

批准立项年份	2009
通过验收年份	2012

国家级实验教学示范中心年度报告

(2020年1月1日——2020年12月31日)

实验教学中心名称：食品科学与工程国家级实验教学示范中心(西南大学)

实验教学中心主任：张宇昊

实验教学中心联系人/联系电话：张甫生/13637906684

实验教学中心联系人电子邮箱：zfsswu@163.com

所在学校名称：西南大学

所在学校联系人/联系电话：张国娜/023-68250553

2020年12月31日填报

第一部分 年度报告编写提纲

一、人才培养工作和成效

（一）人才培养基本情况。

现有在校本科生 922 人，硕士、博士生 387 人。2020 年共招收本科生 224 人，为食品类大类招生。中外合作办学西塔学院招食品质量与安全专业 40 人；招收硕博研究生 140 人。2020 年共培养毕业生 329 人，其中本科毕业生 219 人、硕博研究生 110 人。自 1983 年以来，已培养博、硕士研究生 1400 余人，本专科学生 5000 余人。毕业生遍布全国各地，大多数成为各农业院校中该学科的教学研究骨干和学术带头人，有的已成为有名的企业家和政府管理干部。

（二）人才培养成效评价等。

1. 打造“学海外-传帮带-重交流”的多维度师资培养体系

创新型人才培养的关键在于创新型师资队伍的建设。学院鼓励教师进行海外研修，截止 2020 年底学院具有一年以上海外学习经历的教学科研人员比例达到 71%，较 2012 年提高了 31 个百分点。2012 年至今学院为加强师资力量，先后从美国罗格斯大学、丹麦哥本哈根大学、香港中文大学、清华大学、中国科学院大学、浙江大学、武汉大学、华南理工大学、中国农业大学等国内外知名高校引进年轻教师 30 余人，为帮助青年教师成长，推动教学与科研经验“传帮带”，要求新引进的年轻教师必须加入教授团队。该政策使年轻教师成长迅速，截止 2020 年底，学院 35 岁以下教师中获得过国家自然科学基金的教师比例高达 60%。

2. 打造“学业导师-校外基地-国家平台”阶梯式实践创新平台体系

现代教育不是封闭式教育，要提高教学质量，培养综合创新人才。2008 年起学院开始实施学业导师制度，以学业导师为中心为学生构建实践创新第一平台，让学生初步体验理论与实践相结合的乐趣。学院积极发展校外实习基地，从 2012 年 10 余家增加至 2020 年的 50 余家校外实践基地，为学生深入企业车间，全面提升实践创新能力，提供了优越的平台基地。

3. 构建“（启蒙-参与-训练-实战）+引领”层递式创新意识培养模式

创新意识、创新精神和创新能力的培养有赖于环境的熏陶与潜移默化的感受。食品学院通过学生学业导师对学生创新意识进行启蒙，并设立院级创新项目，

鼓励学生进行创新项目体验，并作为更高级项目的培育。在此基础上鼓励学生申报校创，国创，作为进一步提升学生创新意识的训练。2012年以来，参与校级“含弘杯”创新项目、“挑战杯”等计划项目以及行业协会或企业举办的各类科技竞赛人数逐年增长。2020年超过65%的2-3年级在校学生参加了各类科技项目或竞赛，学生主动实践意识显著增强。

4. 打造“企业-行业-政府”三级竞赛培养创新能力模式

为了强化学生创新能力的培养，2020年食品学院与中国肉协、康师傅集团等联合举办了“天博食品创意大赛”和“康师傅杯食品创新大赛”等比赛。此外，鼓励学生参加全国“挑战杯”、学校“含弘杯”等大学生课外科技作品大赛等活动。我院学生在多个全国性行业、企业竞赛，如“2020中国包装创意设计大赛”、“全国高校艺术设计作品大赛”等获得多个奖项。2020年本科生第一作者发表论文26篇，论文质量特别是A类文章逐年提升。



5. 构建“参观+驻厂”的实践培养模式

食品专业具有很强的应用性，与实际结合颇为紧密。从两方面入手，一方面将集中参观实习改为课程参观实习，对于食品工艺学导论、食品原料学、食品工厂设计等于实际结合紧密的课程安排参观实践学时，参观实践内容与课堂讲授内容结合，使教学过程切实做到理论联系实际；另一方面切实落实学生驻厂实习，学院联系单位，安排学生完成驻厂实习，目前2020年保证60%以上的学生完成不低于40天的驻厂实习，大大提高了学生的实践能力。

此外，“中心”与我校中外合作办学的西塔学院，联合培养学生，致力于培养具有全球择业能力的创意精英，积极拓展学生国际视野，培养出了一批批成绩优异、学术科研创新能力突出、跨文化交流能力强的具有中国情怀的国际化人才。

2020年，食品质量与安全专业的芦雨佳同学凭借着优异的专业成绩、突出的科研能力以及扎实的语言功底，经过不懈的努力与坚持，最终获得了哈佛大学硕士研究生录取通知书。



February 18, 2021

Admissions Office
158 Longwood Avenue
Boston, Massachusetts 02115-5810

Yujia Lu
19-6-4 East Street, Guomian 4th Factory
Zhengzhou, 450000
China

Dear Yujia Lu,

On behalf of the Committee on Admissions and Degrees, I am pleased to extend to you an offer of admission to the Harvard T.H. Chan School of Public Health. We hope that you will join the class entering in the 2021-2022 academic year as a candidate for the Full-Time Master of Science (80-credit) in Global Health and Population. Your expected graduation date is May 25, 2023.

You will be joining a group of students who bring with them not only impressive professional experience and excellent academic training, but also dedication to the profession of public health. You are to be commended on the fine record of achievement by which you earned your place in this year's cohort. You will benefit from your association with each other as well as from the challenges of the public health program.

二、教学改革与科学研究

（一）教学改革立项、进展、完成等情况。

“中心”全面重视实验教学研究教学改革，实验教师和实验技术人员在完成教学工作前提下，积极参与各项教改与创新工作，并取得了较好的成绩。2020年承担西南大学教改项目7项，国家级大学生创新创业训练项目3项，重庆市级创新创业项目8项，西南大学校级创新项目6项等；“中心”教师主编教材1本，本科生发表论文26篇；同时“中心”教师指导本科毕业论文获校级优秀论文7篇等。

（二）科学研究等情况。

在科学研究方面，2020年先后承担国家和部、省、市级等科研项目95项，总经费2220.7万；其中纵向项目43项，总经费1305.11万；校内项目11项，总经费182万；横向项目41项，总经费共733.59万；发表重要学术论文65篇，其中36篇被SCI/EI收录。技术服务、开发、咨询项目39项，转让技术成果2项，为重庆与西南地区的食品产业的发展提供了重要支持，取得了较好的社会和经济效益。

三、队伍建设

（一）队伍建设基本情况。

实验队伍建设制度、培训制度完善。教学实验室有专职人员和兼职实验教师 84 名，包括实验管理人员、实验教师和实验技术人员，人员配置和学历结构日趋合理。张宇昊教授是实验室主任，专职人员 7 人，其中高级实验师 3 人，实验师 3 人，助理实验师 1 人。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

在实验教师队伍建设中，采用专职与兼职相结合的办法，将一批优秀的、年富力强的教授、学者吸引到实验教学第一线。同时，学院对实验教学与管理人员进行有针对性的培养，提升学历层次和实验教学能力，使实验教学队伍整体素质、学术水平有了较大提高。同时也积极组织相关人员参加学校仪器共享系统培训、实验室安全培训等计 20 人次。

