

大食物观与食品产业 高质量发展论坛2024

——山东省食品科学技术学会第十二届年会——

会议手册

2024年10月18-20日

山东·青岛





山东省食品科学技术学会

Shandong Institute Of Food Science And Technology (SDIFST)

山东省食品科学技术学会成立于2010年，是由食品工业科学技术工作者和相关从事食品行业的单位自愿组成并依法登记成立的学术性社会团体法人，是山东省科协的组成部分，是党和政府联系食品科技工作者的纽带桥梁，是发展食品科技事业的重要社会力量。

本学会业务范围主要是围绕食品科技及相关科技领域组织开展理论研究、学术交流、信息交流、科学普及、科技咨询、人才培养、对外交流合作等；

1、根据党和国家发展食品工业的方针政策，组织食品工业科学技术工作者研究、探讨食品工业的发展战略及各项技术经济政策，为有关部门的决策起参谋作用。

2、开展学术交流活动，使科技尽快地转化为生产力，提高食品工业科学技术的整体水平。

3、经国家有关部门批准，编辑和出版学术性、科普性食品书刊，组织食品科技信息和市场信息的交流，普及食品科技知识，传播先进的食品生产技术和科学管理经验。

4、开展继续教育，组织培训食品科技人员，提高现有食品科技人员的业务水平。

5、根据国家有关规定，开展科技成果和科技人才的表彰奖励和推荐工作。

6、开展食品科技咨询服务活动。接受有关部门委托，承担科技项目和工程项目论证、科技成果鉴定、技术职务任职资格评审、科技文献和标准的编审等任务。

7、适应社会主义市场经济的需求，积极促进优秀产品、新产品信息发布等各项活动的开展。

8、向政府及有关部门反映食品科技界的意见和建议，为食品科技事业的发展创造良好的环境。

9、举办为会员服务的有关活动。



第四届理事会负责人



2023年度泰山科技论坛



2024年山东省大学生食品加工与安全创新设计大赛



助力创新驱动发展行动



山东省食品科学技术学会

地址：济南市历下区窑头路济南国际人才创新中心

电话：0531-88994853

邮编：250014

邮箱：sdifst@163.com

>>> 山东省食品科学技术学会 <<<

理事长介绍：

薛长湖，水产生物资源高效利用专家，中国工程院院士，中国海洋大学教授、食品科学与工程学院名誉院长，海洋食品加工与安全控制全国重点实验室副主任。教育部“长江学者和创新团队发展计划”创新团队负责人，全国首批黄大年式教师团队核心成员，泰山学者攀登计划特聘专家。发表重要学术论文350余篇，授权发明专利89件，制修订5项国家/行业标准，主编学术著作/教材6部。获国家科技进步二等奖2项、省部级科技奖励5项。获山东省先进工作者称号、全国优秀科技工作者称号，享受国务院政府特殊津贴。



参会人员须知

前往报到台

会务组在青岛西海岸威斯汀酒店(青岛西海岸新区滨海大道7977号)一楼大堂设置报到台,报到时间为10月18日10:00-20:00,10月19日07:30-08:30。

缴费确认

1500元/人(包括会议费、大会资料、午餐、晚餐等费用);学会会员(且按时缴纳会费)优惠至1300元/人;全日制在读学生500元/人(需凭证明)。

会议发票

发票将会后统一开具,发至电子邮箱,开具后不予更改。请妥善保管,遗失不补。

签到及资料领取

凭缴费凭证领取会议资料、餐券等参会材料。
电子版会议资料扫描右下方会议二维码获取。

办理住宿手续

前往预订的酒店办理相关住宿手续。诺德酒店前台电话0532-58509777;
青岛西海岸威斯汀酒店前台电话0532-68882111。

就餐

会议期间,请持餐券在指定地点和时间用午、晚餐。诺德自助餐厅位于青岛中铁世博城诺德酒店三楼,知味自助餐厅位于会议中心一楼。

会场注意事项

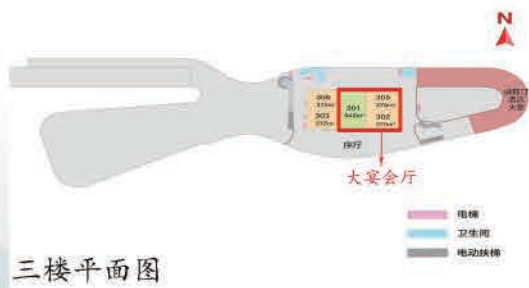
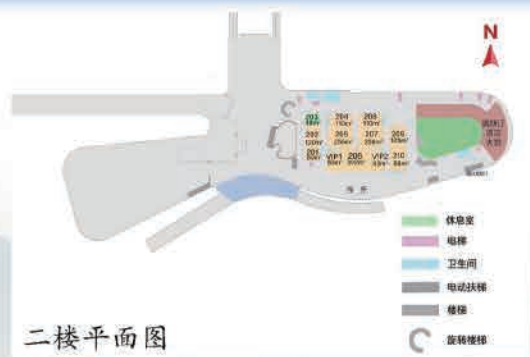
- (1) 请各位报告人员在会场报告开始前20分钟将报告PPT拷给会务组工作人员;
- (2) 请各位代表将手机调至静音。

会场安全疏散方案

详见会议二维码。



如有任何问题,请随时联系会场工作人员和志愿者。



会场导览图—威斯汀酒店会议中心平面图

大食物观与食品产业高质量发展论坛
暨山东省食品科学技术学会第十二届年会

会议日程

时间：2024 年 10 月 18-20 日 地点：青岛西海岸威斯汀酒店（青岛市黄岛区滨海大道 7977 号）

日期	时间	内 容	地点
10 月 18 日	8:30-20:00	注册报到	酒店大堂
	12:00-13:30	午餐	诺德自助餐厅
	13:30-16:50	研究生论坛 1：食品加工与贮藏	2F 205 会议室
		研究生论坛 2：食品营养与安全	2F 207 会议室
	15:00-16:20	第四届理事会二次会议	2F 206 会议室
	16:30-17:50	青年工作委员会换届会议	2F 206 会议室
	18:00-20:30	晚餐	
10 月 19 日	7:30-8:30	注册报到	酒店大堂
	8:30-12:00	大会主旨报告	3F 主会场
	8:30-17:00	技术装备展览	3F 主会场长廊
	12:00-13:30	午餐	
	13:30-17:00	分论坛 1：食品加工与贮藏	2F 207 会议室
		分论坛 2：食品营养与健康	3F 303 会议室
		分论坛 3：食品质量与安全	3F 306 会议室
		“陆海统筹 创新发展” 产学研交流会	3F 主会场
	17:00-21:00	自助晚餐	1F 知味自助餐厅
10 月 20 日	9:00-11:00	参观	中国海洋大学西海岸校区
	11:00	离会	

10月19日上午 3F 主会场——大会主旨报告

时间	议程	内 容	主持人
8:30-9:10	开幕式	全体合影	毛相朝 中国海洋大学 食品科学与工程学院 院长/教授 学会副理事长
		中国海洋大学校长 张峻峰 致辞	
		中国食品科学技术学会常务副理事长 邵薇 致辞	
		山东省科学技术协会学会部部长 葛玉芝 致辞	
		山东省食品科学技术学会理事长 薛长湖院士 致辞	
		颁奖仪式	任子钰 山东省食品科学技术学会 秘书长
9:10-9:40	大会 报告 1	特医食品产业现状、存在问题及相关探索工作 金征宇 中国工程院院士 江南大学	薛长湖 中国海洋大学 中国工程院院士 学会理事长 乔旭光 山东农业大学 教授 学会名誉理事长
9:40-10:10	大会 报告 2	食物感官感知新进展带来促进人类 身心健康食品研发的新挑战和新机遇 孙东晓 国际食品科学院院士 新西兰食品科技院院士 新西兰奥克兰大学	
10:10-10:30	茶歇		
10:30-11:00	大会 报告 3	老年营养配方食品设计创制的科技策略与实践 张名位 研究员 广东省农业科学院	孙庆杰 青岛农业大学 教授 学会副理事长 刘丽娜 山东省农业科学院 研究员 学会副理事长
11:00-11:30	大会 报告 4	食品产业变革背景下的智能感知技术与未来食品研究 郑磊 教授 合肥工业大学	
11:30-12:00	百年校庆·校友活动		毛相朝 中国海洋大学 教授
12:00-13:30	午餐		

