

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

(2022年1月1日—2022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：宇嘉/15730339461

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

2023年5月26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 892 人，硕士、博士生 429 人。2022 年共招收本科生 241 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 37 人；招收硕博研究生 149 人。2022 年共培养毕业生 332 人，其中本科毕业生 228 人、硕博研究生 104 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。学院打造了 5 个科研创新团队，3 位学者入选“2022 全球学者”学术影响力排行榜，引进含弘研究员 1 名，近两年获得重庆市重点实验室 1 个、重庆市农产品加工科技创新平台 1 个、重庆市英才计划创新团队 2 个、重庆市科技进步奖二等奖 1 项、巴渝学者讲座讲授 1 名、巴渝学者青年学者 2 名、中国粮油学会科技进步二等奖 1 项、中国食品科学技术学会杰出青年奖 1 项。

#### 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

学院在育人过程中强调学生创新能力和实践能力的培养。以学业导师为中心为学生构建实践创新第一平台，在导师的指导下学生将理论知识与实践相结合，初步体验创新应用知识的魅力与乐趣。学院积极发展校外实习基地，面向创新型和应用型的复合人才培养新需求，在原有校外实习基地的基础上，不断优化实习单位组成，2022 年新增创新创业实践基地 7 家。在实习指导老师、专业带队教师和学业指导教师共同指导下，提升实习效果。

#### 3. 构建“（启蒙-参与-训练-实战）+引领”层递式创新意识培养模式

学院重视学生创新意识、创新精神和创新能力的培养，通过设立烘焙俱乐部、啤酒俱乐部、肉类俱乐部，成立“U 食智造-创客空间”为学生创新精神、创新能力的培养打造实践平台和环境，同时为学生参加“百超杯”、“含弘杯”、“互

“互联网+”以及“天博食品大赛”等行业协会或企业举办的各类科技竞赛提供支撑。2022年学院获得大学生创新创业训练项目国家级7项、重庆市级20项、西南大学校级33项，获得第八届“互联网+”大学生创新创业大赛重庆赛区金奖、第四届“欧倍尔杯”特等奖。学生们在竞赛中敢于尝试，勇于突破，促进大学生形成创新创业能力。



## 二、教学改革与科学研究

### (一) 教学改革情况。

在新工科背景下,实践教学是应用型本科高校培养学生工程实践能力的重要环节,实践教学改革对于人才培养质量的提升起着至关重要的作用。“中心”有完善的实践教学体系,对学生专业技能、协作能力、创新精神和工程能力的培养具有重要作用,包括《毕业实习》、《食品创新(科研)实训》、《生产实习》、《专业认知实习》、《专业实验技能训练》等课程的实践/实验环节。同时,“中心”注重实验实践教学平台的建设,2022年,“中心”新增三十余台专业教学设备、虚拟仿真实验教学平台建设项目一项-榨菜加工工艺与设备虚拟仿真实验。另外,“中心”教师获得市级重大教改项目1项,市级一般教改项目1项,校级教改项目4项目,2项重庆市一流本科课程,全国优秀教材一项-《食品微生物学实验原理与技术》(贺稚非)。同时建设了食品加工保藏原理、食品微生物、食品机械与设备、食品原料贮藏学、食品添加剂等在线课程。

### (二) 科学研究情况。

“中心”深入实施创新驱动发展战略,探索创新科研模式,提前谋划、积极筹备、广泛动员,有序地开展科研工作,塑造科研发展新动能新优势。2022年科

研考核完成“应当工作量”的 2.3 倍，位于学校前列。科研项目 112 项，合同经费 4752.7 万元，经费同比增长 88.1%，其中纵向项目立项 56 项，批准经费 3339.6 万元，经费同比增长 98.5%。发表重要学术论文超过 150 篇，其中超过 100 篇被 SCI/EI 收录，其中，指导本科生发表核心论文 22 篇。“中心”加强产学研合作，服务社会企业，派出科技特派员 42 名，培训技术骨干和农民 4000 余人次，进驻 4 个贫困村，帮扶 30 余家企业和专业合作社，充分发挥应用型学科优势，做好社会服务。

### 三、人才队伍建设

#### （一）队伍建设基本情况。

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，并有实验教学队伍随知识、技术不断更新的科学有效的培养培训制度。“中心”专职人员 9 人，其中张宇昊教授是实验室主任，高级实验师 3 人，实验师 3 人，助理实验师 2 人。2022 年，“中心”有固定人员和兼职实验教师 91 名，具有良好的教育背景和学缘结构，年龄比例合理，可有效满足专业人才培养的需要：80%的专职人员具有博士学位，学历水平高，65%的专职人员具有高级职称，45 岁以下的中青年教师已成为中坚力量。

#### （二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

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、学术水平得到较大提高。对于实验教学人员，通过教学督导制度、学生评教制度、学生信息员制度等措施，定期举办教学比赛，教学沙龙、教学技能培训、教学研讨等活动，保证教师具备足够的业务能力和综合素质。2022 年在疫情的情况下，“中心”教师也积极参加学术交流活动并在会上做重要的汇报（7 次）。相关实验技术人员参加全国实验室安全会议和示范中心建设发展会议，学校仪器共享系统培训、实验室安全培训等计 24 人次。另外我院曾凯芳老师荣获 2022 年重庆市科技进步一等奖；我院张玉老师和张同芳老师分别获得 2022 年学校实验技术研究重点项目和一般项目。

### 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。中心网站网址为：<http://222.198.118.138/spxy/syzx/index.php>。

“中心”建立了虚拟仿真实验平台，目前，已定制开发十余种虚拟仿真教学项目。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，以虚补实，极大地提升了《食品加工保藏原理》等实验课程的教学效果。



## （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，建立了先进而灵活的运行机制。2022年为进一步提升开放度，“中心”为实验室安装了门禁系统，同时与仪器预约绑定，用户在预约仪器的时间段可凭一卡通刷开门，极大地提升了学生实验的便捷度。在实验教学开放方面：2022年度面向全校5个本科专业学生开设实验课程85门，实验学时1611学时，实验人数3840人次，实验人时总数80268。在学生创新实验开放方面：支撑学院学生参与“双创”项目、“百超杯”、“含弘杯”以及与行业、协会举办的各种竞赛活动，年均学生100多人次参与创新实验。

“中心”高度重视实验室环境与安全建设，积极进行实验室安全排查与整改，2022年度，学院实验室安全检查小组共进行安全巡检4次，研究生安全小组实验室安全自查7次；同时协助学校安全巡检7次，教育部教学实验室安全现场检查1次，组织固废中心上门回收废弃物8次。2022年获批学校“强基工程”经费资助，采购并安装了视频监控系统和门禁管理系统。2022年度面向2022级新生举办了实验室安全教育专题讲座，组织2022级新生学习《实验室安全手册》，参

加实验室安全线上考试，共 374 人通过考试，并签订了《西南大学学生实验室安全承诺书》。



(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。

2022 年 8 月 10 日-13 日，食品科学学院成功举办了第四届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛总决赛。推动了高等学校食品类专业“新工科”建设和“双万计划”国家一流本科课程建设，深入推进工程教育改革，提升了大学生创新能力。



“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”根据实验课程建设需要，积极探索校企合作模式，2022 年联合北京欧倍尔公司申报校级开放课题 1 项。“中心”接待江苏

大学、浙江工业大学、福建农林大学等兄弟院所参观 10 余次；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，被众多兄弟院校借鉴采用，起到了良好的辐射示范作用。

## 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。

新华网就粮食制品储藏问题对我院刘雄教授进行了采访，刘雄教授从温度与水分两方面科学的回答了如何储藏粮食制品，并根据重庆的气候特征为市民朋友们储藏粮食制品提出了专业的建议。（[西南大学食品科学学院 \(swu.edu.cn\)](http://swu.edu.cn)，网址 <http://spxy.swu.edu.cn/s/spxy/shfw/20220730/4877448.html>）

### （二）其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

2022 年，由食品科学学院及中匈食品科学合作中心主办的“一带一路”食品安全与营养线上国际研讨会在线召开。研讨会的成功举办，将进一步推进学校在“一带一路”食品领域的国际科技合作与交流，促进“一带一路”国际科技合作走深走实。



## 六、示范中心存在的主要问题

### （1）实验教学场地紧张

食品学院实验教学用地差近 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；同时中试车间场地严重不足，导致实践教学内容无法有效开展，如因没有场地放置果酒酿

