

批准立项年份	
通过验收年份	

# 国家级实验教学示范中心年度报告

(2023年1月1日—2023年12月31日)

**示范中心名称：**食品工程与质量安全国家级实验教学示范中心（浙江工商大学）

**示范中心主任：**顾振宇

**示范中心联系人及联系电话：**谈国凤 / 13758273060

**所在学校名称（盖章）：**浙江工商大学

**所在学校联系人及联系电话：**王娅昕/18667912315

2023年12月25日填报

## 第一部分 年度报告编写提纲（限 5000 字以内）

### 一、人才培养工作和成效

#### （一）人才培养基本情况。

#### 1. 价值引领，明确复合型人才培养的教学理念

中心认真贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，积极学习落实新时代全国高等学校本科教育工作会议精神，坚守“为党育人、为国育才”的根本宗旨，践行“立德树人”的根本任务，对标国家大健康战略和浙江省经济产业需求，依托本院食品科学与工程省“重中之重”、省一流 A 类学科，结合国家卓越农林（食品）人才培养基地和新农科改革项目，以“提升学生专业能力，发展学生创新个性”的实验教学理念，努力培养“精技术、善管理、承商道、会创新”的“工商融和”的现代食品工程人才。

#### 2. 多维联动，提升创新实践型人才培养的教学体系

采用验证性、综合性、设计性等不同实验项目和教学方法，筑实学生专业基础；设置“基本+可选”实验项目库，兼顾学生基本技能与个性爱好；结合实验室开放引导学生参与教师科研或承担课外科技创新项目研究，拓展学生创新能力；承办专业竞赛，以赛促练，强化学生商品概念与创业思维。建成专业实验（实践）三类教学实验室和学生个性化发展四大平台，构建了从基础到专业，从群体到个体，从学校到企业，从学习到创新的立体网络化的实验教学体系。

#### 3 资源拓展，做强育人平台资源保障

中心根据我校食品类专业人才培养“以工科为基础，商科为特色，新农科为拓展”的要求，通过搭建四大“协同创新”育人平台，进行多维度、全过程、全方位的人才培养保障体系创新。中心与地方共建校地研究机构和产学研实践平台，“引进来”与“走出去”并举，对接产业需求链，延长人才培养链，激活科研创新链；中心依托学院成立食品与营养国际大学联盟，提高学生以“国际化”为特色的核心竞争力；中心聘请校外（企业）师资，加强教学的实务性；中心推进课程援疆，提高辐射示范性。

## （二）人才培养成效评价等。

中心提出了以“项目自主研究”和“产品创新开发”为主要载体的食品工程实验教学新模式；构建了由教师引导、学生主导的层次化、多元化学生创新创业竞赛和项目研究实施新机制，突出了自主实践、自由创新在新工科人才培养中的核心作用；开拓了“通识课”、“中小學生第二课堂”等多种开放模式，拓展了食品工程实验室的人才培养功能；新的实验体系在专业人才培养、食品科普教学、社会开放服务等方面等到了广泛的应用。中心开展，辐射新疆理工大学，常熟理工学院，浙江海洋学院，南昌大学等全国 10 余所兄弟院校。

示范中心 2023 年除了面向食品、生物等本科专业开设实验实训课程外，还面向校内其他专业和学科开设通识实验课；共涉及专业 50 个；共开设 17 门实验课程以及实践教学和工程训练任务，开设专业教学计划内实验项目数 122 个，接纳学生 1600 余人，实验人时数

达 54264，实验课程开出率为 100%，为学生提供了很好的实验实践平台。

示范中心全力支持学生参加“挑战杯”“互联网+”等课外科技竞赛，我院学生荣获 2023 年“互联网+”国家银、铜奖各 1 项，“挑战杯”全国银、铜奖各 1 项，“挑战杯”黑科技专项赛行星级 2 项，卫星级 1 项，其它省级奖项 13 项。A 类学科竞赛全国大学生生命科学竞赛全国二等奖 4 项、三等奖 3 项，浙江省奖项 15 项；化工设计大赛全国二等奖 1 项、省二等奖 1 项；浙江省化学竞赛二等奖 1 项；浙江省大学生机械设计竞赛二、三等奖各 1 项。本科生第一作者发表文章 3 篇。

2023 届我院本科毕业生共 149 人，考取国内研究生 68 人，出国深造 2 人，录取为公务员、考上事业单位 2 人，考研录取率 47%。2023 届我院本科毕业生一次性就业率为 95.3%。

## 二、人才队伍建设

### （一）队伍建设基本情况。

中心现有固定人员 74 人，其中正高职称人员 20 人，副高职称 25 人，博士生导师 19 人，具有博士学位 52 人。国家级人才 4 人，省级人才 15 人。

专职实验技术与管理人员 18 人，年龄结构合理，大多具有研究生学历。其中高级实验师 1 人，副教授 2 人，中级职称 12 人，助理实验师 1 人，高级技师 1 人，中级工 1 人。

### （二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

#### 1、加强培训交流，提高业务和实践能力

中心注重教师队伍业务和实践能力的提升,通过加强国外访学进修、国内技能培训和企业合作等方式,不断增强教师的业务水平。2023年派出教师出国进修2人,选派3人分别赴新疆理工大学、永嘉县市场监督管理局、开化两山集团挂职。加强实验技术人员队伍建设,2023年组织实验技术人员参加实验室安全管理、操作技能等专项培训50人次。

## 2、注重人才引进,完善激励和考核机制

学院坚持合理规划、统筹安排的原则,足额配备相关的专任教师人员,积极引进高学历、高水平、实践操作能力强的教师及实验技术管理人员,更好地调动教师和实验技术管理人员参与中心建设。

在岗位业绩考核、评优与职称晋升、绩效工资分配等方面,学院对中心成员在人才培养、课程建设、教材建设及教学改革与研究等方面成果等同于相应等级的科研成果,给予考核奖励。

本年度中心成员晋升正高1人,副高职称3人;新引进教师3人,其中专职实验技术人员1人。

## 三、教学改革与科学研究

### (一) 教学改革立项、进展、完成等情况。

在专业建设方面,2023年,国家一流专业食品科学与工程、食品质量与安全两个专业顺利通过中期检查,食品科学与工程专业成功通过工程教育认证中期审核。2023国内软科专业排行榜中,食品质量与安全专业排名全国第6(6/139),A;食品科学与工程专业排名第16(16/155),A。

2023年中心成员获评国家级一流本科课程1门;获省普通本科高校“十四五”首批新工科、新医科、新农科、新文科重点教材建设项目1项;入选首批“十四五”职业教育国家规划教材1本;校级课程思政示范课程2门;校级课程思政教学研究项目2项;校级虚拟仿

真实实验教学课程储备项目 5 项。

教学改革立足教学资源整合、教学模式创新、平台信息化管理、虚拟仿真实验等多个维度，开展系统工作，有效提升了中心的教学组织和开放管理水平。

### （三）科学研究等情况。

2023 年获准科研项目 76 项，其中纵向科研项目 30 项，国家级项目 6 项，省部级项目 13 项，到账经费 2488.41 万元；中心成员获准授权发明专利 27 项，发表 SCI/EI 论文 132 篇，ESI 收录论文 5 篇，其中 TOP 期刊论 95 篇。国内重要期刊论文 24 篇，出版国际专著 1 部《Bacteriocins》。

中心成员作为科技特派员深入田间车间一线，提供技术服务 20 余人次，与苍南、庆元、莲都等山区 26 县开展技术合作项目 6 项，累计项目经费 330 万元。中心成员开展校企合作项目 43 项，200 万元以上 3 项，合作企业涉及 14 个县市区，项目总经费 1709 万元，到账经费 1318 万元。

## 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。

中心网址 <http://lcf.zjgsu.edu.cn/> 年度访问总量 5130 余人次。中心网站实验教学系统用于《食品工艺学实验》、《食品工程综合实验》、《食品加工与创新实践》、《加工食品与健康生活》课程的在线资源共享、作业反馈、实验报告分析及课程报告提交，年累计使用人数 240 余人，更新资源达 560mb。

示范中心组织参与中国高等教育培训中心、浙江省教育厅及学校等组织的实验室建设数字化、实验室安全管控信息化、高校实验教学能力建设、虚拟仿真实验项目（孵育）建设等达 10 余人次。

### （二）开放运行、安全运行等情况。

2023 年，面向非专业学生开放 48126 余人时数。中心参与承办中国传统食品大赛、三只松鼠杯、李锦记杯等大学生创新创业大赛，开放创新实验项目 60 余项。通过线上线下结合的方式创新了《味觉改变生活》、《食品加工与创新实践》、《加工食品与健康生活》等通识实验课的教学方式和教学资源。选课学生来自校内 55 个不同专业，总人数达 2314 人。

2023 年度，中心组织大型实验室安全培训专场 5 次，实验室安全教育培训近千余人次，组织参与实验室消防演练 2 次，组织实验室安全督查小组进行安全监察 35 次，接受上级安全监督检查 5 次，运行安全有序，未发生人员伤亡及其它安全事件。