10月19日下午 2F 207 会议室——分论坛 1：食品加工与贮藏

时间	内容	主持人
13:30-13:50	大豆球蛋白质结构解析与功能调控策略 隋晓楠 教授 东北农业大学	朱风涛 中华全国供销合作总社 济南果品研究所 研究员 袁超 齐鲁工业大学 教授
13:50-14:10	酵母加工制品的物质基础及在食品领域的应用 张玉玉 教授 北京工商大学	
14:10-14:30	烟台特色水果贮运保鲜与绿色加工技术研究 贡汉生 教授 鲁东大学	
14:30-14:50	蒸汽爆破技术在农产品加工中的应用 马超 研究员 中华全国供销合作总社济南果品研究所	
14:50-15:10	大食物观下的微生物优质蛋白——AnPro 吴关威 所长 安琪酵母股份有限公司	
15:10-15:30	茶歇	
15:30-15:45	超高通量进化辅助食品工业酶与微生物表达系统改良 张国强 研究员 江南大学	赵元晖 中国海洋大学 教授 彭新颜 烟台大学 教授
15:45-16:00	淀粉膜的工业化制备与性能研究 高伟 副教授 齐鲁工业大学	
16:00-16:15	马铃薯蛋白改性及其功能性载体开发应用 汪陈洁 副教授 山东理工大学	
16:15-16:30	细胞培育鱼肉高品质种子细胞创制及应用 郑洪伟 副教授 中国海洋大学	
16:30-16:45	用于吞咽困难食品的 3D 打印蛋白质/多糖墨水： 纤维素纳米晶体的影响 张弛 博士 青岛农业大学	
16:45-17:00	基于多维数据融合的农产品品质及成熟度智能预测 高升 博士 青岛科技大学	

10月19日下午 3F 303 会议室——分论坛2：食品营养与健康

时间	内容	主持人
13:30-13:50	功能性肽与精准营养 任娇艳 教授 华南理工大学	李大鹏 山东农业大学 教授 于克学 山东农业工程学院 教授
13:50-14:10	淀粉类功能性食品研发及发展趋势 郭丽 教授 齐鲁工业大学	
14:10-14:30	谷物来源低升糖功能基料制备及产品开发 宗爱珍 研究员 山东省农业科学院农产品加工与营养研究所	
14:30-14:50	多肽源糖尿病特医食品乳剂开发初探 彭新颜 教授 烟台大学	
14:50-15:10	从《本草纲目》到营养医学—《花胶肽营养与功效作用》 刘红英 教授 青岛海洋食品营养与健康创新研究院	
15:10-15:30	茶歇	
15:30-15:45	阿胶多肽的抗氧化机制及其铁离子结合模式研究 梁荣 副教授 聊城大学	蒋小满 烟台理工学院 教授 隋建新 中国海洋大学 教授
15:45-16:00	海参肠卵水解物通过调节肠道菌群及其代谢物干预并改善葡聚糖硫酸钠诱发的结肠炎症状 孙蕾蕾 副教授 烟台大学	
16:00-16:15	具有过氧化物酶催化活性的γ-环糊精还原铁纳米颗粒的合成 刘成珍 副教授 青岛大学	
16:15-16:30	猕猴桃采后成熟的分子机制研究及保鲜方法探索 张爱迪 副教授 鲁东大学	
16:30-16:45	棕榈油酸对高甲基诱导小鼠肝毒性的拮抗作用机制 吴秋 博士 山东师范大学	
16:45-17:00	基于海藻酸钙的益生菌载体研究 袁永凯 博士 青岛农业大学	

10月19日下午 3F 306 会议室——分论坛3：食品质量与安全

时间	内容	主持人
13:30-13:50	低值贝类的高值化加工关键技术探究 桑亚新 教授 河北农业大学	陈志伟 山东理工大学 教授 刘云国 临沂大学 教授
13:50-14:10	有害微生物检测与控制技术 杜欣军 教授 天津科技大学	
14:10-14:30	分子印迹仿生免疫分析技术研究 徐志祥 教授 山东农业大学	
14:30-14:50	食品中潜在雌激素干扰的筛查鉴定 张鸿雁 教授 山东师范大学	
14:50-15:10	生鲜乳中食源性致病菌的精准鉴定及检测 吴薇 教授 青岛农业大学	
15:10-15:30	鲨鱼单域抗体的特异性识别机制与性能定向改造 隋建新 教授 中国海洋大学	
15:30-15:45	茶歇	
15:45-16:00	抗基质干扰鼠伤寒沙门菌适配体的筛选和应用 杜淑媛 副教授 山东师范大学	孙海新 青岛大学 教授 朱兰兰 山东理工大学 教授
16:00-16:15	COF 基材料在电化学检测抗生素中的应用与机理研究 孙玉奉 副教授 山东农业大学	
16:15-16:30	多源光谱传感技术在水产品质量安全检测中的应用 王凯强 副教授 中国海洋大学	
16:30-16:45	食品中有机小分子污染物的高效富集及 SERS 检测 王芹志 博士 青岛农业大学	
16:45-17:00	基于纳米材料光热效应的己烯雌酚快速检测方法研究 张震 博士 山东师范大学	

10月18日下午 2F 205 会议室——研究生论坛 1：食品加工与贮藏

时间	内容
13:30-13:50	青年人才发展讲座——践行科研之路：初心、经验与成长感悟 隋晓楠 教授 东北农业大学
13:50-14:00	基于β-乳球蛋白发掘新型纤溶酶抑制剂增强 UHT 乳贮藏稳定性研究 张太 中国海洋大学
14:00-14:10	灵芝固态发酵小麦果皮过程中酶活性及营养物质组成的变化 孙月 山东农业大学
14:10-14:20	可食用支架的制备及在细胞培养鱼肉中的应用研究 高玉星 中国海洋大学
14:20-14:30	通过大蒜多糖和酪蛋白的共热交联增强乳化行为和包封稳定性，形成强效递送乳液 白芯嫣 山东农业大学
14:30-14:40	淀粉分子结构对淀粉基材料 3D 打印特性的影响机制研究 程月 齐鲁工业大学
14:40-15:00	一种紫菜多糖结合蛋白的获取、研究与应用 梅轩玮 中国海洋大学
15:00-15:10	一种短时且低 5-HMF 含量的黑蒜加工技术的表征 马超 临沂大学
15:10-15:30	休息
15:30-15:40	大豆分离蛋白与海藻酸钠复合颗粒共稳 Pickering 高内相乳液的制备与表征 李云滢 烟台大学
15:40-15:50	羧基化纤维素纳米晶稳定牛至精油皮克林乳液活化果胶基薄膜 杨文静 山东农业大学
15:50-16:00	赤藓糖醇衍生低值物料制备饲用益生菌剂的技术研究 孙浩程 山东师范大学
16:00-16:10	风味蜕变与功能升级：发芽大豆的风味特征与蛋白质功能特性研究 杨晔 青岛科技大学
16:10-16:20	不同酿造工艺对黑果腺肋花楸干红感官品质的影响 张中正 烟台大学
16:20-16:30	不同不饱和度脂肪酸协同胆盐胶束装载虾青素前后的相互作用力特性研究 朱倩儿 青岛大学
16:30-16:40	基于虚拟筛选和分子对接的海湾扇贝副产物鲜味肽的滋味特征和鲜味机制研究 常立炆 鲁东大学