造成套设备，《果酒酿造》、《生产实习》实验课程的项目采用最原始手工操作，导致教学效果不理想。

### （2）实验技术人员专业技术、管理水平需要提高

随着学科的发展，实验技术人员目前的技术和管理水平无法很好地掌握新的技术产品以及数字化教学资源在教学中的使用和维护，影响实验教学的顺利开展。建议学校资助并组织相关技术人员进行各种技术、技能以及管理培训，到相关院校参观学习等，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。

### （3）缺乏高水平的专职人员

“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。

## 七、所在学校与学校上级主管部门的支持

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。2022年度中心共计完成建设资金 179 万元。



## 第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 2022 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	食品科学与工程国家级实验教学示范中心(西南大学)				
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	<a href="http://222.198.118.138/spxy/syzz/index.php">http://222.198.118.138/spxy/syzz/index.php</a>				
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 <sup>2</sup>	设备总值	4200 万元	设备台数	3530 台
经费投入情况	231 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	231 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	博士	博导
2	郑炯	男	1982	副教授	示范中心副主任	教学	博士	
3	张同芳	女	1985	实验师	示范中心副主任	管理	博士	
4	宇嘉	女	1994	助理实验师	示范中心副主任	管理	硕士	
5	曾凯芳	女	1972	教授	教师	教学	博士	博导
6	曾亮	女	1981	教授	教师	教学	博士	博导

7	贺稚非	女	1960	教授	教师	教学	博士	博导
8	阚建全	男	1965	教授	教师	教学	博士	博导
9	李洪军	男	1961	教授	教师	教学	博士	博导
10	刘雄	男	1970	教授	教师	教学	博士	博导
11	马良	女	1979	教授	教师	教学	博士	博导
12	明建	男	1972	教授	教师	教学	博士	博导
13	石慧	女	1986	教授	教师	教学	博士	博导
14	索化夷	男	1978	教授	教师	教学	博士	博导
15	童华荣	男	1963	教授	教师	教学	博士	博导
16	徐丹	女	1983	教授	教师	教学	博士	博导
17	张宾佳	男	1988	教授	教师	教学	博士	博导
18	赵国华	男	1971	教授	教师	教学	博士	博导
19	钟耕	男	1964	教授	教师	教学	博士	博导
20	曾凡坤	男	1963	教授	教师	教学	硕士	
21	丁晓雯	女	1963	教授	教师	教学	博士	
22	董全	男	1962	教授	教师	教学	博士	
23	付余	男	1986	教授	教师	教学	博士	
24	蒋和体	男	1963	教授	教师	教学	博士	
25	尚永彪	男	1964	教授	教师	教学	博士	
26	陶晓奇	男	1986	教授	教师	教学	博士	
27	王大毛	男	1984	教授	教师	教学	博士	
28	叶发银	男	1983	教授	教师	教学	博士	
29	周才琼	女	1964	教授	教师	教学	博士	
30	吴文标	男	1962	研究员	教师	教学	博士	
31	岳川	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
32	陈栋	男	1987	副教授	教师	教学	博士	
33	陈海	男	1993	副教授	教师	教学	博士	
34	陈厚荣	男	1968	副教授	教师	教学	硕士	
35	陈科伟	男	1988	副教授	教师	教学	博士	
36	陈孝勇	男	1991	副教授	教师	教学	博士	
37	陈应娟	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
38	戴宏杰	男	1990	副教授	教师	教学	博士	
39	邓丽莉	女	1983	副教授	教师	教学	博士	
40	丁阳平	男	1978	副教授	教师	教学	硕士	
41	杜木英	女	1972	副教授	教师	教学	博士	
42	杜小兵	女	1972	副教授	教师	教学	硕士	
43	郭婷	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
44	雷琳	女	1986	副教授	教师	教学	博士	
45	黎盛	女	1981	副教授	教师	教学	硕士	
46	罗惟	男	1989	副教授	教师	教学	博士	
47	闵燕萍	女	1964	副教授	教师	教学	硕士	
48	任丹	女	1987	副教授	教师	教学	博士	
49	阮长晴	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
50	宋佳佳	男	1986	副教授	教师	教学	博士	
51	覃小丽	女	1984	副教授	教师	教学	博士	
52	王晨	男	1991	副教授	教师	教学	博士	
53	王洪伟	男	1978	副教授	教师	教学	硕士	

54	夏杨毅	男	1970	副教授	教师	教学	博士	
55	杨吉霞	女	1978	副教授	教师	教学	硕士	
56	姚世响	男	1984	副教授	教师	教学	博士	
57	易兰花	女	1989	副教授	教师	教学	博士	
58	袁连玉	女	1984	副教授	教师	教学	博士	
59	张甫生	男	1983	副教授	教师	教学	博士	
60	张敏	男	1975	副教授	教师	教学	硕士	
61	张惟广	男	1963	副教授	教师	教学	硕士	
62	钟金锋	男	1984	副教授	教师	教学	博士	
63	周韵	女	1989	副教授	教师	教学	博士	
64	李一知	男	1970	讲师	教师	教学	本科	
65	刘士健	男	1977	讲师	教师	教学	博士	
66	陈嘉	男	1981	讲师	教师	教学	博士	
67	谢煜慧	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
68	张雄	男	1967	讲师	教师	教学	硕士	
69	雷小娟	女	1991	讲师	教师	教学	博士	
70	李富华	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
71	刘星	女	1981	讲师	教师	教学	硕士	
72	孟庆	男	1982	讲师	教师	教学	博士	
73	孙康	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
74	王洪霞	女	1991	讲师	教师	教学	博士	
75	王文军	男	1992	讲师	教师	教学	博士	
76	吴习宇	女	1976	讲师	教师	教学	硕士	
77	吴致君	男	1989	讲师	教师	教学	博士	
78	徐毅	男	1974	讲师	教师	教学	硕士	
79	余永	男	1987	讲师	教师	教学	博士	
80	赵吉春	男	1988	讲师	教师	教学	博士	
81	周鸿媛	女	1989	讲师	教师	教学	博士	
82	周思远	男	1988	讲师	教师	教学	博士	
83	周莹	女	1990	讲师	教师	教学	博士	
84	朱瀚昆	男	1990	讲师	教师	教学	博士	
85	侯大军	男	1964	高级实验师	教师	教学	硕士	
86	罗理勇	男	1979	高级实验师	教师	教学	博士	
87	张玉	女	1984	高级实验师	教师	教学	博士	
88	侯宏晓	男	1972	实验师	教师	教学	硕士	
89	章道明	男	1966	实验师	教师	教学	学士	
90	吴佳	女	1995	助理实验师	教师	管理	硕士	

## (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	王硕	男	1969	教授	主任	中国	南开大学	校外专家	1
2	赵谋明	男	1964	教授	委员	中国	华南理工大学	校外专家	1
3	江正强	男	1971	教授	委员	中国	中国农业大学	校外专家	1
4	聂少平	男	1978	教授	委员	中国	南昌大学	校外专家	1
5	张宇昊	男	1978	教授	委员	中国	西南大学	校内专家	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	2018、2019、2020、2021	337	28700
2	食品科学与工程类（大类招生）	2021	187	2244

3	食品质量与安全	2018、2019、2020、2021	305	32712
4	茶学	2019、2020、2021	78	5309
5	包装工程	2019、2020、2021	109	12179
6	园艺	2019	114	1368

## (二) 实验教学资源情况

实验项目资源总数	243 个
年度开设实验项目数	175 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	39 人
学生发表论文数	22 篇
学生获得专利数	4 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	参与人员	起止时间	经费 (万元)	类别
1	“新工科”背景下高校实验室建设促进创新人才培养的探索与实践	渝教高函(2022)47号	赵国华	袁若,张国娜,罗书强,罗志勇,唐继强,夏杨毅,李云伍,周秋菊	2022.09-2024.09	4	a
2	混合式一流课程背景下打造《食品营养学》思政金课	渝教高函(2022)47号	雷琳	周才琼,陈科伟	2022.09-2024.09	2	a