（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。

2023 年度，中心教师参加线上线下国内外学术会议约 130 人次，作大会报告 8 人次，承办大型会议 3 次。中心努力发挥示范效应，开展“2023 食智优才-食品科技与创新实践（培训）周”活动，与常熟理工学院、新疆理工学院、南昌大学、浙江海洋大学等省内外高校食品相关专业开展教学交流活动；同时承接常熟理工学院本科生专业实习、与新疆理工大学开展线上线下结合的金课援疆。开展食品科普活动 26 余次，得到多家媒体的宣传报道。

## 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。

### 1.主持开展浙江-英国食品感官科学联合实验室国际学术报告会

（5 月 10 日）[https://mp.weixin.qq.com/s/\\_9IPcjJAm6Uwq9IRwZW37Q](https://mp.weixin.qq.com/s/_9IPcjJAm6Uwq9IRwZW37Q)



2. 承办“东海杯”第九届中国传统食品大学生创新大赛（12月23日 <https://www.163.com/news/article/IMQCMUGG00019UD6.html>



3. 感知浙商文化，共赴美丽浙江——微尘小队暑期实践团赴方圆检测企业 <http://www.idxxd.com/shsj/7630.html>

8月21日，微尘小队前往了浙江方圆检测集团，开展“感知浙商文化，共赴美丽浙江”实践活动。团队成员不仅深刻体会到食品检测行业先进设备和专业人才的重要性，也深入了解了方圆集团三十余年艰辛的发展路程。





#### 4. “走进杭帮历史，品味江浙文化”——微尘小队暑期实践活动

[https://mp.weixin.qq.com/s/8jMv3l6\\_6eCkVW8h11B7RA](https://mp.weixin.qq.com/s/8jMv3l6_6eCkVW8h11B7RA)

7月10日，微尘小队在浙江省杭州市杭帮菜博物馆开展“走进杭帮历史，品味江浙文化”活动，微尘小队不仅领略到了杭州数千年的饮食文化，更是通过杭帮菜在历史长河中留下的万千韵味，感受到了先辈的智慧和辛勤。



#### 5. 食品安全进社区，营养健康从小做起——携阳小队赴云滨社区

<https://mp.weixin.qq.com/s/bgFiCqZ057XwgaB-eg6b7Q>

党的二十大报告对粮食安全问题给予强烈关注。为解民之所忧，行民之所盼，携阳小队于7月8号赴云滨社区为小朋友们展开了食品安全宣讲活动，让“食品安全”更加深入孩子们的心，为社区的食品

安全贡献出自己的青春力量。



#### 6. 食安知识进社区，趣味问答赢健康——携阳小队赴江潮社区

<https://mp.weixin.qq.com/s/YpGAwSQN4tJ1qwZHTyp5ng>

食品安全关系到每一个人的健康，也是百姓最关心的民生问题。为了积极响应二十大号召，同时进一步提高食品学院学子责任感与使命感，浙江工商大学食品与生物工程学院携阳小队于2023年7月6日赴江潮社区开展食安宣讲活动，并设置趣味互动环节，激发小朋友们的参与积极性。



#### 7. 食品质量安为先，企业学校共筑墙——浙商大食品学院携阳小队赴中一检测机构

<https://mp.weixin.qq.com/s/2MD8oqQfv52C--77CKTKow>

“民以食为天，食以安为先”作为食品安全专业的一份子，每位成员都怀着自己对食品安全检测的憧憬，看法与见解，在7月13日前往中一检测机构进行参观学习，希望通过此次参观学习更加了解检测行业。



(二) 其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

1. 2023年8月，示范中心中期考核评估小组专家指导评估示范中心运行情况。

2. 2023年12月，平安校园工作组专家莅临中心检查指导实验室安全工作。

3. 2023年12月，中心召开年度工作会议，总结上年度工作，布置新一年度任务和实验室安全整改事项。

## 六、示范中心存在的主要问题

1、中心部分教学仪器设备老旧，需继续更新；仪器维修经费需要补充；

2、中心日常运行的组织和管理水平还有待提高；

3、自制教学设备数量不足；

4、面临多名老教师退休，实验教学队伍需补充；

5、中心示范辐射作用需进一步加强。

## 七、所在学校与学校上级主管部门的支持

1、中心实施校、院两级管理，实行主任负责制，主任由学院提名，学校任免；中心专职人员由主任提名、学院聘任；省教育厅不定期检查，校资产与实验室设备处对中心运行进行日常指导。

2、校院二级提供中心建设、运行和维护的资金支持。

(1) 2023 年学校划拨 12 万元运行经费，近 30 万元设备购置经费和 20 万元的实验室维修和改造经费；

(2) 学院提供用于实验教学耗材支出及毕业论文（设计）成本支出的费用约 20 万元/年；

3、学校支持中心向校内外开放，制定开放管理制度，除正常实验教学任务外，师生可通过预约在相关实验室开展科研、培训等工作，对外服务的收入可作为运行经费（仪器设备维修等）的补贴。

## 八、下一年的建设规划

1、梳理相关实验课程，进一步统筹、充实实验教学内容，进一步提高中心实验教学的质量和水平。

2、引进人才 5 名左右，加强人员队伍建设，调整充实实验技术人员，派人员参加国内技术培训。

3、加强中心网站建设，提高数字化水平。

4、继续扩大中心开放力度，加强与新疆、陕西、江西等地兄弟高校的交流，扩大资源共享面，增加对本地中小学生的科普辐射度，提升示范性。

5、继续承办好相关国内外学术和教学研讨会议，办好大学生科技竞赛活动。

### 注意事项及说明：

1. 文中内容与后面示范中心数据相对应，必须客观真实，避免使用“国内领先”、“国际一流”等词。

2. 文中介绍的成果必须有示范中心人员（含固定人员和流动人员）的署名，且署名本校名称。

3. 年度报告的表格行数可据实调整，不设附件，请做好相关成果支撑材料的存档工作。

## 第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 2023 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	食品工程与质量安全国家级实验教学示范中心(浙江工商大学)				
所在学校名称	浙江工商大学				
主管部门名称	浙江省教育厅				
示范中心门户网址	<a href="http://lcf.zjgsu.edu.cn/">http://lcf.zjgsu.edu.cn/</a>				
示范中心详细地址	浙江省杭州市下沙高教园区学正街 18 号	邮政编码	310018		
固定资产情况					
建筑面积	8000 m <sup>2</sup>	设备总值	7293 万元	设备台数	2330 台
经费投入情况					
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)	0	所在学校年度经费投入 (万元)			18.92

注：(1) 表中所有名称都必须填写全称。(2) 主管部门：所在学校的上级主管部门，可查询教育部发展规划司全国高等学校名单。

### 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	顾振宇	男	1965	教授	主任	管理/教学	硕士	硕导	
2	韩剑众	男	1963	教授	副主任	教学	博士	博导	
3	孟岳成	男	1963	教授	副主任	教学	博士	博导	
4	顾青	男	1969	教授		教学	博士	博导	
5	戴志远	男	1958	研究员		教学	学士	博导	

6	陈建设	男	1961	教授		教学	博士	博导	
7	王向阳	男	1966	教授		教学	博士	博导	
8	郑小林	男	1966	教授		教学	博士	博导	
9	陈忠秀	女	1970	教授		教学	博士	博导	
10	黄建颖	女	1971	教授		教学	博士	博导	
11	张虹	女	1962	教授		教学	博士	博导	
12	傅玲琳	女	1981	教授		教学	博士	博导	
13	朱军莉	女	1979	教授		教学	博士	博导	
14	傅玉颖	男	1965	教授		教学	博士	博导	
15	郇萍	女	1981	研究员		教学	博士	博导	
16	曲道峰	男	1983	教授		教学	博士	博导	
17	田师一	男	1981	教授		教学	博士	博导	
18	朱炫	男	1982	教授		教学	博士	博导	
19	施永清	男	1965	教授级高工		教学	硕士		
20	王丽	女	1973	教授		教学	博士		
21	宋广磊	男	1978	副研究员		教学	博士		
22	沈忱	男	1963	副教授		教学	博士		
23	姜天甲	男	1982	副教授		教学	博士		
24	房升	男	1980	副教授		教学	博士		
25	石玉刚	男	1979	副教授		教学	博士		
26	冯立芳	男	1982	副教授		教学	博士		
27	李延华	女	1979	副教授		教学	博士		
28	刘玮琳	女	1984	副教授		教学	博士		
29	韩菲菲	女	1980	副研究员		教学	博士		
30	王鑫淼	女	1987	副教授		教学	博士		
31	杨玥熹	女	1986	副教授		教学	博士		
32	王翀	男	1988	副教授		教学	博士		
33	秦玉梅	女	1982	副研究员		教学	博士		
34	宦晨	男	1989	副教授		教学	博士		
35	李欢	女	1991	副研究员		教学	博士		
36	李腾	男	1989	副教授		教学	博士		
37	韩佳润	女	1992	副研究员		教学	博士		
38	刘树勋	男	1991	副研究员		教学	博士		
39	黄敏	女	1990	副研究员		教学	博士		
40	周青青	女	1992	副研究员		技术	博士		
41	宋田源	男	1992	副研究员		技术	博士		
42	李永璐	女	1995	副研究员		技术	博士		
43	陈向峰	男	1989	副研究员		技术	博士		
44	牛付阁	男	1983	副教授		技术	博士		
45	张卫斌	男	1973	讲师		教学	博士		

