

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

(2024年1月1日—2024年12月31日)

示范中心名称：食品工程与质量安全实验教学示范中心

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

2025年1月2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. 理念先行，锚定复合型人才培养航向

在新时代教育发展的浪潮中，中心将习近平新时代中国特色社会主义思想作为指引前行的灯塔，深度融合新时代全国高等学校本科教育工作会议的精神内核，以“为党和国家的发展孕育优秀人才”为矢志不渝的追求，切实扛起“立德树人”的教育大旗。立足国家大健康战略布局以及浙江省经济产业蓬勃发展的态势，充分挖掘本院食品科学与工程专业在省“重中之重”学科和省一流 A 类学科建设中积累的深厚底蕴，整合国家卓越农林（食品）人才培养基地与新农科改革项目的优质资源，秉持“在夯实专业能力中雕琢学生，于激发创新个性处成就人才”的实验教学理念，致力于雕琢出既精通专业技术、擅长管理运营，又深谙商业之道且富有创新活力，更具备“工商融合”独特气质的现代食品工程领域的中流砥柱。

2. 体系为纲，编织多元协同育人网络

通过精心设计验证性、综合性、设计性等丰富多元的实验项目，并灵活运用多样化教学策略，为学生的专业成长筑牢坚实根基。搭建“基础必选 + 个性选修”的实验项目宝库，确保学生在掌握基本专业技能的同时，能够自由驰骋于兴趣的天地，实现个性的舒展。借助实验室开放的东风，鼓励学生投身教师科研项目的探索之旅，或是自主开启课外科技创新征程，以此拓宽他们的创新视野边界。积极组织各类专业竞赛，让学生在激烈的竞争中磨砺商品意识与创业精神，实现以赛促学、以赛促创的目标。由此构建起由专业实验（实践）教学实验室和学生个性化发展平台共同交织的全方位、多层次、立体化的实验教学体系，涵盖从基础理论到专业实践、从集体教学到个体发展、

从校园学术氛围到企业实战场景、从知识学习到创新突破的各个关键环节，形成一张紧密相连、相互促进的育人网络。

3. 资源赋能，夯实人才培养坚实后盾

中心紧紧围绕我校食品类专业人才培养“工科奠基、商科添彩、新农科拓展”的战略方向，全力打造四大“协同创新”育人平台，在人才培养保障体系的建设上开启了一场多维度、全流程、深层次的变革之旅。一方面，与地方政府紧密携手，共同打造校地研究机构与产学研实践平台，通过“内外联动、双向奔赴”的模式，精准对接产业需求脉搏，延伸人才培养触角，激活科研创新活力，实现教育与产业的同频共振。另一方面，依托学院的优势力量组建食品与营养国际大学联盟，为学生点亮“国际化视野”这一关键技能点，提升其在全球舞台上的核心竞争力。同时，积极引入校外（企业）的实战型师资，为教学注入鲜活的实践经验与操作技巧，让理论与实践紧密相拥。此外，大力推进课程援疆工作，将优质教育资源向外辐射，发挥示范引领作用，带动更多地区教育水平的提升，在更广阔的天地播撒人才培养的希望种子。

（二）人才培养成效评价等。

以创新驱动，实现教学、竞赛、人才培养协同发展。

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。

示范中心全力支持学生参加“挑战杯”和中国国际大学生创新大赛等课外科技竞赛，我院学生荣获2024年第十四届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛“秦创原”创新挑战赛全国金奖1项、铜奖3项，其他省级奖项5项；第十九届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛“揭榜挂帅”专项赛全国一等奖1项，银奖1项；2024年中国国际大学生创新大赛省级二等奖5项。A类学科竞赛全国大学生生命科学竞赛全国一等奖3项，二等奖1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；浙江省化学竞赛三等奖1项；浙江省大学生机械设计竞赛二等奖2项、三等奖1项。本科生第一作者发表文章4篇。

2024届我院本科毕业生共206人，考取国内研究生96人，出国深造4人，录取为公务员、考上事业单位3人，考研录取率48.5%。2024届我院本科毕业生一次性就业率为95.15%。

二、人才队伍建设

（一）队伍建设基本情况。

本年度，中心持续致力于打造一支高素质、创新型的实验教学与科研人才队伍，为提升食品学科教学质量与科研水平奠定坚实基础。中心现有固定人员80人，其中正高职称人员24人，副高职称32人，博士生导师20人，具有博士学位62人。国家级人才4人，省级人才15人。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

一、持续强化合作交流，服务重大战略需求

中心高度重视教师队伍业务素养与实践能力的提升，通过多元途径，为教师搭建成长平台，推动其专业发展迈向新高度。

在国际交流方面，积极拓展海外进修渠道，2024年精心选派3位教师出国进修，使其得以接触国际前沿学术理念与先进技术，为教

学科研注入国际化视野。在国内合作交流层面，学院《科技助颯 绘就健康共富新图景》成功入选全省 15 个本科院校助力乡村振兴典型案例；与新疆理工学院食品科学与工程学院签署“一校一院”合作协议，组织新疆理工学院师生参加我院“食智优才-食品科技与创新实践周”；科研技术骨干 3 人赴新疆阿克苏对接地方特色农产品深加工；参与国家空间站重大项目，服务国家重大战略。此举不仅促进了校际间的教学经验分享，还使教师深入了解行业一线需求，为实践教学内容的优化提供了有力支撑。

同时，中心着力加强实验技术人员队伍建设，2024 年累计组织 100 人次参与实验室安全管理、操作技能等专项培训。这些培训课程紧密结合实际工作需求，涵盖从基础操作规范到前沿技术应用的全方位内容，有效提升了实验技术人员的专业技能与安全意识，为实验教学的顺利开展筑牢了坚实基础。

二、完善激励考核机制，聚焦人才队伍建设

学院始终坚守合理规划、统筹兼顾的原则，在人才队伍建设方面精心谋划布局，足额配备专职技术人员，为学院教学科研中心的稳健发展筑牢人力根基。学院积极拓展人才引进路径，重点引进兼具高学历、高水平以及卓越实践操作能力的教师与实验技术管理人员，充分激活人才活力，为中心建设注入源源不断的新鲜血液。

在激励与考核机制层面，学院大胆创新。对于中心成员，无论是教学成果还是科研成果，均予以同等重视。在岗位业绩考核、评优评先、职称晋升以及绩效工资分配等关键环节，明确规定，将人才培养、课程建设、教材建设以及教学改革研究等方面的成果，等同于相应等级的科研成果，并给予充分的考核奖励。这一创新举措，极大地调动了教师与实验技术管理人员投身中心建设的积极性与主动性。