10月18日下午 2F 207 会议室——研究生论坛 2：食品营养与安全

时间	内容
13:30-13:50	青年人才发展讲座——践行科研之路：初心、经验与成长感悟 隋晓楠 教授 东北农业大学
13:50-14:00	双网络结冷胶/果胶复合冷冻凝胶构建以及对 Pb^{2+} 的高效吸附 刘艺言 山东农业大学
14:00-14:10	重组 ACE 抑制肽 LYPVK 的异源表达与理性设计及其潜在的降血压机制 梁青平 中国海洋大学
14:10-14:20	饲料中添加白藜芦醇对肉牛肌纤维类型及肉品质的影响 李继强 山东农业大学
14:20-14:30	莱茵衣藻源富羟脯氨酸肽的制备及其口服生物利用度研究 隋吉楦 中国海洋大学
14:30-14:40	甘薯α-葡萄糖苷酶抑制肽的制备及降低餐后血糖作用研究 朱梦佳 青岛大学
14:40-15:00	两歧双歧杆菌 FL-228.1 维护肠道屏障功能缓解小鼠结肠炎的作用机制研究 叶佳佳 中国海洋大学
15:00-15:10	CRISPR/Cas12a 检测鼠伤寒沙门菌方法的建立与应用 李丹 山东师范大学
15:10-15:30	休息
15:30-15:40	虾青素微藻马达的构建及其对葡聚糖硫酸钠诱导的慢性结肠炎的影响 宫新伟 青岛科技大学
15:40-15:50	栉孔扇贝高 F 值寡肽的制备及对小鼠急性酒精性肝损伤的保护作用 张志芹 鲁东大学
15:50-16:00	榛果食养与健康：从传统中医记载到现代科学实证 寇安琪 济南大学
16:00-16:10	DHA 和 EPA 通过调节铁-线粒体自噬预防慢性睡眠剥夺诱导的认知障碍 陈露 聊城大学
16:10-16:20	二十碳五烯酸酰化虾青素通过调节肠道菌群-胆汁酸代谢途径改善慢性溃疡性结肠炎 何树森 青岛科技大学
16:20-16:30	靶向治疗金黄色葡萄球菌肠炎纳米运载体系的创建及应用 王锦娣 青岛农业大学
16:30-16:40	罗非鱼肾保护肽的制备及其作用机理研究 张青祥 山东理工大学

金征宇 院士/教授, 江南大学

报告题目: 特医食品产业现状、存在问题及相关探索工作



金征宇, 中国工程院院士。现任江南大学食品学院教授, 兼任教育部食品科学与工程类专业教学指导委员会主任委员, 国务院学位委员会食品学科评议组召集人, 中国食品科学技术学会副理事长, 中国粮油学会第五、第六、第七届副理事长等。长期从事食品科学与工程领域碳水化合物资源开发与利用的研究工作, 获国家科技进步二等奖2项, 获国家科技进步二等奖3项、国家教学成果二等奖2项, 获得何梁何利基金科学技术创新奖, 全国优秀科技工作者, 全国优秀教师等; 入选国务院特殊津贴专家, 中华人民共和国第十二届全国人民代表大会代表。

孙东晓 Dongxiao Sun-Waterhouse 院士/教授, 新西兰奥克兰大学

报告题目: 食物感官感知新进展带来促进人类身心健康食品研发的新挑战和新机遇



孙东晓, 国际食品科学院院士、新西兰食品科技院院士, 英国皇家化学学会会士。研究方向包括功能性/健康食品开发、个性化饮食设计、风味与人类健康研究。担任《Food Chemistry》和《Food Science and Human Wellness》高级主编 (Senior Editor), 《Food Chemistry Advances》总编 (Editor-in-Chief), 《Journal of Future Foods》和《Food Science of Animal Products》科学主编 (Scientific Editor), 《Food & Medicine Homology》联合总主编 (Co-Editor-in-Chief), 《食品科学》期刊编委会顾问。长期担任国际农业和生物系统工程国际委员会“功能食品、健康食品和营养”工作平台主席。中国科技部高端外国专家人才, 中国科协海智计划特聘专家, 广东省食品学会首席专家, 广东省科协海智特聘专家, 首届山东院士专家联合会会员, 国家食用菌加工技术研发中心名誉主任, 以及国内大学特聘教授专家。

张名位 副院长/研究员, 广东省农业科学院

报告题目: 老年营养配方食品设计创制的科技策略与实践



张名位, 研究员、博士生导师。现任广东省农业科学院副院长, 兼任农业农村部功能食品重点实验室主任、国家特医食品加工技术研发专业中心主任。获批国家“万人计划”科技创新领军人才、“新世纪百千万人才工程”国家级人选、神农领军英才、全国农业科研杰出人才、国务院特殊津贴专家, 荣获全国先进工作者、全国优秀科技工作者等荣誉称号。长期从事食品个性化营养设计加工理论与技术研究, 重点聚焦以特色农产品为原料的个性化营养食品研究开发。以第一完成人获国家科技进步二等奖3项、省部级科学技术一等奖6项; 获中国专利银奖、广东专利金奖和广东杰出发明人奖各1项; 获授权发明专利150余件, 主持研制营养功能食品新产品40余个; 发表学术论文400余篇, 其中第一或通讯作者SCI论文近200篇, 出版专著6部, 入选全球前2%顶尖科学家。带领的功能食品研究团队先后入选国家科技部“国家创新人才推进计划重点领域创新团队”、农业农村部“全国农业科研杰出人才创新团队”和“广东省特支计划本土创新创业团队”, 并获中华农业科技奖优秀创新团队奖。

郑磊 校长/教授, 合肥工业大学

报告题目: 食品产业变革背景下的智能感知技术与未来食品研究



郑磊, 教授、博士生导师。现任合肥工业大学校长, “黄山学者”特聘教授、“食品安全”中青年创新群体带头人。兼任中国细胞生物学会生物节律专业委员会委员、国家食品药品监督管理总局(CFDA)特殊医学用途配方食品/特殊膳食食品抽检监测牵头工作专家委员会委员, 安徽省色谱分析学会理事长、安徽省农业生态与质量安全产业技术体系副首席专家等。主要从事食品安全分析检测、肠道营养健康研究, 以及物质科学与生命科学交叉领域的研究工作, 以第一完成人获省部级科技奖励一等奖1项、三等奖1项, 参与制修订国家标准6项, 发表高质量论文100余篇。指导的研究生获安徽省“互联网+”大学生创新创业大赛金奖和全国“研究生智慧城市技术与创意设计大赛”优胜奖。

隋晓楠 教授, 东北农业大学食品学院**报告题目:大豆球蛋白质结构解析与功能调控策略**

隋晓楠, 二级教授, 博士生导师, 毕业于新加坡国立大学(NUS)获博士学位, 国家自然科学基金杰出青年基金和国家自然科学基金优秀青年基金获得者, 现任黑龙江省绿色食品科学研究院副院长。主要从事大豆蛋白质研究, 围绕大豆球蛋白分子结构解析、构效关系表征、调控机制等关键科学问题, 揭示食品加工中蛋白质分子变构、组装、重排基本科学规律, 实现大豆蛋白质绿色加工和高值化利用。先后主持国家级、省部级项目/课题20余项, 以第一或通讯作者发表SCI论文近200篇, 他引6000余次。获美国化学学会(ACS)农业与食品化学部青年科学家奖、美国油脂化学家协会(AOCS)青年科学家奖、国际食品科学技术联盟(IUFoST)青年科学家奖等多个学术人才奖项。