46	吕述纲	男	1973	讲师		教学	硕士		
47	陈可先	男	1983	助理研究员		教学	博士		
48	沈淑铃	女	1990	讲师		教学	博士		
49	陈勇	女	1988	讲师		教学	博士		
50	张巧智	女	1990	讲师		教学	博士		
51	吴世英	女	1990	讲师		教学	博士		
52	朱扬	男	1990	讲师		教学	博士		
53	顾双	女	1991	讲师		教学	博士		
54	钱程	男	1994	讲师		教学	博士		
55	付晶晶	女	1994	讲师		技术	博士		
56	翟昀	女	1994	讲师		技术	博士		
57	陈亮	男	1988	讲师	办公室主任	管理	博士		
58	谈国凤	女	1985	实验师	办公室副主任	管理/技术	硕士		
59	陈杰	男	1982	副教授	秘书	管理/教学	博士		
60	陈跃文	男	1985	副教授	秘书	管理/技术	博士	博导	
61	张鸿发	男	1967	高级实验师		技术	学士		
62	宋亦超	男	1985	实验师		技术	硕士		
63	严婷婷	女	1987	实验师		技术	硕士		
64	石双妮	女	1988	实验师		技术	硕士		
65	温积航	男	1975	实验师		技术	本科		
66	董丽娟	女	1984	实验师		技术	硕士		
67	王凌港	男	1989	实验师		技术	硕士		
68	崇云青	女	1990	实验师		技术	硕士		
69	胡小雪	女	1993	实验师		技术	硕士		
70	方墙	女	1988	实验师		管理	硕士		
71	汪向军	男	1969	高级技师		技术	/		
72	朱凡	男	1964	中级工		其它	/		
73	崔欣	女	1993	实验师		技术	硕士		
74	吴丹丽	女	1997	助理实验师		技术	硕士		

注：（1）固定人员：指高等学校聘用的聘期 2 年以上的全职人员，包括教学、技术和管理人员。（2）示范中心职务：示范中心主任、副主任。（3）工作性质：教学、技术、管理、其他。具有多种性质的，选填其中主要工作性质即可。

（4）学位：博士、硕士、学士、其他，一般以学位证书为准。（5）备注：是否院士、博士生导师、杰出青年基金获得者、长江学者等，获得时间。



## (二) 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	张德权	男	1972	研究员	中国	中国农业科学院农产品加工研究所	行业企业人员	2019.6-2022.6
2	叶峰	男	1967	特聘教授	美国	杭州奕安济世生物药业有限公司	行业企业人员	2022.6.6-2025.6.5
3	赵广生	男	1975	其他	中国	杭州新希望双峰乳业有限公司	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
4	李可	女	1979	高级工程师	中国	杭州海关技术中心	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
5	李醒	女	1983	其他	中国	杭州奕安济世生物药业有限公司	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
6	陆维克	男	1981	其他	中国	杭州奥泰生物技术股份有限公司	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
7	周炜	男	1981	其他	中国	浙江省动物疫病预防控制中心	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
8	刘鑫	男	1986	其他	中国	农夫山泉股份有限公司	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
9	戚荣平	男	1977	其他	中国	杭州市拱墅区疾病预防控制中心	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
10	曲凡	男	1977	其他	中国	浙江大学医学院附属妇产科医院	行业企业人员	2022.4.1-2024.3.31
11	Michael Robert Antony Morgan	男	1950	教授	英国	英国利兹大学	特聘教授	2022.4.1-2024.3.31
12	Peter James Wilde	男	1963	教授	英国	英国诺里奇Quadram生物科学研究所	特聘教授	2022.7.1-2025.6.31

13	David Julian McClements	男	1963	教授	美国	美国马萨诸塞大学	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
14	Harjinder Singh	男	1957	教授	新西兰	新西兰梅西大学	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
15	Anweshha Sarkar	男	1981	教授	印度	英国利兹大学	特聘教授	2019.8.1-2022.7.31
16	Aiqiang Ye	男	1963	教授	新西兰	新西兰梅西大学	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
17	Christos Ritzoulis	男	1973	教授	希腊	希腊塞萨洛尼基国际大学	特聘教授	2022.7.1-2025.6.31
18	Rammile Ettelaie	男	1961	副教授	英国	英国利兹大学	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
19	Evert Johan Breukink	男	1964	教授	荷兰	荷兰乌特勒支大学	特聘教授	2021.1.1-2023.12.31
20	张年书	男	1966	教授	英国	英国剑桥大学	特聘教授	2021.1.1-2023.12.31
21	周少波	男	1964	教授	英国	英国贝德福特大学	特聘教授	2021.1.1-2023.12.31
22	杨宝茹	女	1966	教授	芬兰	芬兰图尔库大学	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
23	David Everett	男	1963	教授	新西兰	新西兰帕默斯顿北部 AgResearch 基础科学高级科学家	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
24	Behzad Nouri	男	1988	/	伊朗	浙江工商大学	博士后	2022.4.21-2024.4.20

注：（1）流动人员包括校内兼职人员、行业企业人员、海内外合作教学人员等。（2）工作期限：在示范中心工作的协议起止时间。

### （三）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	邹小波	男	1974	教授	主任委员	中国	江苏大学	外校专家	1次
2	刘东红	女	1968	教授	委员	中国	浙江大学	外校专家	1次
3	王周平	男	1974	教授	委员	中国	江南大学	外校专家	1次
4	廖小军	男	1966	教授	委员	中国	中国农业大学	外校专家	1次

5	雷红涛	男	1973	教授	委员	中国	华南农业大学	外校专家	1次
6	周力	男	1971	高级工程师	委员	中国	农夫山泉	企业专家	1次
7	韩剑众	男	1963	教授	委员	中国	浙江工商大学	校内专家	1次

注：（1）教学指导委员会类型包括校内专家、外校专家、企业专家和外籍专家。（2）职务：包括主任委员和委员两类。（3）参会次数：年度内参加教学指导委员会会议的次数。

### 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	2020、2021、2022、2022专升本、2023专升本	346	20208
2	食品质量与安全	2020、2021	127	13814
3	生物工程	2020、2021、2022	166	6638
4	电子	2020、2021	103	3282
5	通信	2020、2021	41	1270
6	物联网	2020、2021	15	466
7	AI 电子	2020、2021	2	36
8	AI 通信	2021	3	54
9	CFA	2020	1	18
10	保险	2021、2022	7	126
11	财会类	2022	1	18
12	产设	2021、2022	4	72
13	传播类	2022、2023	2	36

14	大数据	2020、2021	2	36
15	法学	2020、2021、2022	9	162
16	工商	2020、2021、2022	6	108
17	广告	2021、2022	2	36
18	国会	2020、2021	3	54
19	国商	2020、2021	2	36
20	国贸	2022	1	18
21	公管类	2022、2023	4	72
22	汉语	2021、2022	5	90
23	环境	2021、2022	7	126
24	环设	2020、2021	3	54
25	会计	2020、2021	2	36
26	金工	2020、2021	3	54
27	计科	2021、2022	4	72
28	金融	2020、2021、2022	9	162
29	普惠金融	2020、2021、2022	5	90
30	经济	2020、2021、2022	3	54
31	经统	2020、2021、2022	1	18
32	历史	2020、2021	4	72
33	酒店	2021	2	36
34	旅游	2021、2022	5	90
35	人力	2021	6	108
36	日语	2021	2	36
37	视传	2021	6	108

38	英语	2020、2021、2022	1	18
39	商务	2021、2022	3	54
40	商英	2021、2022	4	72
41	安全	2021	4	72
42	社会	2022	3	54
43	审计	2022	2	36
44	财会类	2022	1	18
45	软件	2020、2021	4	72
46	数媒	2020、2021	5	90
47	土管	2021	5	90
48	文管	2021、2022	3	54
49	物流	2020、2021	6	108
50	新媒体	2020	1	18
51	哲学	2020、2021	2	36
52	信息	2020、2021	2	36
53	行政	2021、2023	2	36
54	英语	2020、2021	3	54
55	营销	2020、2021、2022	4	72

注：面向的本校专业：实验教学内容列入专业人才培养方案的专业。

## （二）实验教学资源情况

实验项目资源总数	157 个
年度开设实验项目数	122 个
年度独立设课的实验课程	17 门
实验教材总数	13 种
年度新增实验教材	1 种

注：（1）实验项目：有实验讲义和既往学生实验报告的实验项目。（2）实

验教材：由中心固定人员担任主编、正式出版的实验教材。（3）实验课程：在专业培养方案中独立设置学分的实验课程。

### （三）学生获奖情况

学生获奖人数	64 人
学生发表论文数	4 篇
学生获得专利数	3 项

注：（1）学生获奖：指导教师必须是中心固定人员，获奖项目必须是相关项目的全国总决赛以上项目。（2）学生发表论文：必须是在正规出版物上发表，通讯作者或指导老师为中心固定人员。（3）学生获得专利：为已批准专利，中心固定人员为专利共同持有人。

