品中丙烯酰胺控制技术及产业化”获中国食品技术学会科技进步一等奖（第三完成单位）。高杂粮豆含量挂面及其专用预混合粉加工技术与产业化项目成果荣获中国技术市场金桥奖二等奖。牵头制定的《全麦粉 LS/T 3244-2015》行业标准，率先在国际上首次采用烷基间苯二酚指标作为全麦粉的特征标示物指标，也是我国首个全谷物标准，对推动我国全谷物食品的发展具有标志性意义。针对杂粮豆不含面筋蛋白导致的传统压延挂面难以实现高含量添加的技术瓶颈难题，创新性的采用杂粮豆粉的挤压物理改性技术、颗粒细度控制技术、预混合粉的科学配伍技术等，突破了传统压延杂粮面条添加量低的瓶颈，实现了苦荞麦、甜荞麦等各种不含面筋质杂粮豆的添加量可以达到50-90%。与湖南粮食集团合作开发的杂粮挂面系列产品被中国食品技术学会评为“2016年度最受欢迎的方便食品”和“2016年中国方便食品创新奖”等荣誉称号。				
学科带头人姓名	谭斌	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	工学博士	毕业院校	江南大学	毕业时间	2005
移动电话		固定电话		邮 箱	Tb@chinagrain.org
通讯地址	北京市西城区百万庄大街11号			邮 编	100037
研究领域	粮食加工	研究方向	全谷物食品、粮食增值加工		
学科带头人事迹简介	工学博士，研究员，粮食加工研究组组长。专注于全谷物（杂粮）加工与营养等方向的研究工作。中国食品科学技术学会常务理事，中国粮油学会食品分会常务理事，中国粮油学会面制品分会副理事长，中国食品科学技术学会休闲食品分会副理事长，中国粮食行业协会杂粮分会副理事长，“稻米精深加工产业技术创新战略联盟”副理事长及专家委员会委员，国家科技部“十三五”食品产业科技创新规划起草组成员。 作为项目第一主持人承担粮食加工领域国家级项目或课题3项，国家级项目子课题5项，国际合作项目1项，中国工程院重大咨询项目专题1项，国家标准及行业标准项目4项。先后在国内期刊上发表学术论文100余篇；组织或参与编写《粮油加工学》、《粮食加工技术》、《现代粮食辞典》等科技书籍6部；申报国家发明专利10项，获授权国家发明专利7项；获省部级科技进步奖4项。2010年被评为中国粮油学会第二届全国粮油优秀科技工作者，2015年度中国食品科学技术学会科技创新奖——杰出青年奖。2010、2015年中国粮油学会第二、三届全国优秀粮油科技工作者。参与国家粮食加工业中长期发展规划（-2020年）、科技部“十三五”食品产业科技规划等多项国家规划的制定，诸多有关全谷物发展的政策建议被采纳；多项科研成果得到了产业化应用与推广；与中央电视台财经频道等中央媒体积极开展中国全谷物科普与推广工作。				

	姓名	职务、职称	单位	研究方向
创新团队组成	谭 斌	研究员	国家粮食局科学研究院	全谷物加工与营养
	汪丽萍	研究员	国家粮食局科学研究院	谷物活性物质及小麦深加工研究
	刘 明	副研究员	国家粮食局科学研究院	谷物加工工程与杂粮深加工
	吴娜娜	副研究员	国家粮食局科学研究院	谷物蛋白质及稻米深加工
	田晓红	副研究员	国家粮食局科学研究院	全谷物食品研究开发
	刘艳香	助理研究员	国家粮食局科学研究院	全谷物主食加工
	翟小童	研究实习员	国家粮食局科学研究院	全谷物食品功能性评价
	高琨	助理研究员	国家粮食局科学研究院	谷物基特膳食品研发

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	粮食加工工程技术部				
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	粮食加工工艺研究及设备开发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	胚芽米加工关键技术及设备研发（院所基金项目）； 挂面智能干燥技术及关键设备研发（院所基金项目）； 适于不同地区小型农户储粮关键技术及设备开发与示范（农业行业科技项目）； 连续真空制面技术设备研发（院所基金项目）； 杂粮加工关键技术装备研发（农业行业科技项目）。				
人才团队取得的主要成果	胚芽米工业化加工成套技术装备； GKT 系列挂面/半干面智能干燥系统及挂面干燥试验台； 藜麦脱皮抛光成套技术及设备； 挂面干燥成套工艺技术。				
学科带头人姓名	薛庆林	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	大学本科	毕业院校	洛阳农业机械学院	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	Xqinglin@163.com
通讯地址	北京市朝阳区德胜门外北沙滩一号 82 信箱			邮 编	100083
研究领域	农副产品加工	研究方向	粮食加工		
学科带头人事迹简介	中国农业机械化科学研究院/中国包装和食品机械有限公司粮食工程技术部部长、中国农机工业协会粮油机械分会副会长、中国食品科学技术学会高级会员、中国粮油学会小麦面粉及食品分会理事、面条制品分会副会长。长期从事粮食及其深加工技术装备开发推广和粮食、食品加工工程设计和工程建设，是我国朝鲜冷面工业化生产成套技术设备开发者之一，是挂面智能化干燥系统技术设备开发和推广应用的重要成员。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	薛庆林	部长/研究员	中国农机院粮食工程技术部	粮食加工工程	
	李世岩	副总工/研究员	中国农机院粮食工程技术部	粮食加工工程	
	梁晓军	副部长/高级工程师	中国农机院粮食工程技术部	粮食加工设备	
	王金永	高级工程师	中国农机院粮食工程技术部	农副产品加工机械	
	贾甲	高级工程师	中国农机院粮食工程技术部	食品加工机械	
	赵光辉	工程师	中国农机院粮食工程技术部	粮食加工机械	
	徐考群	研究员	中国农机院粮食工程技术部	粮食工程	
	耿思增	研究员	中国农机院粮食工程技术部	食品加工和包装机械	
	赵建城	高级工程师	中国农机院粮食工程技术部	粮食机械	
	张培	工程师	中国农机院粮食工程技术部	粮食工程	
	相朝阳	工程师	中国农机院粮食工程技术部	油脂工程	
	张学阁	工程师	中国农机院粮食工程技术部	粮食机械	
	王超	工程师	中国农机院粮食工程技术部	食品工艺	
李鸿印	工程师	中国农机院粮食工程技术部	工业自动控制		
刘羽泽	助理工程师	中国农机院粮食工程技术部	机械工程		

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	粮食深加工技术				
人才团队所在单位	湖南汇升生物科技有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮食深加工系列				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目					
人才团队取得的主要成果	稻米深加工制取海藻糖关键技术研究				
学科带头人姓名	吴敬	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	美国密歇根大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	421800
通讯地址	湖南汇升生物耒阳市经济开发区东江工业园 1 栋			邮 编	421800
研究领域	生物工程	研究方向	粮食深加工		
学科带头人事迹简介	江苏省特聘教授, 教育部长江学者特聘教授。无锡市有突出贡献的中青年专家, 无锡市三八红旗手标兵, 全国优秀科技工作者。获国家杰出青年基金资助。主持 863 课题、973 子课题、国家自然科学基金以及江苏省工业支撑等多项国家省部级项目, 获国家技术发明二等奖以及教育部科技进步一等奖。近年来, 在分子酶学、酶工程、基因工程和发酵工程开发新型发酵产品及功能性食品等研究领域主流刊物上发表论文 140 多篇 (SCI 论文 80 多篇), 出版专著 1 本, 主编教材 1 部, 授权国内发明专利 43 项, 国际发明专利 3 项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	吴敬	技术总监、博士	江南大学	海藻糖	
	谢定	技术总监、博士	长沙理工大学	蛋白粉肽	
	林亲录	技术顾问、博士	中南林业科技大学	麦芽糖	
	易翠平	技术顾问、博士	长沙理工大学	稻米深加工系列	
	李向红	技术顾问、博士	长沙理工大学	稻米深加工系列	
	张国军	总工程师、大专	湖南汇升生物科技邮箱公司	管理人员	
	何球山	副总工程师、本科	湖南汇升生物科技邮箱公司	技术人员	
	崔楠	副总工程师、本科	湖南汇升生物科技邮箱公司	技术人员	
	盛敏	研发人员、硕士	湖南汇升生物科技邮箱公司	研发人员	
姜博	研发人员、学士	湖南汇升生物科技邮箱公司	研发人员		

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	国宝桥米技术				
人才团队所在单位	湖北国宝桥米有限公司				
人才团队的主要研究方向	粮食加工				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	鄂中五号无公害生产加工及加工				
人才团队取得的主要成果	湖北省重大科技成果推广奖				
学科带头人姓名	彭永洪	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	华中科技大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	gbqmbgs@163.com
通讯地址	湖北省京山县经济开发区国宝桥米工业园			邮 编	431899
研究领域	粮食加工	研究方向	粮食加工		
学科带头人事迹简介	硕士，工程师，2003 年至 2008 年任金蝶国际软件集团有限公司高级咨询顾问，2010 年 3 月至 2015 年 3 月任湖北国宝桥米有限公司常务副总经理，2015 年 3 月至今任湖北国宝桥米有限公司总经理。先后完成先后完成了红莲优 8 号、10 号两个优质水稻新品种、优质杂交中稻新品种广两优 5 号的试验示范等项目合作。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	程建平	研究员	湖北省农科院粮食作物研究所	水稻育种	
	桂忠华	经济师	湖北国宝桥米有限公司	粮食加工	
	周雷	副研究员	湖北省农科院粮食作物研究所	农学	