四、信息化建设、开放运行和示范辐射

（一）信息化资源、平台建设，人员信息化能力提升等情况。

“中心”建立了网络化实验教学和实验管理平台，有丰富的网络实验教学资源，实现了网上辅助教学和网络化管理。为了实现中心的现代化教学和信息化管理，建设了相应的实验教学网站，将各种网络实验教学资源、实验室信息、仪器设备信息和仪器设备预约系统等全部上网，实现了实验教学和管理的现代化和信息化。中心网站网址为：<http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php>。

同时，各实验课程教学的相关内容和资料全部上网，包括实验教学计划、实验教学大纲、实验教学课件、实验录像及相关的教学辅助资料等，实验教学课件及模拟实验内容丰富，方便学生对实验课程和内容进行预习、学习和复习。学生通过观看相关视频，拓展视野，进行自主学习。“中心”网站功能齐全，网站设有专人负责，运行正常。“中心”网站校内外均能正常访问和利用。

“中心”建立了虚拟仿真实验平台，其中“榨菜加工工艺与设备”虚拟仿真实验获得重庆市虚拟仿真实验教学项目，使用先进信息化及沉浸式仿真技术手段，将榨菜加工生产过程的三维动态视景和实体行为相融合，帮助学生更好的掌握加工工艺与设备，教学效果良好。



（二）开放运行、安全运行等情况。

“中心”坚持以学生为主体的理念，对实验室开放进行了大量的教学改革研究与实践，建立了先进而灵活的运行机制。建有实验室的开放运行、管理制度、质量考评办法、质量保证体系等方面制度和相应的开放管理实施细则。这些制度和细则有利于学生形成自主式、合作式、研究式为主的学习方式。“中心”所有教学实验室实行全开放式的管理，除正常上班时间以外，周一至周五晚上 6:00-10:00 及周六日安排人员值班，教师/学生可预约进入任何一间实验室开展实验研究。

在实验教学开放方面：2020 年度面向全校 4 个本科专业学生开设实验教学课 62 门，实验学时 1374 学时，实验人数 3268 人次，实验人时总数 72183。在学生创新实验开放方面：支撑学院学生参与“全国高校艺术设计作品大赛”“国家大学生创新项目”、“西南大学含弘杯学生创新项目”、“百超杯学院创新项目”以及与中国肉协合办的天博创意大赛等竞赛活动 10 多项，年均学生 1000 多人次参与创新实验。同时“中心”面向学生课外开放，学生可以课外在实验室进行创新实验。此外，还为学生布置完成了烘焙俱乐部、精酿啤酒俱乐部与肉制品俱乐部，给学生创造了良好的自主实验、个性化学习的实验环境。

“中心”时刻注重实验室环境与安全建设，积极进行实验室安全排查与整改。2020 年度开展新生安全培训讲座及日常安全讲座 1 次，共计 360 人次参与；开展本科生与研究生新生实验室安全教育，通过实验室安全考试合格率达 95% 以上，组织新生全部签订了《西南大学学生实验室安全承诺书》。



2020 年度，学院实验室安全检查小组共进行安全巡检 5 次，研究生安全小组实验室安全自查 8 次；同时协助学校安全巡检 10 次，教育部教学实验室安全现场检查 1 次。根据安全检查结果，督促相关实验室进行整改同时继续对照教育部安全检查项目，积极落实教育部及学校实验室安全检查整改要求。实验室已装有标准的实验台、窗、门；实验室内通风管道，水电管道和网络线路布局符合国家规范，实验室具有防火、防盗、防破坏等基本设施，加装了应急喷淋装置和洗眼装置，保证了实验室运行的安全与整洁环境，杜绝实验室安全事故的发生。我院分管本科教学及实验中心的夏杨毅副院长，实验教学中心副主任郑炯和宇嘉老师，参加了 2020 年由中国高等教育学会实验室管理工作分会举办的“‘十四五’高校实验教学中心建设与发展暨实验教学改革创新研讨会（桂林）”，学习了高校实验课程、实验中心建设方面的优秀经验，为我院实验教学改革、实验室安全管理提供了新思路、新方法，为进一步推动我院一流课程建设提供了有益的参考。



（三）对外交流合作、发挥示范引领、支持中西部高校实验教学改革等情况。

2020 年，中心举办了重庆市夏秋茶资源开发与综合利用研讨会暨“十四五”茶产业发展规划论证会，此次会议的成功举办，为重庆市夏秋茶的资源利用和重

庆市茶产业发展起到了极大的推动作用。与中国肉类协会联合主办了“中国肉协2020天博食品创意大赛总决赛”，为来自全国7个学校的24支队伍提供了展现创新能力的平台。

“中心”积极承担学院仪器使用培训工作，平均每学期针对研究生与本科生开展仪器培训600多人次。“中心”接待江南大学、中国农业大学、江苏大学、浙江工业大学、福建农林大学等兄弟院所参观10余次；同时与市内兄弟院校及相关企事业单位达成进一步合作意向，共同进行实验教学研究与实践研究。同时，“中心”网站对全社会开放，实现中心优质资源的共享。

“中心”在实验教学、实验队伍、管理体制以及设备与环境等诸多方面取得了理想的建设成绩，也起到了良好的辐射示范作用。“中心”构建的“一个目标（创新创业人才培养）、两条主线（品质保证与安全控制）、三个模块（食品加工与储运、食品品质评定与质量安全控制、食品包装与设计）、三个层次（基础验证型实验、综合设计型实验、研究创新型实验）”“1233”的实验教学体系被众多兄弟院校采用。“中心”网站资源的浏览率已超过10万。在2020年农业专业学位研究生课程教材立项名单中，我院赵国华教授主编的教材《食品质量与安全控制》入选。实验教学成果得到推广取得良好的效果。

五、示范中心大事记

（一）有关媒体对示范中心的重要评价，附相应文字和图片资料。

人民网报道了西南大学食品科学学院与丰都县签订“西南大学丰都产学研协同创新中心”合作协议。双方将发挥各自优势，“围绕丰都打造食品加工产业集群”，建立长期的、多形式、多层次的产学研合作关系，共同构建产学研协同创新体系，推进技术合作，努力实现“校企合作、产学双赢”。（会议的新闻报道网址如下：<http://cq.people.com.cn/n2/2021/0104/c365411-34510013.html>）。

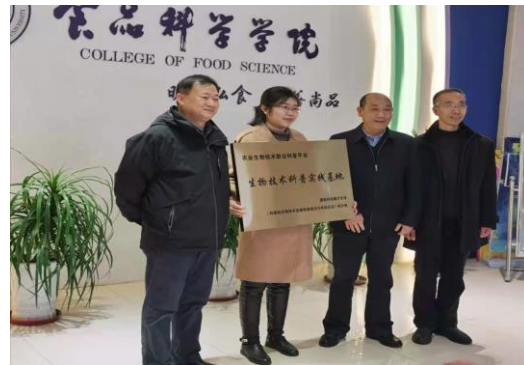
（二）省部级以上领导同志视察示范中心的图片及说明等。

暂无。

（三）其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

2020年，由西南大学食品科学学院和中国农业大学农业农村部转基因生物安全评价（食用）重点实验室联合举办的转基因生物新品种培育重大专项重点项

目课题《转基因生物技术发展科普宣传与风险交流》新建科普基地验收暨科学传播实践交流会议，在西南大学举行。来自国家卫健委、农业农村部科技发展中心、中国农业大学、清华大学、新京报、北京厚知科技等 20 余个单位的领导、特邀专家、课题负责人和主要参与人员、媒体人员参加本次会议。我中心石慧副教授承担课题“生物技术科普基地建设与实践（西南）”，建立科普基地，并在公众号对现代技术的应用及发展进行科普宣传。参会专家对其给予了高度评价。