## 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
1	国家级线下一流本科课程/分子食品学	教高函〔2023〕7号	陈忠秀	张卫斌、陈可先、田师一、韩剑众	2023.5	/	a类
2	首批“十四五”职业教育国家规划教材/烹饪原料学（第四版）	高等教育出版社有限公司	王向阳	/	2023.5	/	a类
3	省“十四五”首批新工科、新医科、新农科、新文科重点教材建设项目/食品安全与伦理	浙高教学会〔2023〕1号	傅玲琳	张卫斌	2023.01-2024.12	/	a类

注：此表填写省部级以上教学改革项目/课题。（1）项目/课题名称：项目管理部门下达的有正式文号的最小一级子课题名称。（2）文号：项目管理部门下达文件的文号。（3）负责人：必须是示范中心人员（含固定人员和流动人员）。（4）参加人员：所有参加人员，其中研究生、博士后名字后标注\*，非本中心人员名字后标注#。（5）经费：指示范中心本年度实际到账的研究经费。（6）类别：分为a、b两类，a类课题指以示范中心人员为第一负责人的课题；b类课题指本示范中心协同其他单位研究的课题。

## (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	A NOVEL VACUUM LOW-TEMPERATURE PROCESSING DEVICE	LU503446	卢森堡	陈跃文		独立完成
2	一种乌贼墨风味黑色辣味鸭脖的生产方法	201910511123.4	中国	陈跃文		独立完成
3	基于风味指纹图谱和偏最小二乘法回归分析的鲟鱼肉熟化程度评价方法	202110359191.0	中国	陈跃文		独立完成
4	CAPTURE PROBE SET FOR DETECTING FOOD ALLERGENS, PREPARATION METHOD AND APPLICATION THEREOF	2029872	荷兰	傅玲琳		独立完成
5	便携式饮食能力测试仪	202330026936.10	中国	陈勇		独立完成
6	从柑橘加工水中回收柑橘果胶的方法及其用途	202111574932.30	中国	周涛		独立完成
7	副干酪乳杆菌及其应用	201911341915.80	中国	顾青		独立完成
8	具有活性羰基化合物清除能力的石花菜提取物的制备方法及其应用	202110137443.5	中国	傅玲琳		独立完成
9	抗耐药性金黄色葡萄球菌的细菌素的分离纯化方法	202210476584.40	中国	顾青		独立完成
10	生物甾醇胍基化修饰的胆酸螯合剂及制备方法和应用	202210433667.5	中国	陈忠秀		独立完成
11	鼠李糖乳杆菌微胶囊的制备方法	202110269529.30	中国	顾青		独立完成
12	一种4-氨基吡啶显色纤维的制备方法及其应用	202110654494.50	中国	沈忱		独立完成

13	一种 CMT93-DC-T 细胞的三维细胞模型的构建方法和应用	202110058 674.7	中国	傅玲琳		独立完成
14	一种 Vc 脂质体水凝胶及其制备方法	2019 1 0505376.0	中国	刘玮琳		独立完成
15	一种低致敏大豆蛋白粉及其制备方法	202011152 976.20	中国	傅玲琳		独立完成
16	一种基于人工胃系统的模拟婴儿动态消化液体食物的方法	202011592 999.50	中国	刘玮琳		独立完成
17	一种具有肠道微生态调节功能的乳酸菌细菌素	202210540 829.50	中国	郇萍		独立完成
18	一种具有缓慢透皮功能的由 SPI-GA 结合物或复合物稳定的丁香酚乳液及应用	202111653 845.70	中国	章悦		独立完成
19	一种可视化荧光检测装置	202223143 675.00	中国	宋达峰		独立完成
20	一种模拟结肠环境的小型发酵系统及其发酵方法	202010412 637.70	中国	朱炫		独立完成
21	一种食品保温设备	201910624 035.50	中国	宋广磊		独立完成
22	一种用于缓解过敏反应的清酒乳杆菌及制备方法	202111475 886.10	中国	傅玲琳		独立完成
23	一种用于评估个体过敏程度的试剂盒	202110300 031.9	中国	傅玲琳		独立完成
24	用于 RPA 快速检测携带喹诺酮类耐药基因的铜绿假单胞菌的引物	201710126 444.30	中国	曲道峰		独立完成
25	用于小龙虾、溪蟹中肺吸虫 RPA 快速检测的引物	201710126 443.90	中国	曲道峰		独立完成
26	用于携带磺胺类耐药基因的沙门氏菌 RPA 快速检测的引物及其应用	201710126 516.40	中国	曲道峰		独立完成
27	直投式乳酸菌发酵剂在榨菜腌制中的应用	201911342 024.40	中国	郇萍		独立完成

注：（1）国内外同内容的专利不得重复统计。（2）专利：批准的发明专利，以证书为准。（3）完成人：必须是示范中心人员（含固定人员和流动人员），



多个中心完成人只需填写靠前的一位，排名在类别中体现。（4）类型：其他等同于发明专利的成果，如新药、软件、标准、规范等，在类型栏中标明。（5）类别：分四种，独立完成、合作完成-第一人、合作完成-第二人、合作完成-其他。如果成果全部由示范中心人员完成的则为独立完成。如果成果由示范中心与其他单位合作完成，第一完成人是示范中心人员则为合作完成-第一人；第二完成人是示范中心人员则为合作完成-第二人，第三及以后完成人是示范中心人员则为合作完成-其他。（以下类同）。

## 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	Bacteriocins	顾青	Springer Nature Singapore Pte Ltd	ISBN 978-981-9 9-2660-2	外文 专著	独立 完成
2	(Epi)catechin damage effects on the development of mouse intestinal epithelial structure through the PERK-eIF2 $\alpha$ -ATF4-CHOP pathway	韩剑众	FOOD & FUNCTION	14、 6665-667 7	SCI 收录	独立 完成
3	(NaPO <sub>3</sub> ) <sub>6</sub> -modulated reassembly of encapsulated curcumin nanoparticles from yolk granules: Preparation, characterization, and bioavailability	李腾	JOURNAL OF MOLECULAR LIQUIDS	391	SCI 收录	独立 完成
4	<i>Chimonanthus salicifolius</i> extract alleviates DSS-induced colitis and regulates gut microbiota in mice	顾青	Food Sci Nutr	11、6、 3019-303 0	SCI 收录	独立 完成
5	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ZJ316 Reduces <i>Helicobacter pylori</i> Adhesion and Inflammation by Inhibiting the Expression of Adhesin and Urease Genes	郇萍	MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH		SCI 收录	独立 完成
6	<i>Lactobacillus plantarum</i> ZJ316 alleviates ulcerative colitis by inhibiting inflammation and regulating short-chain fatty acid levels and the gut microbiota in a mouse model	郇萍	FOOD & FUNCTION	14、9、 3982-399 3	SCI 收录	独立 完成
7	1-methylcyclopropene treatment improves chilling tolerance by regulating IAA biosynthesis, auxin	郑小林	SCIENTIA HORTICULTUR AE	321	SCI 收录	独立 完成

	signaling transduction and cell wall degradation in peach fruit					
8	A Dual-mode Ratiometric Fluorometric and Colorimetric Platform Based on Nitrogen-doped Carbon Dots and o-phenylenediamine for the Detection of Nitrite	王丽	JOURNAL OF FLUORESCENCE		SCI 收录	独立完成
9	A novel AuNRs self-assembly dimer-based aptasensor for ultrasensitive SERS sensing of wheat gluten	傅玲琳	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	393、134233	SCI 收录	独立完成
10	A novel dual-channel immunochromatographic strip using up-conversion nanoparticles for simultaneous detection of AFB1 and ZEN in maize	朱军莉	ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY	415、20、4935-4947	SCI 收录	独立完成
11	A novel Trmt5-deficient zebrafish model with spontaneous inflammatory bowel disease-like phenotype	郇萍	SIGNAL TRANSDUCTION AND TARGETED THERAPY	8、1	SCI 收录	独立完成
12	A ratiometric fluorescent aptasensor based on EXPAR to detect shellfish tropomyosin in food system	傅玲琳	FOOD CONTROL	144、109380	SCI 收录	独立完成
13	Acidic natural deep eutectic solvents as dual solvents and catalysts for the solubilization and deglycosylation of soybean isoflavone extracts: Genistin as a model compound	房升	FOOD CHEMISTRY	406、134999	SCI 收录	独立完成
14	Advanced review on type II collagen and peptide:preparation, functional activities and food industry application	刘玮琳	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION		SCI 收录	独立完成
15	Amyloid protein fibrils show enhanced ice recrystallization inhibition activity when serve as pickering emulsion stabilizer	李腾	FOOD HYDROCOLLOIDS	139	SCI 收录	独立完成
16	An Antifouling Polydopamine-based Fluorescent Aptasensor for Determination of Arginine Kinase.	傅玲琳;	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	12、3	SCI 收录	独立完成