本年度，中心人才发展成绩斐然。在职称晋升方面，有 4 人成

功晋升为副高职称；同时，新引入 3 名专职实验技术人员。这些新生力量的加入，进一步优化了中心人才队伍结构，为中心持续发展奠定了更为坚实的人才基础。

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，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。两专业在省内高校排名中均位于前列。

2024 年中心成员获浙江省普通本科高校“十四五”第二批新工科、新医科、新农科、新文科重点教材建设项目 3 项；入选浙江省“十四五”普通高等教育本科规划教材 2 本；浙江省“十四五”第二批本科教学改革项目 2 项；浙江省教育厅思政教育典型案例 1 个；教育部高等教育司产学研协同育人项目 2 项；获浙江省第四届高校教师教学创新大赛实验技能专项赛二、三等奖 2 人；校级课程思政教学研究项目 3 项；校级精品通识课 2 门；校级本科教育教学改革项目 1 项；校级青年教师教学创新大赛二等奖 1 人。

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。

2024 年获准科研项目立项 58 项，合计到款经费 2609 万元，其中纵向科研项目 20 项，国家级项目 8 项，省部级项目 5 项；中心成员获准授权发明专利 18 项，发表 SCI 论文 161 篇，EI 收录论文 23 篇，其中 TOP 期刊论 138 篇。国内重要期刊论文 13 篇。

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 46 项，100 万元以上 3 项,合作企业涉及 16 个县市区，项目总经费 1990 万元，到账经费 1252 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。

示范中心网站（<http://lcf.zjgsu.edu.cn/>）年度访问总量 6340 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》及《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 480 余人，更新资源达 940mb。

示范中心组织参与教育部高教司高校教师人工智能教学能力培训（2024.12）、中国仪器仪表行业协会实验室建设与安全分会第三期实验室建设与安全管理研讨会（2024.12）、校 AI 数智赋能智慧课堂教学模式创新培训（2024.10）、卓越国培数智化时代 AI 与知识图谱赋能高校课堂建设与创新研修班（2024.7）、中国高等教育培训中心 2024 年国家级实验教学示范中心建设与高质量发展研讨会（2024.5）、校数字实验室建设暨生成式人工智能（AIGC）影像应用技术培训（2024.12）等达 20 余人次。

（二）开放运行、安全运行等情况。

2024 年，面向非专业学生开放 48200 余人时数。示范中心参与承办“绿谷杯”第十届（2024）中国传统食品创新大赛，组织师生参与 2024 中国国际大学生创新大赛、第十四届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛、第九届全国大学生生命科学竞赛、中国研究生乡村振兴科技强农+创新大赛第四届科技作品竞赛、CIFST-第二届国家乳业技术创新中心创新大赛、第十五届盼盼食品杯烘焙食品创意大赛、浙江省大学生科技创新活动计划（新苗人才计划）、浙江工商大学第十八届“彩

虹杯”大学生 职业规划大赛等大学生创新创业大赛。

示范中心教师创新通识教育新模式。《未来食品》课堂理论传授结合工厂认知实践，理论联系实际，让学生直观了解现代食品加工，全面深入工程实践。同时，《食品加工与创新实践》、《加工食品与健康生活》、《味觉改变生活》等通识实验课进一步通过线上线下的教学方式共享教学资源，实验课堂延伸。

2024 年度，中心组织大型实验室安全培训专场 12 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 3 次，组织实验室安全督查小组进行安全监察 36 次，接受上级安全监督检查 6 次，组织实验室设备安全巡检、预警仪器使用情况排查、气体钢瓶专项整治等行动 9 次。本年度中心运行安全有序，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。

2024 年度，中心教师参加线上线下国内外学术会议约 570 人次，作大会报告 6 人次，承办大型会议 2 次。中心教师参与浙江省高校教师实验教学能力竞赛获二等奖、三等奖。中心努力发挥示范效应，开展“2024 食智优才-食品科技与创新实践（培训）周”活动，与来自大连工业大学、陕西理工大学、新疆理工学院、常熟理工学院、温州科技职业学院的 30 余名食品相关专业师生开展教学交流活动；同时与新疆理工学院开展线上线下结合的金课援疆，并为新疆理工学院食品学院提供工程实践教师孵育。面向本市中小学、社区及其他地方院所开展食品科普活动 50 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. 承办第九届全国大学生生命科学竞赛(科学探究类)浙江赛区

比赛（7月7日）

<https://tidenews.com.cn/news.html?id=2843595&source=weixin>



2. 承办第十六届浙江省大学生生命科学竞赛决赛（7月9日前）

<https://apiv4.cst123.cn/cst/news/shareDetail?id=995383356046704640&ic=1p16>



3. 食品安全筑基石，健康成长润心田——安茗小队赴滨江社区

<https://mp.weixin.qq.com/s/5d2hUBFnTKRGAaLBFhVFRw>

在滨江社区，志愿者们借助生动 PPT 与“能吃吗？”游戏，以“毒大米”案例警醒小朋友食品安全的重要性。通过问答互动与蔬菜农药残留实验，让安全知识深入人心，为孩子们健康成长筑牢安全防线。



4. 浙商大学生团队食品安全科普社会实践进行时——携阳小队与绍兴南苑社区携手开展食品安全知识科普活动

<https://app.tmuyun.com/webDetails/news?id=10012761&tenantId=31&uid=5e030cff2096f00d6a7b2150>

恰逢夏日，携阳小队针对夏季食物易腐败变质的特点，向居民们详细介绍了识别变质食物方法以及正确储存方式。并邀请居民们参与知识问答，在互动中，不仅给居民们送去了知识，也让携阳小队收获了温暖与帮助别人的幸福感，价值感，受到了社区居民的一致好评。



5. 食安知识润童心，趣味实践乐成长——携阳小队联合云滨社区和江潮社区开展食安科普小课堂

<https://mp.weixin.qq.com/s/57hUxvBLyrsPB2e67nrXdw>

携阳小队联合云滨社区和江潮社区分别于7月16日上午和下午开展了食安科普小课堂，实践小队还增设了知识竞答环节和趣味实践

科普小游戏,并设计了色素彩虹瓶小实验,将科学知识带入日常生活,寓教于乐。



6. 微尘小队走进晨光社区开展暑期社会实践活动

<https://mp.weixin.qq.com/s/3B9YaekVkwq8ghQXa0-bnA>

2024年7月16日,浙江工商大学食品与生物工程学院微尘小队走进晨光社区,开展暑期实践活动。他们与儿童共办生态与食品安全知识宣讲会,并组织植物绘画、南瓜糕制作等趣味活动。