张玉玉 教授, 北京工商大学食品与健康学院**报告题目:酵母加工制品的物质基础及在食品领域的应用**

张玉玉, 教授, 博士生导师。国家优秀青年科学基金获得者, 入选“北京高校卓越青年科学家计划”。致力于食品风味化学领域食品用天然香料、口腔风味感知与增味理论、食品减盐应用研究。担任中国食品科学技术学会食品添加剂分会常务理事、全国肉禽蛋制品标准化技术委员会禽肉制品分技术委员会委员。获中国商业联合会科技进步特等奖1项、中国轻工业联合会科技进步一等奖1项, 全国高校黄大年式教师团队“食品添加剂教学科研教师团队”成员。主持“十三五”国家重点研发计划课题、国家自然科学基金、企业合作课题等项目15项。以第一作者及通讯作者发表论文135篇, 其中SCI论文80篇, EI论文25篇。授权发明专利11项, 已完成企业转化7项。

贡汉生 院长/教授, 鲁东大学食品工程学院**报告题目:烟台特色水果贮运保鲜与绿色加工技术研究**

贡汉生, 教授, 硕士生导师。山东省重点扶持区域引进急需紧缺人才, 食品绿色加工与质量控制烟台市工程研究中心负责人, 中国果品流通协会樱桃、苹果产业专家, 山东省食品科学技术学会常务理事、青年工作委员会和科普工作委员会副主任委员。研究方向为果蔬贮运与绿色加工。主持国家自然科学基金、山东省自然科学基金、山东省重点扶持区域引进急需紧缺人才项目、山东省重点研发计划、烟台市科技计划项目和横向合作项目20余项, 发表学术论文60余篇, 授权发明专利5项, 获中国商业联合会全国服务业科技创新奖二等奖1项, 山东省农牧渔业丰收奖二等奖1项。主编《果蔬贮运与加工学》教材1部, 获国家级教学成果奖二等奖1项。

马超 研究员, 中华全国供销合作总社济南果品研究所**报告题目: 蒸汽爆破技术在农产品加工中的应用**

马超, 硕士研究生导师, 山东省重点扶持区域引进急需紧缺人才, 全国果蔬功能性食品产业技术创新联盟秘书长、中国食用菌协会标委会委员、山东食用菌协会副会长、山东食品科技学会常务理事兼青委会秘书长、中国营养学会高级会员、山东省及重庆市科技特派员。主要从事果蔬资源综合利用、功能成分提取、绿色加工及产品研发、技术推广等。主持或作为课题骨干参与国家重点研发计划及省部级项目12项, 鉴定省部级科技成果7项, 授权国家发明专利10项, 出版专著3部; 制修订国家及行业标准15项, 以第一或通讯作者发表论文60余篇; 获湖北省科技进步二等奖等省部级奖励6项。

吴关威 所长, 安琪酵母股份有限公司**报告题目: 大食物观下的微生物优质蛋白——AnPro**

吴关威, 男, 硕士研究生, 毕业于华中农业大学食品科学专业, 一直从事于调味品、休闲食品、肉制品等产品开发, 以及酵母抽提物、酵母蛋白在其中的应用研究和推广工作近17年。《酱油风味与酿造技术》、《GB 2760-2007《食品添加剂使用卫生标准》宣贯教程》编委, 参与起草国家标准1项, 申请专利1项, 发表中文核心期刊文献10余篇。

张国强 研究员, 江南大学**报告题目: 超高通量进化辅助食品工业酶与微生物表达系统改良**

张国强, 江南大学生物工程学院、未来食品科学中心研究员, 博士生导师。主要从事食品酶工程与合成生物学方面科研教学工作, 包括工业酶与微生物超高通量进化筛选、微生物蛋白高效表达系统开发与应用等。近年来以第一或通讯作者在ACS Catalysis、ACS Synthetic Biology、Trends in Food Science & Technology等期刊发表论文30余篇, 累计引用>1200次, 其中ESI热点/高被引/优秀论文4篇, 申请国际国内发明专利20项, 授权8项。主持或完成国家自然科学基金、国家重点研发项目子课题、江苏省自然科学基金及企业技术转让项目等10余项。

高伟 副教授, 齐鲁工业大学**报告题目: 淀粉膜的工业化制备与性能研究**

高伟, 副教授, 山东省环境与营养健康专家委员会常务委员, 济南市食品工业协会专家委员会委员, 临沂市创新领军人才, 全谷物食品产学研联盟理事会理事, 山东省食品科学技术学会理事。主要从事碳水化合物、粮食油脂及植物蛋白工程、食品营养等领域工作。近三年, 主持中央引导地方科技发展资金项目、山东省重点研发计划(重大科技创新工程)项目课题、山东省自然科学基金面上项目等国家省部级项目4项, 以第一或通讯作者发表SCI论文13篇, 授权发明专利4项; 相关科研成果获得山东省科技进步一等奖、二等奖, 中国商业联合会科学技术奖二等奖、三等奖, 山东省农业科学院科学技术奖一等奖等各级奖励5项。

汪陈洁 副教授, 山东理工大学**报告题目: 马铃薯蛋白改性及其功能性载体开发应用**

汪陈洁, 博士, 副教授, 硕士生导师, 主要从事植物蛋白与食品功能因子的高效利用与作用机制研究。近五年, 主持国家自然科学基金青年项目1项、山东省自然科学基金青年项目1项、山东省博士后创新项目1项、企业横向课题1项, 参与其他省部级及以上项目6项。截至目前, 以第一作者或通讯作者已发表科研论文20余篇, 其中SCI/EI收录12篇(8篇为SCI TOP期刊), 累计被引用超800次, 单篇被引>300次, 入选“ESI高被引论文”, 累计影响因子>60.0, 个人H指数为14。刊发英文书籍章节1篇(Springer, 第一作者), 授权国家发明专利2项。

郑洪伟 副教授, 中国海洋大学**报告题目: 细胞培育鱼肉高品质种子细胞创制及应用**

郑洪伟, 中国海洋大学食品科学与工程学院副教授, 硕士生导师, 山东省泰山学者青年专家。中国海洋大学食品科学与工程博士, 瑞典隆德大学(Lund University)联合培养博士, 中国海洋大学药学博士后, 入选中国海洋大学“青年英才工程”。主要研究方向为细胞培养鱼肉新理论、新方法、新技术, 海洋生物介质功能调控与生物利用等。主持/参与国家自然科学基金、国家重点研发计划等课题10余项, 在国际重要学术刊物发表SCI论文40余篇, 以第一或通讯作者发表SCI论文10余篇; 申请国家发明专利30余项。在国内外学术会议做口头报告10余次, 担任多个期刊的审稿人。

张弛 博士, 青岛农业大学**报告题目: 用于吞咽困难食品的3D打印蛋白质/多糖墨水: 纤维素纳米晶体的影响**

张弛, 女, 江苏徐州人, 博士, 现为青岛农业大学食品科学与工程学院讲师。2017年毕业于法国斯特拉斯堡大学, 获理学硕士学位。随后入选国家建设高水平大学公派研究生项目, 于2023年从蒙特利尔大学获得哲学博士学位。主要研究方向为3D食品打印、蛋白质/多糖凝胶体系与功能性食品开发。近五年以第一/通讯作者在Food Hydrocolloids、Additive Manufacturing、Food Chemistry等领域内高水平期刊上发表论文5篇。担任《Trends in Food Science & Technology》、《Advances in Colloid and Interface Science》、《International Journal of Biological Macromolecules》等领域权威国际期刊审稿人。多次应邀在国际学术会议Society of Rheology、Annual European Rheology Conference上进行口头汇报。