疫情期间，我院赵国华、张宇昊、曾凯芳、曾亮等几位教授团队，在“重庆科技特派员”公众号发表了《战“疫”期间，生鲜食品居家宝藏》系列科普文章，以科普形式最大可能为广大大市民居家生活提供参考和指导；并开设网络公开课，聚焦地方发展和农民实际需求，助力科技扶贫。反响良好，服务效果凸显。

战“疫”时期，坚果如何选购及居家保存？权威发布科普小常识（22）

来源：小特 重庆科技特派员 2020-03-11



为保障新冠肺炎疫情特殊情况下市民食品安全供给，重庆市科技局组织重庆大学、西南大学、市农科院、市中药院等高校院所的有关专家，就日常鲜活及易腐食材的采购、家庭安全贮藏、厨房合理加工、餐桌合理消费等相关知识进行介绍，供广大市民参考使用，以有效减少食材浪费、确保食品安全。

此文由西南大学 食品科学学院 赵国华团队提供

战“疫”时期，水产品如何挑选、储存及食用？权威发布科普小常识（21）

来源：小特 重庆科技特派员 2020-03-09

为保障新冠肺炎疫情特殊情况下市民食品安全供给，重庆市科技局组织重庆大学、西南大学、市农科院、市中药院等高校院所的有关专家，就日常鲜活及易腐食材的采购、家庭安全贮藏、厨房合理加工、餐桌合理消费等相关知识进行介绍，供广大市民参考使用，以有效减少食材浪费、确保食品安全。



此文由西南大学 张宇昊、曾凯芳提供



新冠肺炎疫情下，多数地方实行了封闭管理，宅在家下棋、追剧、聊天、品茶成为日常。众所周知，茶叶具有抗衰老、消食减肥、预防“三高”等多种功效，但是不科学的饮茶方式会大大降低茶叶价值，今天就对如何科学饮茶的相关问题进行解答。



此文由 西南大学食品科学学院 曾亮、重庆市农科院茶业研究所 曾亮 提供

1、在家里如何泡一杯好茶？

战“疫”时期，怎么做都吃不腻的土豆，如何保鲜呢？权威发布科普小常识（10）

来源：小特 重庆科技特派员 2020-02-25

☺☺☺☺ 春天记得叫醒我 ☺☺☺☺

为保障新冠肺炎疫情特殊情况下市民食品安全供给，重庆市科技局组织重庆大学、西南大学、市农科院、市中药院等高校院所的有关专家，就日常鲜活及易腐食材的采购、家庭安全贮藏、厨房合理加工、餐桌合理消费等相关知识进行介绍，供广大市民参考使用，以有效减少食材浪费、确保食品安全。

此文由西南大学食品科学学院 曾凯芳 邓颖莉 提供

六、示范中心存在的主要问题

首先，实验教学中试车间场地的的问题，依旧严重不足，食品学院教学科学用地差近 1/3。随着工程认证、实践教学比例的提升及西塔学院教学增多，实验教学场地已严重不足，实验课不能按进度进行，一些课程直至期末才能完成教学任务；同时中试车间场地过于狭小，仅能够放置一两套中试生产线，不能满足学生模拟工厂化实习的实践教学内容。

第二，随着实验室建设及学科的发展，新的仪器设备进入实验室，新的科技产品逐渐应用到原有及新增实验项目中；实验技术人员对新仪器设备的使用和常规保养维护技术不够，不利于实践教学开展；但学院的经费及渠道有限，建议学校资助相应组织相关技术人员进行各种技术、技能以及管理培训，以及到相关农林兄弟院校参观学习等，以便实验室专职人员能够提高自身的专业技术、技能和管理水平，更好地为实验教学服务。

第三，食品科学学院实验教学中心，专职人员退休严重，学校的编制指标又较少的情况下，中心面临着严峻的专职人员短缺问题；因此，学院、学校应考虑及时招录具有较高专业水平的专职人员，并结合相关新型聘用制度，在保证工作的正常开展基础上也实现人员整体素质的提高。

希望各级领导积极支持食品科学学院实验教学示范中心的工作，加大投入力度，保证实验教学的正常运转，实验教学中心也将为西南大学与重庆市“双一流”建设贡献应有的力量。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

本年度学校以教育部《国家级实验教学示范中心管理办法》和教育部实验室安全大检查要求为指导，按照西南大学“综合性、研究型、国际化”创建世界一流大学的目标，深化实验教学改革，坚持以人才培养为中心，遵循“融业务培养与素质教育为一体，融知识传授和能力培养为一体，融教学与科研为一体”的人才培养工作和教学改革思路，将“知识、能力和素质”三要素有机结合起来，形成富有西南大学特色的一流本科教学。进一步落实学校“关于进一步加强本科教学工作的实施意见”等一系列政策和措施，进一步推动了学院的食物科学与工程国家级特色专业学科优势资源转化为中心的优质教学资源。

为了保证“中心”在行业内的领先地位，不断扩大中心在地区和行业内影响力，突出其示范作用，近年来，学校学院通过各种渠道，积极筹措资金用于“中心”的发展与建设。同时为了加速创新性人才的培养，在教育部实验室条件改善修购计划中，把国家级实验教学示范中心作为重中之重项目进行建设。2020年度中心共计完成建设资金 87 万元。

八、下一年发展思路

1. 在双一流建设与工程认证的新形势下，进一步完善实验中心制度建设和实施；
2. 加强专职人员与临聘人员管理和工作职责规范，做到有奖有惩；
3. 进一步规划建设好 39 教一楼与 40 教一楼的实验中心生产单元实验室，其中落实酸奶生产单元及果蔬涂膜单元实验室，完善食品仿真虚拟实验室、中小型单机（套）设备的采购和使用管理；
4. 出版实验指导教材 1-2 本，修订自编实验指导教材 1-2 本；
5. 试点修订综合/设计、创新实验 3-5 门。

第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 2020 年 1 月 1 日至 12 月 31 日)

一、示范中心基本情况

示范中心名称	西南大学食品科学与工程实验教学中心				
所在学校名称	西南大学				
主管部门名称	中华人民共和国教育部				
示范中心门户网站	http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php				
示范中心详细地址	重庆市北碚区天生路 2 号	邮政编码	400715		
固定资产情况					
建筑面积	4600 m ²	设备总值	4500 万元	设备台数	3964 台
经费投入情况	87 万元				
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)	万元	所在学校年度经费投入	87 万元		

二、人才队伍基本情况

(一) 本年度固定人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
1	张宇昊	男	1978	教授	示范中心主任	教学管理	博士	博导
2	张甫生	男	1983	副教授	示范中心常务副主任	教学	博士	
3	郑炯	男	1982	高级实验师	示范中心副主任	教学	博士	
4	宇嘉	女	1994	助理实验师	示范中心副主任	教学	硕士	
5	周才琼	女	1964	教授	教师	教学	博士	
6	李洪军	男	1961	教授	教师	教学管理	博士	博导
7	阚建全	男	1965	教授	教师	教学	博士	博导