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	糙米食品深加工创新团队				
人才团队所在单位	福娃集团有限公司				
人才团队的主要研究方向	糙米食品深加工新产品、新工艺、新装备的关键技术研究与应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 糙米与配合营养米主食关键技术研究及产业化示范，“十二五”农村领域国家科技计划，项目编号 2012BAD37B03； 2. 糙米营养食品高效安全生产技术集成与产业化，湖北省 2014 年重大科技专项，项目编号 2014ABC009； 3. 稻谷深加工及副产品综合利用技术集成与产业化示范，湖北省 2013 年重点新产品新工艺项目，项目编号 2013BKA005。				
人才团队取得的主要成果	1. 获得省部级科技奖励 9 项，其中“稻米深加工、增值转化关键技术研究及产业化”（第三完成单位）等 3 个项目被评定为一等奖； 2. “一种糙米卷制备方法”等 6 项发明专利获授权； 3. “一种罐装食品高温杀菌装置”等 7 项实用新型专利获授权； 4. “一种糙米雪饼及其制备方法”等 11 项成果通过鉴定登记； 5. 完成“果粒饮料”等 5 项企业标准制定及备案。				
学科带头人姓名	谢育国	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	武汉大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	1431689371@qq.com
通讯地址	湖北省荆州市监利县新沟镇吉祥大道			邮 编	433304
研究领域	食品科学与工程	研究方向	食品加工		
学科带头人事迹简介	2009 年 3 月进入福娃集团，历任华南区域经理、市场部总监、福娃食品总经理等职。2010 年牵头成立福娃集团糙米食品深加工创新团队，主要进行糙米深加工新产品、新工艺、新装备的关键技术研究与应用，成功推出了福娃糙米卷、糙米营养粥、糙米棒、糙米蛋卷等系列糙米新产品，获授权发明专利 6 项、省部级科技奖励 9 项、成果鉴定登记 11 项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	谢育国	总经理	福娃集团有限公司	经济管理	
	刘顺均	研发部总监	福娃集团有限公司	食品科学与工程	
	方冰	发展部总监	福娃集团有限公司	项目管理	
	刘守军	工程师	福娃集团有限公司	生物工程	
	陈诗富	工程师	福娃集团有限公司	食品科学与工程	

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	南京糖醇功能糖开发				
人才团队所在单位	南京凯通粮食生化研究设计有限公司				
人才团队的主要研究方向	在淀粉和蔗糖等农副产品深加工方面，淀粉糖、糖醇、功能糖、菊粉产品开发				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目					
人才团队取得的主要成果	在淀粉和蔗糖等农副产品深加工方面：甘露醇、固体山梨醇、结晶果糖、核糖、甘露糖、乳果糖、海藻糖、异麦芽糖醇、异山梨醇和木糖醇等产品的研制开发。				
学科带头人姓名	李瑛	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	广西大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	13770664332@163.com
通讯地址	南京市雨花台区长虹路 222 号德盈广场 1 幢 1925 室			邮 编	210012
研究领域	深加工与转化	研究方向	淀粉和蔗糖农副产品深加工新产品研发；并利用模拟移动床色谱分离技术进行产品提纯、除杂，提高产品收率，节能减排，降低成本。		
学科带头人事迹简介	<p>江苏省粮食科学研究设计院副院长、南京凯通粮食生化研究设计有限公司董事长兼总经理；中国淀粉协会副会长，糖醇专业委员会会长。一直从事粮食、淀粉、蔗糖的深加工的技术开发、科研、设计、安装、试车、生产指导及技术管理工作。多次荣获广西先进科技工作者、南宁市先进工作者等荣誉称号。</p> <p>承担国家科技部的攻关项目“高纯果糖的研制与应用”与国家重点火炬计划项目“结晶果糖的研制”项目和“硬质固体山梨醇的研制”等项目。在山梨醇、甘露醇、木糖醇、异麦芽酮糖醇和麦芽糖醇等糖醇；葡萄糖、果糖、高纯果糖和结晶果糖等淀粉深加工方面作了大量技术开发工作，获得了多项省部级奖。木糖及木糖醇技术居国内领先技术；合成法甘露醇技术在国内形成绝对优势，以该技术生产的甘露醇产品占国内市场与出口量的 80%以上。固体结晶山梨醇技术占国内市场的 50%左右。近年来，还开发了无溶剂结晶果糖工艺，在高纯果糖与结晶果糖技术上，达到国际先进水平。主持完成了近百项淀粉深加工工程建设和改造项目。</p> <p>近十年来，带领团队开发了模拟移动床色谱分离的工业应用，在淀粉糖、稀有糖品、乳糖类、蔗糖深加工品、大豆低聚糖、抗生素类、氨基酸类、有机酸类、维生素类、色素和中药提取物、石油化工产品等方面得到了广泛的应用，最早实现了模拟移动床工业装置的中国制造，并具自有知识产权的技术，获得相应的发明专利。成功建设了近 40 套各种物质的工业规模化的模拟移动床分离装置和教学和实验用研究型装置。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	周日尤	总经理/高工	南京凯通粮食生化研究设计有限公司	淀粉和蔗糖深加工产品开发	
	邓远德	总工/高工	南京高捷轻工设备有限公司	淀粉深加工产品开发	
	伍玉碧	总工/高工	南京凯通粮食生化研究设计有限公司	淀粉和蔗糖深加工产品开发	
	曹 媛	工程师	南京凯通粮食生化研究设计有限公司	淀粉和蔗糖深加工产品开发	
	吴 鹏	工程师	南京凯通粮食生化研究设计有限公司	淀粉和蔗糖深加工产品开发	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位盖章：

人才团队名称	维维工业园产品研发				
人才团队所在单位	维维集团				
人才团队的主要研究方向	面粉的深加工和转化				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目					
人才团队取得的主要成果	面粉深加工				
学科带头人姓名	蔡宜球	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	中专	毕业院校	江苏淮阴粮食学校	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	
通讯地址	徐州市铜山区张集镇维维工业园			邮 编	221114
研究领域	面粉	研究方向	面粉深加工		
学科带头人事迹简介	2001 年 12 至 2009 年维维六朝松面粉产业公司研发办主任； 2009 年 10 月至 2012 年维维六朝松面粉产业公司副总经理； 2012 年 6 月至 2015 年 8 月维维六朝松面粉产业有限公司总经理； 2015 年 8 月至今维维集团工业园项目办负责人。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	蔡宜球	项目办主任	维维工业园项目办	面粉深加工	
	许兆明	总工	奥凯公司	面粉深加工	
	李忠华	工程师	奥凯公司	淀粉深加工	

推荐单位盖章：

人才团队名称	诸城兴贸淀粉科学研究院				
人才团队所在单位	诸城兴贸玉米开发有限公司				
人才团队的主要研究方向	淀粉衍生物工程技术开发及产业化				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	国家科技支撑计划项目：“淀粉高值化转化关键集成技术与产业化”和“防腐保鲜物流包装材料产业化项目”，国家火炬计划项目“硬脂酸淀粉酯产业化项目”和“琥珀酸淀粉酯产业化项目”。				
人才团队取得的主要成果	基于疏水性淀粉的亲水性修饰工艺、可降解生物胶乳一步法生产工艺、抗高温抗饱和盐接枝淀粉生产工艺、结晶葡萄糖末次母液净化利用工艺、淀粉酶法生化关键技术及产业化、淀粉衍生物高效制备关键技术及产业化、变性淀粉生产污水处理工艺研究				
学科带头人姓名	邱立忠	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	本科	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	262299
通讯地址	诸城市东环路 385 号			邮 编	262299
研究领域	淀粉深加工	研究方向	淀粉深加工		
学科带头人事迹简介	诸城兴贸玉米开发有限公司副总经理，山东农业大学食品工程专业本科毕业，中共党员，总工程师，专研于淀粉深加工，是公司技术攻关科研带头人，技术负责人，具有先进的科技意识和强劲的市场开拓能力和很高的经营管理水平，曾荣获国家档案局“档案工作目标管理突出贡献奖”；被评为第四批山东省轻工业系统有突出贡献的中青年专家、潍坊市先进工作者、潍坊市第九、十批专业技术拔尖人、诸城市专业技术拔尖人才、诸城市科技创新贡献奖等称号。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	邱立忠	高级政工师	诸城兴贸玉米开发有限公司	淀粉深加工	
	卞希良	高工	诸城兴贸玉米开发有限公司	淀粉深加工	
	孙纯锐	高工	诸城兴贸玉米开发有限公司	淀粉深加工	
	夏凤清	高工	诸城兴贸玉米开发有限公司	淀粉深加工	
	王鹏	高工	诸城兴贸玉米开发有限公司	淀粉深加工	