(二) 省部级以上领导同志视察示范中心的图片及说明等。

(三) 其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

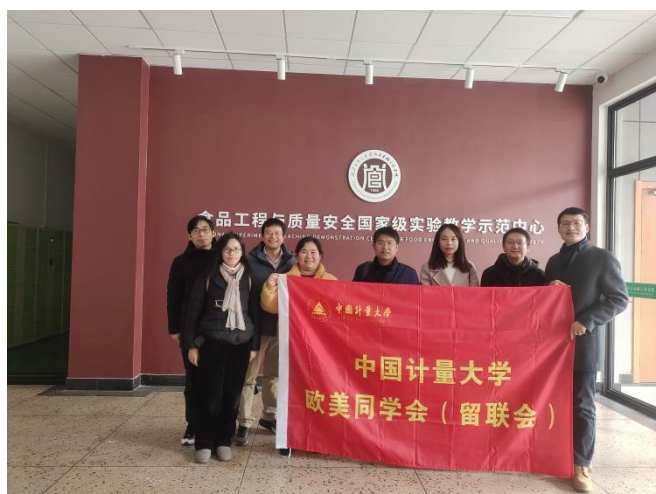
1.阿克苏青年学子及新疆理工学院赴我院学习实践(6月25日)

<http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7008>



2. 中国计量大学欧美同学会（留联会）来院调研（1月10日）

<http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6289>



六、示范中心存在的主要问题

1. 教学仪器设备方面：中心部分教学仪器设备陈旧老化，需持续更新，同时补充仪器维修经费，且自制教学设备数量短缺，应着力提升设备自制能力。

2. 实验教学服务与内容：服务存在不足，应结合专业培养计划修订，与专业及课程负责人协商，适度增加实践教学内容，开设实践类通识课；此外，中心与人才培养关联度低、成果分散，需梳理优化实验教学内容，指导更多学生创新研究项目，同时督促教师申报实验室教改项目与教学成果，以丰富实验教学改革及成果相关内容，并且原有教学体系特色不鲜明，应与时俱进完善其结构与内容。

3. 信息化建设：年度建设内容匮乏，需更新信息化内容，拓展网络教学资源。

4. 组织管理与队伍建设：日常运行的组织管理水平有待提升，且面临老教师退休问题，实验教学队伍亟待补充人员。

5. 示范辐射作用：中心的示范辐射效能需进一步强化。

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。

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.课程优化升级计划：系统梳理现有实验课程体系，整合优质教学资源，对实验教学内容进行优化与充实，通过丰富教学案例、引入前沿技术应用等方式，全方位提升中心实验教学的质量与水平，为学生提供更加优质、高效的实验教学服务，增强学生的实践操作能力和创新思维能力，提高学生在实验课程中的满意度，显著提高学生的实践技能考核成绩优秀率。

2.人才队伍强化计划：加大人才引进力度，计划在未来两年内引进 5 名左右具有丰富实践经验和专业技能的优秀人才，充实到实验教学队伍中。同时，合理调整实验技术人员岗位结构，确保各专业方向都有足够的技术支持力量。每年选派骨干教师参加国内高水平技术

培训课程和学术研讨会，学习先进的实验教学理念和技术方法，促进知识更新与教学能力提升，打造一支高素质、专业化的实验教学团队。

3.数字化平台拓展计划：投入专项资金加强中心网站建设，在未来半年内完成网站的全面升级改版工作。优化网站界面设计，提高用户体验；完善网站功能模块，增加在线学习资源库、虚拟实验室、实验教学互动平台等功能，丰富数字化教学资源的种类，使学生能够随时随地获取丰富的学习资料和实践指导，提高学生对数字化教学资源的使用率和好评率，实现实验教学的线上线下有机融合，推动教学模式创新发展，提升中心的整体数字化水平和教学效率。并大力推进数字化课程建设工作。

4.开放合作交流计划：持续拓展中心的开放程度和对外交流合作范围，定期开展教师互访、学生交流、课程共建等活动，实现优质教学资源的共享与互补，使合作高校之间的课程互选、学分互认，共同提升实验教学水平和人才培养质量。同时，加大对本地中小学生的科普辐射力度，通过科普讲座、实验演示、科技作品展示等形式，激发中小学生对科学技术的兴趣和热爱，提升中心在区域内的示范引领作用和社会影响力，促进科普教育与高等教育的有机衔接和协同发展。

5.学术活动提升计划：持续承办具有影响力的国内外学术和教学研讨会议，邀请国内外知名专家学者到会交流分享最新研究成果和教学经验，为广大师生提供广阔的学术交流平台，拓宽师生的学术视野和国际视野，提升中心在相关领域的学术地位和知名度。同时，精心组织大学生科技竞赛活动，完善竞赛组织管理机制和激励措施，鼓励更多学生积极参与，通过竞赛锻炼学生的实践创新能力和团队协作精神，培育一批具有较高水平的学生科技创新成果，在各类国家级和省部级科技竞赛中获奖数量逐年增加，进一步提升中心的人才培养质量和社会声誉。

第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 2024 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实验教学示范中心				
所在学校名称	浙江工商大学				
主管部门名称	浙江省教育厅				
示范中心门户网站	http://lcf.zjgsu.edu.cn/				
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 ²	设备总值	8857 万	设备台数	2839 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	20		

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、师资队伍基本情况

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	教授		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	傅玲琳	女	1981	教授		教学	博士	博导
12	朱军莉	女	1979	教授		教学	博士	博导
13	傅玉颖	男	1965	教授		教学	博士	博导
14	邴萍	女	1981	研究员		教学	博士	博导
15	曲道峰	男	1983	教授		教学	博士	博导
16	田师一	男	1981	教授		教学	博士	博导
17	朱炫	男	1982	教授		教学	博士	博导
18	刘玮琳	女	1984	教授		教学	博士	博导
19	陈跃文	男	1985	副教授	秘书	管理/技术	博士	博导
20	王奎武	男	1972	研究员		技术	博士	博导
21	周涛	男	1966	教授		教学	博士	博导
22	施永清	男	1965	教授级高工		教学	硕士	硕导
23	王丽	女	1973	教授		教学	博士	硕导
24	姜天甲	男	1982	副教授		教学	博士	硕导
25	房升	男	1980	副教授		教学	博士	硕导
26	石玉刚	男	1979	副教授		教学	博士	硕导
27	冯立芳	男	1982	副教授		教学	博士	硕导
28	李延华	女	1979	副教授		教学	博士	硕导
29	韩菲菲	女	1980	副研究员		教学	博士	硕导
30	王鑫淼	女	1987	副教授		教学	博士	硕导
31	杨玥熹	女	1986	副教授		教学	博士	硕导
32	王翀	男	1988	副教授		教学	博士	硕导
33	秦玉梅	女	1982	副研究员		教学	博士	硕导
34	宦晨	男	1989	副教授		教学	博士	硕导
35	李欢	女	1991	副研究员		教学	博士	硕导
36	李腾	男	1989	副研究员		教学	博士	硕导
37	韩佳润	女	1992	副研究员		教学	博士	硕导
38	刘树勋	男	1991	副研究员		教学	博士	硕导
39	黄敏	女	1990	副研究员		教学	博士	硕导
40	周青青	女	1992	副研究员		技术	博士	硕导
41	宋田源	男	1992	副研究员		技术	博士	硕导
42	李永璐	女	1995	副研究员		技术	博士	硕导
43	牛付阁	男	1983	副教授		技术	博士	硕导
44	沈淑铃	女	1990	讲师		教学	博士	硕导
45	陈勇	女	1988	讲师		教学	博士	硕导
46	张巧智	女	1990	副教授		教学	博士	硕导
47	吴世英	女	1990	讲师		教学	博士	硕导
48	陈杰	男	1982	副教授	秘书	管理/教学	博士	硕导