8	曾凯芳	女	1972	教授	教师	教学管理	博士	博导
9	钟耕	男	1964	教授	教师	教学	博士	博导
10	曾凡坤	男	1963	教授	教师	教学	硕士	
11	童华荣	男	1963	教授	教师	教学	博士	博导
12	贺稚非	女	1960	教授	教师	教学	博士	博导
13	尚永彪	男	1964	教授	教师	教学	博士	
14	蒋和体	男	1963	教授	教师	教学	博士	
15	刘雄	男	1970	教授	教师	教学	博士	博导
16	丁晓雯	女	1963	教授	教师	教学	博士	
17	董全	男	1962	教授	教师	教学	博士	
18	吴文标	男	1962	研究员	教师	教学	博士	
19	明建	男	1972	教授	教师	教学	博士	博导
20	张敏	男	1975	副教授	教师	教学	硕士	
21	徐丹	女	1983	副教授	教师	教学	博士	
22	陈柄灿	男	1978	教授	教师	教学	博士	
23	庞晓莉	女	1962	副教授	教师	教学	学士	
24	张惟广	男	1963	副教授	教师	教学	硕士	
25	杜小兵	女	1972	副教授	教师	教学	硕士	
26	杜木英	女	1972	副教授	教师	教学	博士	
27	陈厚荣	男	1968	副教授	教师	教学	硕士	
28	闵燕萍	女	1964	副教授	教师	教学	硕士	
29	赵国华	男	1971	教授	教师	教学管理	博士	博导
30	马良	女	1979	副教授	教师	教学	博士	
31	曾亮	女	1981	教授	教师	教学	博士	博导
32	侯大军	男	1964	高级实验师	教师	教学	硕士	
33	徐毅	男	1974	讲师	教师	教学	硕士	
34	吴习宇	女	1976	讲师	教师	教学	硕士	
35	索化夷	男	1978	副教授	教师	教学	博士	博导
36	丁阳平	男	1978	副教授	教师	教学	硕士	
37	杨吉霞	女	1978	讲师	教师	教学	硕士	

38	章道明	男	1966	实验师	教师	教学管理	学士	
39	侯宏晓	男	1972	实验师	教师	教学	硕士	
40	罗理勇	男	1979	高级实验师	教师	教学	博士	
41	钟金锋	男	1984	副教授	教师	教学	博士	
42	刘星	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
43	黎盛	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
44	王洪伟	男	1978	讲师	教师	教学	硕士	
45	叶发银	男	1983	副教授	教师	教学	博士	
46	张玉	女	1984	高级实验师	教师	教学	博士	
47	邓丽莉	女	1983	副教授	教师	教学	博士	
48	覃小丽	女	1984	副教授	教师	教学	博士	
49	袁连玉	女	1984	讲师	教师	教学	博士	
50	石慧	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
51	陈应娟	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
52	陶晓奇	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
53	周思远	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
54	孟庆	男	1982	讲师	教师	教学	博士	
55	姚世响	男	1984	讲师	教师	教学	博士	
56	雷琳	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
57	郭婷	女	1986	讲师	教师	教学	博士	
58	陈栋	男	1987	副教授	教师	教学	博士	
59	任丹	女	1987	讲师	教师	教学	博士	
60	余永	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
61	周思远	男	1988	讲师	教师	教学	博士	
62	陈科伟	男	1988	副教授	教师	教学	博士	
63	吴致君	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
64	李富华	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
65	周韵	女	1989	副教授	教师	教学	博士	
66	孙康	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
67	付余	男	1986	教授	教师	教学	博士	

68	罗惟	男	1989	副教授	教师	教学	博士	
69	宋佳佳	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
70	王洪霞	女	1991	讲师	教师	教学	博士	
71	朱瀚昆	男	1990	讲师	教师	教学	博士	
72	王大毛	男	1984	教授	教师	教学	博士	
73	周鸿媛	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
74	易兰花	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
75	张同芳	女	1985	实验师	教师	教学	博士	
76	阮长晴	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
77	戴宏杰	男	1990	副教授	教师	教学	博士	

(二) 本年度兼职人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
1	焦必宁	男	1963	研究员	教师	教学	博士	
2	王华	男	1964	研究员	教师	教学	博士	
3	孙志高	男	1964	副研究员	教师	教学	硕士	
4	王日葵	男	1965	副研究员	教师	教学	硕士	
5	马亚琴	女	1978	副研究员	教师	教学	博士	
6	郭莉	女	1979	助理研究员	教师	教学	硕士	
7	窦华亭	男	1964	教授	教师	教学	博士	博导

(三) 本年度流动人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	国别	工作单位	类型	工作期限
1	Priti	女	1976	副教授	印度	西南大学	教学	2018.8-2023.7
2	Kumar	男	1981	副教授	印度	西南大学	教学	2018.8-2023.7
3	常徽	男	1980	教授	中国	第三军医大学	教学	2017.10-2022.9

(四) 本年度教学指导委员会人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	国别	工作单位	类型	参会次数
1	罗云波	男	1958	教授	无	中国	中国农业大学	主任	1
2	潘思轶	男	1961	教授	无	中国	华中农业大学	委员	1
3	岳田利	男	1963	教授	无	中国	西北农林科技大学	委员	1
4	孙远明	男	1957	教授	无	中国	华南农业大学	委员	1
5	李洪军	男	1961	教授	院长	中国	西南大学	委员	1
6	赵国华	男	1971	教授	院长	中国	西南大学	委员	1

三、人才培养情况

(一) 示范中心实验教学面向所在学校专业及学生情况

序号	面向的专业		学生人数	人时数
	专业名称	年级		
1	食品科学与工程	2017、2018、2019	262	16257
2	食品质量与安全	2017、2018、2019	243	39888
3	茶学	2017、2018、2019	74	7080
4	包装工程	2017、2018、2019	120	8958

(二) 实验教学资源情况

实验项目资源总数	237 个
年度开设实验项目数	170 个
年度独立设课的实验课程	17 门
实验教材总数	43 种
年度新增实验教材	0 种

(三) 学生获奖情况

学生获奖人数	7 人
学生发表论文数	26 篇
学生获得专利数	1 项

四、教学改革与科学研究情况

(一) 承担教学改革任务及经费

序号	项目/ 课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费 (万元)	类别

(二) 承担科研任务及经费

序号	项目/ 课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费 (万元)	类别
1	花椒果皮苦味形成的物质基础	20201659	阚建全	阚建全,王洪伟,陈涓慧*,王智荣*,杨青青*,冯西娅*	2020-09-01~2024-12-31	58	A
2	黄曲霉毒素B1诱导的继发性及其作用机理研究	20201671	周鸿媛	周鸿媛	2020-09-01~2023-12-31	24	A
3	亚致死性损伤大肠杆菌O157:H7复活中粘附机制的研究	20201663	石慧	石慧	2020-11-01~2024-12-31	58	A
4	复合涂膜保护剂LDH-NS/CMC调控柑橘果实贮藏期水蒸气透过的机制研究	20201677	阮长晴	阮长晴	2020-09-01~2023-12-31	24	A
5	纳米TiO ₂ 构筑界面横晶层提高竹塑复合材料界面载荷传递效率的超微结构机制	20201668	任丹	任丹	2020-10-01~2023-12-31	24	A
6	玉米醇溶蛋白结合态玉米赤霉烯酮隐蔽机制及其在加热过程中结构动态变化规律	20201661	马良	马良,郭婷,周鸿媛,侯大军,谭红霞*,张驰*,李姝荟*,杜聪聪*	2020-09-01~2024-12-31	58	A
7	茶南川大树茶种质资源收集、茶园生产管理技术、工夫红茶加工技术创新与集成	20201892	孙康	孙康,李久焱#,张成#	2020-09-01~2022-07-31	80	A
8	丰都县优质畜禽产品产业化开发技术集成与应用	20201928	尚永彪	尚永彪,侯大军,徐毅,曾兵,李朝明	2020-08-01~2022-07-31	100	A
9	木质素纳米颗粒与蛋白质分子互作的界面机制解析	20201664	赵国华	赵国华,尚永彪,赵吉春,陈嘉,李升*,何勇林*,胡子聪*,周高娟*,黄永霞*	2020-09-01~2024-12-31	58	A
10	脆口榨菜加工车间数字化技术研究与应用	20200562	马良	马良,张宇昊,余永,戴宏杰,朱瀚昆	2020-01-01~2021-12-31	30	A
11	巫溪县老鹰茶、生猪产业技术创新研究与应用—种质资源调研和茶园生产管理技术研究与应用	20201893	曾亮	曾亮,阮长晴	2020-09-01~2022-07-31	35	A
12	川粮油加工关键技术及产品开发	20202068	钟耕	赵祎#,张琪*,钟耕	2020-07-01~2023-07-31	50	A
13	梁平区水禽和甜茶特色食品产业化关键技术集成与应用	20201938	夏杨毅	夏杨毅,陈应娟,袁刚建#,李明晖,夏德成#,余永,袁连玉	2020-08-01~2022-07-31	50	A
14	特色粮油作物加工工艺研究室	20201104	钟耕	钟耕	2020-01-01~2024-12-31	50	A
15	柑橘电商冷链物流技术规程农业行业标准修订	20201784	曾凯芳	曾凯芳	2020-08-01~2020-12-31	7	A
16	生物技术科普基地建设与实践(西南)	20201207	石慧	石慧	2020-09-01~2020-12-31	60.11	A
17	茶叶质量与产业经济功能研究室	20200984	童华荣	童华荣,丁阳平,谢煜慧	2020-01-01~2024-12-31	120	A