## (二) 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	一种食品加工用真空装置	CN114732032B	国内	张玉;翟彦(外)	国家发明专利	b

2	一种能够抵抗干扰的食品拉曼光谱检测放大仪器	CN114486853B	国内	张玉;翟彦(外)	国家发明专利	b
3	一种基于快速粘度分析仪的样本采集装置	ZL202210078837.2	国内	张玉;翟彦(外)	国家发明专利	b
4	一种聚丙烯/竹纤维界面横晶结构的诱导方法	CN113402740B	国内	任丹;栾玉(学);徐丹;曾凯芳;吴习宇	国家发明专利	a
5	一种能降解生物胺且耐盐的植物乳杆菌及其应用	CN 112195119 B	国内	索化夷	国家发明专利	a
6	植物乳杆菌 LP33 在制备用于预防铅中毒的产品中的应用	CN 111096459 B	国内	索化夷	国家发明专利	a
7	抗菌肽 O3TR 和 C12O3TR 在制备防治柑橘果实采后绿霉病的药物中的应用	CN110063363B	国内	曾凯芳	国家发明专利	a
8	抗菌肽 Jelleine-I在制备防治柑橘果实采后绿霉病的药物中的应用	CN110074179B	国内	曾凯芳	国家发明专利	a
9	真空冷冻干燥膜醌毕赤酵母保护剂的方法及其应用	CN107325970B	国内	曾凯芳	国家发明专利	a
10	一种复合植物精油的应用	CN 113662017 B	国内	陈应娟;张志鹏;程庆华;童华荣;万宇鹤(学)	国家发明专利	a
11	生物碱在防治茶树叶部病害中的应用	CN 113632800 B	国内	陈应娟;程庆华;张志鹏;童华荣;万宇鹤(学)	国家发明专利	a
12	一种利用碱性电解水制作魔芋凝胶的方法及其制备的产品	CN113519823B	国内	钟耕;杨悦(学)	国家发明专利	a
13	精氨酸在制备提高桔梅奇酵母普切明酸生成能力及其生防效力的保鲜剂中的应用	CN112586559B	国内	曾凯芳	国家发明专利	a
14	一种鼠李糖乳杆菌及其在制备预防过敏性哮喘的保健食品和药品中的应用	CN 109666614 B	国内	索化夷	国家发明专利	a
15	用于控制草果采后病原菌腐皮镰孢的杀菌剂	CN113133468B	国内	曾凯芳	国家发明专利	a
16	一种旋转蒸发器	ZL2021 2 1710416.4	国内	张玉;杨洋	实用新型专利	a
17	一株产多细菌素的植物乳杆菌、细菌素及其提取方法和应用	CN110511896B	国内	曾凯芳	国家发明专利	a

18	植物乳杆菌 LP33 及其在制备用于促进铅排泄的产品中的应用	CN 111040960 B	国内	索化夷	国家发明专利	a
19	一种畜产品骨头检测用质构仪	ZL2021 2 1659442.9	国内	张玉;杨洋	实用新型专利	a
20	一种多汁水果检测用质构仪	ZL2021 2 1659440.X	国内	张玉;杨洋	实用新型专利	a

## 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	Covalent interactions between rabbit myofibrillar proteins and quercetin: A promising approach to enhance protein antioxidant capacity and thermal stability	苏畅(学),贺稚非,李洪军	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 171: 114132	SCI	独立完成
2	Phenylalanine promotes biofilm formation of <i>Meyerozyma caribbica</i> to improve biocontrol efficacy against jujube black spot rot	Qian Deng,Xingmeng Lei,Hongyan Zhang,Lili Deng,Lanhua Yi,Kaifang Zeng	Journal of Fungi	2022, 8(12), 1313	SCI	独立完成
3	Disease resistance induction by <i>K. marxianus</i> against green mold in citrus via transcriptome analysis and verification based on metabolites	Kottoh Isaac Delali,Ou Chen,Wenjun Wang,Kaifang Zeng	BIOLOGICAL CONTROL	2022, 176: 105065	SCI	独立完成
4	Promoting Effect and Potential Mechanism of <i>Lactobacillus pentosus</i> LPQ1-Produced Active Compounds on the Secretion of 5-Hydroxytryptophan.	Yixiu Zeng,Jiajia Song,Yuhong Zhang,Yechuan Huang,Feng Zhang,Huayi Suo	Foods	2022, 11(23): 3895	SCI	独立完成
5	Changes in phenolic content, composition, and antioxidant activity of blood oranges during cold and on-tree storage	赵吉春,敖淼(学),何晓琴(学),李苇舟(学),邓丽莉,曾凯芳,明建	Journal of Integrative Agriculture	2022, 21(12): 3669-3683	SCI	独立完成
6	Improving antioxidant activity and modifying Tartary buckwheat bran by steam explosion treatment	李苇舟(学),何晓琴(学),陈媛媛(学),雷琳,李富华;赵吉春;曾凯芳,明建	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 170: 114106	SCI	独立完成
7	Sugar reduction in beverages: Current trends and new perspectives from sensory and health viewpoints	陈俪宁,鄂威,Zhang Na(外),Kathrine H. Bak(外),张宇昊,付余	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2022, 162: 112076	SCI	独立完成
8	Characterization of responsive zein-based oleogels with	王启明(学),饶哲楠(学),陈媛媛(学),	FOOD HYDROCOLLO	2022, 133: 107972	SCI	独立

	tunable properties fabricated from emulsion-templated approach	雷小娟,赵吉春,李富华,雷琳,曾凯芳,明建	IDS			完成
9	High-performance colorimetric immunoassay for determination of chloramphenicol using metal-organic framework-based hybrid composites with increased peroxidase activity	王鑫(学),鲁志松,Wei Sun(外),Sudan Ye(外),陶晓奇	MICROCHIMICA ACTA	2022, 189: 484	SCI	独立完成
10	Complete conversion of agarose into water soluble agaro-oligosaccharides by microwave assisted hydrothermal hydrolysis	但美玲(学),沈记(学),赵国华,王大毛	FOOD CHEMISTRY	2022, 395: 133622	SCI	独立完成
11	Facile post-gelation soaking strategy toward low-alkaline konjac glucomannan gels	梁小敏(学),郑钦月(学),刘贞军(学),赵国华,周韵	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2023, 225: 1204-1211	SCI	独立完成
12	Tuning the properties of pineapple peel cellulose nanofibrils by TEMPO-mediated oxidation and ball milling	吕天艺(学),罗钰媛(学),陈渊(学),代笛菲,冯鑫(学),陈海,余永,马良,张宇昊,戴宏杰	CELLULOSE	2022, 29(18): 9609-9625	SCI	独立完成
13	Tenebrio molitor Proteins-Derived DPP-4 Inhibitory Peptides: Preparation, Identification, and Molecular Binding Mechanism	谭娇,杨景(外),周欣怡,Ahmed Mahmoud Hamdy(外),张希露,索化夷,张玉,李宁(外),宋佳佳	Foods	2022, 11(22): 3626	SCI	独立完成
14	Formation of transcrystallinity and characterization of its nanoscale mechanical properties in bamboo fiber-anchored nano-TiO <sub>2</sub> /polypropylene composites	栾玉(学),方长华(外),王汉坤(外),余雁(外),费本华(外),徐丹,任丹	WOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 56: 1801-1817	SCI	独立完成
15	Salt taste receptors and associated salty/salt taste-enhancing peptides: A comprehensive review of structure and function	乐贝,喻彬彬,Mohammad Sadiq Amin(外),刘芮汐,Zhang Na(外),Olugbenga P. Soladoye(外),Rotimi E. Aluko(外),张宇昊,付余	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	2022, 129: 657-666	SCI	独立完成
16	Deep eutectic solvents as new media for green extraction of food proteins: Opportunity and challenges	周钰浩,鄂威,Na Zhang(外),Olugbenga P. Soladoye(外),张宇昊,付余	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2022, 161: 111842	SCI	独立完成