49	胡梦欣	女	1981	副教授		教学	博士	硕导
50	任格瑞	女	1983	副教授		教学	博士	硕导
51	潘伟春	男	1970	教授		教学	博士	硕导
52	毛岳忠	男	1985	副研究员		技术	博士	硕导
53	陈青	女	1976	副教授		教学	博士	硕导
54	宋达峰	男	1979	副教授		教学	博士	硕导
55	宋广磊	男	1978	副研究员		教学	博士	
56	陈向峰	男	1989	副研究员		技术	博士	
57	张卫斌	男	1973	讲师		教学	博士	
58	吕述纲	男	1973	讲师		教学	硕士	
59	陈可先	男	1983	讲师		教学	博士	
60	朱扬	男	1990	讲师		教学	博士	
61	顾双	女	1991	讲师		教学	博士	
62	付晶晶	女	1994	讲师		技术	博士	
63	翟昀	女	1994	副研究员		技术	博士	
64	陈亮	男	1988	讲师	办公室主任	管理	博士	
65	谈国凤	女	1985	实验师	办公室副主任	管理/技术	硕士	
66	张鸿发	男	1967	高级实验师		技术	学士	
67	宋亦超	男	1985	实验师		技术	硕士	
68	严婷婷	女	1987	实验师		技术	硕士	
69	石双妮	女	1988	实验师		技术	硕士	
70	温积航	男	1975	讲师		技术	本科	
71	董丽娟	女	1984	实验师		技术	硕士	
72	王凌港	男	1989	实验师		技术	硕士	
73	崇云青	女	1990	实验师		技术	硕士	
74	胡小雪	女	1993	实验师		技术	硕士	
75	方媵	女	1988	实验师		管理	硕士	
76	汪向军	男	1969	技工		技术	/	
77	崔欣	女	1993	实验师		技术	硕士	
78	吴丹丽	女	1997	实验师		技术	硕士	
79	韩晓祥	男	1974	教授		教学	博士	
80	谷炎培	男	1991	讲师		教学	博士	

(一) 本年度固定人员情况

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	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
2	Michael Robert Antony Morgan	男	1950	教授	英国	英国利兹大学	特聘教授	2022.9.1-2025.8.31
3	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	2022.7.1-2025.6.30
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	Amir Bouallegue	男	1993	助理研究员	突尼斯	浙江工商大学	博士后研究员	2024.4.9-2027.4.8
12	Munipalle Kiran	男	1989	助理研究员	印度	浙江工商大学	博士后研究员	2024.5.21-2026.5.20
13	叶笑	女	1991	助理研究员	中国	浙江工商大学	博士后研究员	2024.8.6-2026.8.6

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	2021、2022、2023、2022 专升本、 2023 专升本、2024 专升本	411	21273
2	食品质量与安全	2021、2022	160	17726
3	生物工程	2022、2023	128	10440
4	环境	2022、2023	130	4146
5	电子	2022、2023	148	4702
6	给排水	2023	33	1056
7	通信	2023、2024	56	1810
8	物联网	2022	24	768
9	人力	2021、2022、2023	13	234
10	英语	2022、2023	10	180
11	视传	2021、2022、2023	8	144
12	国会	2021、2022	7	126
13	产设	2021、2022	5	90
14	法学	2022、2023	5	90
15	工商	2021、2022、2023	6	108
16	信息	2021、2022、2023	5	90
17	行政	2021、2022、2023	5	90
18	广告	2022、2023	5	90
19	慈善管理	2022	4	72
20	旅游	2021、2022	4	72
21	商英	2021、2022	4	72
22	新闻	2021、2023	4	72

23	财务（智财）	2022	4	72
24	国商	2021、2022、2023	4	72
25	文管	2022、2023	4	72
26	保险	2022、2023	4	72
27	安全	2021、2023	3	54
28	经统	2021、2022	3	54
29	数学	2021、2022	3	54
30	计科	2022	3	54
31	日语	2021、2023	3	54
32	数媒	2022	3	54
33	法语	2022	2	36
34	环设	2021	2	36
35	会计	2022	2	36
36	经济	2021、2022	2	36
37	商务	2021	2	36
38	物流创新	2021、2022	2	36
39	哲学	2022	2	36
40	软件	2022、2023	2	36
41	社会	2021、2023	2	36
42	土管	2022	2	36
43	应统	2021、2022	2	36
44	营销	2022	2	36
45	财务	2022	2	36
46	汉语	2023、2024	2	36
47	CFA	2022、2023	2	36
48	国贸创新	2022	1	18
49	财会类	2023	1	18
50	金融	2020	1	18
51	金融类	2023	1	18
52	普惠金融	2023	1	18
53	物流	2021	1	18
54	历史	2021	1	18
55	商务创新	2022	1	18
56	规划	2022	1	18
57	计科类	2024	1	18
58	酒店	2022	1	18
59	审计	2022	1	18
60	数字经济	2022	1	18
61	新媒体	2022	1	18
62	AI 通信	2023	1	18
63	传播类	2023	1	18
64	公管类	2023	1	18
65	经济类	2023	1	18
66	AI 电子	2023	1	18

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	0 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	74 人
学生发表论文数	5 篇
学生获得专利数	2 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	浙江省普通本科高校“十四五”第二批新工科、新医科、新农科、新文科重点教材建设项目《现代食品微生物学》	浙高教学会 (2024) 6 号	郦萍、 顾青	陈启和、易 华西、尚楠、 林辉、韩佳 润、姚铭飞、 蒋晗、张喆	2024.5-20 26-5	2	a 类
2	浙江省普通本科高校“十四五”第二批新工科、新医科、新农科、新文科重点教材建设项目《食品营养生物学》	浙高教学会 (2024) 6 号	傅玲琳、 韩菲菲	张巧智	2024.5-20 26.5	2	a 类
3	浙江省普通本科高校“十四五”第二批新工科、新医科、新农科、新文科重点教材建设项目《食品贮藏与保鲜》	浙高教学会 (2024) 6 号	王向阳、 顾双	/	2024.5-20 26.5	2	a 类
4	教育部高等教育司产学合作协同育人项目《肉毒杆	有立项证书	张卫斌	/	2024.4 -2026.4	5	a 类