18	巫溪县老鹰茶、生猪产业技术创新研究与应用—老鹰茶加工技术创新研究与应用	20201895	孟庆	孟庆,阮长晴	2020-09-01~2022-07-31	30	A
19	草鱼“瘦身”养殖关键技术	20201214	张宇昊	张宇昊,付余,余永,朱瀚昆,戴宏杰	2020-01-01~2024-12-31	75	A
20	牦牛种质资源保护与基因技术开发研究	20201149	索化夷	索化夷,宋佳佳,张玉,王洪伟	2020-04-01~2021-04-30	30	A
21	可食性氧化铁色料对壳聚糖基可食性油墨界面性质的调控	20201481	王洪霞	王洪霞	2020-07-01~2023-06-30	5	A
22	高香绿茶种植技术应用	20201325	罗理勇	罗理勇	2020-09-01~2022-08-31	20	A
23	疫情防控下春茶及时采收与保值加工关键技术集成应用	20200676	罗理勇	罗理勇	2020-02-01~2020-08-31	10	A
24	柠檬皮渣木质纤维素纳米晶/线协同稳定 Pickering 乳液及功能调控机制	20201478	戴宏杰	戴宏杰,陈媛*,张欢*	2020-07-01~2023-06-30	5	A
25	高耐热褐藻多糖裂解酶结构与催化机制解析及定向进化研究	20201479	王大毛	王大毛	2020-07-01~2023-06-30	5	A
26	基于比较基因组学的南川大树茶种群在茶组中种属分类与演化研究	20201408	孙康	孙康,户杉杉*,张琦*,陈榆*	2020-08-01~2022-08-31	20	A
27	柑橘红茶加工技术创新与应用示范	20200877	罗理勇	罗理勇,曾亮,孙康,黎盛	2020-09-01~2023-08-30	5	A
28	高产优质食用菌栽培及超微粉产品开发-基于风味和营养保持的食用菌采用低温超微粉碎技术加工	20201611	钟耕	杨悦*,钟耕	2020-08-01~2022-08-02	10	A
29	丰都麻辣鸡储藏保鲜与精深加工技术研发与应用	20201407	侯大军	侯大军,董全,章道明	2020-09-01~2022-08-31	20	A
30	南川大树茶产业发展技术集成与应用-品牌理念和企业品牌视觉识别系统设计	20201891	黎盛	黎盛,李伟#	2020-09-01~2022-07-31	20	A
31	疫情期间生鲜动物性食品保供关键技术集成应用	20200593	张宇昊	张宇昊	2020-03-01~2020-08-31	50	A
32	重庆缙云山特色茶树种质资源系统分类与品质性状的研究	20200876	吴致君	吴致君	2020-07-01~2022-06-30	3	A
33	鲜腐竹绿色保鲜技术开发与应用	20201553	张玉	张玉,曾凡坤,胡孔平#,袁梓译*,杨艳丽*	2020-10-01~2022-10-31	10	A
34	富硒米糠高值化加工关键技术开发与工业化应用研究	20201413	刘雄	刘雄,游茂兰,刘越*,胡潇*	2020-09-01~2022-06-30	20	A
35	挤压处理协同竹笋膳食纤维复合作用调控淀粉消化的分子机制	20201480	郑炯	郑炯,周芳,杨兵*,陈光静*,谭悦*,张仁凤*,陈涓慧*	2020-07-01~2023-06-30	5	A
36	疫情条件下重庆果蔬保供关键技术集成应用	20200948	阮长晴	阮长晴,曾凯芳	2020-02-01~2020-08-31	12	A
37	细菌素抑制拉样芽孢杆菌“生花”的分子机制研究	20201477	张玉	张玉,曾凡坤,宋佳佳,张梅梅#,李明月#	2020-10-01~2023-06-30	5	A
38	基于新型化学发光体系和免疫技术的食品安全高通量赭曲霉毒素快检试剂盒研制	20202092	马良	马良	2020-06-01~2021-06-30	1	A
39	罗非鱼鱼皮胶原制备咸味增强肽的研究	20202094	付余	付余	2020-06-01~2021-06-30	1	A
40	豆腐果胶修复皮肤光损伤研究	20202091	明建	明建,刘昕*,许子涵#,余文欣#,毛未#	2020-06-01~2021-06-30	1	A
41	四川泡菜对肥胖小鼠脂质代谢的影响	20202093	赵吉春	赵吉春	2020-06-01~2021-06-30	1	A
42	臭黄荆叶粉制备关键技术研发及产品开发	20201613	钟耕	钟耕	2020-05-01~2022-04-30	5	A
43	科技助力脱贫攻坚机制与实践模式研究	20201890	赵国华	张世钰#,黄建国#,石琪#,赵国华,程龙,王仕涛#,李美玲#,祝浩翔,杨明厚,曾庆洪,邱涛涛#,魏利斌#,李娟#,于琳琳#	2020-09-01~2020-12-31	50	A

(三) 研究成果

1. 专利情况

序号	专利名称	专利授权号	获准国别	完成人	类型	类别
1	一种小型自动化豆豉酱油浸油装置	CN201821961201.8	中国	周芳;索化夷;张玉;王洪伟;丁阳平;	国家发明专利	合作完成第二人
2	一种酥油制备辅助装置	CN201821647464.1	中国	周真江;索化夷;张玉;王洪伟	国家发明专利	合作完成第二人
3	一种食品级高含量茶黄素类物质的制备方法	CN201610793362.X	中国	丁阳平;童华荣;张艺林;索化夷;岑远建;侯宏晓;	国家发明专利	合作完成第一人
4	一种毛霉型豆豉苦味肽的制备方法及应用	CN201610656801.2	中国	阚建全;李希宇;夏雪娟;丁涌波;任廷远;索化夷;张甫生;	国家发明专利	合作完成第一人
5	Preparation method of high-content food-grade theaflavin substances	CN:201610793362:A	中国	丁阳平;童华荣;张艺林;索化夷;岑远建;侯宏晓;	国家发明专利	合作完成第一人