高升 博士, 青岛理工大学**报告题目: 基于多维数据融合的农产品品质及成熟度智能预测**

高升, 青岛理工大学讲师, 青岛科技大学博士后, 研究方向为农产品品质智能无损检测、机器学习、深度学习大数据模型构建。现已承担教科研项目4项, 主持山东省基金1项, 发表高水平论文30余篇, 近5年以第一作者或通信作者发表的论文发表学术论文16篇, 其中以第一作者和通信作者发表SCI/EI检索论文11篇, 一区TOP期刊2篇; 授权软件著作权6项, 申请发明专利3项, 其中授权1项。

任娇艳 教授, 华南理工大学食品科学与工程学院**报告题目: 功能性肽与精准营养**

任娇艳, 教授、博士生导师, 第十二届中国青联委员、教育部全国学校食品安全与营养健康工作专家组专家, 入选教育部青年长江学者、教育部新世纪优秀人才、广东省“珠江学者”特聘教授。长期扎根于食品营养健康与动植物蛋白源性功能肽结构解析及其功效机制研究, 主持“政府间国际科技创新合作”重点专项1项、国家863子课题2项、国家自然科学基金4项、国家重点研发计划课题1项/子课题2项, 以第一完成人获教育部自然科学奖二等奖等多项省部级奖项, 以第一/通讯作者发表SCI/EI论文122篇(包括JAMA: IF=157.3, GUT: IF=31.8等TOP期刊), 2021-2023连续三年上榜《全球2%顶尖科学家》, 申请发明专利89件, 参与制定国家行业标准4项及团体标准1项。

郭丽 教授, 齐鲁工业大学**报告题目: 淀粉类功能性食品研发及发展趋势**

郭丽, 教授, 博士生导师, 主要从事淀粉分子结构与改性, 物化性能与营养功能之间关系的理论基础研究及开发应用。主持国家自然科学基金面上项目3项, 省部级项目10项, 以第一/通讯作者在国内国际学术期刊发表论文72篇, 其中SCI收录论文64篇(影响因子10以上论文16篇), 连续获2022和2023年全球2%顶尖科学家食品科学领域国内前100名, 以第一发明人获授权国内发明专利6项和国际发明专利3项。以第二完成人获山东省科技进步奖一等奖, 以第一完成人获山东省食品科学技术学会科技进步奖一等奖。2013以访问学者赴美国Purdue University的进行为期一年的博士后研究工作, 曾获得安徽省高校优秀青年人才称号, 生物材料及绿色造纸国家重点实验室方向学术带头人, 泰山学者特聘专家团队核心成员, 兼任山东省食品科学技术学会常务理事, 山东省公共卫生与消毒感控学会营养健康分会常务委员。

宗爱珍 研究员, 山东省农业科学院农产品加工与营养研究所**报告题目: 谷物来源低升糖功能基料制备及产品开发**

宗爱珍, 医学博士, 副研究员, 现为山东省农业科学院农产品加工与营养研究所粮油工程团队主任, 山东省重点扶持区域引进急需紧缺人才、日照市创新人才, 山东理工大学、潍坊医学院等高校兼职硕士生导师, 兼任中国粮油学会第九届理事会理事、中国农学会食物与营养专业委员会委员等。研究方向为粮油加工及特医食品研发。主持国家自然科学基金、山东省重大科技创新工程、国家重点研发计划项目子课题等各级各类项目10余项, 总立项经费2000余万元; 服务企业20余家, 签订横向课题经费300余万元; 发表论文50余篇, 其中SCI收录 20余篇; 参编著作2部; 授权发明专利20余件; 获山东省科技进步二等奖、神农中华农业科技奖科学研究类二等奖等奖励7项。

彭新颜 教授, 烟台大学**报告题目: 多肽源糖尿病特医食品乳剂开发初探**

彭新颜, 女, 烟台大学生命科学学院教授, 食品学科带头人, 东北农业大学食品科学博士/博士后。研究方向为生物活性多肽、畜产品加工和海产品加工贮藏。担任国家自然科学基金、省自然科学基金等评审专家, 并多次评审博士后基金项目。任Foods杂志动物源食品专刊客座编辑, 担任Food chemistry、LWT-Food Science and Technology、Food chemistry、Foods等期刊审稿专家。主持国家自然科学基金、博士后基金、山东省重点研发等项目, 校企合作项目7项。发表论文50余篇, 其中SCI文章30余篇, 一篇为ESI高被引论文, 申请发明专利9项, 已获授权7项, 5项专利实现成果转化。获杰出科研人才一等奖、市级自然科学技术成果一等奖各一项; 指导学生获山东省优秀学士学位论文3篇及省级科技创新大赛等奖项。

刘红英 教授, 青岛海洋食品营养与健康创新研究院**报告题目: 从《本草纲目》到营养医学—《花胶肽营养与功效作用》**

刘红英, 教授, 博士生导师。青岛海洋食品营养与健康创新研究院副院长, 河北农业大学海洋学院海洋系教师, 河北省现代产业技术体系岗位科学家, 河北省农业创新驿站-特色海产品养殖与精深加工创新驿站首席专家, 国家海洋科学技术奖评审专家, 国家自然科学基金评审专家, 河北省科技厅科技奖励评审专家, 教育部学位中心博士硕士学位论文评审专家。河北省水产学会水产加工专业委员会主任。获得河北省科技进步一等奖、二等奖、三等奖, 河北省优秀硕士生论文指导教师。主持和参加国家、省部级科研项目13项, 被SCI、EI收录论文20多篇。主编高等规划教材3部。

梁荣 副教授, 聊城大学**报告题目: 阿胶多肽的抗氧化机制及其铁离子结合模式研究**

梁荣, 女, 副教授, 任职于聊城大学食品科学与工程专业。研究方向为: 食品营养组分的消化吸收与营养学评价。近几年, 主持山东省自然科学基金项目1项、山东省科技型中小企业创新能力提升工程项目1项、校企合作项目1项、校级项目2项, 参与省级科研项目2项。现已发表SCI论文20余篇, 第一作者身份发表中文核心期刊3篇。指导学生在第十一届山东省大学生科技节食品加工与安全创新设计大赛中获本科组一等奖, 并获得优秀指导教师称号; 指导学生在第十三届山东省大学生科技节食品加工与安全创新设计大赛中获二等奖。

孙蕾蕾 副教授, 烟台大学**报告题目: 海参肠卵水解物通过调节肠道菌群及其代谢物干预并改善葡聚糖硫酸钠诱发的结肠炎症状**

孙蕾蕾, 博士, 烟台大学生命科学学院副教授, 硕士生导师, 主要研究方向是: 食品营养与健康; 海洋生物资源高值化利用与开发; 海洋功能性因子与功能性食品的研究; 海洋生物医用材料。近几年承担国家级、省部级等各类科研项目10项, 其中主持科研项目7项, 含主持国家自然科学基金青年项目和山东省自然科学基金青年项目各1项; 承担省级等教学改革研究项目多项; 以第一作者/通讯作者发表SCI论文17篇; 申请/授权国家发明专利10件; 主持数智课程建设1项; 参与智慧树课程建设1项; 荣获山东省食品科学技术学会科学技术奖技术进步奖一等奖、山东省第九届高校青年教师教学比赛二等奖等各项奖励20余项。

张爱迪 副教授, 鲁东大学**报告题目: Gibberellin inhibits postharvest kiwifruit softening may through AcDELLAs gene family**