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				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	谷物营养与健康食品				
人才团队近5年承担的国家计划项目	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 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 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 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与示范(2012BAD34B08)”, 子课题负责人 5. 2013.01-2017.12, 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 6. 2015.01-2018.12, 国家自然科学基金“全麦粉对油炸面制食品脂肪含量的调控及其作用机制(31471617)”, 主持人 7. 2015.01-2017.12, 国家自然科学基金“阿拉伯木聚糖对面筋蛋白网络形成机制(31471679)”, 子课题负责人 8. 2017.01-2020.12, 国家自然科学基金项目“抗冻蛋白对冻藏小麦面筋蛋白品质劣变的干预及其机制(31671891)”, 主持人				
人才团队取得的主要成果	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 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 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				
学科带头人姓名	张晖	性别	女	身份证号	
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	2004.6
移动电话		固定电话		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		
科带头人事迹简介	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, 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15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56篇; 申请国家发明专利41项, 其中已授权29项; 指导研究生84名, 其中博士25名。				
创新团队组成	姓名	职务、职务	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	粮食加工与质量安全研究创新团队				
人才团队所在单位	湖南农业大学				
人才团队的主要研究方向	稻米加工与副产物的综合利用;				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	1. 吴卫国. 发酵米制品重金属消减技术研究, 国家公益性行业项目子课题; 2. 吴卫国. 超标镉稻米的非食用转化关键技术研究, 农业部、财政部专项资金项目; 3. 张喻. 薯类生料同步糖化发酵及乙醇脱水关键技术与示范, 国家科技支撑计划项目子课题;				
人才团队取得的主要成果	1. 吴卫国. 谷物挤压加工新食品开发及高性能装备研制, 2013 年获湖南省科技进步三等奖, 排名第一; 2. 吴卫国. 稻米加工与副产物的综合利用, 2011 年获国家科技进步二等奖, 排名第十; 3. 张喻. 马铃薯安全食品加工新技术研究, 2010 年获湖南省技术发明二等奖, 排名第三; 4. 吴卫国. 高谷维素米糠油双相萃取脱酸精炼工艺, 2012 年获国家授权专利, 排名第一; 5. 张喻. 一种马铃薯淀粉虾片及其加工方法, 2009 年获国家授权专利, 排名第一; 6. 张喻. 绿色蔬菜营养挂面及其加工方法, 2014 年获国家授权专利, 排名第一; 7. 张喻. 一种米制海绵蛋糕及其加工方法, 2014 年获国家授权专利, 排名第一; 8. 张喻. 一种糙米酥辣椒及其加工方法, 2014 年获国家授权专利, 排名第一; 9. 张喻. 一种大米抗氧化微胶囊及其制备方法, 2015 年获国家授权专利, 排名第一; 10. 吴卫国. 一种挤压膨化马铃薯全粉食品及其加工方法, 2009 年获国家授权专利, 排名第一;				
学科带头人姓名	吴卫国	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	湖南农业大学	毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	1061051403@qq.com
通讯地址	湖南省长沙市芙蓉区农大路 1 号湖南农业大学			邮 编	262299
研究领域	食品科学	研究方向	稻米加工与副产物的综合利用 营养早餐食品的研究与开发		
学科带头人事迹简介	教授, 博士生导师。中国(长沙)农产品加工产业技术联盟秘书长, 湖南农业大学食品科学技术学院副院长。 以粮油食品加工研究为核心, 申请各类科研项目 125 项, 2 项科研成果分别获得了国家科技进步二等奖和湖南省科技进步三等奖, 在核心期刊上发表研究论文 50 篇, 申请发明专利 23 项, 获授权发明专利 10 项。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	邓放明	高级政工师	湖南农业大学	淀粉深加工	
	张喻	高工	湖南农业大学	淀粉深加工	
	廖卢艳	高工	湖南农业大学	淀粉深加工	
	邓后勤	高工	湖南农业大学	淀粉深加工	

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	酿酒微生物与应用酶学实验室				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	发酵工程、酶工程				
人才团队近 5 年承担的国家计划项目	承担和完成国家国家重点研发计划课题 1 项，“973”计划课题 3 项、“863”计划课题 5 项、科技支撑计划课题 2 项、自然科学基金项目 7 项（重点项目 1 项）等国家级项目以及江苏省产学研前瞻性联合研究等科研项目。				
人才团队取得的主要成果	在 Prog Lipid Res. Biothechnol. Adv. Chem. Commun.、Trends Food Sci. Technol. Appl. Environ. Microbiol.、J. Agr. Food Chem. 等国际著名学术期刊发表论文 300 余篇（其中 SCI 收录 190 余篇），单篇最高影响因子 11.6，引用论文最高影响因子 45.79；申请国内外发明专利 140 余项（其中国际专利 6 项）、授权国家发明专利 80 余项（其中国际专利 1 项）。荣获国家技术发明奖二等奖、中国商业联合会科学技术奖特等奖、中国轻工联合会科技进步一等奖等科研奖励 9 项。				
学科带头人姓名	徐岩	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	研究生	毕业院校	无锡轻工大学	毕业时间	1997 年
移动电话		固定电话		邮 箱	yxu@jiangnan.edu.cn
通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号江南大学生工学院 B715			邮 编	214122
研究领域	发酵工程	研究方向	酿酒科学与酶技术		
学科带头人事迹简介	<p>徐岩教授长期从事酿酒工程与应用酶学、微生物学科领域的研究工作，曾主持 1 项国家 973 计划课题、2 项 863 计划项目、2 项支撑计划项目和 3 项国家自然科学基金项目；参加 2 项 973 计划项目和 1 项重大科技专项的研究。迄今已发表 SCI 论文 190 余篇。应邀撰写英文专著 3 个章节，主编/译《发酵工程》、《发酵食品微生物学》等多部著作。已公开发明专利 140 项（授权 80 余项，美国专利 1 项），多项技术在行业龙头、上市企业完成成果转化。</p> <p>徐岩教授荣获全国优秀教师、国务院政府特殊津贴、国家技术发明奖二等奖（第一完成人，2013）、中国轻工联合会科技进步一等奖（第一完成人，2010 年）等奖励 7 项。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	徐岩	教授	江南大学	酿酒工程与酶工程	
	范文来	研究员	江南大学	酿酒工程	
	聂尧	教授	江南大学	酶工程	
	喻晓蔚	教授	江南大学	酶工程	
	王栋	副教授	江南大学	酶工程	
	张荣珍	副教授	江南大学	酶工程	
	穆晓清	副教授	江南大学	酶工程	
	吴群	副教授	江南大学	酿酒工程	
	唐柯	讲师	江南大学	酿酒工程	
	陈双	讲师	江南大学	酿酒工程	
	杜海	讲师	江南大学	酿酒工程	
	韩业慧	实验师	江南大学	酿酒工程	
	任聪	讲师	江南大学	酿酒工程	

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	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. 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）； 2. NLRP3/caspase-1 和 HMGB1/RAGE 副猪嗜血杆菌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）； 3. 仔猪营养，国家自然科学基金优秀青年科学基金项目（31422053）； 4. 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）； 5. 新型饲料产品开发——猪禽饲料中抗生素替代品的研究与示范应用，湖北省重大科技创新计划（2014ABA022）； 6. 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）； 7. 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）； 8. 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）； 9. 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）； 10. 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）； 11. 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） 12. 湖北省高端人才引领培养计划，湖北省重大人才项目； 13. 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）；
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）。 <p>获奖：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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，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； 2. 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，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； 3. 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，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。

学科带头人姓名	侯永清	性别	男	身份证号	
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	
移动电话		固定电话		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>二级教授，博士生导师，现任武汉轻工大学副校长。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在国内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。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>主持了国家及省部级纵向科研项目 60 余项；获国家科技进步奖二等奖 1 项，省部级一等奖 2 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 150 余篇，其中 SCI 收录论文 80 余篇；主编著作 2 部，参编 7 部；获国家发明专利 15 项，完成省级鉴定成果 10 项。</p>				
创新团队组成	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、猪胃肠道结构与功能的调控	
	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	
	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：

人才团队名称	主食及方便食品研究团队				
人才团队所在单位	江南大学食品学院				
人才团队的主要研究方向	主食工业化及方便食品开发研究				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 国家自然科学基金面上项目“冷冻熟面加工和冻藏过程中品质变化机制与调控研究”(31571871) 2. 国家自然科学基金面上项目“中高水分面制品的品质劣变机制及调控途径研究”(31371849) 3. 江苏省重点研发计划(现代农业)项目“小麦蛋白增值转化关键技术研究与新产品开发”(BE2015327) 4. 国家“十二五”科技支撑计划项目“鲜湿面条及挂面高效生产关键技术与装备及其产业化示范”(2012BAD37B04) 5. 国家“十二五”科技支撑计划项目“面粉清洁高效加工关键技术研究及集成示范”(2012BAD34B01) 6. 国家“十二五”科技支撑计划项目“蛋白质生物转化及精制关键技术研究及开发”(2013AA102201) 7. 国家“十二五”科技支撑计划项目“传统优势特产资源生态高值利用技术研究与产品开发”(2012BAD36B06) 8. 国家“十三五”重点研发计划项目“米面方便即食食品制造关键技术及新产品创制”(2016YFD0400701)				
人才团队取得的主要成果	1. “小麦加工副产品转化增值技术”，2008年度中国粮油学会科学技术一等奖 2. “豆基饮料关键技术研究及产业化示范”，2010年度中国商业联合会科学技术奖二等奖 3. “小麦胚芽全价利用及高效增值关键技术及产业化示范”，2012年度中国商业联合会科学技术奖二等奖。 4. “生鲜面和半干面品质调控和保鲜关键技术研究及产业化示范”，2013年度中国商业联合会科学技术奖一等奖。 5. “延长生鲜面货架期关键技术研究及应用”，2013年度中国粮油学会科学技术一等奖。 6. “小麦蛋白增值转化关键技术及产业化示范”，2014年度中国商业联合会科学技术奖二等奖				
学科带头人姓名	周惠明	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士研究生	毕业院校	无锡轻工业学院	毕业时间	2002.1
移动电话		固定电话		邮 箱	hmzhou@jiangnan.edu.cn
通讯地址	无锡市蠡湖大道1800号			邮 编	214122
研究领域	粮食加工	研究方向	主食及方便食品改良		
学科带头人事迹简介	长期从事粮食加工的教学和研究工作，1995年获教育部霍英东教育基金会青年教师奖，1997年入选江苏省“333”工程培养人选，2002年被评为江苏省有突出贡献的中青年专家。先后承担国家及省部级项目30余项，获得国家和省部级奖励10项。近5年在国内外期刊上发表论文100余篇，其中SCI收录30多篇。申请国家发明专利33项，其中已授权发明专利16项。目前担任中国粮油学会食品分会常务副会长，中国粮食行业协会小麦分会副理事长、江苏省粮食行业协会面粉分会副理事长、中国粮油学会理事，中国粮油学会面条制品分会副会长。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	周惠明	北美学院院长、教授	江南大学食品学院	碳水化合物资源的开发及应用	
	朱科学	教授	江南大学食品学院	碳水化合物资源的开发及应用	
	郭晓娜	副教授	江南大学食品学院	碳水化合物资源的开发及应用	
	彭 伟	助理研究员	江南大学食品学院	杂粮健康食品及方便食品研发	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	谷物化学组分及其功能性与食品品质/粮食组分高效分离科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	谷物品质与加工技术研究、谷物组分物化及功能性研究、谷物化学与食品品质研究。针对我国粮食深加工产业高附加值产品比例偏低的现状，开展高效清理、精细调质、均匀磨撞分离、粒度分级等技术的研究，实现组分分级精细化、系统功能智能化，增加专用产品产出率、提高粮食专用产品利用率，满足主食品产业多元化产品的需要。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 粮食绿色加工大型装备的研制与集成 国家科技支撑计划项目 王凤成 2012 2. 面粉清洁高效加工关键技术研究及集成示范国家科技支撑计划项目 郭祯祥 2012 3. 高膳食纤维青稞功能产品加工关键技术研究 国家支撑计划项目参与 郑学玲 2012 				
人才团队取得的主要成果	<p>1. 高效节能小麦加工新技术 研究成果已成功应用于河南、河北、天津、上海等全国 20 多个省市自治区的 400 多家面粉厂、1000 多条日处理小麦 200 吨以上的制粉生产线上。采用此技术的面粉厂年加工小麦约 1000 万吨，占全国小麦总加工量的 10%左右，年创造利税 34 亿元。获得 2011 年国家科技进步二等奖和 2012 年中国粮油学会科技进步一等奖。具体技术包括：擦打刷一体清理技术、磨撞均衡分离技术、纯细物料处理技术、快速节能调质技术和色选分离技术。</p> <p>2. 谷物营养加工与综合利用技术 该技术采用原料分类→原料搭配→原料清理→脱皮调质→裸粒产品→分层碾磨制粉→营养复配→特殊加工→专用产品的全谷物食品加工工艺，实现了谷物的营养加工，使谷物利用率有 75%提高到 95%；单线处理能力为每天 24 吨；能源消耗为处理每吨谷物耗电 55 度左右；操作人员数量为每班不超过 5 人；年可创造产值达 5000 万元以上；该项目每年可节约粮食达 1500 吨。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	卞科	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话	037167756658	邮 箱	kebian@haut.edu.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000