2. 发表论文、专著情况

序号	论文或专著名称	作者	刊物、出版社名称	卷、期(或章节)、页	类型	类别
1	A simple mesoporous silica nanoparticle-based fluorescence aptasensor for the detection of zearalenone in grain and cereal products.	谭红霞*,郭婷,周鸿媛,戴宏杰,余永,朱瀚昆,王洪霞,付余,张宇昊,马良	Analytical and Bioanalytical Chemistry	2020, 412(23): 5627-5635	SCI 收录论文	应用研究
2	A quadruple-label time-resolved fluorescence immunochromatographic assay for simultaneous quantitative determination of three mycotoxins in grains	常晓曦*,张亚青*,刘河冰#,陶晓奇	Analytical Methods	2020, 12(3): 247-254	SCI 收录论文	应用研究
3	Comparative study of time-resolved fluorescent nanobeads, quantum dot nanobeads and quantum dots as labels in fluorescence immunochromatography for detection of aflatoxin b1 in grains	王鑫*,武焯#,鲁志松,陶晓奇	Biomolecules	2020, 10(4): 575	SCI 收录论文	基础研究
4	Direct fabrication of hierarchically processed pineapple peel hydrogels for efficient Congo red adsorption	戴宏杰,黄越#,张欢*,马良,黄惠华#,吴继红#,张宇昊	Carbohydrate Polymers	2020, 230(): 115599	SCI 收录论文	基础研究
5	Extraction and comparison of cellulose nanocrystals from lemon (Citrus limon) seeds using sulfuric acid hydrolysis and oxidation methods	张欢* 陈媛*,王姗姗*,马良,余永,戴宏杰,张宇昊	Carbohydrate Polymers	2020, 238(): 116180	SCI 收录论文	基础研究
6	Synthesis and characterization of citric acid esterified canna starch (RS4) by semi-dry method using vacuum-microwave-infrared	吴春美*,孙瑞*,张琪*,钟耕	Carbohydrate Polymers	2020, 250():	SCI 收录论文	应用研究

	assistance					
7	Association between one-carbon metabolism-related vitamins and risk of breast cancer: a systematic review and meta-analysis of prospective studies	曾洁*,古仪*,付红娟*,刘畅*,邹奕昕*,常徽	Clinical breast cancer	2020, 20(4):	SCI 收录 论文	基础 研究
8	Preparation of coated corrugated box for controlled-release of chlorine dioxide and its application in strawberry preservation	李媛媛*,任丹,徐丹	Coatings	2020, 100): 242	SCI 收录 论文	基础 研究
9	Effect of in vitro oxidation on the water retention mechanism of myofibrillar proteins gel from pork muscles	张东*,李洪军,A.M. Emara#,胡颖*,王泽富*,王梦琦*,贺稚非	Food Chemistry	2020, 315: 1-8	SCI 收录 论文	基础 研究
10	Effects of in vitro oxidation on myofibrillar protein charge, aggregation, and structural characteristics	张东*,李洪军,王泽富*,Emara A.M#,胡颖*,贺稚非	Food Chemistry	2020, 332: 127396	SCI 收录 论文	基础 研究
11	Exopeptidase treatment combined with Maillard reaction modification of protein hydrolysates derived from porcine muscle and plasma: Structure–taste relationship	付余,Jing Liu#,Wei Zhang#,Sandra S. Wahrens#,Marie T østesen#,Erik T. Hansen#,Wender L.P. Bredie#,Ren �Lametsch#	Food Chemistry	2020, 306: 125613	SCI 收录 论文	基础 研究
12	Study on the mechanism of KCl replacement of NaCl on the water retention of salted pork	张东*,李洪军,Emara A.M#,王泽富*,陈晓思*,贺稚非	Food Chemistry	2020, 332: 127414	SCI 收录 论文	基础 研究
13	A novel low-alkali konjac gel induced by ethanol to modulate sodium release	周韵,武靓靓#,田缘*,李睿#,朱崇阳#,赵国华,程永强#	Food Hydrocolloids	2020, 103: 105653	SCI 收录 论文	基础 研究
14	Dietary fiber-gluten protein interaction in wheat flour dough: Analysis, consequences and proposed mechanisms	周韵,Sushil Dhital#,赵晨阳*,叶发银,陈嘉,赵国华	Food hydrocolloids	2020, 111: 106203	SCI 收录 论文	基础 研究
15	Effect of interaction between sorbitol and gelatin on gelatin properties and its mechanism under different citric acid concentrations	戴宏杰,李晓艺*,杜杰*,马良,余永,周鸿媛,郭婷,张宇昊	Food Hydrocolloids	2020, 101: 105557	SCI 收录 论文	基础 研究
16	Silkworm pupa oil attenuates acetaminophen-induced acute liver injury by inhibiting oxidative stress-mediated NF-�B signaling	龙兴瑶*,宋佳佳,赵欣#,张玉*,王洪伟,liuxinqi#,索化夷	food science & nutrition	2020, 8(1): 237-245	SCI 收录 论文	基础 研究
17	Utilizing Potassium Chloride and Calcium Ascorbate to Reducing Chinese Bacon Sodium Content	张东*,李洪军,贺稚非	International Journal of Food Engineering	2020, 16(3): 20190123	SCI 收录 论文	基础 研究
18	Degradation of structural proteins and their relationship with the quality of Mandarin fish (Siniperca chuatsi) during post-mortem storage and cooking	唐密*,戴宏杰,马良,余永,刘廷徽*,冯鑫*,胡维杰*,李媛*,张宇昊	International Journal of Food Science and Technology	2020, 55(4): 1617-1628	SCI 收录 论文	基础 研究
19	Microbial Quality of Ready-to-Eat Foods Sold in School Cafeterias in Chongqing, China	谢宝悦*,李姝颖*,陈鸣帆*,王菲儿*,陈栋	Journal of Food Protection	2020, 83(5): 890-895	SCI 收录 论文	应用 研究
20	Effect of chlorine dioxide and phosphates on the quality of tiger frog (Rana tigrina) meat during 4C storage	陈薛颖*,胡琳燕*,陈荣辉#,陈栋	Journal of Food Science	2020, 85(5): 1411-1417	SCI 收录 论文	应用 研究
21	Lactobacillus rhamnosus 2016SWU.05.0601 regulates immune balance in ovalbumin-sensitized mice by modulating the immune-related transcription factors expression and gut microbiota	宋佳佳,李洋*,李键#,王洪伟,张玉,索化夷	Journal of the science of food and agriculture	2020, 100(13): 4930-4939	SCI 收录 论文	基础 研究
22	Green synthesis of zinc oxide nanoparticles using Citrus sinensis peel extract and application to strawberry preservation: A comparison study	高燕利*,徐丹,任丹,曾凯芳,吴习宇	LWT-Food Science and Technology	2020, 126: 109297	CSCD 收 录论文	基础 研究
23	SWI3B and HDA6 interact and are required for transposon silencing in Arabidopsis	杨杰#,Ming-Ren Yen#,袁连玉,Feng Zheng#,Rujun Ji#,Tao Peng#,Dachuan	plant journal	2020, 102: 809-822	CSCD 收 录论文	基础 研究