张爱迪, 鲁东大学食品工程学院副教授, 院长助理, 硕士生导师, 浙江大学果树学博士, 山东省食品科学技术学会理事会理事。研究方向为果实采后生物学及品质调控, 研究对象为猕猴桃和樱桃, 主持国家自然科学基金青年项目、山东省自然科学基金面上项目、烟台市科技创新发展计划基础研究类重点项目各1项。在Plant Physiology、Postharvest Biology and Technology、Scientia Horticulturae等期刊发表学术论文9篇, 担任Postharvest Biology and Technology、Journal of Agricultural and Food Chemistry等杂志审稿人。

吴秋 博士, 山东师范大学**报告题目: 棕榈油酸对高甲基诱导小鼠肝毒性的拮抗作用机制**

吴秋, 女, 1991年出生, 2020年12月毕业于陕西师范大学食品化学专业, 获得理学博士学位, 期间获留学基金委资助于美国马萨诸塞大学阿默斯特校区食品系联合培养1年, 现为山东师范大学生命科学学院教师。先后主持山东省自然科学基金项目1项、中央高校自由探索项目1项、河北农业大学开放项目1项、企业横向项目1项, 并参与国家自然科学基金青年项目及面上项目各1项。目前主要从事食品毒理学、食品营养学、生化代谢、功能油脂加工及营养的研究工作。先后以第一作者或通讯作者在Journal of Agricultural and Food Chemistry、Food & Function等国际高水平SCI一区文章5篇, 申请专利5项, 主编教材《食品化学实验指导》及《基于R语言的食品科学数据统计与可视化分析》。

袁永凯 博士, 青岛农业大学**报告题目: 基于海藻酸钙的益生菌载体研究**

袁永凯, 青岛农业大学食品科学与工程学院/特种食品研究院讲师。博士毕业于江南大学食品学院/未来食品科学中心, 研究方向为食品胶体化学与应用。近年主持江苏省科创项目1项, 发表学术论文40余篇, 其中以第一作者或通讯作者在Trends in Food Science and Technology、Critical Reviews in Food Science and Nutrition、Food Hydrocolloids、Journal of Agricultural and Food Chemistry、Food & Function等期刊发表SCI论文25篇(含ESI高被引论文2篇, ESI热点论文1篇, 封面论文1篇), H指数18。担任Foods客座编辑, 作为Trends in Food Science and Technology、Food Hydrocolloids、Food Chemistry等十余个期刊审稿人。

桑亚新 副校长/教授, 河北农业大学**报告题目: 低值贝类的高值化加工关键技术探究**

桑亚新, 博士, 教授, 博士生导师, 河北农业大学副校长。现任教育部食品科学与工程教学指导委员会委员、中国食品科学技术学会休闲食品分会常务理事、河北省食品学会常务副理事长、中国发酵学会益生制品分会常务理事。近五年, 主持国家“十四五”重点研发计划项目、国家自然科学基金面上项目、国家“十三五”重点研发计划项目任务、国家海洋公益性行业科研专项课题、国家星火计划项目等多项国家及省部级项目。荣获河北省科技进步一等奖3项, 河北省山区创业二等奖1项, 中国食品工业协会科学技术奖一等奖1项。在国内外顶级学术期刊发表论文120余篇, 已授权国家专利16项, 转化2项, 主编《食品微生物学》等教材7部, 获评河北省教学名师。

杜欣军 院长/教授, 天津科技大学**报告题目: 有害微生物检测与控制技术**

杜欣军, 天津科技大学食品科学与工程学院党委书记、院长, 国家重点研发计划首席科学家, 天津市特聘教授、天津市中青年科技创新领军人才、天津市学科领军人才, 兼任中国食品科学技术学会理事、全国饮料标准化技术委员会副主任委员、天津市食品学会副理事长, Food and Agricultural Immunology、《食品科学》等杂志编委。长期从事微生物检测与控制、功能性饮品开发等领域研究工作, 发表学术论文100余篇。近五年, 主持承担国家重点研发计划、国家自然科学基金等国家级课题5项、省部级课题3项, 企业委托课题10余项; 开发食源性致病菌快速检测方法10余种、功能性食品10余种; 制修订国家标准2项、行业标准2项; 主编十四五轻工业规划教材《食品微生物检测技术》等教材专著。

徐志祥 教授, 山东农业大学**报告题目: 分子印迹仿生免疫分析技术研究**

徐志祥, 教授, 博士生导师, 山东农业大学食品科学与工程学院副院长。兼任山东省食品学会食品质量与安全工作委员会副主任、《Journal of Future Foods》副主编等。近年来承担完成国家农业科技成果转化项目、国家自然科学基金等国家及省部级项目30多项。先后以第一作者或通讯作者发表SCI收录论文96篇, 其中一区影响因子8.0以上TOP期刊论文28篇。授权国家发明专利22件, 主编、副主编规划教材4部, 鉴定验收成果6项。先后获得山东省科技进步二等奖、中国商业联合会科技奖二等奖等科技奖励12项。

张鸿雁 教授, 山东师范大学**报告题目: 食品中潜在雌激素干扰的筛查鉴定**

张鸿雁, 教授, 博士生导师, 现任山东师范大学生命科学学院副院长、中国食品科学技术学会科普工作委员会委员、山东省食品安全风险评估委员会委员, 山东省专业学位研究生教指委委员、山东省食品科学技术学会常务理事, 曾获山东省优秀研究生指导教师、山东省科普专家工作室首席专家、山师东岳学者拔尖人才、十佳教师称号, Food Chemistry杂志客座编辑。主持国家自然科学基金联合基金重点项目、面上项目等省部级以上课题8项, 横向课题10项, 省级教学改革项目4项, 中国科协大学生科技志愿服务项目1项。以第一或通讯作者发表SCI论文55篇, 获授权发明专利14项, 主编教材1部, 参编专著或教材4部。获山东省高等学校科学技术奖二等奖。

吴薇 教授, 青岛农业大学**报告题目: 生鲜乳中食源性致病菌的精准鉴定及检测**

吴薇, 教授, 博士生导师, 现任科技处副处长。国家重点研发计划青年科学家项目首席、山东省泰山学者青年专家、山东省青年科技人才托举工程、山东省青创人才引育团队带头人。主要从事农产品食源性致病的快速检测及防控技术研究工作, 现担任青岛市乳品营养与安全重点实验室主任、农业农村部果品质量安全风险评估实验室(青岛)副主任、山东省食品科学技术学会常务理事, eFood、Foods、Molecules等期刊编委。主持国家重点研发计划青年科学家项目、国家自然科学基金区域创新联合基金(重点支持)课题、山东省青创人才引育创新团队等项目17项, 以第一/通讯作者发表科研论文52篇, 其中IF>10的论文5篇, ESI高被引论文2篇;以第一发明人授权发明专利12件;获山东省科技进步二等奖1项, 山东省专利二等奖1项和青岛市科技进步一等奖1项。指导学生荣获“互联网+”大赛国家银奖2项和“挑战杯”大赛国家二等奖2项。

隋建新 教授, 中国海洋大学**报告题目: 鲨鱼单域抗体的特异性识别机制与性能定向改造**

隋建新, 博士, 教授、博士生导师, 美国马里兰大学医学院访问学者, 2010年7月至今在中国海洋大学食品科学与工程学院从事水产品安全与质量控制相关教学和科研工作, 主要研究方向为抗体材料的制备与应用, 围绕抗原设计与改造、抗体性能提升、新抗体材料开发等方面开展研究工作, 建立了针对水产品氟喹诺酮类、硝基呋喃类等药物残留的快速检测技术, 构建了针对水产品中典型危害物的单域抗体文本库。主持/参与完成国家级课题10余项, 在权威及以上期刊发明学术论文50余篇, 授权国家发明专利15件, 科研奖励3项。