	菌安全风险评估的虚拟仿真实验》						
5	教育部高等教育司产学研合作协同育人项目《新工科背景下“食品化学”混合式教学模式探索与实践》	有立项证书	杨玥熹	/	2024.4-2026.4	5	a类
6	浙江省“十四五”普通高等教育本科规划教材《食品贮藏与保鲜（修订版）》	浙教办函〔2024〕198号	王向阳	顾双	2024.10-2026.10	3	a类
7	浙江省“十四五”普通高等教育本科规划教材《生物信息学与基因组分析入门》	浙教办函〔2024〕198号	李余动	/	2024.10-2026.10	3	a类
8	浙江省教育厅思政教育典型案例《“食品物流学”课程思政美育教学改革案例——宁波舟山港迈进国际一流强港和习近平“一带一路”中国特色社会主义思想》	浙教办函〔2024〕128号	施永清	周青青、王向阳、顾双、杨玥熹	2024.6-2026.6	/	a类
9	浙江省“十四五”第二批本科教学改革重点项目《基于<食品品质学>的科教融汇驱动大学生“问题空间构建”探究》	无	刘玮琳	韩剑众、谷炎培	2024.12-2026.12	3	a类
10	浙江省“十四五”第二批本科教学改革项目《课程思政视域下的“思维导图+科研渗透”式物理化学教学改革研究》	无	吴遵义	谢湖均、姚兰英	2024.12-2026.12	2	a类
11	浙江省第四届高校教师教学创新大赛实验技能专项赛二等奖	无	谈国凤		2024.5		a类
12	浙江省第四届高校教师教学创新大赛实验技能专项赛三等奖	无	陈跃文		2024.5		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	一种离子型金属螯合物催化剂及其制备方法和应用	CN116060131B	中国	韩晓祥	国内发明专利	合作完成-第一人
2	一种金属离子液体化壳聚糖及其制备方法和应用	CN116041567B	中国	韩晓祥	国内发明专利	合作完成-第一人
3	一种氯球负载胺类物质改性杂多酸催化剂及其制备和应用	CN114558615B	中国	韩晓祥	国内发明专利	合作完成-第一人
4	一种氯球负载胺类物质改性杂多酸催化剂及其制备和应用	CN 115067946 B	中国	陈勇	国内发明专利	合作完成-第一人
5	指示型海藻基吸管的制备方法、吸管	CN115232366B	中国	李欢	国内发明专利	合作完成-第一人
6	一种微针贴片及其制备方法、应用	CN 113155987 B	中国	傅玲琳	国内发明专利	合作完成-第一人
7	一种基于球蛋白 1S 的纳米运载体系、制备方法及应用	CN 115444940 B	中国	傅玲琳	国内发明专利	独立完成
8	一种防治食物过敏的组合物	CN 113908176 B	中国	傅玲琳	国内发明专利	合作完成-第一人
9	一种用于检测甲壳类原肌球蛋白的夹心式传感器及其应用	CN 113341153 B	中国	傅玲琳	国内发明专利	合作完成-第一人
10	黑鱼鱼皮发酵膨化食品及其制备方法	CN 115886211 B	中国	施永清	国内发明专利	合作完成-第一人
11	METHOD FOR ISOLATING AND PURIFYING BACTERIOCIN AGAINST DRUG-RESISTANT STAPHYLOCOCCUS AUREUS		美国	顾青	美日欧发明专利	合作完成-第一人
12	清酒乳杆菌产细菌素的分离纯化及抗菌用途和所用乳酸菌	CN 114874937 B	中国	顾青	国内发明专利	合作完成-第一人
13	苯基乳酸在抑制幽门螺杆菌感染中的应用	CN 116172997 B	中国	顾青	国内发明专利	合作完成-第一人

14	适合鼠李糖乳杆菌产胞外多糖培养基的制备方法及其应用	CN114540230B	中国	周涛	国内发明专利	独立完成
15	一种糖基化改性提升龙头鱼多肽抗氧化能力的方法	CN115478090B	中国	陈跃文	国内发明专利	合作完成-第一人
16	一种利用超声-迷迭香酸联合处理延长大黄鱼保鲜期的方法	CN115530223B	中国	陈跃文	国内发明专利	合作完成-第一人
17	一种鱼肉新鲜度指示比色阵列的制备方法及应用	CN 114113063 B	中国	傅玲琳	国内发明专利	合作完成-第一人
18	一种便于清洗的水凝胶及应用	CN 112940285 B	中国	傅玲琳	国内发明专利	合作完成-第一人

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

本年度发表论文、专著情况较去年增长 33.8%，彰显了科研工作成效，为学科发展及学术交流注入动力。

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	年份
1	大鲵蛋白肽及其美拉德反应产物对体内血糖血脂、免疫功能及抗疲劳活性的影响	陈跃文	食品工业科技	45、19	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
2	光动力技术对副溶血性弧菌的灭活作用	朱军莉	食品与发酵工业	/	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
3	三苯基膦柱[5]芳烃的制备及其对金黄色葡萄球菌的抑制	黄建颖	微生物学报	64、12	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
4	一株新型广谱肠侵袭性大肠杆菌噬菌体ΦEP1生	曲道峰	生物工程学报	40、9	北大核心收录论文	合作完成-第一	2024年

	物学特性及基因组分析					人	
5	基于普鲁士蓝纳米粒子的免疫层析法检测小麦中的呕吐毒素	朱军莉	食品与发酵工业	/	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
6	基于金纳米花免疫层析法同时检测大米中呕吐毒素和黄曲霉毒素 B1 含量	朱军莉	食品安全质量检测学报	45、19	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
7	稻蛙共养系统中大肠杆菌耐药性及其传播风险	韩剑众	生物工程学报	40、10	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
8	芽孢杆菌无细胞上清液对致腐隆德假单胞菌单/混合生物被膜的抑制活性	朱军莉	微生物学报	64、10	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
9	基于光谱技术的多糖与蛋白质相互作用研究	牛付阁	核农学报	38、11	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
10	脱涩条件对山核桃粕多酚脱除率和黄酮含量的影响	陈杰	食品科技	49、5	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
11	靶向肿瘤驱动基因的胃癌治疗研究进展	吴世英	浙江大学学报. 医学版	53、1	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
12	浙江省养鳖场中细菌耐药性及 blaNDM 传播特性	韩剑众	微生物学报	64、11	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
13	声热联合杀菌对 NFC 橙汁低温贮藏营养和感官品质的影响	沈淑铃	农业工程学报	40、14	北大核心收录论文	合作完成-第一人	2024年
14	Protein-bound AGEs derived from methylglyoxal induce pro-inflammatory response and barrier integrity damage in epithelial cells by disrupting the retinol metabolism	傅玲琳	FOOD & FUNCTION	15、1、11650-11666	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024年
15	Bioactives and metabolites of Tetraostigma hemsleyanum root extract alleviate DSS-induced ulcerative colitis by targeting the SYK protein in the B cell receptor signaling pathway	冯立芳	JOURNAL OF ETHNOPHARMACOLOGY	322、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024年
16	传统酸马奶优势菌群互作及与风味物质的关联性	孟岳成	中国食品学报	24、9	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024年
17	薏米多肽-钙、锌螯合物制备及结构表征	郦萍	中国食品学报	24、7	EI 收录论文	合作完成-第一	2024年