		Gu#,Songguang Yang#,Yuhai Cui#,Pao-Yang Chen#,Keqiang Wu#,Xuncheng Liu#				
24	Fabrication and application of starch-based aerogel: Technical strategies	郑钦月*,田缘*,叶发银,周韵,赵国华	Trends in Food Science & Technology	2020, 99: 608-620	CSCD 收录论文	基础研究
25	豆薯软罐头质地变化及贮藏动力学研究	迪珂君*,黄欣妮*,贾雪梅*,陈厚荣,张甫生	食品工业科技	2020, 41(6):	CSCD 收录论文	应用研究
26	桑叶生物碱对 D-半乳糖诱导小鼠生物大分子氧化损伤的改善作用及其机理	杨忠敏*,王祖文*,黄先智,丁晓雯	食品科学	2020, 41(5): 135-142	EI 收录论文	基础研究
27	微囊藻毒素毒性及其作用机理研究进展	贺燕*,黄先智,丁晓雯	食品科学	2020, 41(5): 290-298	EI 收录论文	基础研究
28	鸭油体外抗氧化活性分析	龙霞*,宁俊丽#,黄先智,丁晓雯	食品科学	2020, 41(5): 49-56	EI 收录论文	基础研究
29	Check-all-that-apply 和定量描述分析法对褐色酸奶感官性质的分析	杨洋*,杨敏*,索化夷,张玉,宋佳佳,王洪伟	食品与发酵工业	2020, 46(18): 209-214	CSCD 收录论文	应用研究
30	sn-2 长链多不饱和脂肪酸单甘酯的制备及其影响因素研究	王强*,谢跃杰*,李圆圆#,魏华恒#,贺稚非,李洪军	食品与发酵工业	2020, 46(10): 19-26	CSCD 收录论文	应用研究
31	茶叶多糖在模拟胃肠消化体系的抗氧化作用	韦铮*,贺燕*,郝麒麟*,黄先智,丁晓雯,陈梅#,程鸿#	食品与发酵工业	2020, 46(10): 109-117	CSCD 收录论文	基础研究
32	超声波辅助兔骨粉脱脂工艺优化	许晶冰*,李雪*,贺稚非,毛庆#	食品与发酵工业	2020, 46(17): 145-150	CSCD 收录论文	基础研究
33	超声处理对魔芋葡甘聚糖流变与结构的影响	彭曼曼*,吴思凝*,迪珂君*,徐丹,张甫生	食品与发酵工业	2020, 46(3): 152-159	CSCD 收录论文	应用研究
34	复合超滤膜在饮料无菌包装工业中的应用研究	甘元英#,吴文标	食品与发酵工业	2020, 46(9):	CSCD 收录论文	应用研究
35	柑橘枯水研究进展	姚世响,李秋雨*,曹琦*,邓丽莉,曾凯芳	食品与发酵工业	2020, 18(0):	CSCD 收录论文	基础研究
36	基于壳聚糖的绿色抗菌复合涂膜材料及其在水果保鲜应用上的研究进展	徐昊洋*,阮长晴	食品与发酵工业	2020, 46(14):	CSCD 收录论文	基础研究
37	基于品质主成分分析评价巫山脆李食用	郝麒麟*,黄先智,贺燕*,韦铮*,丁晓雯	食品与发酵工业	2020, 46(19): 251-257	CSCD 收录论文	基础研究
38	基于视频与数字图像比色的甘薯多酚氧化酶活力检测	陈嘉,高丽*,叶发银,刘嘉*,赵国华	食品与发酵工业	2020, 46(2):	CSCD 收录论文	应用研究
39	基于因子综合法评价重庆 X 区绿茶品质	郝麒麟*,陈梅#,贺燕*,程鸿#,韦铮*,黄先智,丁晓雯,张夏兰#,涂锡茂#,杨凤娇#	食品与发酵工业	2020, 46(10): 278-283	CSCD 收录论文	应用研究
40	陕西茯砖茶的微生物多样性和群落结构	杨吉霞,曾祥平#,蒲慧敏*,杨夏禾*,贺稚非	食品与发酵工业	2020, 46(3): 50-57	CSCD 收录论文	应用研究
41	巫山脆李营养品质评价	郝麒麟*,陈媛#,黄先智,丁晓雯	食品与发酵工业	2020, 46(14): 149-256	CSCD 收录论文	基础研究
42	液态与固态酵素理化成分及抗氧化活性的研究	余思洁*,OH YOUNG JOO#,李洪军,KIM TAE SUK#,贺稚非,LEE SANG YUN#,李少博*,李敏涵*	食品与发酵工业	2020, 46(13): 85-91	CSCD 收录论文	应用研究
43	以不同比例 KCl 替代 NaCl 制备低盐腊肉其理化及品质特征的变化	甘潇*,李洪军,贺稚非	食品与发酵工业	2020, 46(9): 176-184	CSCD 收录论文	基础研究
44	榨菜腌制过程中变红或产膜现象相关微生物的分离鉴定	杨吉霞,张玉礼#,王学锦*,贺稚非	食品与发酵工业	2020, 46(2): 40-46	CSCD 收录论文	应用研究
45	长链多不饱和脂肪酸结构脂合成方法及影响因素研究进展	王强*,贺稚非,谢跃杰*,魏华恒#,李洪军	食品与发酵工业	2020, 46(8): 285-292	CSCD 收录论文	基础研究
46	植物乳杆菌 PMO 的安全性分析	王春幸*,OH YOUNG JOO#,甘奕*,KIM TAE SUK#,李洪军,IK HYUN YEO#,贺稚非	食品与发酵工业	2020, 46(19): 28-34	CSCD 收录论文	基础研究
47	食用农产品中产志贺毒素大肠埃希菌污染与家庭厨房	胡颖*,崔生辉#,白莉#,赵琳娜#,李洪军,李少博*,贺	中国食品卫生杂志	2020, 32(2): 216-222	CSCD 收录论文	基础研究

		稚非				
48	抗菌肽 PAF26 对采后李果实褐腐菌的抑菌效果及机理	蔡婕*, 李心丹*, 邓丽莉, 曾凯芳	食品科学	2020, 41 (23)	EI 收录论文	应用研究
49	Folate Intake and Risk of Pancreatic Cancer: A Systematic Review and Updated Meta-Analysis of Epidemiological Studies	Hongjuan Fu*, Jie Zeng*, Chang Liu*, Yi Gu*, Yixin Zou & Hui Chang	Digestive Diseases and Sciences	2020.8	SCI 收录论文	应用研究
50	Effect of chlorine dioxide and phosphates on the quality of tiger frog (<i>Rana tigrina</i>) meat during 4C storage	Xueying Chen Linyan Hu Ronghui Chen Dong Chen	Integrated Food Science	2020,85 (5)	SCI 收录论文	应用研究
51	Microbial Quality of Ready-to-Eat Foods Sold in School Cafeterias in Chongqing, China	Baoyue Xie, Shuying Li, Mingfan Chen, Dong Chen	Journal of Food Protection	2020.83 (5)	SCI 收录论文	应用研究
52	不同干条斑紫菜和烤条斑紫菜光合色素含量分析	侍江春*, 肖宇雪*, 俸贵强*, 蔡甜*, 陈科伟	食品与发酵工业	2020.46 (23) :169-177	CSCD 收录论文	应用研究
53	采前套袋处理对蜜橘采后乙烯褪绿行为和贮藏特性的影响	冉皓杰*, 范诗雨*, 曾凯芳, 邓丽莉	食品科学	2020.41 (13) : 221-226	EI 收录论文	应用研究
54	发酵辣椒中生物胺含量及其品质分析	吴训忠*, 支菁蕾*, 阚健全, 武运, 杜木英	食品与发酵工业	2020.46 (11) :288-294	CSCD 收录论文	应用研究
55	一种基于特异性适配体封盖介孔纳米材料的 T-2 毒素快速检测技术	徐群博*, 谭红霞*, 马良	食品科学	2020.41 (22) :324-329	EI 收录论文	应用研究
56	Check-all-that-apply 和定量描述分析法对褐色酸奶感官性质的分析	杨洋*, 杨敏*, 索化夷, 张玉, 宋佳佳, 王洪伟	食品与发酵工业	2020, 46(18): 209-214	CSCD 收录论文	应用研究
57	超细化豆渣作为皮克林乳液稳定剂的特性研究	谭天仪*, 李璟*, 夏锐*, 李梦飒*, 叶发银, 赵国华, 朱海妮*	食品与发酵工业	2020, 46 (2): 47-54	CSCD 收录论文	应用研究
58	小麦粉洗面筋后的不同粒度组分复配对酿皮品质的影响	夏锐*, 吴思佳*, 袁甜甜*, 刘嘉*, 叶发银, 赵国华	食品与发酵工业	2020.46 (6) :33-40	CSCD 收录论文	应用研究
59	茶树脯氨酸转运蛋白基因鉴定及表达分析	代洪苇*, 周盈盈*, 郑姝婷*, 童华荣, 袁连玉	西北植物学报	2020.40 (6) :937-948	CSCD 收录论文	基础研究
60	茶树 DELLA 基因家族的鉴定及表达分析	韩雨欣*, 代洪苇*, 郑姝婷*, 童华荣, 袁连玉	植物科学学报	2020,38 (5)	CSCD 收录论文	基础研究
61	手工与机制牦牛酥油的品质差异	马燕卿*, 罗婧文*, 王洪伟*, 索化夷, 宋佳佳, 张玉	食品与发酵工业	2020,46 (13):225 - 229	CSCD 收录论文	应用研究
62	Effect of supplementation by bamboo shoot insoluble dietary fiber on physicochemical and structural properties of rice starch; LWT-Food Science and Technology	汪楠*, 黄山*, 张甫生, 郑炯	Food Science and Technology	2020,129:109509	SCI 收录论文	应用研究
63	Physical, thermal and structural properties of rice starch as affected by the addition of bamboo shoot shell fibres	黄山*, 汪楠*, 张月*, 张甫生, 郑炯	International Journal of Food Science and Technology	2020,14700	SCI 收录论文	应用研究
64	机械球磨处理对麻竹笋壳膳食纤维理化性质及结构的影响	汪楠*, 黄山*, 张月*, 张甫生, 郑炯	食品与发酵工业	2020,41 (12) :353-357	CSCD 收录论文	应用研究
65	Ternary composite films with simultaneously enhanced strength and ductility: effects of sodium alginate-gelatin weight ratio and graphene oxide content	杨柳*, 钟金峰	International Journal of Biological Macromolecules	2020, 156, 494-503	SCI 收录论文	应用研究