杜淑媛 副教授, 山东师范大学**报告题目: 抗基质干扰鼠伤寒沙门菌适配体的筛选和应用**

杜淑媛, 山东师范大学教师, 副教授, 硕士生导师, 主要从事食品危害物识别分子的开发、新型纳米材料的制备和应用、食品危害物快速检测方法开发和加工过程中危害物控制工作。主持国家自然科学基金、国家博士后基金和山东省自然科学基金等5项, 主持和参与横向课题5项; 发表SCI论文20余篇, 其中以第一或通讯发表影响因子10以上文章3篇。基于自主制备的食品危害物适配体开发食品危害物检测方法10余种, 获授权发明专利8件, 获山东省高等学校科学技术奖二等奖(2/3)和山东省食品科学技术学会科学技术奖-技术进步一等奖(2/3)。

王凯强 副教授, 中国海洋大学**报告题目: 多源光谱传感技术在水产品质量安全检测中的应用**

王凯强, 山东省食品科学技术学会理事, 国家海水鱼产业技术体系质量安全与营养品质评价岗位成员, 入选2023年度全球前2%顶尖科学家榜单, 获得2024 Wiley威立中国高贡献作者奖。主要研究方向为食品光谱学分析方法、人工智能与食品安全。具体研究包括: (1) 基于拉曼、近红外、激光诱导击穿光谱等分子和原子光谱技术结合人工智能, 开展食品真伪性鉴定、营养和感官品质评价等; (2) 基于纳米材料增强拉曼和激光诱导击穿光谱, 开展食品风险因子的快速检测理论与方法研究。主持/参与国家自然科学基金等项目10余项, 在国际权威期刊发表SCI论文50余篇, 入选ESI高被引论文7篇, 申请/授权国家发明专利8件, 参编英文专著1部。担任Journal of Future Foods等期刊青年编委。

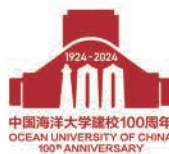
王芹志 博士, 青岛农业大学**报告题目: 食品中有机小分子污染物的高效富集及SERS检测**

王芹志, 工学博士, 硕士研究生导师。主持和参与包括国家自然科学基金(青年项目)、山东省自然科学基金(青年项目)、国家自然科学基金面上项目、地区项目及中组部人才计划5项。近5年, 在食品科学和分析化学等领域权威学术期刊发表SCI论文40余篇, 其中第一或通讯作者发表SCI论文10余篇, 高被引论文1篇, 总被引次数超1500次, H-index 指数为30 (Scopus数据库, 截至2024 年07月)。以首位指导教师先后获第九届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛金奖, 第十届山东省大学生科技创新大赛一等奖等。兼任Agriculture Communications、《天津科学大学学报》、《肉类研究》期刊青年编委, Biosensors (SCI二区)、Foods (SCI二区) 客座编辑, 中国国际大学生创新大赛专家库成员、总决赛网评专家, 山东省自然资源厅食用林产品质量安全专家库成员。

张震 博士, 山东师范大学**报告题目: 基于纳米材料光热效应的己烯雌酚快速检测方法研究**

张震, 山东师范大学生命科学学院, 讲师, 硕士研究生导师。山东省食品科学技术学会青年委员会委员, 德州市“假日专家”, 入选山东省青年科技人才托举工程, 主持中国博士后科学基金特别资助项目、横向课题各1项, 参与国家自然科学基金、山东省自然科学基金等多项国家级和省部级课题。在Trends in Food Science & Technology、Chemical Engineering Journal、Food Chemistry等期刊发表SCI论文11篇, 获授权发明专利2项, 参与制定团体标准1项。获山东博士后创新创业大赛优秀项目, 研究成果获长城食品安全科学技术奖——特等奖, 指导学生获全国大学生生命科学竞赛国赛三等奖。

学校介绍



中国海洋大学是一所学科门类齐全、海洋和水产学科特色显著的教育部直属重点综合性大学，1960年被中共中央确定为全国13所重点综合大学之一，先后入选国家“211工程”“985工程”重点建设高校，2017年入选国家“世界一流大学建设高校”（A类）。学校坚持特色一流，遵循“强化发展特色、协调发展综合，以特色带动综合、以综合强化特色”的学科发展思路，创建了独具中国特色的综合性涉海学科体系；以造就国家海洋事业的领军人才和骨干力量为特殊使命，毕业生中已有16人当选海洋领域的中国科学院或中国工程院院士，4人先后担任国家海洋局局长，参加中国第一次南极考察的75位科学家中一半以上是学校毕业生。

办学规模与师资

学校现有4个校区，崂山校区、鱼山校区和浮山校区共占地2400余亩；西海岸校区规划占地约2800亩，2022年一期建成启用。现辖1个学部、20个学院和1个基础教学中心，在校生36900余人。学校现有教职工4100余人，其中，住鲁院士11人，国家杰青、长江学者特聘教授等国家级人才164人，省部级以上人才610人，连续三届入选全国高校黄大年式教师团队，形成了22个国家级创新团队，打造了世界重要的海洋人才高地。

平台与荣誉

学校主持建设我国地球科学领域首个教育部前沿科学中心（深海圈层与地球系统前沿科学中心），主持海洋领域首个国家自然科学基金委基础科学中心项目（多场多体多尺度耦合及其对海工装备性能与安全的影响机制）。建有全国重点实验室、国家工程技术研究中心等省部级以上各类科研基地平台40余个。拥有全球最高静音等级5600吨综合科考实习船“东方红3”船等3艘科学考察实习船舶。提出了“透明海洋”“蓝色粮仓”“蓝色药库”等重大科技战略。主持获得国家技术发明一等奖1项、二等奖3项，自然科学二等奖2项，科技进步二等奖12项；4次获山东省最高科学技术奖，6次获青岛市最高科学技术奖。





学院介绍

中国海洋大学食品科学与工程学院肇始于1946年，是我国水产品贮藏与加工学科的诞生地，培养出我国第一位水产品加工及贮藏工程博士和博士后。学院的定位是：以海洋食品为特色，基础研究与应用研究协调发展的研究教学型学院；办学指导思想为：以学科建设推动教学改革，培养“以研究为主，兼顾应用”的创新型人才。

学科与师资

学院现设有食品科学与工程、食品营养与健康、海洋资源开发技术三个本科专业，拥有食品科学与工程一级学科博士学位授权点、生物与医药博士专业学位授权点、食品加工与安全硕士专业学位授权点，以及食品科学与工程一级学科博士后流动站。拥有水产品加工及贮藏学科点国家重点学科，第五轮学科评估取得新突破，2023软科世界一流学科排名全球第19名，入选山东省“高峰学科”和山东省一流学科建设“811”项目。

学院现有教职工117人，其中教授37人，教授级高级工程师2人，副教授23人，高级实验师3人。现有中国工程院院士1人，国家杰出青年科学基金获得者1人，国家“万人计划”教学名师1人，国家百千万人才工程1人，国家优秀青年科学基金获得者2人，国家“万人计划”青年拔尖人才1人，长江学者青年专家1人，泰山学者等省部级领军人才20余人。

平台与荣誉

学院2022年获批海洋食品加工与安全控制全国重点实验室，是崂山实验室海洋药物与生物制品功能实验室的重要支撑平台，建有各级教学科研平台11个，校企校地联合研发中心9个，是亚洲首家经过美国FDA授权认证，开办BPCS培训的单位。近5年科研成果显著，先后承担国家重点研发计划项目5项、国家重点研发计划课题11项、国家自然科学基金50余项，获得国家科技进步二等奖1项，省部级科学技术奖励14项。