17	An improved up-conversion nanoparticles-based immunochromatographic assay for rapid detection of zearalenone in cereals	朱军莉	FOOD CHEMISTRY	412	SCI 收录	独立完成
18	Antioxidant properties and molecular mechanisms of <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ZJ316 A potential probiotic resource	顾青	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	187	SCI 收录	独立完成
19	Aroma characteristics of volatile compounds brought by variations in microbes in winemaking	顾青	Food Chemistry	420、136075	SCI 收录	独立完成
20	Associations of oral health status and swallowing function with cognitive impairment in the aging population: a cross-sectional study	陈勇	BMC Oral Health	23	SCI 收录	独立完成
21	Autophagy and polyphenol intervention strategy in aging	韩剑众	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	132	SCI 收录	独立完成
22	<i>Caenorhabditis elegans</i> : a nature present for advanced food science	顾青	current opinion in food science	49、100971	SCI 收录	独立完成
23	Characteristic flavor metabolic network of fish sauce microbiota with different fermentation processes based on metagenomics	顾青	FRONTIERS IN NUTRITION	10、1121310	SCI 收录	独立完成
24	Characteristics and antioxidant properties of <i>Harpadon nehereus</i> protein hydrolysate-xylose conjugates obtained from the Maillard reaction by ultrasound-assisted wet heating in a natural deep eutectic solvents system	陈跃文	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、5、2273-2282	SCI 收录	独立完成
25	Characterization and fitness cost analysis of two plasmids carrying different subtypes of bla <sub>NDM</sub> in aquaculture farming	曲道峰	FOOD MICROBIOLOGY		SCI 收录	独立完成
26	Characterization of soluble dietary fiber from citrus peels ( <i>Citrus unshiu</i> ), and its antioxidant capacity and beneficial regulating	郦萍	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLEC	246	SCI 收录	独立完成

	effect on gut microbiota		ULES			
27	Chlorogenic acid improves intestinal morphology by enhancing intestinal stem-cell activity	韩剑众	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、7、3287-3294	SCI 收录	独立完成
28	Coagulation of model infant formulae: Impact on their in vitro dynamic gastric digestion	林全全	FOOD HYDROCOLLOIDS	141、108667	SCI 收录	独立完成
29	Comparative analysis of key precursors and metabolites involved in flavor formation of different rapid-fermented Chinese fish sauces based on untargeted metabolomics analysis	顾青	FOOD CHEMISTRY	433、136998	SCI 收录	独立完成
30	Comparative analysis of volatile compounds and microbial community succession in Chinese fish sauce: Three typical types of fast-fermented fish sauces	顾青	FOOD BIOSCIENCE	54、1、102918	SCI 收录	独立完成
31	Comparison of anthocyanin and volatile organic compounds in juices and fruit wines made from blood oranges ( <i>Citrus sinensis</i> L . Osbeck) at different maturity stages	顾青	FOOD BIOSCIENCE	56、103194	SCI 收录	独立完成
32	Comparison of immune responses and intestinal flora in epicutaneously sensitized BALB/c or C57BL/6 mouse models of food allergy	张巧智	Food Science and Human Wellness	13、2、668-680	SCI 收录	独立完成
33	Comparison of phenolic profiles of albino bilberry ( <i>Vaccinium myrtillus</i> L.) wines fermented by non-Saccharomyces yeasts	刘树勋	FOOD BIOSCIENCE	55、102980	SCI 收录	独立完成
34	Correlation between copper speciation and transport pathway in Caco-2 cells	韩剑众	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、4	SCI 收录	独立完成
35	Crypt-like patterned electrospun nanofibrous membrane and probiotics promote intestinal epithelium models close to tissues	胡梦欣	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	107、13、4395-4408	SCI 收录	独立完成

36	Delivery of curcumin in a carboxymethyl cellulose and hydroxypropyl methyl cellulose carrier: Physicochemical properties and biological activity	傅玉颖	International Journal of Biological Macromolecules	239、3	SCI 收录	独立完成
37	Design and characterization of an antibacterial film composited by hydroxyethyl cellulose (HEC), carboxymethyl chitosan (CMCS), and nano ZnO for food packaging	陈剑	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	231	SCI 收录	独立完成
38	Determination of vitamin K in infant formulas by liquid chromatography-online electrochemical reduction based on porous Pt/Ti electrode-fluorescence detection	王丽	FOOD CHEMISTRY	426	SCI 收录	独立完成
39	Detoxification of wheat gluten by enzymatic transamidation under reducing condition and its application in typical food model.	傅玲琳	MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH		SCI 收录	独立完成
40	Development of natamycin-loaded zein-casein composite nanoparticles by a pH-driven method and application to postharvest fungal control on peach against <i>Monilinia fructicola</i>	陈杰	FOOD CHEMISTRY	404	SCI 收录	独立完成
41	Development of seaweed-derived polysaccharide/cellulose nanocrystal-based antifogging labels loaded with alizarin for monitoring aquatic products' freshness	李欢	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	253、3	SCI 收录	独立完成
42	Dietary proanthocyanidins on gastrointestinal health and the interactions with gut microbiota	陈勇	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	6285-6308	SCI 收录	独立完成
43	Dityrosine Aggravates Hepatic Insulin Resistance in Obese Mice by Altering Gut Microbiota and the LPS/TLR4/NF- $\kappa$ B Inflammatory Pathway	丁寅翼	MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH	3、73	SCI 收录	独立完成

44	Dityrosine in food: A review of its occurrence, health effects, detection methods, and mitigation strategies	丁寅翼	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	22、1、355-379	SCI 收录	合作完成-其他
45	Dynamic changes of quality and flavor characterization of Zhejiang rosy vinegar during fermentation and aging based on untargeted metabolomics	朱军莉	Food Chemistry	404、134702	SCI 收录	独立完成
46	Early-life risk factors for food allergy: Dietary and environmental factors revisited	傅玲琳	COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY		SCI 收录	独立完成
47	Edible electrospun zein nanofibrous scaffolds close the gaps in biofilm formation ability between microorganisms	胡梦欣	FOOD BIOSCIENCE	56、1	SCI 收录	独立完成
48	Effect of <i>Aspergillus flavus</i> contamination on the fungal community succession, mycotoxin production and storage quality of maize kernels at various temperatures	朱军莉	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	174、113662	SCI 收录	独立完成
49	Effect of chewing ability on in vivo oral digestive characteristics and in vitro gastrointestinal starch hydrolysis of three different types of cooked rice	刘玮琳	FOOD & FUNCTION	14、20	SCI 收录	独立完成
50	Effect of glycation derived from $\alpha$ -dicarbonyl compounds on the <i>in vitro</i> digestibility of ovalbumin: Tracing of advanced glycation end-products and immuno-active peptides	傅玲琳	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	169	SCI 收录	独立完成
51	Effect of oligosaccharides as lyoprotectants on the stability of curcumin-loaded nanoliposomes during lyophilization	刘玮琳	Food chemistry	410	SCI 收录	独立完成
52	Effect of tea polyphenols on sturgeon myofibrillar protein structure in the <i>in vitro</i>	陈跃文	FOOD CHEMISTRY	407	SCI 收录	独立完成

	anti-glycation model mediated by low temperature vacuum heating					
53	Effect of theaflavins on the quality of large yellow croaker ( <i>Larimichthys crocea</i> ) during refrigerated storage	陈跃文	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、12、6033-6043	SCI 收录	独立完成
54	Effect of <i>Tribute</i> citrus essential oil nanoemulsion-loaded gelatin on the gel behavior and gelation surface morphologies	顾青	FOOD BIOSCIENCE		SCI 收录	独立完成
55	Effects of allergen-specific and non-specific AGEs on the allergenicity of ovalbumin in a mouse model of food allergy.	傅玲琳	MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH	67、5	SCI 收录	独立完成
56	Effects of high acyl gellan gum on the rheological properties, stability, and salt ion stress of sodium caseinate emulsion	陈杰	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	234、123675	SCI 收录	独立完成
57	Effects of mixed fermentation of different lactic acid bacteria and yeast on phytic acid degradation and flavor compounds in sourdough	李延华	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	174	SCI 收录	独立完成
58	Effects of preharvest bagging on soft nose disorder in mango ( <i>Mangifera indica</i> L. cv. 'Keitt') during postharvest	郑小林	JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE & BIOTECHNOLOGY	98、6、799-806	SCI 收录	独立完成
59	Effects of sous vide cooking combined with ultrasound pretreatment on physicochemical properties and microbial communities of Russian sturgeon meat ( <i>Acipenser gueldenstaedti</i> )	陈跃文	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、4	SCI 收录	独立完成
60	Establishment and validation of an acid alumina column clean-up for determination of trace citrinin in food samples	顾双	JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION	17、17、4371-4383	SCI 收录	独立完成