17	Improved properties of gelatin films involving transglutaminase cross-linking and ethanol dehydration: The self-assembly role of chitosan and montmorillonite	戴宏杰,彭林(学),王洪霞,冯鑫(学),马良,陈海,余永,朱瀚昆,张宇昊	FOOD HYDROCOLLOIDS	2022, 132: 107870	SCI	独立完成
18	Aggregation of konjac glucomannan by ethanol under low-alkali treatment	宋庆辉(学),Wu Liangliang(外),李树豪(学),赵国华,Cheng Yongqiang(外),周韵	Food Chemistry-X	2022, 15: 100407	SCI	独立完成
19	Capsaicin regulates dyslipidemia by altering the composition of bile acids in germ-free mice	龚婷(学),Li Chuangen(外),Li Shiqiang(外),Zhang Xiaojuan(外),He Zhongming(外),Jiang Xianhong(外),He Qiuyue(外),Huang Rongjuan(外),Wang Yong(外),刘雄	Food & Function	2022, 13: 10665-10679	SCI	独立完成
20	Debaryomyces nepalensis reduces fungal decay by affecting the postharvest microbiome during jujube storage	Xingmeng Lei,Yao Liu,Yuxiao Guo,Wenjun Wang,Hongyan Zhang,Lanhua Yi,Kaifang Zeng	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY	2022, 379: 109866	SCI	独立完成
21	Gradient characteristics of crystal, chemical structure, and nanoscale mechanical properties in the transcrystallinity of bamboo fiber anchored nano-TiO <sub>2</sub> /PP composites	栾玉(学),方长华(外),王汉坤(外),余雁(外),费本华(外),徐丹,任丹	WOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 56: 1783-1800	SCI	独立完成
22	Changes of pattern of myofibrils and collagen of smooth muscle from large intestine of porcine using alkali tenderisation process combined with enzymes	程成鹏(学),贺稚非,苏畅(学),吴涵(学),李洪军	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 57(11): 7116-7124	SCI	独立完成
23	Temperature and pH levels: Key factors effecting hidden/free zearalenone during maize processing	谭红霞,李瑶(学),周鸿媛,郭婷,周莹,张宇昊,马良	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2022, 160: 111721	SCI	独立完成
24	Preparation, pungency and bioactivity of gingerols from ginger ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe): a review	高羽歌,芦雨佳,Zhang Na(外),Chibuikwe C. Udenigwe(外),张宇昊,付余	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	2022: 1-26	SCI	独立完成
25	Ferritin nanocage based delivery vehicles: From single-, co- to	陈海,Xiaoyi Tan(外),Xueer Han	BIOTECHNOLOGY ADVANCES	2022, 61: 108037	SCI	独立

	compartmentalized-encapsulation of bioactive or nutraceutical compounds	(学),马良,戴宏杰,付余,张宇昊				完成
26	Efficacy of Bacillus coagulans BC01 on loperamide hydrochloride-induced constipation model in Kunming mice.	Xu Zhou, Yafang Chen, Xin Ma, Yang Yu, Xueping Yu, Xiaoyong Chen, Huayi Suo	Frontiers in Nutrition	2022, 9: 964257	SCI	独立完成
27	A Rapid Prediction Method of Moisture Content for Green Tea Fixation Based on WOA-Elman	童华荣,蓝天梦(学), Shuai Shen(外), Haibo Yuan(外), Yongwen Jian(外), Yang Ye(外)	Foods	2022, 11(18): 2928	SCI	独立完成
28	Dominating roles of protein conformation and water migration in fish muscle quality: The effect of freshness and heating process	余永,唐密(学),戴宏杰,冯鑫(学),马良,张宇昊	FOOD CHEMISTRY	2022, 388: 132881	SCI	独立完成
29	Structural complexity of Konjac glucomannan and its derivatives governs the diversity and outputs of gut microbiota	张媛、,赵祎、,杨万富、,宋光明、,Zhong Peizhe, Ren Yuanyuan、,钟耕	CARBOHYDRATE POLYMERS	2022, 292: 119639	SCI	独立完成
30	Protein Hydrolysates from Pleurotus geesteranus Modified by Bacillus amyloliquefaciens $\gamma$ -Glutamyl Transpeptidase Exhibit a Remarkable Taste-Enhancing Effect	夏晓周;付余;马良;朱瀚昆;余永;戴宏杰;Han Jiadong;Liu Xin;Liu Zhengfang;张宇昊	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(38): 12143-12155	SCI	独立完成
31	Facile isolation of cellulose nanofibrils from agro-processing residues and its improved stabilization effect on gelatin emulsion	张书敏,冯鑫,黄越,王雨西,陈海,余永,马良,张宇昊,戴宏杰	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2022, 216: 272-281	SCI	独立完成
32	The structural rearrangement and depolymerisation induced by high-pressure homogenisation inhibit the thermal aggregation of myofibrillar protein	苏畅(学),贺稚非,Wang Zefu(外),Zhang Dong(外),李洪军	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 57(10): 6813-6823	SCI	独立完成
33	Conformational Changes in Proteins Caused by High-Pressure Homogenization Promote Nanoparticle Formation in Natural Bone Aqueous Suspension	李雪,贺稚非,Xu Jingbing(外),苏畅,徐啸,Zhang Ling(外),Zhang Huanhuan(外),李洪军	Foods	2022, 11(18): 2869	SCI	独立完成
34	Premna microphylla Turcz pectin protected UVB-induced skin aging in BALB/c-nu mice via Nrf2 pathway	陈媛媛(学),刘昕(学),雷小娟,雷琳,赵吉春,曾凯芳,明建	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2022, 215: 12-22	SCI	独立完成
35	Study of Competitive Displacement of Curcumin on $\alpha$ -zearalenol Binding to Human Serum Albumin	李怡芳,谭红霞,周鸿媛,郭婷,周莹,张宇昊,刘晓竹(外),马良	Toxins	2022, 14(9): 604	SCI	独立完成

	Complex Using Fluorescence Spectroscopy					
36	Comparison of different extraction methods on the physicochemical, structural properties, and in vitro hypoglycemic activity of bamboo shoot dietary fibers	Tang Caidie, Wu Liangru (外), 张甫生, 阚建全, 郑炯	FOOD CHEMISTRY	2022, 386: 132642	SCI	独立完成
37	Novel Two-Step Process in Cellulose Depolymerization: Hematite-Mediated Photocatalysis by Lytic Polysaccharide Monooxygenase and Fenton Reaction	王大毛, Kao, Mu-Rong (外), Li Jing (外), Sun Peicheng (外), Meng Qijun (外), Vyas Anisha (外), Liang Pi-Hui (外), Wang Yane-Shih (外), Hsieh Yves S. Y. (外)	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(32): 9941-9947	SCI	独立完成
38	Methionine enhances disease resistance of jujube fruit against postharvest black spot rot by activating lignin biosynthesis	Yao Liu, Xingmeng Lei, Bing Deng, Ou Chen, Lili Deng, Kaifang Zeng	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	2022, 190: 111935	SCI	独立完成
39	Changes in the structural and physicochemical properties of wheat gliadin and maize amylopectin conjugates induced by dry-heating	杨雯晴, 王启明(学), 陈媛媛(学), 雷琳, 雷小娟, 赵吉春, 张宇昊, 明建	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2022, 87(8): 3459-3471	SCI	独立完成
40	Iron oxide nanoparticles oxidize transformed RAW 264.7 macrophages into foam cells: Impact of pulmonary surfactant component dipalmitoylphosphatidylcholine	李海东(学), 陶晓奇, 宋尔群, 宋杨	CHEMOSPHERE	2022, 300: 134617	SCI	独立完成
41	Hydroxy-?-sanshool from Zanthoxylum bungeanum (prickly ash) induces apoptosis of human colorectal cancer cell by activating P53 and Caspase 8	Chen Zhaojun (学), Tan Lulin (外), 冯鑫(学), Abdel-nasser Singab (外), Lei Zunguo (外), 刘雄	Frontiers in Nutrition	2022, 9: 914638	SCI	独立完成
42	Antimicrobial Nonwoven Fabrics Incorporated with Levulinic Acid and Sodium Dodecyl Sulfate for Use in the Food Industry	刘子俊, 龙海祺, 王艺涵, Cangliang Shen (外), 陈栋	Foods	2022, 11(15): 2369	SCI	独立完成
43	The construction of self-protective ferritin nanocage to cross dynamic gastrointestinal barriers with improved delivery efficiency	陈海, 马良, 戴宏杰, 付余, 韩雪儿(学), 张宇昊	FOOD CHEMISTRY	2022, 397: 133680	SCI	独立完成
44	Orientin Attenuated D-GalN/LPS-Induced Liver Injury through the Inhibition of Oxidative Stress via	李富华, 廖霞(学), 蒋玲(学), 赵吉春, 吴素蕊(外), 明建	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(26): 7953-7967	SCI	独立完成