研究领域	粮食加工	研究方向	植物蛋白质化学与利用	
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>男，1960年出生，教授，博士研究生导师，河南工业大学副校长。国际标准化组织食品技术委员会谷物和豆类分技术委员会（ISO/TC34/SC4）主席、全国粮油标准化技术委员会粮油储藏及物流技术工作组（SAC/TC270/WG3）组长。河南省省级重点学科“农产品加工与贮藏工程”第一学术带头人，1994年被选拔为河南省第二届优秀中青年骨干教师、1995年获全国优秀教师荣誉称号、郑州市十大优秀青年暨新长征突击手、1996年被评为享受政府特殊津贴专家、2000年被选拔为河南省跨世纪学术和技术带头人。</p> <p>中国粮油学会常务理事、河南省农业工程学会农产品储藏与加工分会副会长、河南省食品工业协会副会长、河南省省管专家、河南省小麦研究会常务理事，中国粮油学报编委会副主任委员，河南科学编委、中国油脂编委、食品科技编委，1997年9月~1998年9月在美国堪萨斯州立大学粮食科学与工业系高级访问学者。主要研究方向为粮食储藏，出版著作教材7部，发表研究论文72篇。主持或参加完成科研项目17项，其中国家级项目6项，省部级项目7项。获国家级科技进步一等奖1项，二等奖1项；省部级一等奖2项，二等奖2项。获美国发明专利1项。</p>			
	姓名	职务、职称	单位	研究方向
创新团队组成	卞科	教授	河南工业大学	粮食加工
	王凤成	教授/博士	河南工业大学	粮食加工
	赵仁勇	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	郑学玲	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	郭祯祥	教授	河南工业大学	粮食工程
	王晓曦	教授/博士	河南工业大学	谷物化学
	温纪平	教授	河南工业大学	粮食加工
	陈志成	教授	河南工业大学	粮食工程
	武文斌	教授/博士	河南工业大学	粮食加工机械
	毛广卿	教授	河南工业大学	谷物科学
	李东森	副教授	河南工业大学	粮食加工
	李利民	副教授	河南工业大学	粮食加工
	林江涛	副教授	河南工业大学	粮食加工

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

团队名称	谷物化学品质与加工技术团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	在对谷物化学组分研究的基础上，开展原料谷物化学特性对食品品质的影响机制、谷物关键品质基因等位变异和表达差异与主食品质的关系等方面的研究，系统探索谷物化学组分与谷物食品品质的关系，从而为加工制作高质量、功能性食品提供必要的理论依据。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 粮食绿色加工大型装备的研制与集成 国家科技支撑计划项目 王凤成 2012 2. 面粉清洁高效加工关键技术研究与集成示范国家科技支撑计划项目 郭祯祥 2012 3. 高膳食纤维青稞功能产品加工关键技术研究 国家支撑计划项目参与 郑学玲 2012年				
人才团队取得的主要成果	<p>1. 高效节能小麦加工新技术 研究成果已成功应用于河南、河北、天津、上海等全国 20 多个省市自治区的 400 多家面粉厂、1000 多条日处理小麦 200 吨以上的制粉生产线上。采用此技术的面粉厂年加工小麦约 1000 万吨，占全国小麦总加工量的 10%左右，年创造利税 34 亿元。获得 2011 年国家科技进步二等奖和 2012 年中国粮油学会科技进步一等奖。具体技术包括：擦打刷一体清理技术、磨撞均衡分离技术、纯细物料处理技术、快速节能调质技术和色选分离技术。</p> <p>2. 谷物营养加工与综合利用技术 该技术采用原料分类→原料搭配→原料清理→脱皮调质→裸粒产品→分层碾磨制粉→营养复配→特殊加工→专用产品的全谷物食品加工工艺，利用全自动石磨低温加工、挤压和微波杀菌烘干处理技术，处理了谷物的分类加工产品，实现了谷物的营养加工，使谷物利用率有 75%提高到 95%；单线处理能力为每天 24 吨；能源消耗为处理每吨谷物耗电 55 度左右；操作人员数量为每班不超过 5 人；年可创造产值达 5000 万元以上；该项目每年可节约粮食达 1500 吨。具体技术包括：苏氨酸代谢调控高产酸发酵技术、粮油营养健康特性关键评价技术、全谷物挤压生物集成作用与营养保存技术、食品组分的生物修饰与改良技术、微量营养成分破坏与流失控制技术和酶工程技术。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王凤成	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	fcw@haut.edu.cn
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	粮食加工	研究方向	植物蛋白质化学与利用		

学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>男，1963出生，博士，教授，博士生导师。河南工业大学国际粮食研究中心主任。兼任山东农业大学农产品品质方向博士生导师，国家粮食加工装备工程技术研究中心（筹）主任，中国粮油学会发酵面食分会副会长，中国粮食行业协会小麦分会副会长，国家粮油质量标准委员会粮食及其制品技术组副组长，代表中国担任国际谷物科技学会 (ICC) 执行委员和技术委员，世界谷物中文版主编，中国粮油学报编委，麦类作物编委，粮食与饲料工业编委，面粉通讯编委，粮油加工编委。在美国堪萨斯州立大学获得生物与农业工程硕士、谷物科学博士学位。长期从事谷物品质及加工技术研发工作，主持完成20余项省部级以上科技项目，荣获12项省部级以上科技奖励，5项国家专利，发表论文（包括SCI收录）40篇，编写2部著作，编制4项国家标准。组织主持和特邀参加国外谷物科技研讨会议及国际合作项目10余次项。研究成果和新产品在行业内获得了广泛应用，取得了良好的经济效益，为我国粮食加工业的整体提升做出了重要贡献。</p>			
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	王凤成	教授	河南工业大学	谷物科学
	汪学德	教授级高工	河南工业大学	油脂工程
	李东森	副教授	河南工业大学	粮食工程
	吴存荣	高级工程师	河南工业大学	农产品加工
	张永太	副教授	河南工业大学	油脂工程
	陈志成	高级工程师	河南工业大学	粮食工程
	王显伦	副教授	河南工业大学	食品科学
	刘钟栋	教授	河南工业大学	食品科学
	陈洁	副教授	河南工业大学	食品科学
	王彦波	高级工程师	河南工业大学	粮食工程
	王荣南	高级实验师	河南工业大学	油脂工程
	王金水	教授	河南工业大学	谷物科学
	王春	教授	河南工业大学	谷物科学
张来林	教授	河南工业大学	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）：

人才团队名称	植物蛋白质资源开发与利用科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要研究方向	食品蛋白质资源开发与利用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	团队近5年承担国家“863”子课题1项，“十二五”国家科技计划1项，国家自然科学基金项目13项				
人才团队取得的主要成果	团队近5年发表论文239篇，其中SCI收录论文41篇，授权专利10项，出版著作1部，培养博士研究生1名及硕士研究生52名。				
人才团队名称	油脂化学与精深加工科技创新团队				
人才团队的主要研究方向	针对小麦和玉米加工副产物及废弃物增值转化率的问题，重点开展粮食胚芽、小麦麸皮、麦麸次粉、米糠、稻壳、豆粕、花生饼粕、菜籽饼粕、油脚、大豆综合脂质等粮食加工副产物资源的增值转化关键技术研究，创新提高分级分离、生物转化、大分子物性修饰、微胶囊包埋、超临界萃取、微射流、挤压膨化、功能化重组等技术，达到粮食副产物中维生素、矿物质、蛋白质、低聚糖、磷脂等活性成分的提取纯化、改性等目的，开发膳食纤维、低聚糖、磷脂、米糠油、胚芽油等系列产品，提高粮食加工副产品的综合利用率，实现资源节约型及环境友好型生产，节约原粮消耗，促进我国粮食深加工产业的可持续发展。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 大宗食品品质改良蛋白配料制备关键技术与开发 国家科技部“863”项目 陈复生 2013年 2. 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 国家重点研发计划（重大共性关键技术类）马传国 2016年				
人才团队取得的主要成果	粮油加工副产物制备高溶解性植物蛋白技术 该技术相关研究成果发表学术论文120篇，其中SCI收录54篇，包括5篇J. Agric. Food Chem. (I区)，9篇Food Chem. (II区TOP)、5篇Food Hydrocolloids (II区)、8篇Food Res. Int. (II区)等，相关研究成果近5年来已被国外（他人）引用达500余次。申请国家发明专利15项，其中6项获得授权。获得国家科技进步奖二等奖2项。包括“稻米深加工高效转化与副产物综合利用”（编号：2011-J-211-2-03-D02）及大豆精深加工关键技术创新与应用（编号：2011-J-211-2-01-D02）。				
人才团队名称	粮食副产物综合利用科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学、华南理工大学、吉林农业大学				
人才团队名称	谷物资源转化为工业材料的理论与技术科技创新团队				
人才团队的主要研究方向	谷物及其副产物综合利用技术研究、绿色工业材料转化技术研究				
学科带头人姓名（职务、职称）	陈复生	性 别	男	身份证号	
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	2002.06
移动电话		固定电话		邮 箱	450001
通讯地址	河南郑州高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450001