61	Exogenous melatonin delays yellowing in broccoli based on hormone, nitrogen and sucrose metabolism regulation during postharvest	郑小林	SCIENTIA HORTICULTURAE	314、111944	SCI 收录	独立完成
62	Exploitation of In Vivo-Emulated In Vitro System in Advanced Food Science	顾青	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	71、15	SCI 收录	独立完成
63	Extracellular matrix affects mature biofilm and stress resistance of psychrotrophic spoilage Pseudomonas at cold temperature	朱军莉	FOOD MICROBIOLOGY	112	SCI 收录	独立完成
64	Extraction, structural characterization, biological functions, and industrial application of rice bran polysaccharides: A review	傅玲琳	Foods	12、3	SCI 收录	独立完成
65	Fabrication and stability of W/O/W emulsions stabilized by gum arabic and polyglycerol polyricinoleate	牛付阁	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE		SCI 收录	独立完成
66	Fabrication of carboxymethyl chitosan films for cheese packaging containing gliadin-carboxymethyl chitosan nanoparticles co-encapsulating natamycin and theaflavins	房升	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	246	SCI 收录	独立完成
67	Fabrication of glycosylated yeast cell protein via Maillard reaction for delivery of curcumin: improved environmental stability, antioxidant activity, and bioaccessibility	付晶晶	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、5	SCI 收录	独立完成
68	Feasibility of using a protein gel for masticatory assessment of older people	陈勇;	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	88、1	SCI 收录	独立完成
69	Flavor characteristics of semi-dried yellow croaker ( <i>Pseudosciaena crocea</i> ) with KCl and ultrasound under sodium-reduced conditions before and after low temperature	陈跃文	FOOD CHEMISTRY	426	SCI 收录	独立完成



	vacuum heating					
70	Food-borne polyphenols: A biocompatible anchor recuperating iron homeostasis	顾青	Food Frontiers	4、3	SCI 收录	独立 完成
71	Glutathione inhibited starch digestion: Structural and kinetic analysis of substrate and $\alpha$ -amylase	陈忠秀	FOOD CHEMISTRY	405、1	SCI 收录	独立 完成
72	High internal phase Pickering emulsions stabilized by modified sturgeon myofibrillar protein for quercetin delivery	陈跃文	FOOD HYDROCOLLOIDS	144	SCI 收录	独立 完成
73	Hybrid RSM-GA approach to optimize extraction conditions for blueberry anthocyanins with high antioxidant activity	郑小林	Journal of Berry Research	13、6、 161-174	SCI 收录	独立 完成
74	Identification of a Novel Post-digestion Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitory Peptide from Silver Prussian Carp ( <i>Carassius auratus gibelio</i> ) Roe	王向阳	ACS Food Science & Technology	3、3、 450-458	SCI 收录	独立 完成
75	Identification and Screening of Potential ACE2 Activating Peptides from Soybean Protein Isolate Hydrolysate against Ang II-Induced Endothelial Dysfunction	宋田源	Journal of Agricultural and Food Chemistry	71、31	SCI 收录	独立 完成
76	Impact of food viscosity on in vitro gastric emptying using dynamic and semi-dynamic models	刘玮琳	FOOD HYDROCOLLOIDS	137	SCI 收录	独立 完成
77	Impact of KCl and ultrasound on the structural properties of myofibrillar proteins in low sodium semi-dried large yellow croaker ( <i>Pseudosciaena crocea</i> )	陈跃文	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	178、 114604	SCI 收录	独立 完成
78	In vitro dynamic digestion properties of cooked rice and effect of the digesta on gut microbiota in a colonic fermentation model	刘玮琳	Journal of Cereal Science	113	SCI 收录	独立 完成
79	Inhibiting ice recrystallization by amyloid protein fibrils	李腾	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL	227	SCI 收录	独立 完成

			MACROMOLECULES			
80	Inhibitory effects of ultrasonic and rosmarinic acid on lipid oxidation and lipoxygenase in large yellow croaker during cold storage	陈跃文	ULTRASONICS SONOCHEMISTRY	92	SCI 收录	独立完成
81	Insight into the structure, biosynthesis, isolation method and biological function of teichoic acid in different gram-positive microorganisms: A review	顾青	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	253、126825	SCI 收录	独立完成
82	Interaction between potassium iodide and bovine serum albumin, ovalbumin and lysozyme under different temperature induction	牛付阁	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	248	SCI 收录	独立完成
83	Intrinsic Molecular Mechanisms of Transformation between Isomeric Intermediates Formed at Different Stages of Cysteine? Xylose Maillard Reaction Model through Dehydration	傅玉颖	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	71、43、10260-16269	SCI 收录	独立完成
84	Investigation the interaction between quinoa glycopeptides and polyphenol: spectroscopic analyses and antioxidant activities	施永清	JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION		SCI 收录	独立完成
85	Isolation, antimicrobial resistance and virulence characterization of Salmonella spp. from fresh foods in retail markets in Hangzhou, China	曲道峰	PLOS ONE	18、10	SCI 收录	独立完成
86	Lactiplantibacillus plantarum ZJ316 reduces Helicobacter pylori adhesion and inflammation by inhibiting the expression of adhesin and urease genes	郇萍	MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH	67、18	SCI 收录	独立完成
87	Magnetic relaxation switching biosensor for one-step detection of Vibrio parahaemolyticus based on click chemistry-mediated sol-gel system	陈忠秀	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	394、134386	SCI 收录	独立完成

88	Mechanism of fat globule size and surface composition regulating in vitro dynamic digestion, absorption and transport of structured emulsions	刘玮琳	FOOD HYDROCOLLOIDS	142	SCI 收录	独立完成
89	Melatonin treatment alleviates chilling injury in mango fruit 'Keitt' by modulating proline metabolism under chilling stress	郑小林	Journal of Integrative Agriculture	22、3	SCI 收录	独立完成
90	Microbial-Derived $\gamma$ -Aminobutyric Acid: Synthesis, Purification, Physiological Function, and Applications	顾青	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	71、41、14931-14946	SCI 收录	独立完成
91	Modulating the Assembly of Egg Yolk Granule? Based Delivery Systems using NaCl: Physicochemical Properties and Curcumin Bioactivity	傅玉颖	FOOD BIOPHYSICS	18、18	SCI 收录	独立完成
92	New Wine in Old Bottle <i>Caenorhabditis Elegans</i> in Food Science	顾青	FOOD REVIEWS INTERNATIONAL		SCI 收录	独立完成
93	Octenyl succinic anhydride-modified amyloid protein fibrils demonstrate enhanced ice recrystallization inhibition activity and dispersibility	李腾	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	252	SCI 收录	独立完成
94	Orally administered octacosanol improves liver insulin resistance in high-fat diet-fed mice through the reconstruction of the gut microbiota structure and inhibition of the TLR4/NF- $\kappa$ B inflammatory pathway	顾振宇	FOOD & FUNCTION	14、2、769-786	SCI 收录	独立完成
95	Parallel generation of extra advanced glycation end-products during co-digestion of whey proteins and $\alpha$ -dicarbonyls in a simulated gastrointestinal model	傅玲琳	FOOD & FUNCTION	14、11	SCI 收录	独立完成
96	Peptide Characterization of Bovine Myocardium Hydrolysates and Its Ameliorative Effects on Doxorubicin-Induced Myocardial Injury in H9c2 Cells and in Mice	宋田源	Journal of Agricultural and Food Chemistry	71、40、14562-14675	SCI 收录	独立完成

97	Peptides-carrageenan-xanthan gum: Printing mechanism and anti-oxidation under <i>in vitro</i> digestion	陈跃文	FOOD BIOSCIENCE	53	SCI 收录	独立完成
98	Phenyl lactic acid alleviates <i>Helicobacter pylori</i> infection in C57BL/6 mice	郇萍	FOOD & FUNCTION	14、11、5032-5047	SCI 收录	独立完成
99	Photodynamic inactivation of spoilers <i>Pseudomonas lundensis</i> and <i>Brochothrix thermosphacta</i> by food-grade curcumin and its application on ground beef	朱军莉	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	87	SCI 收录	独立完成
100	Physicochemical and functional characteristics of glycated collagen protein from giant salamander skin induced by ultrasound Maillard reaction	陈跃文	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	254、127558	SCI 收录	独立完成
101	PM <sub>2.5</sub> induced neurotoxicity through unbalancing vitamin B12 metabolism by gut microbiota disturbance	朱炫	GUT MICROBES		SCI 收录	独立完成
102	Polyphenols from pigmented quinoa as potential modulators of maize starch digestion: Role of the starch-polyphenol inclusion and non-inclusion complexes	傅玲琳	FOOD HYDROCOLLOIDS	144	SCI 收录	独立完成
103	<i>Porphyra haitanensis</i> polysaccharide (PH) attenuates cell hyperplasia via remodeling the cross-talk between Hippo/YAP and mTOR pathways	傅玲琳	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	12、2	SCI 收录	独立完成
104	Preparation of Gum Arabic - Maltose - Pea Protein Isolate Complexes for 1-Octacosanol Microcapsule: Improved Storage Stability, Sustained Release in the Gastrointestinal Tract, and Its Effect on the Lipid Metabolism of High Fat Diet Induced Obesity Mice	顾振宇	Foods	12、1	SCI 收录	独立完成
105	Preparation of pectin from fingered citron peel and its protective effect on cadmium-induced liver and kidney damage in mice	顾振宇	FOOD BIOSCIENCE	56、1	SCI 收录	独立完成