						人	
18	Healthy food design based on gut microbiota metabolic flux	陈杰	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	154、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
19	功能化氯球共价固载硅钨酸催化制备月桂酸单甘酯工艺研究	韩晓祥	中国粮油学报	39、5	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
20	荞麦源降血糖糖肽结构表征及酶抑制动力学	郦萍	中国食品学报	86-98	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
21	Chemically modified seaweed polysaccharides: Improved functional and biological properties and prospective in food applications	周涛	COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY	23、4	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
22	Adsorption properties and kinetics of organic acids in yellow rice wine by weakly basic anionic resins based on membrane separation	朱军莉	Food quality and safety	18、fyae037	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
23	Thickening, lubricating and wetting capabilities of sodium hyaluronate in comparison with commercial polysaccharides for applications in artificial saliva	陈勇	FOOD HYDROCOLLOIDS	153、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
24	Comparisons of shear and extensional rheological properties of Tremella polysaccharide with commercial thickeners at different IDDSI levels for dysphagia management	陈勇	FOOD HYDROCOLLOIDS	15、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
25	The role of CitMYC3 in regulation of valencene synthesis-related CsTPS1 and CitAP2.10 in Newhall Sweet Orange	沈淑铃	SCIENTIA HORTICULTURAE	234、334	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
26	Synthesis, Characterization, and Antifungal Activity of Benzimidazole-Grafted Chitosan against Aspergillus flavus	黄建颖	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、19	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
27	“Reference sample comparison method” A new voltammetric electronic tongue method and its application in	秦玉梅	FOOD CHEMISTRY	463、2025	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	assessing the shelf life of fresh milk						
28	Immunochromatographic assay integrated smartphone-based device for simultaneous detection of multiple mycotoxins using core-shell up-conversion nanoparticles	朱军莉	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	398、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
29	Colorimetric indicator based on zwitterionic anti-freezing hydrogel and alizarin for visual monitoring of salmon fillets freshness	李欢	Journal of Future Foods	4、2	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
30	A novel AgNPs/MOF substrate-based SERS sensor for high-sensitive on-site detection of wheat gluten	傅玲琳	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	13、2	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
31	Metformin-Induced Invertase Unfolding: Enzyme Kinetics and Activity Regulation	陈忠秀	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、32、17977-17988	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
32	微酸性电解水对小黄瓜感官品质的影响	韩剑众	中国食品学报	24、9	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
33	Focusing on New Discoveries in Food Technology and Creating a New Future of Nutrition and Health: An Introduction to the 4th International Symposium of Food Science, Nutrition and Health in Dalian, China	韩佳润	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	27、72	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
34	桃果实冷害形成过程关键代谢途径的转录组学研究	宦晨	食品与生物技术学报	43、3	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
35	Adsorption and inhibition of lipid oxidation of curcumin embeded egg ovalbumin/ sodium carboxymethylcellulose nanoparticles at the oil-in water interface	牛付阁	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	379、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
36	高活性离子液体杂多酸催化大豆油制备生物柴油工艺的研究	韩晓祥	中国粮油学报	39、7	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
37	羊栖菜多糖及辅助超声降解对高脂斑马鱼的降血脂作用	顾青	食品与生物技术学报	156-163	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
38	Bacteriocins: Curial	顾青	COMPREHE	23、/	SCI (E) 收	合作完	2024 年

	guardians of gastrointestinal tract		NSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY		录论文	成-第一人	
39	Biorefinery of flavonoid aglycones using acidic natural deep eutectic solvents: Role of Bronsted acids and application in valorization of Sophora japonica buds waste	房升	Food and Bioproducts Processing	143、2024、80-89	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
40	pH-Dependent Reversible Self-Assembly of $\beta^?$ Lactoglobulin-Derived Reducing Peptides	翟昀	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	172、72	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
41	Nanocomplexes film composed of gallic acid loaded ovalbumin/chitosan nanoparticles and pectin with excellent antibacterial activity: Preparation, characterization and application in coating preservation of salmon fillets	李欢	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	259、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
42	Comparative analysis of the quality characteristics of high-moisture jujube with different degrees of dehydration	付晶晶	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	198、15	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
43	Improved exopolysaccharide production by Lactiplantibacillus plantarum Z-1 under hydrogen peroxide stress and its physicochemical properties	周涛	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	282、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
44	Lactiplantibacillus plantarum ZJ316 alleviates the oxidative stress and cellular apoptosis via modulating Nrf2/HO-1 signaling pathway	吴世英	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	121、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
45	How the strength of proteins interactions affects the phase behavior of protein complexes	黄敏	FOOD HYDROCOLLOIDS	149、149	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
46	Effects of Dityrosine on Lactic Acid Metabolism	宋田源	JOURNAL OF	72、10	SCI (E) 收	合作完	2024 年

	in Mice Gastrocnemius Muscle During Endurance Exercise via the Oxidative Stress-Induced Mitochondria Damage		AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY		录论文	成-第一人	
47	Site-directed mutagenesis of bifunctional riboflavin kinase/FMN adenylyltransferase via CRISPR/Cas9 to enhance riboflavin production	傅玲琳	Synthetic and Systems Biotechnology	9、9	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
48	Chemical Constituents from Viburnum sympodiale and α -Glucosidase Inhibitory Activity	王奎武	CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS	60、5	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
49	Novel Guanidinium-Functionalized Stigmasterol for Bile Salt Binding and Serum Cholesterol Reduction: Synthesis, Interaction Mechanisms, and In Vivo Function	陈忠秀	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、39、21892-21904	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
50	Development details of an Artificial Gastric Digestive System (AGDS) and analysis of model food disintegration and degradation	刘玮琳	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	59、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
51	荧光免疫层析法结合智能手机在食品有害物质快速检测中的研究进展	朱军莉	食品科学	45、19	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
52	Whole genome sequence analysis and in vitro probiotic characteristics of Lactococcus lactis ZFM559	周青青	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	205、/	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
53	Nisin A elevates adenosine to achieve anti-inflammatory activity	李永璐	FOOD & FUNCTION	20、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
54	Biodegradation characteristics and mechanism of aflatoxin B1 by Bacillus amyloliquefaciens from enzymatic and multiomics perspectives	朱军莉	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	72、28	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
55	Effect of Various Fruit Extracts on Angiotensin I-Converting Enzyme (ACE) and Kallikrein (KLK) Activities	顾双	Plant Foods for Human Nutrition	8、8	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