研究领域	食品科学	研究方向	食品蛋白质资源开发与利用	
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>陈复生，博士，二级教授，博士生导师，河南工业大学副校长。油脂与植物蛋白工程学科带头人，国务院特殊津贴专家，“百千万人才工程”国家级人选，国家有突出贡献中青年专家，河南省优秀中青年骨干教师，河南省优秀科技创新团队带头人，中国农业工程学会农产品加工与贮藏分会副理事长，河南省食品学会副理事长，河南省杰出人才创新基金获得者，河南省高校杰出科研人才创新工程基金获得者，河南省“555”（百千万人才工程）学术技术带头人，全国模范教师，享受国务院政府特殊津贴专家。中国粮油学会理事；中国食品科学技术学会大豆食品专业委员会理事；中国农业工程学会农产品加工与贮藏专业委员会常务理事；河南省食品科学技术学会常务理事；河南省食品行业协会常务理事等。《Food Chemistry》、《中国粮油学报》等审稿人，《农业科学》等编委。主要从事食品资源开发与利用、植物蛋白质研究与应用方面的研究。担任本科生、研究生及博士生核心课程的教学。近年来，主持国家自然科学基金项目等国家、省部级以及国际合作科研项目22项，主持和参加完成的科研项目获得国家级、省部级科技进步奖15项。授权和申请发明专利6项，其中授权3项。在《Food Chemistry》、《Food Hydrocolloids》、《中国粮油学报》等国内外食品专业重要刊物发表学术论文153篇，其中被SCI、EI收录30余篇。主编出版了《食品超高压加工技术》、《植物蛋白工艺学》、《食品工艺学》等著作10部。</p>			
创新团队组成（主要成员）	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	陈复生	教授	河南工业大学	蛋白加工及利用
	郭兴风	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	田少君	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	刘玉兰	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	赵仁勇	教授	河南工业大学	谷物蛋白加工
	汪学德	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	马传国	教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	刘昆仑	副教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	布冠好	副教授	河南工业大学	油料蛋白加工
	张丽芬	讲师	河南工业大学	油料蛋白加工
	李海旺	讲师	河南工业大学	油料蛋白加工
	辛颖	讲师	河南工业大学	油料蛋白加工
	谷克仁	教授	河南工业大学	粮食加工
	毕艳兰	教授	河南工业大学	粮食加工
	张玉军	教授/博士	河南工业大学	粮食加工
	梁少华	教授	河南工业大学	谷物科学
	李桂华	教授	河南工业大学	油脂工程
	杨晓泉	教授/博士	华南理工大学	食物蛋白化学与化工
	刘国琴	教授/博士	华南理工大学	油脂高值化利用
王大为	教授/博士	吉林农业大学	食品科学与工程	
张艳荣	教授/博士	吉林农业大学	食品科学与工程	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	粮食生物技术与功能性食品科学创新团队
人才团队所在单位	河南工业大学、华南理工大学
人才团队的主要研究方向	针对我国国民营养缺乏与营养失衡、主食品营养成分破坏与流失、全谷物食品口感差等问题，开展面制主食进行营养素分离重组技术、淀粉修饰技术、酶修饰技术、粮食功能性成分特性、食品营养评价、功能化重组等方面的研究与开发。通过对主食品组构渐变机理、有效微量营养成分的破坏和流失机理研究方面的研究，建立主食品冷藏储运和货架期等过程中品质变化与各种影响因素之间的关联性模型，为提高食品的营养、口感和风味提供理论基础，并提出保持和提高食品的营养、口感和风味的工艺流程，控制食品中有效微量营养成分的破坏和流失，增强我国食品营养与全谷物食品领域的科技创新能力。
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 鲜湿面及挂面制品高效关键技术研究与产业化示范国家科技支撑计划项目屈凌波 2012 年 2. 耐酸耐高温- α 淀粉酶的研发与应用国家支撑计划项目屈凌波 2013 年 3. 杂粮特色发酵制品开发及产业化技术研究国家星火计划惠明 2011 年
人才团队取得的主要成果	<p>1、谷物营养加工与综合利用技术</p> <p>该技术针对天然营养型全谷物的自身营养特征和结构营养分布规律，系统研究了各组分分离、碾磨制粉技术和方法，研发了全谷物营养食品及其综合利用生产技术，提高全谷物的商品价值，提高农民种植和开发的积极作用，更重要的是利用全谷物纯天然原料，开发高端消费的谷物全价营养食品，改善人们的膳食营养结构，对现代食品消费质量与水平提高，具有重要的现实意义和实用价值。具体技术包括：L-苏氨酸代谢调控高产酸发酵技术；粮油营养健康特性关键评价技术；全谷物挤压生物集成作用与营养保存技术；食品组分的生物修饰与改良技术；微量营养成分破坏与流失控制技术；酶工程技术。</p> <p>2、小麦麸皮和次粉综合利用技术</p> <p>该技术通过控制混合变异系数的次粉和面粉的混配，使次粉以10%的比例添加到面粉中，得到了具有降血脂以及通便效果的营养面粉，该面粉基本与无添加次粉的面粉具有相近的面制品制作效果。利用添加戊聚糖酶的水溶液，可有效实现麸皮和次粉中淀粉、面筋蛋白和戊聚糖的有效分离，得率分别为55%、17%、10%。其中，研发具有自主知识产权的嗜热真菌耐热木聚糖酶的菌种定向选育和高酶活发酵技术，创立了我国耐热木聚糖酶的生产和应用体系，降低了木聚糖酶的生产和应用成本，增强和促进了行业的核心竞争力与技术进步。该技术项目在中纺汇泽生物科技（德州）有限公司、河南永昌飞天淀粉糖有限公司等全国近30家企业应用，新增利税18823万元。先后获国家科技进步二等奖和中国粮油学会科学技术三等奖。</p>

人才团队名称	谷物资源转化为生物能源的理论与技术科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学				
人才团队的主要	谷物生物能源转化技术研究、谷物生化及微生物转化技术研究				
学科带头人姓名 (职务、职称)	王金水	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高 学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	jinshuiw@163.com
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品生物科学	研究方向	蛋白质化学、食品生物技术		
学科带头人事迹 简介(附一张照片)	男, 1964年10月出生, 教授, 博士, 主要研究方向: 蛋白质化学、食品生物技术。1982、9-1986、7 在河南师范大学生物系攻读学士学位; 1986、9-1989、7 在北京师范大学生物系攻读硕士学位; 2003、9-2007、6 华南理工大学轻工与食品学院攻读博士学位; 1994、10-1995、10 在西班牙马德里自治大学生物系做访问学者; 2000、10-2001、10 在西班牙高等研究理事会农业化学与食品技术研究所做高访。为河南省教育厅学术带头人、河南省高等学校青年骨干教师。				
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向	
	王金水	教授/博士	河南工业大学	蛋白质化学与工程	
	朱广有	教授	河南工业大学	微生物技术	
	刘来亭	教授/博士	河南工业大学	食品营养	
	谢文磊	教授/博士	河南工业大学	农副产品加工	
	惠 明	教授/博士	河南工业大学	发酵工程	
	胡元森	教授/博士	河南工业大学	谷物科学	
	丁长河	副教授/博士	河南工业大学	微生物	
	王付转	教授/博士	河南工业大学	微生物技术	
	任顺成	副教授/博士	河南工业大学	功能性食品	
	屈建航	教授/博士	河南工业大学	谷物化学	
	石 磊	教授/博士	华南理工大学	应用微生物与安全	
	吴 晖	教授/博士	华南理工大学	食品质量与安全	
	管军军	教授/博士	河南工业大学	微生物技术	
张 勇	副教授/博士	河南工业大学	应用微生物与安全		