	Nrf2/Keap1 Pathway					成
45	Dietary fiber of Tartary buckwheat bran modified by steam explosion alleviates hyperglycemia and modulates gut microbiota in db/db mice	何晓琴(学),李苇舟(学),陈媛媛(学),雷琳,李富华,赵吉春,曾凯芳,明建	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2022, 157: 111386	SCI	独立完成
46	Insights into biomacromolecule-based alcogels: A review on their synthesis, characteristics and applications	张迎凤(学),宋庆辉(学),Tian, Yuan(外),赵国华,周韵	FOOD HYDROCOLLOIDS	2022, 128: 107574	SCI	独立完成
47	Optimization and evaluation of hydration method for cold recovery of oils and defatted meal from Pinus armandi seed kernels	吴文标,付舒婷(学)	Journal of Oleo Science	2022, 71(7): 935-946	SCI	独立完成
48	Linear and non-linear rheological properties of water-ethanol hybrid pectin gels for aroma enhancement	田缘(学),宋庆辉(学),刘贞军(学),叶发银,周韵,赵国华	Food Chemistry-X	2022, 14: 100328	SCI	独立完成
49	In Vitro and In Vivo Digestive Fate and Antioxidant Activities of Polyphenols from Hulless Barley: Impact of Various Thermal Processing Methods and beta-Glucan	谢勇(学),Gong Ting(外),刘海波(学),Fan Zhiping(外),Zhaojun Chen(外),刘雄	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(25): 7683-7694	SCI	独立完成
50	Advances of nanopore-based sensing techniques for contaminants evaluation of food and agricultural products	Xiaoyi Tan(外),Chenyan Lv(外),陈海	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	2022: 1-14	SCI	独立完成
51	Inhibitory Effect and Potential Mechanism of Lactobacillus plantarum YE4 against Dipeptidyl Peptidase-4	Jia Sha,Jiajia Song,Yechuan Huang,Yuhong Zhang,Hongwei Wang,Yu Zhang,Huayi Suo	Foods	2022, 11(1): 80	SCI	独立完成
52	Changes in quality and microbial compositions of ground beef packaged on food absorbent pads incorporated with levulinic acid and sodium dodecyl sulfate	王鑫,颜小雪(学),徐一玮(学),刘珈银,陈栋	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY	2022, 376: 109771	SCI	独立完成
53	The protective effect of collagen peptides from bigeye tuna (Thunnus obesus) skin and bone to attenuate UVB-induced photoaging via MAPK and TGF- $\beta$ signaling pathways	付余,黎重阳(学),Wang Qiang(外),Gao Ruichang(外),Cai Xixi(外),Wang Shaoyun(外),张宇昊	Journal of Functional Foods	2022, 93: 105101	SCI	独立完成
54	An advanced aqueous method of recovering pumpkin seed	吴文标,付家园(学)	GRASAS Y ACEITES	2022, 73(2):	SCI	独立

	kernel oils and de-oiled meal: Optimization and comparison with other methods			e459		完成
55	Study on the stability and oral bioavailability of curcumin loaded (-)-epigallocatechin-3-gallate/poly(N-vinylpyrrolidone) nanoparticles based on hydrogen bonding-driven self-assembly	陈媛媛(学),王婧婷(学),饶哲楠(学),胡峻峰(学),王启明(学),孙跃如(学),雷小娟,赵吉春,曾凯芳,许志刚,明建	FOOD CHEMISTRY	2022, 378: 132091	SCI	独立完成
56	Capsaicin regulates lipid metabolism through modulation of bile acid/gut microbiota metabolism in high-fat-fed SD rats	龚婷(学),Wang Haizhu(外),Liu Shanli(外),Zhang Min(外),谢勇(学),刘雄	Food & Nutrition Research	2022, 66: 10.29219	SCI	独立完成
57	Brain Accumulation and Toxicity Profiles of Silica Nanoparticles: The Influence of Size and Exposure Route	魏薇(学),晏子宜(学),刘旭挺(学),秦宗明(学),陶晓奇,朱小康,宋尔群,Chunying Chen(外),Pu Chun Ke(外),David Tai Leong(外),宋杨	ENVIRONMENTAL SCIENCE & TECHNOLOGY	2022, 56(12): 8319-8325	SCI	独立完成
58	Changes in biochemical properties and pectin nanostructures of juice sacs during the granulation process of pomelo fruit (Citrus grandis)	Qiuyu Li,Shixiang Yao,Lili Deng, Kaifang Zeng	FOOD CHEMISTRY	2022, 376: 131876	SCI	独立完成
59	Fabrication of nanocellulose fibril-based composite film from bamboo parenchyma cell for antimicrobial food packaging	任丹,王郁,王汉坤(外),徐丹,吴习宇	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2022, 210: 152-160	SCI	独立完成
60	Membrane-disruptive engineered peptide amphiphiles restrain the proliferation of penicillins and cephalosporins resistant Vibrio alginolyticus and Vibrio parahaemolyticus in instant jellyfish	Zeng Ping(外),Cheng Qipeng(外),Xu Jiangtao(外),Xu Qi(外),Xu Yating(外);Gao Wei(外),Wong Kwok-Yin(外),Chan Kin-Fai(外),Chen, Sheng(外),易兰花	FOOD CONTROL	2022, 135: 108827	SCI	独立完成
61	Insight into the physicochemical, structural, and in vitro hypoglycemic properties of bamboo shoot dietary fibre: comparison of physical modification methods	Tang, Caidie;Yang, Jinlai(外);张甫生;阚建全;Wu, Liangru(外);郑炯	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 57(8): 4998-5010	SCI	独立完成
62	Modifying the rheological properties, in vitro digestion, and structure of rice starch by	汪楠(学),Wu, Liangru(外),张甫生,阚建全,郑炯	FOOD CHEMISTRY	2022, 375: 131900	SCI	独立完

	extrusion assisted addition with bamboo shoot dietary fiber					成
63	Optimization of hydration method for efficiently separating high quality oils from macadamia seed kernels.	吴文标,陈玲(学)	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2022, 46(5): e16593	SCI	独立完成
64	Recent progress in preventive effect of collagen peptides on photoaging skin and action mechanism	黎重阳(学),付余,戴宏杰,王强(外),高瑞昌(外),张宇昊	Food Science and Human Wellness	2022, 11(2): 218-229	SCI	独立完成
65	Regulation mechanism of myofibrillar protein emulsification mode by adding psyllium ( <i>Plantago ovata</i> ) husk	邵婷(学),周扬(学),戴宏杰,马良,冯鑫(学),王洪霞,张宇昊	FOOD CHEMISTRY	2022, 376: 131939	SCI	独立完成
66	Hydrophobically modified polysaccharides and their self-assembled systems: A review on structures and food applications	吴振(学),Li Hong(外),赵小皖(学),叶发银,赵国华	CARBOHYDRATE POLYMERS	2022, 284: 119182	SCI	独立完成
67	Maillard-reacted peptides from glucosamine-induced glycation exhibit a pronounced salt taste-enhancing effect	喻彬彬,鄢威,汪蓓(学),Zhang Na(外),Kathrine H. Bak(外),Olugbenga P. Soladoye(外),Rotimi E. Aluko(外),张宇昊,付余	FOOD CHEMISTRY	2022, 374: 131776	SCI	独立完成
68	Zein structure and its hidden zearalenone: Effect of zein extraction methods	谭红霞(学),周鸿媛,郭婷,李佳欣(学),张驰(学),王硕(外),张宇昊,马良	FOOD CHEMISTRY	2022, 374: 131563	SCI	独立完成
69	Compartmentalized chitoooligosaccharide/ferritin particles for controlled co-encapsulation of curcumin and rutin	陈海,韩雪儿(学),付余,戴宏杰,王洪霞,马良,张宇昊	CARBOHYDRATE POLYMERS	2022, 290: 119484	SCI	独立完成
70	Effect of $\gamma$ -oryzanol on oxygen consumption and fatty acids changes of canola oil	陶建明(学),Liu Lijun(学),马倩(学),Ka Ying Ma(外),Zhen-Yu Chen(外),叶发银,雷琳,赵国华	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 160: 113275	SCI	独立完成
71	Effect of micro-perforated film packing on physicochemical quality and volatile profile of button mushroom ( <i>Agaricus bisporus</i> ) during postharvest shelf-life	程玉娇,魏亚青(学),张敏,王华	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2022, 46(7): e16648	SCI	独立完成
72	Prevalence of antibiotic resistance pathogens in online fresh-cut fruit from Chongqing, China and	易兰花,Chen Sirui(外),李广(学),Ren Junhe(外),Zhou	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 165: 113678	SCI	独立完