56	Soybean-derived antihypertensive hydrolysates attenuate Ang II-induced renal damage by modulating MAPK and NF- κ B signaling pathways	宋田源	FOOD & FUNCTION	15、15	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
57	Hypolipidemic effect of polysaccharide from Sargassum fusiforme and its ultrasonic degraded polysaccharide on zebrafish fed high-fat diet	顾青	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
58	Exogenous melatonin delays yellowing in postharvest broccoli by regulation of ABA and carotenoid metabolite	宦晨	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	216、113086	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
59	3 种坚果脱油工业副产物的生物利用、活性分析及其潜在应用	李延华	中国粮油学报	39、10	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
60	Lactobacillus reuteri biofilms formed on porous zein/cellulose scaffolds: Synbiotics to regulate intestinal microbiota	陈杰	International Journal of Biological Macromolecules Supports open access	262、2	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
61	Purification, characterization, and antimicrobial mechanism of a novel broad-spectrum bacteriocin produced by Lactiplantibacillus plantarum SCA12 from Traditional Chinese Fermented Mustard greens	顾青	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	211、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
62	Stabilization mechanism of emulsion containing vitamin B12: Impact of preparation methods and surfactant concentration	牛付阁	JOURNAL OF MOLECULAR LIQUIDS	396、2	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
63	Chemical Constituents from Euryale ferox Aril with Anti-Glycation Activity	王奎武	CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS	60、6	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
64	Transcriptomic analysis reveals the role of abscisic acid and ethylene in regulating starch-source biosynthesis associated	宦晨	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	209、112698	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	with soft nose disorder in 'Keitt' mango fruit during postharvest		GY				
65	A novel angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptide APPLRP from <i>Grifola frondosa</i> ameliorated the Ang II-induced vascular modeling in zebrafish model by mediating smooth muscle cells	宋田源	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
66	Dietary flavonoids modulate the gut microbiota: A new perspective on improving autism spectrum disorder through the gut-brain axis	刘树勋	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	186、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
67	Xylitol attenuates diabetes induced intestinal permeability changes and inflammatory injury by improving intestinal tight junction protein expression and mucus secretion in rats	韩菲菲	CyTA - Journal of Food	22、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
68	How the ovalbumin modulates the conformation of zein through protein-protein interactions	任格瑞	FOOD HYDROCOLLOIDS	159、110696	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
69	New Family of Benzimidazole-Based Chitosan Derivatives against <i>Penicillium expansum</i>	黄建颖	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、39	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
70	Insight into the Antibacterial Activities of Pyridinium-Based Cationic Pillar[5]arene with Controllable Hydrophobic Chain Lengths against <i>Staphylococcus aureus</i>	黄建颖	ACS Applied Bio Materials	7、11	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
71	Metabolomics identifies phenotypic biomarkers of amino acid metabolism in milk allergy and sensitized tolerance	张巧智	Journal of Allergy and Clinical Immunology	154、1、157-167	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
72	Structural characteristics and antioxidant activity of Chinese giant salamander enzymatic hydrolysate-glucose conjugates induced by ultrasound Maillard reaction	付晶晶	FOOD BIOSCIENCE	58、4	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

73	Optimization of cryoprotectants for improving the freeze-dried survival rate of potential probiotic <i>Lactococcus lactis</i> ZFM559 and evaluation of its storage stability	韩佳润	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	198、116052	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
74	Characterization, in vitro elderly digestion, and organoids cell uptake of curcumin-loaded nanoparticles	韩剑众	Food chemistry	458、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
75	Monitoring of <i>Alternaria alternata</i> infection in postharvest green pepper fruit during storage by multicolor fluorescence and chlorophyll fluorescence	顾双	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	219、219	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
76	Anti-tumor and immunomodulatory activities of a novel polysaccharide from <i>Grifola frondosa</i> prepared by hydrogen peroxide/vitamin C-assisted extraction	陈亮	JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION	18、9	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
77	Preservation effects and antimicrobial mechanism of ultrasound assisted rosmarinic acid treatment on large yellow croaker during cold storage	崇云青	FOOD BIOSCIENCE	57、12	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
78	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ZFM55 improves texture and flavor of yogurt	郦萍	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	198、/	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
79	<i>Lactobacillus paracasei</i> ZFM54 alters the metabolomic profiles of yogurt and the co-fermented yogurt improves the gut microecology of human adults	陈向峰	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	107、8	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
80	Identification of microbial communities and multi-species biofilms contamination in seafood processing environments with different hygiene conditions	冯立芳	FOOD MICROBIOLOGY	122、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
81	Effect of ethylene production by four pathogenic fungi on the	顾双	INTERNATIONAL JOURNAL	418、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一	2024 年