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	分析食品安全学团队				
人才团队所在单位	江南大学				
人才团队的主要研究方向	食品安全分析新技术、食品质量控制、农产品全产业链质量控制				
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家重点基础研究发展计划（“973”计划）课题：（编号：2011CB707703） 国家自然科学基金重点项目（编号：20935001和21435001） 国家科技支撑“十二五”食品致敏原分子检测技术研究（2011BAK10B03） 国家自然科学基金项目（编号：21275079、31501397）				
人才团队取得的主要成果	<p>学术研究方面： 在食品安全分析检测技术和方法研究领域取得了一系列创新成果，获2013年教育部自然科学奖一等奖1项，在 Nature Communications 和 JACS 等期刊上发表 SCI 收录论文210余篇，获中国发明专利21件。</p> <p>粮食产业方面： 团队承担江苏农垦集团“农产品质量安全控制体系建设工程”，成员沈晓芳担任该质量控制工程的首席科学家，建立水稻、小麦和大麦的全产业链、全过程质量控制和追溯体系，建成一百余万亩耕地及年产两百万余吨粮食的质量安全示范基地。</p>				
学科带头人姓名 （职务、职称）	严秀平	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国科学院生态环境研究中心	毕业时间	1993年
移动电话		固定电话		邮 箱	214122
通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道1800号江南大学协同创新中心A237			邮 编	214122
研究领域	分析食品安全学	研究方向	食品安全新型检测技术		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>严秀平教授是国家杰出青年基金获得者、长江学者特聘教授。在食品安全分析检测技术和方法研究领域取得了一系列创新成果。获发明专利 21 件，在 Nature Communication、Accounts of Chemical Research、Journal of the American Chemical Society、Angewandte Chemie、Advanced Materials、Analytical Chemistry、Environmental Science & Technology 等杂志上发表论文 225 余篇，SCI 他引 10000 余次，H 指数 60。获国家自然科学基金二等奖（2003）、中国化学会分析化学基础研究梁树权奖（2006）、天津市自然科学一等奖（2007）、宝钢优秀教师奖特等奖提名奖（2008）、教育部自然科学一等奖（2013）；入选新世纪百千万人才工程国家级人选（2006），英国皇家化学会会士（FRSC）（2015），Elsevier 化学学科中国高被引学者（2014、2015、2016）以及天津市优秀科技工作者（2016）。现任中国化学会分析化学学科委员会副主任，Anal. Methods 副主编，Anal. Chim. Acta、Talanta、Cancer Nanotechnol.、Electrophoresis 等杂志编委。培养的博士生有 2 名分别获得 2009 年全国优秀博士学位论文和 2013 年全国优秀博士学位论文提名论文奖。</p>				

	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
创新团队组成	沈晓芳	副所长、副教授	江南大学食品学院分析食品安全学研究所	农产品安全与质量控制
	庞月红	副教授	江南大学食品学院分析食品安全学研究所	农产品安全与质量控制
	张毅	副教授	江南大学食品学院分析食品安全学研究所	食品安全风险评估
	王文龙	工程师	江南大学食品学院分析食品安全学研究所	新型检测技术
	杨成	助理研究员	江南大学食品学院分析食品安全学研究所	新型检测技术

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	食品添加剂的生物制造				
人才团队所在单位	江南大学食品科学与技术国家重点实验室				
人才团队的主要研究方向	食品生物技术				
人才团队近5年承担的国家计划项目	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家杰出青年科学基金, 31425020, 食品酶制备及应用的基础研究 2. 国家自然科学基金面上项目, 31271813, 淀粉脱支酶的基因挖掘、功能优化及分泌表达新策略 3. 国家重点基础研究发展计划(973子课题), 2013CB733902, 抗酸元器件的作用机制解析及工业微生物抗酸性能强化 4. 科技部863子课题, 2012AA02150101, 糖链加工与功能寡糖的研制 5. 国家自然科学基金面上项目, 31571776, 寡聚化介导的糖基转移酶热稳定性分子改造机制探究 6. 国家自然科学基金青年科学基金项目, 31501419, 环糊精葡萄糖基转移酶催化制备2-氧-α-D-吡喃葡萄糖基-L-抗坏血酸中的关键问题研究 7. 国家自然科学基金青年科学基金项目, 31100048, 大肠杆菌 I 型途径基质分泌重组工业酶的机理探究及效能强化 				
人才团队取得的主要成果	主要从事食品酶制剂方面的教学及科研工作。近年来在相关领域主流刊物上发表论文149篇（SCI 论文97篇），出版专著1本，主编教材2部，授权国内发明专利50多项，国际发明专利3项。主持863课题、973子课题、国家自然科学基金等10余项国家省部级项目。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	吴敬(长江学者特聘教授)	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	中国药科大学	毕业时间	2001年
移动电话		固定电话		邮箱	jingwu@jiangnan.edu.cn
通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道1800号			邮编	214122
研究领域	食品生物技术	研究方向	食品酶学		
学科带头人事迹简介(附一张照片)	无锡轻工业学院发酵工程本科硕士，中国药科大学微生物与生化药学博士，美国密歇根大学博士后，助理研究员。现为江南大学食品科学与技术国家重点实验室以及生物工程学院教授，博士生导师，食品科学与技术国家重点实验室常务副主任。入选国家“万人计划”领军人才，科技部中青年科技创新领军人才，教育部新世纪优秀人才支持计划。获全国优秀科技工作者称号。获国家杰出青年基金资助，获聘教育部长江学者特聘教授。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	陈晟	副教授	江南大学	食品酶学	
	吴丹	副教授	江南大学	食品微生物学	
	宿玲恰	副教授	江南大学	食品生物化学	
	黄燕	助理实验师	江南大学	食品酶学	

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：南京财经大学

人才团队名称	粮食高值化利用科技创新团队
人才团队所在单位	南京财经大学
人才团队的主要研究方向	粮食资源高值化利用及粮油资源绿色精深加工与转化技术
人才团队近5年承担的国家计划项目	国家自然科学基金面上项目“基于 Nrf2/ARE 信号通路的薏米香豆酸糖苷抗氧化分子机制及构效关系研究” 国家自然科学基金面上项目“菜籽蛋白源 ACE-肾素双重抑制肽稳定机理研究” 国家“863”计划项目“活性肽功能因子代谢机制及其稳定性研究” “十三五”国家重点研发计划“稻米、小麦、菜籽加工原料物质基础研究” “十三五”国家重点研发计划“酶法制备食用菜籽蛋白（肽）技术研究”
人才团队取得的主要成果	Phytochemical profiles and Antioxidant Activity of Adlay Varieties Journal of Agricultural and Food Chemistry, P5103-5113, 2013.10 Structural characterization of phenolic compounds and antioxidant activity of the phenolic-rich fraction from defatted adlay (Coix lachryma-jobi L. var. ma-yuen Stapf) seed meal, Food Chemistry, P509-517, 2016.09 Recent advances in biopolymers and biopolymer-based nanocomposites for food packaging materials, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, P426-442, 201205 Structure and Physical Properties of Starch/Poly Vinyl Alcohol/Laponite RD Nanocomposite Films, Journal of Agricultural and Food Chemistry, P1954-1962, 201208 Development of protein-rich sorghum based expanded snacks using extrusion technology, International Journal of Food Properties, P263-276, 201302 Selective separation and concentration of antihypertensive peptides from rapeseed protein hydrolysate by electro dialysis with ultrafiltration membranes, Food Chemistry, P1008-1014, 201604 Antihypertensive and free radical scavenging properties of enzymatic rapeseed protein hydrolysates, Food Chemistry, P153-159, 201311 Antioxidant activities of enzymatic rapeseed protein hydrolysates and the membrane ultrafiltration fractions, Journal of Functional Foods, P219-227, 201301 发明专利“稻谷内源性酶激活法生产高 GABA 功能食品材料的方法” ZL201310095563.9 2013.10

学科带头人姓名 (职务、职称)	王立峰	性 别	男	身份证 号	
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	2012.11
移动电话		固定电话		邮 箱	wanglifeng_8@163.com
通讯地址	南京市栖霞区文苑路3号南京财经大学科研处			邮 编	210023
研究领域	粮食、油脂与 植物蛋白工程	研究方向	粮食资源高值化利用		
学科带头人事迹 简介 (附一张照片)	王立峰教授坚持致力于粮食资源高值化利用领域的研究工作。先后主持了国家、省部级等项目20余项,发表学术论文40余篇(其中SCI、EI论文18篇,1篇论文入选ESI“高被引论文”),授权专利10个,主编教材1本,获江苏省高校技术发明二等奖(排名第一)和南京市自然科学优秀论文二等奖(排名第一)。系粮食行业青年拔尖人才,先后入选江苏省“333”工程、江苏省“六大人才高峰计划”、江苏省“青蓝工程”、江苏省“双创博士”。现为省级技术转移中心主任,相关研究成果已在多家企业进行成果转化,有力的推动了粮食资源高值化利用的技术发展水平。				
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位		研究方向
	高瑀珑	教授	南京财经大学		食品加工过程中微生物抗性、耐性及其机理研究
	汤晓智	教授	南京财经大学		粮油资源绿色精深加工与转化技术
	陈银基	教授	南京财经大学		粮食储藏与加工、粮食物流与供应链安全
	何荣	副教授	南京财经大学		植物蛋白质资源开发与利用
	姚轶俊	助理研究员	南京财经大学		植物蛋白质精深加工与利用

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	成品粮的保鲜				
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	成品粮贮藏保鲜剂的研究应用				
人才团队近5年承担的国家计划项目	“成品粮微囊化植物复合精油保鲜剂中试”，“物流蒜薹绿色防腐与安全保鲜技术综合示范” “农业部重点实验室建设项目”“农产品冷链物流集成示范”“西北特色水果贮运保鲜技术集成示范”“自动缓释新型长效葡萄保鲜剂生产与示范”				
人才团队取得的主要成果	获得省部级一等奖1项，省部级二等奖4项，省部级三等奖7项。发明专利5项。				
学科带头人姓名 （职务、职称）	高凯	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	硕士	毕业院校	中国人民大学	毕业时间	2003.7
移动电话		固定电话		邮箱	gaokai505@sina.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	农产品贮藏与加工	研究方向	粮食贮藏技术的研究		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	1995年9月~1999年7月山西农业大学食品工程学院 2001年3月~2003年12月中国人民大学中国人民大学在职研究生工商管理 2000年1月至今国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津） 2000年到国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）工作。在多年的工作中参加了多项科研工作，主持科研项目2项，其中国家级项目1项；获得省部级科技奖励7项，其中主持局级科技发明1等奖1项，参加6项，其中天津市科技进步2等奖1项。第1作者发表学术论文6篇，获得专利1项，著作一部。				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向	
	关文强	教授	天津商业大学	食品加工	
	连喜军	教授	天津商业大学	粮食加工	
	刘霞	教授	天津科技大学	粮食贮藏	
	马俊	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）	粮食贮藏	
	朱志强	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）	粮食贮藏	