	controlling <i>Enterococcus faecalis</i> by bacteriocin GF-15	Ruotao (外), Zeng Kaifang (外)				成
73	Effect of different dehydration methods on the properties of gelatin films	彭林(学), 戴宏杰, 王洪霞, 朱瀚昆, 马良, 付余, 余永, 冯鑫(学), 杜杰(学), 张宇昊	FOOD CHEMISTRY	2022, 374: 131814	SCI	独立完成
74	Modulation of Intestinal Barrier, Inflammatory Response, and Gut Microbiota by <i>Pediococcus pentosaceus</i> -B Alleviates <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Infection in C57BL/6J Mice	王润东(博后)(外), 张宇昊, 邓义佳(外), 李学鹏(外), Lijun Sun(外), Qi Deng(外), Ying Liu(外), Ravi Gooneratne(外), Jianrong Li(外)	JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(6): 1865-1877	SCI	独立完成
75	Fabricating low glycaemic index foods: Enlightened by the impacts of soluble dietary fibre on starch digestibility	周真江(学), 叶发银, 雷琳, 周思远, 赵国华	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	2022, 122: 110-122	SCI	独立完成
76	Advances in Rational Protein Engineering toward Functional Architectures and Their Applications in Food Science	陈海, 马良, 戴宏杰, 付余, 王洪霞, 张宇昊	JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(15): 4522-4533	SCI	独立完成
77	Inhibition of <i>Lactobacillus fermentum</i> SHY10 on the white membrane production of soaked pickled radish	张玉, 杨洋, 练银银, 殷世梅, 索化夷, 曾凡坤, 王洪伟, 宋佳佳	Food Science & Nutrition	2022, 10(7): 2236-2244	SCI	独立完成
78	A High Sensitivity Electrochemical Immunosensor Based on Monoclonal Antibody Coupled Flower-Shaped Nano-ZnO for Detection of Tenuazonic Acid	张驰(学), 杜聪聪(学), 刘微(学), 郭婷, 周莹, 周鸿媛, 张宇昊, 刘晓竹(外), 马良	Agriculture-Basel	2022, 12(2): 204	SCI	独立完成
79	Comparison of the performance of the same panel with different training levels: Flash profile versus descriptive analysis	王洪伟, 冯西娅(学), 索化夷, 袁星, Zhou Shengmin(外), Huijing Ren(外), Jiang Yuanrong(外), 阚建全	FOOD QUALITY AND PREFERENCE	2022, 99: 104582	SCI	独立完成
80	Characterization of aroma compounds of Pu-erh ripen tea using solvent assisted flavor evaporation coupled with gas chromatography-mass spectrometry and gas chromatography-olfactometry	汪蓓(学), 孟庆, 肖凌(外), 李瑞丽(外), Chunhai Peng(外), 廖雪利(学), 闫敬娜(学), 刘洪林(学), 谢关华(学), Chi-Tang Ho	Food Science and Human Wellness	2022, 11(3): 618-626	SCI	独立完成

		(外),童华荣				
81	A good method of preparing ternary glutaraldehyde/polyvinyl alcohol/silicate microfiltration membrane applicable to removal of spores.	吴文标,胡运昊(学)	JOURNAL OF POROUS MATERIALS	2022, 29: 971-981	SCI	独立完成
82	Phenylethanol as a quorum sensing molecule to promote biofilm formation of the antagonistic yeast <i>Debaryomyces nepalensis</i> for the control of black spot rot on jujube	Xingmeng Lei, Bing Deng, Changqing Ruan, Lili Deng, Kaifang Zeng	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	2022, 185: 111788	SCI	独立完成
83	Exploration of dipeptidyl peptidase-IV (DPP-IV) inhibitory peptides from silkworm pupae ( <i>Bombyx mori</i> ) proteins based on in silico and in vitro assessments	罗发莉(学),付余,马良,戴宏杰,王洪霞,陈海,朱瀚昆,余永,侯勇,张宇昊	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(12): 3862-3871	SCI	独立完成
84	Dynamic high pressure microfluidization enhanced the emulsifying properties of wheat gliadin by rutin	李春翼(学),王启明(学),张驰(学),雷琳,雷小娟,张宇昊,李琳(外),王强(外),明建	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2022, 46(3): e16304	SCI	独立完成
85	Interactions and Structural Properties of Zein/Ferulic acid: The Effect of Calcium Chloride	王启明(学),唐瑜婉(学),杨雅轩(学),雷琳,雷小娟,赵吉春,张宇昊,李琳(外),王强(外),明建	FOOD CHEMISTRY	2022, 373: 131489	SCI	独立完成
86	The interaction mechanisms, and structural changes of the interaction between zein and ferulic acid under different pH conditions	王启明(学),唐瑜婉(学),杨雅轩(学),雷琳,雷小娟,赵吉春,张宇昊,李琳(外),王强(外),明建	FOOD HYDROCOLLOIDS	2022, 124: 107251	SCI	独立完成
87	A green extraction method for gelatin and its molecular mechanism	冯鑫(学),刘廷薇(学),马良,戴宏杰,付余,余永,朱瀚昆,王洪霞,谭红霞(学),张宇昊	FOOD HYDROCOLLOIDS	2022, 124: 107344	SCI	独立完成
88	Characterization of bitter taste theacrine in Pu-erh tea.	Yu Shi, Shao-Rong Zhang, Kang Sun, Xing-Hua Wang, Jie-ling Jiang, Li-Yong Luo, Liang Zeng	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS	2022, 106: 104331	SCI	独立完成



89	A high-performance fluorescence immunoassay based on pyrophosphate-induced MOFs NH <sub>2</sub> -MIL-88B(Fe) hydrolysis for chloramphenicol detection	王鑫 (学), Yanjing Yun (外), Wei Sun (外), 鲁志松, 陶晓奇	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	2022, 353: 131143	SCI	独立完成
90	Influence of arginine on the biocontrol efficiency of <i>Metschnikowia citriensis</i> against <i>Geotrichum citri-aurantii</i> causing sour rot of postharvest citrus fruit	Shupeii Wang, Hongyan Zhang, Teng Qi, Lili Deng, Lanhua Yi, Kaifang Zeng	FOOD MICROBIOLOGY	2022, 101: 103888	SCI	独立完成
91	Recent Advances in Bioutilization of Marine Macroalgae Carbohydrates: Degradation, Metabolism, and Fermentation	郑雨婷, 李艳萍 (学), 杨元元, 张冶, 王笛, 王沛瑶, Wong, Ann C. Y. (外), Hsieh, Yves S. Y. (外), 王大毛	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	2022, 70(5): 1438-1453	SCI	独立完成
92	Phosphorylation modification of collagen peptides from fish bone enhances their calcium-chelating and antioxidant activity	骆佳琪, Xin-Tong Yao (外), Olugbenga P. Soladoye (外), 张宇昊, 付余	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 155: 112978	SCI	独立完成
93	A novel high-sensitive indirect competitive chemiluminescence enzyme immunoassay based on monoclonal antibody for tenuazonic acid (TeA) detection	周鸿媛, 潘姝历 (外), 谭红霞 (学), 杨玉莲 (学), 郭婷, 张宇昊, 马良	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	2022, 248: 577-587	SCI	独立完成
94	Color, Starch Digestibility, and In Vitro Fermentation of Roasted Highland Barley Flour with Different Fractions	赵子璇 (学), 明建, 赵国华, 雷琳	Foods	2022, 11(3): 287	SCI	独立完成
95	<i>Lactobacillus plantarum</i> SHY130 isolated from yak yogurt attenuates hyperglycemia in C57BL/6J mice by regulating the enteroinsular axis.	Guangqi Wang, Jiajia Song, Yechuan Huang, Xueqiong Li, Hongwei Wang, Yu Zhanga, Huayi Suo	Food & Function	2022, 13(2): 675-687	SCI	独立完成
96	Studies on the interactions of theaflavin-3,3'-digallate with bovine serum albumin: multi-spectroscopic analysis and molecular docking	Xia Yu, Xinghong Cai, Shuang Li, Liyong Luo, Jie Wang, Min Wang, Liang Zeng	FOOD CHEMISTRY	2022, 366: 130422	SCI	独立完成
97	Maillard reaction of food-derived peptides as a potential route to generate meat flavor compounds: A review	孙澳, 鄂威, Olugbenga P. Soladoye (外), Rotimi E. Aluko (外), Kathrine H. Bak (外), 付余,	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2022, 151: 110823	SCI	独立完成