106	Probiotic potential of <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ZFM4 isolated from pickles and its effects on human intestinal microecology	郦萍	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	184	SCI 收录	独立完成
107	Protein digestibility of textured wheat protein (TWP)-based meat analogs: (II) Effects of sodium tripolyphosphate	林全全	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	173	SCI 收录	独立完成
108	Protein Functions and Flavor Control of West African Conch ( <i>Neptune volute</i> ) Based on Proteomic and Intelligent Sensory Analysis	陈跃文	Journal of Aquatic Food Product Technology	32、4、416-431	SCI 收录	独立完成
109	PsbZIP1 and PsbZIP10 induce anthocyanin synthesis in plums ( <i>Prunus salicina</i> cv. Taoxingli) via PsUFGT by methyl salicylate treatment during postharvest	郑小林	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	203、1、112396	SCI 收录	独立完成
110	Purification and Immunoglobulin E Epitopes Identification of Low Molecular Weight Glutenin: An Allergen in Chinese Wheat	傅玲琳	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	12、3、720-727	SCI 收录	独立完成
111	Purification, characterization, and mode of action of Sakacin ZFM225, a novel bacteriocin from <i>Lactobacillus sakei</i> ZFM225	顾青	Biochemistry and Biophysics Reports	35、101494	SCI 收录	独立完成
112	Rapid detection of zearalenone in cereals using La <sup>3+</sup> -doped up conversion nanoparticles-based immunochromatographic assay	朱军莉	FOOD CONTROL	153、5、109904	SCI 收录	独立完成
113	Rapid Kinetic Interactions of Sugar and Sugar Alcohol with Sweet Taste Receptors on Live Cells Using Stopped-Flow Spectroscopy	陈忠秀	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	71、40、14731-14741	SCI 收录	独立完成
114	Reactive oxygen species and gastric carcinogenesis: The complex interaction between <i>Helicobacter pylori</i> and host	顾青	HELICOBACTER		SCI 收录	独立完成
115	Regulated Formation of Inhibited Color and Enhanced Flavor Derived from Heated 2?	傅玉颖	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD	71、9、14300-14311	SCI 收录	独立完成

	Threityl-Thiazolidine-4-Carboxylic Acid with Additional Cysteine Targeting at Different Degradation Stages		CHEMISTRY			
116	Regulation of microbial metabolism on the formation of characteristic flavor and quality formation in the traditional fish sauce during fermentation: a review	顾青	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	7564-7583	SCI 收录	独立完成
117	Specific protection mechanism of oligosaccharides on liposomes during freeze-drying	刘玮琳	Food Research International	166、112608	SCI 收录	独立完成
118	Specific surface modification of liposomes for gut targeting of food bioactive agents	刘玮琳	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	22、5、3685-3706	SCI 收录	独立完成
119	Sterilization of black carrot juice by thermosonication: Compound changes revealed by NMR and GC-MS metabolomics methods	房升	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING		SCI 收录	独立完成
120	Structural degradation and uptake of resveratrol-encapsulated liposomes using an in vitro digestion combined with Caco-2 cell absorption model	刘玮琳	FOOD CHEMISTRY	403	SCI 收录	独立完成
121	Structure-reactivity relationships of sanshools as the key pungent dietary components in foods: A DFT study	陈可先	COMPUTATIONAL AND THEORETICAL CHEMISTRY	1227	SCI 收录	独立完成
122	Study on the structure and preservation mechanism of 3D-Printed surimi with Ca <sup>2+</sup> and Xylo-oligosaccharides	陈跃文;	FOOD BIOSCIENCE	54、102905	SCI 收录	独立完成
123	Surimi freshness monitoring of 4D printing material with anthocyanin	陈跃文	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	358	SCI 收录	独立完成
124	Synergistic effect of electrolyzed water generated by sodium chloride combined with dimethyl dicarbonate for inactivation of <i>Listeria monocytogenes</i> on lettuce	朱军莉	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE		SCI 收录	独立完成
125	Synthesis of queuine by colonic gut microbiome via cross-feeding	朱炫	FOOD FRONTIERS		SCI 收录	独立完成

126	The design and application of xylose-lysine based time-temperature indicators for visually monitoring the shelf-life of chilled large yellow croaker	陈剑	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	355	SCI 收录	独立完成
127	The effect of macromolecular crowding degree on the self-assembly of fatty acid and lipid hydrolysis	陈忠秀	NPJ SCIENCE OF FOOD	7、1	SCI 收录	独立完成
128	The enhancement mechanisms of mucin and lactoferrin on $\alpha$ -amylase activity in saliva: Exploring the interactions using QCM-D and molecular docking	陈勇	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2024、257	SCI 收录	独立完成
129	The regulation function of intestinal microbiota by folate-producing <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> LZ227	郇萍	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	103、15	SCI 收录	独立完成
130	Type II taste cells participate in mucosal immune surveillance	秦玉梅	PLOS BIOLOGY	21、1	SCI 收录	独立完成
131	Ultraefficient OG-Mediated Photodynamic Inactivation Mechanism for Ablation of Bacteria and Biofilms in Water Augmented by Potassium Iodide under Blue Light Irradiation	石玉刚	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	71、37、13672-13687	SCI 收录	独立完成
132	$\epsilon$ -Polylysine and soybean protein isolate form nanoscale to microscale electrostatic complexes in solution: properties, interactions and as antimicrobial edible coatings on citrus	房升;	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	2023、253	SCI 收录	独立完成
133	超高效液相色谱-稳定性同位素稀释质谱法测定常见预包装食品中不同阶段美拉德反应产物含量	傅玲琳	食品科学	44、8、293-300	EI 收录	独立完成
134	代谢组学在食品质量安全领域的应用进展	朱军莉	食品科学	44、5、282-289	EI 收录	独立完成
135	化学与生物法制备乳糖酯及其在食品应用中的研究进展	石玉刚	食品科学	356-366	EI 收录	独立完成
136	面筋蛋白三维网络结构计算机重构研究	牛付阁	中国食品学报	23、10	EI 收录	独立完成

137	柠檬草精油对副溶血性弧菌的抑菌活性及机制	朱军莉	中国食品学报	23、3、157-167	EI 收录	独立完成
138	三甲胺柱[5]芳烃的合成及其抑菌性能	杨利军	食品科学	44、1	EI 收录	独立完成
139	生鲜食品致腐假单胞菌生物被膜形成及其调控机制研究进展	朱军莉	食品科学	44、17、278-285	EI 收录	独立完成
140	食品微生物肉葡萄球菌的高效转化技术研究	顾青	中国食品学报	23、8、165-174	EI 收录	独立完成
141	酸面团的功能特性及其在豆类和碾磨副产品中应用	李延华	中国食品学报	23、8、450-458	EI 收录	独立完成
142	特殊人群的饮食能力与特殊食品的质构设计	陈勇	中国食品学报	23、2、422-433	EI 收录	独立完成
143	外源脱落酸处理对蓝莓采后低温胁迫下生理响应的影响	郑小林	中国食品学报	23、2、232-242	EI 收录	独立完成
144	西藏干酪源植物乳杆菌产细菌素的分离纯化及特性研究	郇萍	中国食品学报	23、8、24-31	EI 收录	独立完成
145	小麦非麸质致敏原 $\alpha$ -淀粉酶抑制剂的表位定位及消减技术	傅玲琳	食品科学	44、22、200-210	EI 收录	独立完成
146	浙江省肉鸡源耐药大肠杆菌耐药表型及耐药基因型的分析	曲道峰	中国食品学报	23、9	EI 收录	独立完成
147	荞麦糖肽脂质体的制备及其稳定性和缓释研究	施永清	中国粮油学报	38、11	EI 收录	独立完成
148	青稞源 ACE 抑制糖肽结构及其稳定性研究	施永清	中国粮油学报	38、9	EI 收录	独立完成

注：（1）论文、专著均限于教学研究、学术期刊论文或专著，一般文献综述、一般教材及会议论文不在此填报。请将有示范中心人员（含固定人员和流动人员）署名的论文、专著依次以国外刊物、国内重要刊物，外文专著、中文专著为序分别填报。（2）类型：SCI（E）收录论文、SSCI 收录论文、A&HCL 收录论文、EI Compendex 收录论文、北京大学中文核心期刊要目收录论文、南京大学中文社会科学引文索引期刊收录论文（CSSCI）、中国科学院中国科学引文数据库期刊收录论文（CSCD）、外文专著、中文专著；国际会议论文集论文不予统计，可对国内发行的英文版学术期刊论文进行填报，但不得与中文版期刊同内容的论文重复。（3）外文专著：正式出版的学术著作。（4）中文专著：正式出版的学术著作，不包括译著、实验室年报、论文集等。（5）作者：多个作者只需填写中心成员靠前的一位，排名在类别中体现。

### 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	智能电	自制	避免和解决传统的食品感官分析	替代感官品评人员进行感官评价	



	子舌系统		技术中的不稳定等缺陷		
--	------	--	------------	--	--

注：（1）自制：实验室自行研制的仪器设备。（2）改装：对购置的仪器设备进行改装，赋予其新的功能和用途。（3）研究成果：用新研制或改装的仪器设备进行研究的创新性成果，列举1—2项。

#### 4. 其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	20 篇
国际会议论文数	6 篇
国内一般刊物发表论文数	24 篇
省部委奖数	2 项
其它奖数	3 项

注：国内一般刊物：除“（二）2”以外的其他国内刊物，只填汇总数量。

## 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	<a href="http://lcf.zjgsu.edu.cn/">http://lcf.zjgsu.edu.cn/</a>
中心网址年度访问总量	5130 人次
虚拟仿真实验教学项目	31 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	生物与食品学科组
参加活动的人次数	4