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	粮食油脂及植物蛋白工程				
人才团队所在单位	天津农学院食品科学与生物工程学院				
人才团队的主要研究方向	粮食油脂及植物蛋白精深加工、粮食油脂生物安全防护、坚果过敏				
人才团队近5年承担的国家计划项目	2项国家自然科学基金				
人才团队取得的主要成果	湖南省科技进步三等奖1项、北京市科技进步三等奖1项、中国商业联合会科技进步一等奖1项、中国农业科学院科技进步二等奖1项。团队共发表学术论文200多篇。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	何新益	性别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	湖南农业大学	毕业时间	2007.06
移动电话		固定电话		邮箱	hedavid@163.com
通讯地址	天津市西青区津静路22号			邮编	300384
研究领域	粮油农副产品加工与转化	研究方向	植物油脂蛋白质工程、		
学科带头人事迹简介	<p>主要从事粮油农副产品加工和休闲食品创制的研究与成果转化工作。近十年来，主持完成了科技部科技人员服务企业行动项目“傲绿公司有机糙米茶研发项目”、天津市科委计划项目“莲藕节能提质组合干燥技术研究”、天津市科委星火项目“发酵面制品质构及营养素变化研究”、天津市农委科技合作项目“功能因子生物活性稳定化技术的研究”、天津市农委科技合作项目“新型果蔬变温压差膨化干燥技术及设备开发”。主持“天津市科教兴农集成创新示范基地项目”、参与“天津市农副产品深加工技术工程中心平台项目”和天津市农委科技项目“天津市农产品加工科技创新与成果转化基地建设”。在企业工作期间，作为技术中心科研人员 and 中心负责人参与完成了国家九五科技攻关项目“鲜湿方便米粉研制”和国家十五科技攻关项目“大米深加工技术”；作为企业分公司主要责任人参与完成了国内第一全自动年产1500万袋保鲜方便米线生产线建设和分公司生产经营管理工作。获授权国家发明专利8项和实用新型专利2项，发表学术论文80余篇，其中SCI和EI收录10篇。项目技术成果获湖南省科技进步三等1项（排第三）、北京市科技进步三等奖1项（排第三），获中国商业联合会科技进步一等奖1项（排第六）、中国农业科学院科技进步二等奖1项（排第六）。</p>				
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位		研究方向
	周学永	教授	天津农学院食品科学与生物工程学院		粮食蛋白质工程
	郭梅	教授	天津农学院食品科学与生物工程学院		粮食生物安全防护
	张爱琳	高级实验师	天津农学院食品科学与生物工程学院		树坚果过敏预测
	付荣霞	副教授	天津农学院食品科学与生物工程学院		营养与食品卫生
	苗颖	副教授	天津农学院食品科学与生物工程学院		牛乳蛋白质工程

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	粮食中淀粉回生控制团队				
人才团队所在单位	天津商业大学				
人才团队的主要研究方向	淀粉回生				
人才团队近5年承担的国家计划项目	2013.1-2016.12主持国家自然科学基金面上项目《甘薯淀粉回生过程中直、支链淀粉超分子相互作用机理研究》(编号31271935); 2016.1-2019.12主持国家自然科学基金面上项目《小麦醇溶蛋白促进小麦淀粉回生机制研究》(编号31571834)。				
人才团队取得的主要成果	淀粉回生是糊化后的淀粉球释放出直支链淀粉,继而淀粉分子相互以氢键结合形成有序排列成局部晶体的过程。淀粉回生是影响大多数食品保质期的主要因素之一,抗回生粮食作物的育种可极大的加快我国乃至全世界主食食品产业化进展。面筋中的醇溶蛋白组分是促进小麦淀粉回生的主要因素,确定该组分及其合成基因等有利于培育合成该类组分少的低回生小麦品种,为我国低回生优质小麦的培育指明方向。反复回生-酶解可制备出分子量分布范围较窄的直支链淀粉。特定窄分子量分布范围的直支链淀粉可作为培养形貌规则回生淀粉晶体的原料制备具有层状结构的晶体,该类晶体有充当钠离子电池负极的潜在可能性。淀粉回生可用来分离混合物中的含羟基有机物,具有高效、可重复应用的优点。部分回生淀粉晶体可提高水的冰点,该特点可应用于冷食加工、人工降雨、热超导材料等领域。提出了淀粉球的石榴构造模型,将 blocklets 和 clusters 两种对立模型有机结合起来。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	连喜军	性别	男	身份证号	
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	2004.11
移动电话		固定电话		邮箱	Lianliu2002@163.com
通讯地址	天津市红桥区咸阳路水木天成6区7-3-402			邮编	300122
研究领域	食品科学	研究方向	淀粉回生		
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	连喜军,博士,副教授,1996年毕业于西北农业大学食品科学系农产品贮藏与加工专业,获工学学士学位,同年考取该系食品科学专业硕士研究生,1999年毕业,获工学硕士学位。1999年7月至2001年9月在湖北农学院任教,2001年9月至2004年10月在天津科技大学食品科学与生物工程学院发酵工程专业攻读博士学位研究生,2004年10月至今在天津商业大学生物技术与食品科学学院食品工程系任教,现为天津商业大学生物技术与食品科学学院教工(农产品贮藏、功能食品方面)。2012年3月至2013年1月在华南理工大学制糖工程专业做访问学者,参加国家自然科学基金重点项目《淀粉及蛋白质组分在健康食品加工制造过程中的变化规律及机制》(编号31130042)。2013.1-2016.12主持国家自然科学基金面上项目《甘薯淀粉回生过程中直、支链淀粉超分子相互作用机理研究》(编号31271935); 2014.04-2017.03主持天津市应用基础与前沿技术研究计划(一般项目)《甘薯直链回生淀粉单晶培养及结构表征》(编号14JCYBJC30800); 2016.1-2019.12主				

	持国家自然科学基金面上项目《小麦醇溶蛋白促进小麦淀粉回生机制研究》(编号31571834)。多年来,一直从事淀粉回生,红曲红色素光褪色方面的科研工作。近三年来,在《Journal of Agricultural and Food Chemistry》、《Dyes and pigments》、《Food Hydrocolloids》、《Starch/Stärke》、《International Journal of Biological Macromolecules》、《光学学报》、《食品科学》、《食品工业科技》等国内外期刊上发表论文七十几篇,其中21篇被SCI收录,4篇EI收录。			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	王雪青	教授	天津商业大学	藻蓝蛋白对淀粉回生的促进
	祝威	副教授	天津商业大学	回生淀粉吸附例子
	王丹丽	讲师	天津商业大学	冷冻对淀粉回生的影响
	董世瑞	副教授	天津商业大学	回生淀粉中霉菌繁殖
	郭俊杰	副教授	天津商业大学	回生淀粉控制技术
	康海岐	副研究员	四川省农业科学院	抗回生水稻培育

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	粮油储运加工安全机制与控制				
人才团队所在单位	天津科技大学				
人才团队的主要研究方向	粮油储运品质保持调控机制与安全储运技术；粮油加工过程危害物产生与代谢机理及安全检测技术；粮油新型功能因子发掘与功能化营养食品开发。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	近5年承担了低氧调控粳稻脂肪酶 LOX3 表达机理研究（国家自然科学基金）、成品粮储存保鲜技术和设备设施的研究开发（国家“十一五”支撑计划）、农产品储藏保鲜关键技术研究及示范（国家“十一五”支撑计划）、粮食绿色储藏技术示范与推广（国家“十一五”粮食丰产计划）、粮食保鲜膜与 MAP 保鲜关键技术研究（天津市发展基金）、大豆物流与储藏全程质量控制技术开发（国家“十二五”农业领域备选项目）、不同基因型水稻耐储藏性调控机理研究（天津市应用基础与前沿技术研究计划重点项目）等相关国家及省部级项目57项。				
人才团队取得的主要成果	经过几十年的积累，阐明了系列粮食储藏调控因子的靶点调控规律，开发出了节能高大平房粮仓、粮食大型仓储控温节能库、稻谷绿色安全储藏方法等储粮技术与装备；粮油加工过程危害物产生与代谢机理、粮油新型功能因子发掘与功能化营养食品开发方面取得了系列成果。已完成相关课题 50 多项，获得国家、省级科技奖励 20 多项，授权相关国内专利 48 多项，发表 SCI/EI 收录论文 200 多篇。				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘霞，副研究员	性别	女	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校	南开大学	毕业时间	2008.06
移动电话		固定电话		邮箱	liuxia@tust.edu.cn
通讯地址	天津经济技术开发区第十三大街29号			邮编	300457
研究领域	农产品储藏与加工	研究方向	粮油储运品质保持调控机制与安全储运技术		
学科带头人事迹简介（附一张照片）	<p>刘霞，女，农学学士、硕士，南开大学生物学博士，天津科技大学农产品加工及贮藏工程博士后，天津市粮油学会副秘书长。</p> <p>1999.10-2002.7 于天津小站稻开发有限公司从事稻谷加工与保鲜研究工作；2002.7-2005.8 于沈阳农业大学从事水稻重要性状基因定位克隆研究工作；2005.8-2008 年 9 月于南开大学从事水稻品质调控机理研究工作；2009 年 3 月至今于天津科技大学致力于粮食储运与加工科研教学工作。</p> <p>自“十一五”以来，从事水稻品质调控与保鲜研究工作，已完成国家、省级课题 20 多项，其中主持 6 项；获国家、省级科技奖励 23 项；申请发明专利 28 项，其中授权 10 项；发表论文 70 余篇，其中 SCI、EI 收录 30 余篇。</p>				