		张宇昊				
98	Structural and functional properties of chestnut starch based on high-pressure homogenization	郭泽航(学),李兴州,杨代宸铃,雷爱玲(学),张甫生	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022, 154: 112647	SCI	独立完成
99	Structural characteristics and physicochemical properties of starches from winter squash ( <i>Cucurbita maxima</i> Duch.) and pumpkin ( <i>Cucurbita moschata</i> Duch. ex Poir.)	叶发银,袁甜甜(学),陈婷(学),李梦飒(学),赵国华	FOOD HYDROCOLLOIDS	2022, 122: 107115	SCI	独立完成
100	CsWRKY25 improves resistance of citrus fruit to <i>Penicillium digitatum</i> via modulating reactive oxygen species production	Wenjun Wang,Ting Li,Qi Chen,Shixiang Yao,Lili Deng,Kaifang Zeng	Frontiers in Plant Science	2022, 12: 818198	SCI	独立完成
101	Effect of defatted soy and peanut flour obtained by new aqueous method on quality of gluten-free cookies	吴文标,王思琪(学)	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2022, 46(3): e16390	SCI	独立完成
102	Preparation of water-soluble dialdehyde cellulose enhanced chitosan coating and its application on the preservation of mandarin fruit	阮长晴,康晓鸥(学),曾凯芳	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2022, 203: 184-194	SCI	独立完成
103	Recent advances in biotransformation, extraction and green production of D-mannose	王佩瑶,郑雨婷,李艳萍(学),沈记(学),但美玲(学),王大毛	Current Research in Food Science	2022, 5: 49-56	SCI	独立完成
104	Capsaicin combined with dietary fiber prevents high-fat diet associated aberrant lipid metabolism by improving the structure of intestinal flora	龚婷(学),Zhou Yujing(外),Zhang Lei(外),Wang Haizhu(外),Zhang Min(外),刘雄	Food Science & Nutrition	2023, 11(1): 114-125	SCI	独立完成
105	Cherry Polyphenol Extract Ameliorated Dextran Sodium Sulfate-Induced Ulcerative Colitis in Mice by Suppressing Wnt/beta-Catenin Signaling Pathway	李富华,闫慧明(学),蒋玲(学),赵吉春,雷小娟,明建	Foods	2022, 11(1): 49	SCI	独立完成
106	How does a celiac iceberg really float? The relationship between celiac disease and gluten	朱晓雪,Xin-Huai Zhao(外),Qiang Zhang(外),Na Zhang(外),Olugbenga P. Soladoye(外),Rotimi E. Aluko(外),张宇昊,付余	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	2022: 1-29	SCI	独立完成
107	effect of simultaneous treatment combining ultrasonication and rutin on gliadin in the formation of nanoparticles	李春翼(学),王启明(学),张驰(学),雷琳,雷小娟,张宇昊,李琳(外),王强	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2022, 87(1): 80-93	SCI	独立完成

		(外), 明建				
108	Polypropylene crisper and 1-MCP delayed the softening, lignification and transcription levels of related enzyme genes of golden needle mushrooms ( <i>Flammulina velutipes</i> )	王文军(学), 李瑶(学), 李富华, 曾凯芳, 明建	Journal of Integrative Agriculture	2022, 21(1): 249-260	SCI	独立完成
109	干制对淀粉特性及其制品品质的影响	叶发银, 陈嘉, 陈厚荣, 周韵, 赵国华	食品与生物技术学报	2022, 41(12): 19-29	CSCD	独立完成
110	超声波协同高压均质处理对笋壳膳食纤维理化性质及结构的影响	张月(学), 汪楠(学), 钟金锋, 郑炯	粮食与油脂	2022, 35(12): 123-128	北大核心期刊	独立完成
111	铁蛋白纳米笼分子装载途径及食品活性物质递送的研究进展	陈海, 马良, 戴宏杰, 付余, 王洪霞, 张宇昊	食品与发酵工业	2022, 48(3): 304-310	CSCD	独立完成
112	水相 pH 和 Na <sup>+</sup> 对微晶纤维与猪油的 pickering 乳液稳定性的影响	尚永彪, 杨凯麟(学), 康梦瑶(学), 耿宏庆(学), 陆今明(学), 彭松林(学), 赵紫悦(学)	食品工业科技	2022, 43(20): 87-96	北大核心期刊	独立完成
113	食用菌呈味肽制备及其呈味机理研究进展	林桐(学), 赵吉春, 雷小娟, 雷琳, 明建	食品与发酵工业	2022, 48(19): 313-319	CSCD	独立完成
114	拮抗菌枯草芽孢杆菌 1151 及其所产抗菌肽对辣椒采后软腐病的控制作用	李广(学), 李晓芬(学), 易兰花	食品与发酵工业	2022: 1-10	CSCD	独立完成
115	烟曲霉 A-16 产纤维素酶工艺优化及酶学特性研究	吴文标, 张开平(外), 刘燕丽(外), 涂绵亮(外), 李继伟(外)	生物技术通报	2022, 38(09): 215-225	CSCD	独立完成
116	剪切稀化效应对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响	赵磊(学), 夏杨毅, 姬雯馨(外)	食品与发酵工业	2022, 48(16): 216-222	CSCD	独立完成
117	魔芋葡甘露聚糖对 $\beta$ -葡聚糖复合凝胶性质的影响	蔡梦思(学), 谢勇(学), 周勇军(外), 张盛林, 李耀(学), 刘雄	食品与发酵工业	2022, 48(16): 223-229	CSCD	独立完成
118	菊粉的功能特性及其在肉制品中的应用研究进展	韩薇(学), 贺稚非, 谢兆华(学), 柴利(学), 廖林(学), 李洪军	食品与发酵工业	2022, 48(16): 311-317	CSCD	独立完成
119	基于高静压处理魔芋葡甘聚糖/大豆分离蛋白/辣椒素复合辣味膜的贮藏性能研究	郭筱晨, 刘缘勤(学), 杨韵琳, 胡艳, 张甫生, 陈厚荣	食品与发酵工业	2022, 48(16): 230-236	CSCD	独立完成
120	后疫情时代下基于虚拟仿真	陈海, 朱瀚昆, 戴宏	食品与发酵工业	2022, 48(1	CSC	独

	技术提升食品科学与工程专业教学质量的探讨	杰,郭婷,张宇昊		3): 359-364	D	立 完 成
121	超微板栗粉对海绵蛋糕品质的影响	胡欣宇,明建,王姝,薛艾莲(学),寇福兵(学),曾凯芳	食品与机械	2022,38(07):220-226	北大核心期刊	独 立 完 成
122	不同品种马铃薯干片及其油炸脆片品质的比较	李耀(学),刘海波(学),金雪冻(学),王辉(外),刘雄	食品与发酵工业	2022,48(12):152-159	CSC D	独 立 完 成
123	机械球磨处理对方竹笋全粉理化特性及微观结构的影响	汤彩碟(外),张甫生,杨金来(外),吴良如(外),郑炯	食品与发酵工业	2022,48(12):175-182	CSC D	独 立 完 成
124	基于感官组学分析玉米香型南川大茶树工夫红茶特征香气	童华荣,欧阳珂(学),张成(外),廖雪利(学),坤吉瑞(学)	茶叶科学	2022,42(03):397-408	CSC D	独 立 完 成
125	二醛基纤维素/明胶复合膜的制备与性质研究	徐昊洋,李文哲,田玥,赵敏孜(学),曾凯芳,阮长晴	食品与发酵工业	2022, 48(12):75-81	CSC D	独 立 完 成
126	淀粉粒径对大麦淀粉物化特性的影响	叶发银,肖璐婷(学),李秀红,刘栗君(学),赵国华	中国农业科学	2022, 55(5):1010-1024	CSC D	独 立 完 成
127	生花和不生花泡菜盐水真菌群落结构的对比	杨吉霞,曾祥平(外),李玥梦,李舒婷,贺稚非	食品与发酵工业	2022,48(11): 58-64	CSC D	独 立 完 成
128	不同干燥方式联合熟化处理对板栗粉品质特性及微观结构的影响	薛艾莲(学),夏晓霞(学),寇福兵(学),冉欢(学),雷小娟,赵吉春,曾凯芳,明建	食品科学	2022,43(09):62-70	CSC D	独 立 完 成
129	木质纳米纤维素基材料热传导性能研究进展	任丹,朱淼淼,周小婉(学),王郁,王汉坤(外)	世界林业研究	2022,35(03):45-49	CSC D	独 立 完 成
130	动态高压微射流对刺梨果渣膳食纤维及其抑制淀粉消化和葡萄糖扩散的影响	官印珑,周丽妍,王辉(外),陈佳雨,明建,李富华	食品科学	2022,43(09):79-86	CSC D	独 立 完 成
131	基于感官评价和 GC-MS 分析嗜盐芳香酵母对速成永川豆豉香气的影响	周东,王洪伟,张玉,宋佳佳,黄业传,索化夷	食品与发酵工业	2022,48(09):59-64	CSC D	独 立 完 成
132	抗菌肽 zp37 控制果汁中单核细胞增生李斯特菌的活性及其作用机制	任俊和(外),曾平(外),陈思睿(外),易兰花	食品科学	2023,44(05):29-37	CSC D	独 立 完 成