3. 仪器设备的研制和改装情况

序号	仪器设备名称	自制或改装	开发的功能和用途 (限 100 字以内)	研究成果 (限 100 字以内)	推广和应用的高校

1	食品工程原理虚拟仿真实验创新性资源共享平台	改装	依托欧倍尔软件虚拟仿真教学资源经验，构建改造食品工程原理虚拟仿真实验平台及其开放共享资源库，将虚拟现实、增强现实、数据分析与可视化技术结合，突破多项开发难题，努力实现高度还原真实、提高学习兴趣预期目标。	在中心网站设置“虚拟仿真实验”板块，专门用于虚拟仿真实验教学及虚拟仿真教学资源库的建设。联合欧倍尔软件创新的虚拟仿真教学资源方案和方案经验，依托其云平台等线上教学资源，改造与构建“食品工程虚拟仿真实验平台”	重庆文理学院
---	-----------------------	----	---	---	--------

4. 其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	0 篇
国际会议论文数	0 篇
国内一般刊物发表论文数	7 篇
省部委奖数	0 项
其它奖数	5 项

五、信息化建设、开放运行和示范辐射情况

（一）信息化建设情况

中心网址	http://222.198.118.138/spxy/syzz/index.php	
中心网址年度访问总量	18709 人次	
信息化资源总量	11,200Mb	
信息化资源年度更新量	450Mb	
虚拟仿真实验教学项目	1 项	
中心信息化工作联系人	姓名	郑炯
	移动电话	13883417323
	电子邮箱	zhengjiong248@163.com

（二）开放运行和示范辐射情况

1. 参加示范中心联席会活动情况

所在示范中心联席会学科组名称	生物/食品学科组
参加活动的人次数	3 人次

2. 承办大型会议情况

序号	会议名称	主办单位名称	会议主席	参加人数	时间	类型
1	转基因生物新品种培育重大专项重点项目课题《转基因生物技术发展科普宣传与风险交流》新建科普基地验收暨科学传播实践交流会	西南大学食品科学学院、 中国农业大学农业农村部转基因生物安全评价（食用）重点实验室	罗云波	50	2020年12月	全国性
2	重庆市夏秋茶资源开发与综合利用研讨会暨“十四五”茶产业发展规划论证会	西南大学食品科学学院	童华荣	45	2020年11月	区域性

3. 参加大型会议情况

序号	大会报告名称	报告人	会议名称	时间	地点
1	中国肉类供给面临严峻挑战与战略对策	李洪军	第十八届中国肉类科技大会	2020.10.15-10.18	合肥
2	外肽酶水解结合美拉德反应修饰猪血浆蛋白水解物：结构-滋味关系	付余	第十八届中国肉类科技大会	2020.10.15-10.18	合肥
3	新型水剂法综合加工油籽进展	吴文标	中国粮油学会油脂分会第二十九届年会及产品展示会	2020.10.19-10.21	防城港
4	基于明胶共价交联的创新应用	张宇昊	2020年动物源食品科学与人类健康国际研讨会	2020.10.21-10.23	西宁
5	纳米复合涂膜中的纳米粒子在果蔬中的迁移及影响	徐丹	2020年第二届包装工程青年论坛	2020.10.29-11.01	昆明
6	生物基材料基3D打印油墨流变探究和应用	王洪霞	2020年第二届包装工程青年论坛	2020.10.29-11.01	昆明
7	西南大学食品贮藏与物流研究团队介绍	曾凯芳	第五届园艺作物成熟衰老调控与采后生物学青年学术会议	2020.11.05-11.09	湘潭
8	叶绿素功能性质及其在保健食品中的应用	陈科伟	2020全国食品营养与安全及功能食品研究开发学术论坛暨产业化发展交流大会	2020.11.13-11.15	厦门
9	桑叶生物碱部分生理功能与作用机理研究	丁晓雯	2020全国食品营养与安全及功能食品研究开发学术论坛暨产业化发展交流大会	2020.11.13-11.15	厦门
10	醇致多糖凝胶：性能、结构与凝胶机理	周韵	2020年中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会学术年会	2020.12.06-12.09	宁波
11	蒸汽爆破预处理对荞麦麸皮酚类化合物功能活性的影响	明建	2020年中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会学术年会	2020.12.06-12.09	宁波
12	普洱茶保护酒精性肝损伤的研究	曾亮	中国茶叶科学技术年会	2020.10.27-10.30	婺源

4. 承办竞赛情况

序号	竞赛名称	竞赛级别	参赛人数	负责人	职称	起止时间	总经费(万元)
1	天博食品创意大赛	省级	180人	程林	市场经理	2020.6-2020.12	8
2	康师傅杯食品创新大赛	校级	100人	黄晔	西南大学食品科学学院团委	2020.3-2020.11	1

					书记		
--	--	--	--	--	----	--	--

5. 开展科普活动情况

序号	活动开展时间	参加人数	活动报道网址
1	2020.05	100	2020年重庆市营养周活动 https://www.cnsoc.org/skillsnews/262020208.html

6. 承办培训情况

序号	培训项目名称	培训人数	负责人	职称	起止时间	总经费 (万元)

注：培训项目以正式文件为准，培训人数以签到表为准。

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		360 人次
是否发生安全责任事故		
伤亡人数（人）		未发生
伤	亡	
		√

六、审核意见

(一) 示范中心负责人意见

(示范中心承诺所填内容属实, 数据准确可靠。)

示范中心承诺所填内容属实, 数据准确可靠。

数据审核人:

示范中心主任:

(单位公章)



2021年1月18日

(二) 学校评估意见

所在学校年度考核意见:

(需明确是否通过本年度考核, 并明确下一步对示范中心的支持。)

考核通过, 学校下一年度对中心的常规投入将不低于180万元。

所在学校负责人签字:

(单位公章)



张工国

2021年3月8日