	<p>近5年来,系统研究不同生态区、品种、质量、等级、规格的稻谷等储粮品质、质量、虫霉、水份的调控因子及其与储藏微环境互作靶点调控规律,创建大帐前期隧道差压降温除湿和中后期自发气调保湿、防虫、防霉、防陈化技术体系和规模气调储藏技术体系;开发脉冲式防霉、无源防霉和改性微纳米分散吹塑成型等新技术,发明了“防雾+防霉+透湿+气调”多功能大帐气调保鲜膜等系列新产品,解决虫霉防控绿色化难题;创建基于储粮多元防控数据库的大型粮仓的无动力卸料、节能高大平房仓、大型粮仓自动覆膜机等设施与装备。其中,“规模气调储藏技术”从影响稻谷储藏性的内、外因同时入手,针对不同基因型稻谷耐储藏性调控模式与调控效应,创建了不同基因型稻谷的耐储藏体系;以不同基因型稻谷气调保鲜阈值为基础,明确了储藏体系中温度、湿度、防霉等配套关键技术参数,设计出保鲜膜、保鲜剂新配方、新工艺,创建“机械、微生物、储藏生理3单元”稻谷MA和大帐专用保鲜膜筛选体系,研发系列植物源成品粮绿色保鲜剂;将CA与MA技术结合,解决粮堆结露、发热霉变难题,实现储粮数字安全化调控。</p>			
创新团队组成	姓名	职务、职称	单位	研究方向
	李喜宏	教授	天津科技大学	粮油储运品质保持调控机制与安全储运技术
	高凯	副研究员	国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)	粮油储运品质保持调控机制与安全储运技术
	王勇	教授	南开大学	粮油储运品质保持调控机制与安全储运技术
	乔丽萍	讲师	天津科技大学	粮油加工过程危害物产生与代谢机理及安全检测技术
	汤尧	讲师	天津科技大学	粮油新型功能因子发掘与功能化营养食品开发
	杨维巧	讲师	天津科技大学	粮油加工过程危害物产生与代谢机理及安全检测技术

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

人才团队名称	主食品工业化技术团队				
人才团队所在单位	河南工业大学小麦和玉米深加工国家工程实验室				
人才团队的主要研究方向	针对主食品手工操作产品质量难以保证、工业化食品口感风味与传统手工食品存在差距大、贮藏性方便性和商品性难以满足现代消费者的需求等产业发展的关键技术问题,开展自动面团揉压、刀切前面片调理、馒头冷却表面处理、可控动态深加工、连续折叠压延、蒸煮类产品抗老化、不同熟化方式对营养因子迁移的变化影响、食品挤压固态膨化技术、速冻食品冷链流通过程品质控制、食品烘培技术、东方传统食品感官评价体系等工程化技术的研究、开发与示范,结合面糊深加工、面团调制、老面深加工等食品配料的研究,开发适合不同地区、不同饮食消费习惯、不同消费群体的鲜湿面条、挂面、方便面、馒头、面包、休闲食品等主食品,突破适合工业化生产的传统主食品加工技术集成与产业化,提高传统主食品的商品化质量,为安全、高效、低耗、环保的主食品工业化生产提供技术支撑。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 馒头连续发酵和醒蒸一体化中和配套技术与示范国家星火计划朱克庆 2011 年 2. 小麦加工安全控制关键技术研究及示范国家星火计划陆启玉 2012 年 3. 主食工业化共性技术研究及关键装备研制国家支撑计划项目李琳 2012 年				
人才团队取得的主要成果	<p>1、鲜湿面条及挂面制品生产技术研究与应用 研究成果已成功应用于克明面业股份有限公司、四川蜀国食品有限公司、河南云鹤食品有限公司等全国 60 余家面条及挂面生产企业。先后获得 2012 年中国粮油学会科技进步一等奖和 2012 年河南省科技进步二等奖。具体技术包括:立式搅拌面团调制技术;自控空气对流循环发酵技术;自动面片折叠轧揉面技术;刀切前面带调整技术;新型颗粒波纹辊压延技术;面团柔性连续熟化技术;方便面热风干燥技术;挂面高效干燥技术;方便面速冻技术;挤压过程分子结构变化与谷物食品品质适应性技术;组织化谷物蛋白流态固化技术。</p> <p>2、馒头酵母工业化关键技术研究与应用 馒头冷却和表面处理技术是在馒头冷却过程保证无菌状态,并且通过表面处理从而达到延长馒头保质期的作用。一般新鲜馒头在 30℃ 温度下的保质期不超过 24 小时,甚至低于 12 小时。该技术可以让馒头保质期增加 24 - 48 小时。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	陆启玉	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	qiyulu7120@vip.sina.com
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品科学	研究方向	面制品化学与工艺学		
学科带头人事迹简介(附一张照片)	河南工业大学粮油食品学院前任院长,中国粮油学会常务理事、中国食品学会挂面、非油炸面分会主任委员,中国保健食品评审专家。先后主持或完成国家“十五”食品安全技术重大专项“小麦加工与流通过程中的安全技术与示范”、国家“十一五”食品安全技术重大攻关课题“小麦加工与流通过程中的安全技术与示范”、省重点项目“中式系列筵席快餐的研制”、国家“九五”重点攻关项目“ α 淀粉常压修饰技术”、省级重点攻关项目“新型方便米饭的研制”、省级重点攻关项目“冷冻干燥方便面的研制”等6项科研项目。先后获得省、部级科学进步奖4项。主编了普通高等教育“十				

	<p>五”国家级教材《粮油食品加工工艺学》、《挂面生产工艺与设备》、《油脂生产原理与应用技术丛书》、《面制方便食品》、《米制方便食品》等8部著作。在“Food Research International”、“中国粮油学报”等核心期刊发表学术论文50余篇。研究方向：方便食品加工理论与应用 粮油食品安全控制。</p>			
创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	陆启玉	教授/博士	河南工业大学	面条工业化技术
	王 春	教授/博士	河南工业大学	面条工业化技术
	赵仁勇	教授/博士	河南工业大学	烘焙熟化技术
	刘钟栋	教授/博士	河南工业大学	微波工业化技术
	安红周	教授/博士	河南工业大学	膨化熟化技术
	刘长虹	教授	河南工业大学	馒头生产技术
	陈 洁	教授	河南工业大学	面条工业化技术
	张国治	教授	河南工业大学	速冻面食制品
	朱克庆	教授	河南工业大学	休闲食品生产技术

粮食科技创新团队、学科带头人信息表

推荐单位（盖章）：河南工业大学

人才团队名称	玉米加工增值转化科技科技创新团队				
人才团队所在单位	河南工业大学、华南理工大学、吉林农业大学				
人才团队的主要研究方向	针对玉米深加工存在的淀粉转化能耗大、玉米食用和加工品质不高、功能性食品开发薄弱、副产物利用率低等影响产业发展的关键工程技术问题，开展精细调制、玉米淀粉加工与转化、玉米食品品质提升关键技术、玉米加工减损增效关键技术、高效节能玉米深加工新技术、玉米主食及功能性食品产业化关键技术、玉米加工副产品综合利用技术等方面的研究与开发，开发变性淀粉、淀粉糖、淀粉酯、淀粉凝胶、淀粉膜、谷朊粉等新产品，实现鲜玉米加工时限的有效延长和即食玉米食品高效率、高品质、低能耗的绿色生产，增加专用产品产出率、利用率，开辟新的小麦和玉米转化、升值新渠道，满足玉米食品产业多元化产品的需要。同时利用生物转化、挤压膨化、均质混配等关键技术，开发营养、健康的玉米加工增值转化。				
人才团队近5年承担的国家计划项目	1. 玉米主食工业化生产关键技术及其产业化示范 国家支撑计划项目 刘景圣 2012 年 2. 有机酸压热酸解与淀粉酶生产慢消化淀粉中试 国家支撑计划项目 刘俊梅 2013 年 3. 玉米功能性淀粉成果转化及产业化示范 国家支撑计划项目 闵伟红 2012 年 4. 玉米淀粉加工关键研究与示范 国家支撑计划项目 张艳荣 2012 年				
人才团队取得的主要成果	<p>1、玉米淀粉生物转化关键技术研究和产品开发</p> <p>本技术2012年首先在吉林中粮生化有限公司转化应用，目前在吉林省正豪改性淀粉科技开发有限公司、长春大成改性淀粉有限公司等6家企业转化应用，共取得了5300万元经济效益，2011年获得吉林省科技进步二等奖。</p> <p>2、气浮法提高玉米蛋白粉收率技术</p> <p>该技术通过采用气浮技术回收蛋白，可以明显提高工艺水质量，从而降低工艺水中干物质含量，提高蛋白收率。该技术可是工艺水中不溶性蛋白回收率提高50%左右。目前该技术在安徽金玉玉米农业开发有限公司、邢台广玉淀粉糖有限公司等40多家企业使用，新增利税8000多万。</p>				
学科带头人姓名 (职务、职称)	刘亚伟	性 别	男	身份证号	
学科带头人最高学历	博士	毕业院校		毕业时间	
移动电话		固定电话		邮 箱	
通讯地址	河南省郑州市高新技术开发区莲花街100号			邮 编	450000
研究领域	食品科学	研究方向			
学科带头人事迹简介 (附一张照片)	男，汉族，1960年1月生，中共党员，教授、硕士学位；硕士生导师。中国粮油学会玉米深加工分会副会长。毕业于郑州粮食学院粮食工程系； 2009年被河南省人力资源和社会保障厅和省教育厅联合授予“河南省教育系统先进工作者”荣誉称号。现任河南工业大学发展规划处处长。				

创新团队组成	姓 名	职务、职称	单 位	研究方向
	孙爱军	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	刘景圣	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	刘亚伟	教授	河南工业大学	谷物科学
	黄继红	教授	河南工业大学	谷物科学
	余 龙	教授	华南理工大学	淀粉加工
	陈 玲	教授	华南理工大学	淀粉科学与工程
	高群玉	教授	华南理工大学	淀粉结构修饰
	胡耀辉	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	王大为	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	张艳荣	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	闵伟红	教授/博导	吉林农业大学	食品科学与工程
	徐兆勇	高级工程师	中粮集团武汉科研设计院公司	粮食加工
	娄新建	高级工程师	中粮集团武汉科研设计院公司	粮食工程