133	绿豆淀粉的性质、改性及其应用	叶发银,赵国华,周淑蓝(学)	中国食品学报	2022,22(04):450-461	CSCD	独立完成
134	食品水凝胶-多酚递送体系构建及其提高多酚生物利用度研究进展	饶哲楠(学),陈媛媛(学),王启明(学),雷小娟,赵吉春,曾凯芳,明建	食品与发酵工业	2022,48(07):304-311	CSCD	独立完成
135	超声处理对麦醇溶蛋白/芦丁相互作用及结构特性的影响	薛艾莲(学),李春翼(学),王启明(学),张驰(学),雷小娟,赵吉春,明建	食品科学	2022,43(07):45-51	CSCD	独立完成
136	后疫情背景下高校食品类专业加强《食品物流学》课程开设的必要性	易兰花,邓丽莉,曾凯芳	包装工程	2022,43(07):170-177	北大核心期刊	独立完成
137	高通量测序技术分析榨菜腌制过程中表面白膜的微生物群落结构	杨吉霞,曾祥平(外),李凤珠,贺稚非	中国食品学报	2022,22(4):330-337	CSCD	独立完成
138	微生物组技术在果蔬采后领域中的研究进展	张鸿雁,雷兴梦,荆佳伊,邓丽莉,易兰花,曾凯芳	食品科学	2022,43(03):286-295	CSCD	独立完成
139	非热加工技术在竹笋保鲜及加工中的应用研究进展	汤彩碟,张甫生,杨金来(外),吴良如(外),郑炯	食品与发酵工业	2022,48(04):307-313	CSCD	独立完成
140	生食三文鱼源 VBNC 副溶血弧菌诱导 C57BL/6J 小鼠肠道炎症性损伤	王润东,邓义佳,张宇昊,李学鹏,孟玉琼,马睿,励建荣	食品科学	2022,43(21):154-162	CSCD	独立完成
141	温度处理在柑橘果实采后保鲜中的应用研究进展	葛笑笑(学),曾凯芳,邓丽莉	保鲜与加工	2022,22(02):99-106	北大核心期刊	独立完成
142	醋酸对明胶-壳聚糖膜性质的影响及应用	王强,彭林(学),杜杰(学),马良,张宇昊,王洪霞	包装工程	2022,43(03):1-8	北大核心期刊	独立完成
143	拮抗微生物对枣果实采后病害生物防治的研究进展	雷兴梦,易兰花,邓丽莉,曾凯芳	食品与发酵工业	2022,48(02):287-292	CSCD	独立完成
144	植物多酚通过 RAGE /MAPK/NF- $\kappa$ B 通路抑制 AGEs 诱导的炎症反应研究进展	周子艺,夏晓霞,陈媛媛(学),雷小娟,赵吉春,周子艺,明建	食品科学	2022,43(01):306-312	CSCD	独立完成
145	微波和冻结预处理制备黑蒜感官及风味品质比较分析	张学慧(学),刘肖(学),周才琼	食品与发酵工业	2022,48(20):244-251	CSCD	独立完成

146	二醛纳米纤维素的制备及其与明胶协同稳定 Pickering 乳液研究	曹子璇,吕天艺(学),冯鑫(学),陈媛(学),张宇昊,周鸿媛,戴宏杰	食品与发酵工业	2022,48(20):7-14	CSCD	独立完成
147	离子液体预处理/硫酸水解协同制备纳米纤维素及其稳定 Pickering 乳液初步研究	张书敏,刘玥(学),刘洪龙(外),张宇昊,陈媛(学),余永,戴宏杰	食品与发酵工业	2022,48(13):148-154	CSCD	独立完成
148	方竹笋超微粉对大米淀粉理化和结构特性的影响	黄艺,张同芳,张甫生,杨金来(外),吴良如(外),郑炯	食品与发酵工业	2022,48(22):95-100+109	CSCD	独立完成
149	微波与烤箱烘烤灭酶对新水剂法提取南瓜籽油的影响	吴文标,付家园(学)	中国油脂	2022,47(01):4-9	CSCD	独立完成

### 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	一种基于快速粘度分析仪的样本采集装置	改装	快速粘度分析仪需要使用样本采集器,将样本进行收集,且需要多次少量的采集,避免单次采集量过大导致的内部凝结,而无法使用。	发表专利 ZL:202210078837.2	西南大学
2	一种能够抵抗干扰的食品拉曼光谱检测放大仪器	改装	该设备可控制抵紧杆移动与抵紧孔分离或者抵紧,进而完成对挡光板位置的调节,达到减少外部光源对样本的照射,改变挡光板的转动角度,用于阻挡外部的一部分光源干扰。	发表专利 ZL:202210122079.1	西南大学
3	一种食品加工用真空装置	改装	该设备可以提升 VF 工艺的热均匀性,使得产品品质更好。	发表专利 ZL: 202210483910.4	西南大学

### 4. 其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	6 篇
国际会议论文数	0 篇
国内一般刊物发表论文数	1 篇
省部委奖数	2 项
其它奖数	4 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	19526 人次
虚拟仿真实验教学项目	32 项

### （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	2 人次

#### 2. 承办大型会议情况

无

#### 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	咸味增强肽的高效创制及形成机制研究	付余	第五届食品科技创新论坛暨 2022 大健康食品发展论坛	2022.4.19-20	上海·龙之梦大酒店
2	茶黄素对血管损伤的保护效应及机制研究	常徽	2022 中国杂粮产业发展论坛	2022.4.22-24	四川省成都市
3	高稳定明胶乳液制备及其在食品配料中的应用（张） 可持续蛋白质及其衍生肽的结构与功能关系（付）	张宇昊、付余	第五届食品科技创新论坛	2022.07.25	南京
4	基于分子感官组学解析普洱生茶杯底香特征香气化合物	坤吉瑞	2022 第三届食品风味化学与感官评定暨品质创新论坛	2022.08.12	浙江杭州
5	凉皮（面皮）加工中的科学问题研究	叶发银	中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会学术年会	2022.08.10	山东省青岛市
6	亚致死性损伤大肠杆菌 O157: H7 复活中粘附机制的研究	石慧	中国食品科学技术学会第十九届年会	2022.11.15-17	合肥

#### 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	西部赛区通知-举办“欧倍尔杯”2022年第四届全国食品专业工程实践训练综合能力竞赛	国家级	400人	张宇昊	教授	2022.8.10-2022.8.13	14.4

#### 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	2022.06	100	2022年重庆市营养周活动 <a href="https://www.cnsoc.org/nplaceDetail/8622002041.html">https://www.cnsoc.org/nplaceDetail/8622002041.html</a>
2	2022.06	200	索化夷教授做客重庆卫视科教频道“解密”益生菌与人体健康 <a href="http://spxy.swu.edu.cn/s/spxy/shfw/20220730/4877445.html">http://spxy.swu.edu.cn/s/spxy/shfw/20220730/4877445.html</a>
3	2022.06	200	生熟分开有讲究 健康生活技巧多——学院雷琳副教授的生活健康科普 <a href="https://h5.cqliving.com/info/detail/96749932.html?cid=96749932&amp;f=20&amp;sp=source_share&amp;cqxhlwdc=3f">https://h5.cqliving.com/info/detail/96749932.html?cid=96749932&amp;f=20&amp;sp=source_share&amp;cqxhlwdc=3f</a>
4	2022.05	200	雷琳副教授就“2022全民营养周”主题接受华龙网约稿 <a href="http://health.cqnews.net/html/2022-05/16/content_975506216026779648.html">http://health.cqnews.net/html/2022-05/16/content_975506216026779648.html</a>
5	2022.07	3000	张玉高级实验师受邀讲授重庆市科技特派员专题网课 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/QE4P1Ur5oLvdcuZY1CUmoA">https://mp.weixin.qq.com/s/QE4P1Ur5oLvdcuZY1CUmoA</a>

#### 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)
1	国家公共营养师培训	50	常徽	教授	4月15日-5月5日	1

#### (三) 安全工作情况

安全教育培训情况		374人次
是否发生安全责任事故		
伤亡人数(人)		未发生
伤	亡	
		√