供销行业职业技能培训与鉴定

“十四五”时期，坚持就业导向，为进一步提高社会人员和在职人员的专业技能水平和职业水平，满足当前产业结构化升级对人才多样化的需求，现针对农业种植、养殖、农村电子商务等职业的从业人员开展职业技能培训，为乡村振兴提供更有利的技术支撑。

特有工种职业技能鉴定站023号站是由国家人力资源和社会保障部批准成立的专门从事职业技能等级认定工作的行业特有工种职业技能鉴定站。

一、培训工种

食用菌生产工、果脯蜜饯加工工、生漆加工工、茶叶加工工、棉花加工工、经济昆虫产品加工工（蜂产品加工工）、果蔬坚果加工工、评茶员、茶艺师、咖啡师、商品营业员收银员、电子商务师、营销员、采购员、物流服务师、农产品经纪人、农业经理人、网约配送员、调香师、插花花艺师、客户服务管理师、呼叫中心服务员、宠物健康护理员、宠物美容师、农产品购销员（农副土特商品收购员）、宠物驯导师、农作物植保员、农业技术员（肥料配方师）、农业技术员（茶园管理员）、农产品食品检验员、纤维检验员、废旧物资回收挑选工、废旧物资加工处理工、理货员、冷藏工、品酒师、家政服务员、公共营养师、心理咨询师、汽车回收拆解工、仓储管理员、经济昆虫产品加工工（蜂产品品评员）、无人机驾驶员、调饮师、易货师、互联网营销师（直播销售员）、整理收纳师、供应链管理师、银行信贷员（小微信贷员）、连锁经营管理师、食品安全管理师、物业管理师、休闲农业服务员、碳排放管理员、漆器制作工、品酒师、园艺工、调酒师、眼镜验光员、眼镜定配工、休闲农业经理人。

二、培训对象

相关从业人员及在校学生。

三、学习方式

线上+线下学习方式，考试为线下。

四、证书

中国供销合作社职业技能鉴定工作网

<http://jd.bjszhgx.cn/web/index.html?webId=1>

五、联系方式

联系人：东莎莎

电话：15665834327/0531-68695431

邮箱：412060239@qq.com

地址：山东省济南市历下区燕子山小区东路24号





中华老字号
China Time-honored Brand



企业简介 ZONECO OVERVIEW

獐子岛集团股份有限公司（ZONECO）始创于1958年，是国家农业产业龙头企业、国家高新技术企业，分获国家级企业技术中心、国家级海洋牧场示范区、国家知识产权示范企业。

公司于2006年在深圳证券交易所挂牌上市（股票代码002069），曾成为中国农业第一个百元股。历经60多年的发展，现已成为以海珍品种业、海水增养殖、海洋食品为主业，集冷链物流、渔业装备等相关多元产业为一体的综合型海洋企业。公司注册资本7.1亿元，资产规模居行业首位，旗下分子公司及控股、参股中外合资公司30余家。

2022年，随着大连市国资成为獐子岛集团控股股东，公司立足国家“全面推进渔业高质量发展”的战略规划，深入践行大连市“向海图强”的工作部署，致力于“藏粮于海”“屯鱼戍海”的现代化海洋牧场建设，积极践行“金山银山”“绿水青山”理念和促进“双碳”目标的实现，履行上市公司公众企业的使命，担负起大连市渔业产业排头兵的责任。

獐子岛独有的地理区位与水质环境，实现了刺参、鲍鱼、扇贝、海胆、海螺、生蚝、鱼类、藻类等生物多样性价值，曾先后被誉为“黄海深处的一面红旗”、“海上大寨”、“黄海明珠”、“海底银行”、“海上蓝筹”。

公司以“致力于打造卓越海洋食品服务商”为己任，始终坚持“可持续发展、有质量增长”、“低碳、生态、绿色”的经营理念，匠心研制“獐子岛味道”系列产品，努力为消费者提供“幸福家宴”。

主要产品介绍 休闲零食

MAIN PRODUCT



太极虾

海参

烧烤花蛤

鲍鱼

扇贝

烧烤鱿鱼头

三文鱼

国资控股上市企业
獐子岛集团股份有限公司

(SZ002069) WWW.ZONECO.CN



扫一扫了解更多獐子岛



瓴川智能
LINK-TRANSFORM



瓴川智能专注于智能实验室整体解决方案，自主研发生产实验室自动化设备，并为客户提供智能实验室设计、技术合作咨询等服务。公司组建实验室自动化设备研发团队，技术研发人员占比70%，基于实验工艺需求开发切合实验室实际需求的产品。公司建有1500平应用场景开发实验室，支持实验室自动化场景搭建及设备验证。专业的智能实验室设计团队为客户提供整体智慧实验室设计方案。

瓴川智能产品及服务覆盖食品、医药、环境、生命科学等多个领域，公司致力于“聚焦客户需求，提供智能方案，赋能研究人员，创造更大价值”，为客户提高实验室效率及准确性。



专家顾问团队



资深研发人员



国际标准管理



01

实验室自动化设备

自主研发及设计团队，提供标准化和定制化的实验室自动化设备，提高实验室效率，减少人为误差。



02

技术咨询服务

助力分析仪器产品价值提升，提供分析仪器产品性能测试验证，软硬件升级，应用方法开发等服务。



03

智能实验室设计

拥有专业的实验室设计团队，从实验室建设初期进行规划，打造智能实验室。

实验室自动化设备

赋能研究人员 创造更大价值



全自动pH值测定仪



多通道智能分液仪



自动溶液配制工作站



自动pH监控及调节系统

实验室自动化定制服务

产品量身定制 服务应用场景

可选自动化模块



加液



移液



扫码



开/关盖



pH测定/调节



震荡



离心



更多……

自动化设备定制流程



智能实验室整体解决方案

顾问式服务

技术咨询服务

- ▶ 分析仪器产品性能测试验证
- ▶ 应用方法开发
- ▶ 检测设备软件合规升级咨询

智能实验室设计

- ▶ 1+3+7+N的整体解决方案——以安全为核心打造场景化的智慧实验室

瓴川智能科技（山东）有限公司
山东省青岛市崂山区株洲路187-1号崂山智慧产业园2号楼18层
TEL: 155 5421 1137
E-mail: ltit@link-transform.com
www.link-transform.com



AnPro[®] 酵母蛋白

重新「定义」优质蛋白！

好吸收

易消化

优质全价蛋白质



关注公众号 了解更多资讯

欢迎投稿、订阅 刊登广告



《中国果菜》是由中华全国供销合作总社济南果品研究所主办，是国内外公开发行的科学技术期刊。

《中国果菜》1981年创刊，设立流通保鲜、果蔬加工、综合利用、质量控制、产业发展、栽培技术等栏目，主要刊登果蔬方面创新性或实用性的学术论文、技术综述文章，为从事果蔬研究的科研人员发表和交流科研、教学成果提供平台；为果蔬贮藏保鲜、流通经营、种植加工等企业提供技术、信息、经验交流服务平台，推动果蔬行业技术进步和健康发展。

《中国果菜》国内统一刊号：CN 37-1282/S，国际标准刊号：ISSN 1008-1038，邮发代号：24-137，月刊，国家级。全国各地邮局均可订阅，也可直接联系编辑部订阅。

欢迎刊登广告，价格优惠！

CHINA FRUIT & VEGETABLE
 **中国果菜**

联系人：《中国果菜》编辑部

QQ：1821666284；3173024692；472046681

电话：0531-68695431；0531-85118327

电子邮箱：zgxcxs@163.com

地址：山东省济南市燕子山小区东路24号