#### 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	食品科学与营养学科前沿论坛	浙江工商大学	Mike Morgan	160	2023年11月9日	国际
2	第四届食品	大连工业大学	朱蓓薇	900	2023	国际

	科学与营养健康国际研讨会				年5月29日-31日	
3	浙江-英国食品感官科学联合实验室国际学术报告会	浙江工商大学	陈建设	150	2023年5月10日	国际

注：主办或协办由主管部门、一级学会或示范中心联席会批准的会议。请按全球性、区域性、双边性、全国性等排序，并在类型栏中标明。

### 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	超加工食品产物及其潜在致敏性研究	傅玲琳	第11届食品科学国际年会	2023年8月	中国南京
2	膳食晚期糖基化终末产物及其潜在致敏性研究	傅玲琳	第四届食品科学与营养健康国际研讨会	2023年5月	中国大连
3	2023年国际食品安全与健康大会	傅玲琳	关键氨基酸代谢在IgE-介导食物过敏中的机制研究	2023年4月	中国北京
4	2023亚太肉类科技大会	郇萍	新型细菌素对污染生鲜肉大肠杆菌的抗菌作用机制	2023年7月	中国西安
5	American Chemical Society 2023 Fall National Meeting	郇萍	Hesperitin modulates gut microbiota, and attenuates bleomycin-induced pulmonary fibrosis	2023年8月	美国旧金山
6	2023全国功能性食品研究与开发学术交流研讨会	王向阳	普通食品对血压的潜在影响及对寡肽产品开发的思考	2023年8月	中国西宁
7	2023年第十一届食品科学国际年会	谢湖均	蛋白复合物构建及组分间相互作用机制：实验与理论探索	2023年8月	中国南京
8	中国食品安全与同一健康大	朱军莉	粮食中真菌毒素快速检测新技术	2023年4月	中国杭州

	会		研究		
--	---	--	----	--	--

注：大会报告：指特邀报告。

#### 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	“东海杯”第九届中国传统食品创新大赛	省级	400	顾振宇	教授	2023年9-12月	15
2	2023年度三只松鼠杯学生创新大赛	校级	60	陈跃文	高级实验师	2023年5-10月	2
3	2023年度李锦记杯学生创新大赛	校级	70	陈跃文	高级实验师	2023年5-10月	2

注：竞赛级别按国家级、省级、校级设立排序。

#### 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	2023/5/24	50	食光予你   出蓝愿你，展翅“糕”翔 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=5886">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=5886</a>
2	2023/10/25	30	粮辰美景，不负食光 ——浙江工商大学食品学院“社中好食光 1.0” <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6023">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6023</a>
3	2023/10/25	40	粮辰美景，不负食光 ——浙江工商大学食品学院“社中好食光 1.0” <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6024">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6024</a>
4	2023/11/10	70	生物工程 23 级新生赴杭州医药港小镇参观学习 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6061">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6061</a>
5	2023/11/28	200	食光正好，共进新生活 ——浙江工商大学食品学院团体辅导活动 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6117">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6117</a>
6	2023/11/10	300	精益求精，刻苦钻研——食品与生物工程学院科技宣讲会顺利召开 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6062">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6062</a>
7	2023/10/23	538	线上竞赛 “2023年‘百胜杯’食品安全与营养健康知识大学生竞赛浙江省分站赛”开赛了!!! <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/2OLvAqyfVVld44-B8b0SvA">https://mp.weixin.qq.com/s/2OLvAqyfVVld44-B8b0SvA</a>
8	2023/11/30	498	活动回顾 “奔未来，赴卓越”专业认知游园会之食品学院篇 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/LG75yfGTUi46w3lFseaqYg">https://mp.weixin.qq.com/s/LG75yfGTUi46w3lFseaqYg</a>
9	2023/7/13	20	学习二十大，安迎新食光：浙江工商大学食品学院 2023 暑期社会实践——浙商大食品学院携阳小队赴中一检测机构 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/2MD8oqQfv52C--77CKTKow">https://mp.weixin.qq.com/s/2MD8oqQfv52C--77CKTKow</a>

10	2023/7/11	23	学习二十大，安迎新食光：浙江工商大学食品学院 2023 暑期社会实践——浙商大食品学院携阳小队赴红色纪念馆参观学习 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/LerOjLgND3OOUGZNVmj2Sw">https://mp.weixin.qq.com/s/LerOjLgND3OOUGZNVmj2Sw</a>
11	2023/7/10	25	学习二十大，安迎新食光：浙江工商大学食品学院 2023 暑期社会实践——浙商大食品学院携阳小队赴浙江省博物馆、中国茶叶博物馆参观 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/qvRC0dhyvkOcBVvr_Bx0PA">https://mp.weixin.qq.com/s/qvRC0dhyvkOcBVvr_Bx0PA</a>
12	2023/7/8	67	学习二十大，安迎新食光：浙江工商大学食品学院 2023 暑期社会实践——携阳小队赴云滨社区 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/bgFiCqZ057XwgaB-eg6b7Q">https://mp.weixin.qq.com/s/bgFiCqZ057XwgaB-eg6b7Q</a>
13	2023/7/7	46	学习二十大，安迎新食光：浙江工商大学食品学院 2023 暑期社会实践——携阳小队赴瑞和养老中心 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/FS8MbTykEw9oVZvy3Yi0_w">https://mp.weixin.qq.com/s/FS8MbTykEw9oVZvy3Yi0_w</a>
14	2023/7/6	58	学习二十大，安迎新食光：浙江工商大学食品学院 2023 暑期社会实践——携阳小队赴江潮社区 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/YpGAwSQN4tJlqwZHTyp5ng">https://mp.weixin.qq.com/s/YpGAwSQN4tJlqwZHTyp5ng</a>
15	2023/5/24	397	减压节之食品学院篇   茶檬一身轻，锤见好心情 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/oDNhUJ4bW4sPJZBF7C2JVA">https://mp.weixin.qq.com/s/oDNhUJ4bW4sPJZBF7C2JVA</a>
16	2023/4/24	46	活动报告    “食”时时刻 安全相伴 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/oDRCbZ5Qu2YhGNFDPBYiuw">https://mp.weixin.qq.com/s/oDRCbZ5Qu2YhGNFDPBYiuw</a>
17	2023/5/22	20	活动报告    艰苦奋斗传圣火，忆苦思甜品初心 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/cggwMKZCHU1SycqJbQeBrw">https://mp.weixin.qq.com/s/cggwMKZCHU1SycqJbQeBrw</a>
18	2023/4/20	20	活动报告    “食”时时刻 安全相伴 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/oDRCbZ5Qu2YhGNFDPBYiuw">https://mp.weixin.qq.com/s/oDRCbZ5Qu2YhGNFDPBYiuw</a>
19	2023/10/28	15	守护舌尖上的安全，保障预制菜品质 <a href="https://weibo.com/2085144047/4962506432055117">https://weibo.com/2085144047/4962506432055117</a>
20	2023/10/18	60	社中好食光 1.0   “粮辰美景，不负食光”圆满结束 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/HV7VYdA1nazlrkLc2NIm0Q">https://mp.weixin.qq.com/s/HV7VYdA1nazlrkLc2NIm0Q</a>
21	2023/6/7	100	校企合作 共享食安 共赢未来——食品质量与安全专业开展专业认知实习系列活动 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6124">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6124</a>
22	2023/9/10	60	“学思践悟、知行合一”——食品质量与安全专业 2020 级生产实习 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6126">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6126</a>
23	2023/11/8	90	生物工程 2023 级新生赴杭州医药港小镇参观学习 <a href="http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6125">http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6125</a>
24	2023/12/5	780	学正胡柚食育项目 <a href="https://mp.weixin.qq.com/s/7QZ6zTqYsa9nApl7i-RcKg">https://mp.weixin.qq.com/s/7QZ6zTqYsa9nApl7i-RcKg</a>
25	2023/12/8	780	学正中学举办胡柚食育项目 培养学生对自然和食物的尊重 <a href="https://www.eol.cn/zhejiang/zhejiang_news/202312/t20231208_2547592.shtml">https://www.eol.cn/zhejiang/zhejiang_news/202312/t20231208_2547592.shtml</a>
26	2023/12/1	45	胡柚串起学与玩、链接山与海 学正中学第七届胡柚节文化节顺利举行 <a href="https://www.eol.cn/zhejiang/zhejiang_news/202312/t20231201_2536011.shtml">https://www.eol.cn/zhejiang/zhejiang_news/202312/t20231201_2536011.shtml</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	温岭冷冻面制品 专项技术培训	38	陈跃文	副教授	2023. 8. 2- 2023. 8. 3	3
2	食智优才-食品 科技与创新实践 培训	21	顾振宇	教授	2023. 7. 6- 2023. 7. 13	8
3	常熟理工学院食 品专业生产实习 与创新实践培训	126	田师一	教授	2023. 10. 2 3-2023. 11 . 03	6.552

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		500 人次
是否发生安全责任事故		
伤亡人数 (人)		未发生
伤	亡	
		√

注：安全责任事故以所在高校发布的安全责任事故通报文件为准。如未发生安全责任事故，请在其下方表格打钩。如发生安全责任事故，请说明伤亡人数。