	postharvest diseases of green pepper (<i>Capsicum annuum</i> L.)		OF FOOD MICROBIOLOGY			人	
82	Evaluation of the antioxidant activity and prebiotic properties of mangosteen peel proanthocyanidin extracts through simulated in vitro digestion and colonic fermentation	韩剑众	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	212、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
83	Immunological disturbance effect of exogenous histamine towards key immune cells	李欢	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	13、4	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
84	Impact of thermal ultrasound on enzyme inactivation and flavor improvement of sea cucumber hydrolysates	付晶晶	Food chemistry	449、15	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
85	大黄鱼优势腐败菌的致病能力及对挥发性风味的影响	陈跃文	中国食品学报	24、6	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
86	Effect of Phenol and Alkylamide Interaction on α ? Glucosidase Inhibition and Cellular Antioxidant Activity during In Vitro Digestion: Using Szechuan Pepper (<i>Zanthoxylum</i> genus) as a Model	陈可先	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
87	Thermal desorption-photoionization ion mobility-electronic nose (TD-PIM-Nose) with distance-probability joint decision SVM algorithm: A novel system for Daqu Grade identification	秦玉梅	FOOD CHEMISTRY	463、2025	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
88	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 (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
89	Potential probiotic characteristics and genomic analysis of a new folate-producing lactic acid bacteria <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ZFM55	顾青	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	104、12	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
90	Oral administration of <i>Bacillus coagulans</i> TQ-35	王翀	FOOD SCIENCE	3、13	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	alleviates allergic responses in OVA-sensitive BALB/c mice		AND HUMAN WELLNESS			人	
91	Understanding the mechanism of high viscosity food delaying gastric emptying	刘玮琳	FOOD & FUNCTION	15、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
92	Probiotic characteristics and whole genome sequence analysis of Lactiplantibacillus plantarum ZFM518 isolated from infant feces	周青青	Food Frontiers	5、/	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
93	Physicochemical properties, antioxidant and anti-inflammatory activities of polysaccharides from lotus leaves by pectinase-assisted extraction	周涛	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
94	Colorimetric detection of diamine using diamine oxidase and horseradish peroxidase co-incorporated hybrid microsphere as biomimetic cascade enzymes	李欢	FOOD CHEMISTRY	456、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
95	Research progress on improving the freeze-drying resistance of probiotics: A review	韩佳润	TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	147、104425	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
96	Establishment of a new cell-based assay to quantitatively evaluate the sweetness of sugar and sugar alcohol	秦玉梅	Food chemistry	434、2	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
97	Effects of collagen hydrolysate on the stability of anthocyanins: Degradation kinetics, conformational change and interactional characteristics	任格瑞	Food Chemistry	464、2025	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
98	The preparation of SiO ₂ /GO/PVA based hydrogel sensor and its application for rapid and sensitive detection of NH ₃	顾双	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	424、424	SCI (E) 收录论文	合作完成-其他	2024 年
99	A novel bacteriocin against methicillin-resistant Staphylococcus aureus,	周青青	Food chemistry	451	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	purified from <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> ZFM9						
100	A green EC/ECL dual-mode biosensing platform for detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	陈忠秀	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	415、136010	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
101	Selecting autochthonous lactic acid bacteria for co-inoculation in Chinese bayberry wine production: Stress response, starter cultures application and volatilomic study	顾青	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	178、113976	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
102	Lipid peroxidation and jasmonic acid involved in the development of soft-nose disorder in 'Keitt' mango during storage	郑小林	The Journal of Horticultural Science and Biotechnology		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
103	Comparative analysis of the microbiota succession and flavor formation in spontaneously fermented fish sauces made with silvery pomfret (<i>Pampus argenteus</i>) and little yellow croaker (<i>Larimichthys polyactis</i>)	韩佳润	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	208、116747	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
104	Thermal stability and in vitro biological fate of lactoferrin-polysaccharide complexes	韩剑众	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	182	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
105	Antioxidant synergistic anti-inflammatory effect in the MAPK/NF- κ B pathway of peptide KGEYNK (KK-6) from giant salamander (<i>Andrias davidianus</i>)	付晶晶	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	104、14	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
106	Effects of slurry ice treatment on the physicochemical changes and proteome of large yellow croaker (<i>Larimichthys crocea</i>)	陈跃文	Food chemistry		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
107	Reducing starch digestibility using a domestic rice cooking method: Structural changes in starch during cooking	林全全	International Journal of Biological Macromolecules Supports open access	282、136986	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
108	Synergistic effect of acetic acid and chitosan against <i>Aspergillus flavus</i>	黄建颖	International Journal of Biological	281、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一	2024 年

			Macromolecules Supports open access			人	
109	The impact of dietary fibers on the construction and molecular network of extrusion-based 3D-printed chicken noodles: Unlocking the potential of specialized functional food	陈可先	FOOD CHEMISTRY	463、1	SSCI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
110	Impact of pH on the fabrication of egg white reinforced soy protein composite microgels for gastrointestinal delivery purposes	章悦	FOOD & FUNCTION	15、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
111	GM 稻米镰刀菌毒素安全性评估及内生真菌类群成因分析	朱军莉	中国粮油学报	39、5	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
112	Curcumin-loaded nanoparticles developed from sodium caseinate and OSA starch and the in vitro semi-dynamic elderly digestion behaviour of fortified yogurt	韩剑众	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	59、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
113	Saliva bubbles: How saliva foam impacts aroma release and retronasal perception during oral processing	陈建设	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
114	Antifungal activity and mechanism of Litsea cubeba (Lour.) Persoon essential oil against the waxberry spoilage fungi Penicillium oxalicum and its potential application	顾青	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY	411、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
115	Metabolism of quercitrin in the colon and its beneficial regulatory effects on gut microbiota	顾青	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	104、15	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
116	Dress me an outfit: advanced probiotics hybrid systems for intelligent IBD therapy	李永璐	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	0、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
117	Effect of glyceryl monopalmitate on the gelatinization, rheological and retrogradation	杨玥熹	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND	104、13	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	properties of Japonica rice starch		AGRICULTURE				
118	抑制活菌泡菜贮藏过程中品质劣变的研究	王向阳	中国食品学报	24、9	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
119	Early identification of <i>Aspergillus</i> spp. in vitro based on HS-GC-IMS and electronic nose	施永清	JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION	18、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
120	L-arabinose exerts probiotic functions by improving gut microbiota and metabolism in vivo and in vitro	陈杰	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	113、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
121	老年特殊食品的研究现状与设计策略	陈勇	中国食品学报	23、12	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
122	Protein and protein-polysaccharide composites-based 3D printing: The properties, roles and opportunities in future functional foods	章悦	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	272、2	SSCI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
123	Comparison of physicochemical properties and digestion behaviors of O/W emulsion stabilized by OSA/DDSA-modified high resistant starch	陈建设	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	382、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
124	转基因稻米的非靶向代谢组变异分析及真菌毒素风险预警	朱军莉	中国食品学报	24、6	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
125	Structural and sensory characteristics of ultrasonic assisted wet-heating Maillard reaction products of Giant salamander protein hydrolysates	崇云青	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	104、15	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
126	Magnetic chitosan supported copper particles as a heterogeneous catalyst for benzaldehyde glycol acetal reaction	韩晓祥	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	281	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
127	Novel Porous Starch Granules Fabricated Using Controlled	潘伟春	JOURNAL OF AGRICULTURE	72、44	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	Lipase-Amylase Treatments: Application as Delivery Systems and Resistant Starches		RAL AND FOOD CHEMISTRY				
128	Encapsulation of EGCG by whey protein isolate and β -cyclodextrin nanocomplexes: A strategy to mask the bitter and astringent taste and increase the stability in beverages	谢湖均	FOOD HYDROCOLLOIDS	260、110760	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
129	Role of folic acid in regulating gut microbiota and short? chain fatty acids based on an in vitro fermentation model	顾青	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	108	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
130	Structural and physicochemical properties of subcritical water-extracted soy hull polysaccharides: Relationship to salty taste of sodium	田师一	FOOD HYDROCOLLOIDS	147、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-其他	2024 年
131	Utilizing chitosan and pullulan for the encapsulation of Lactiplantibacillus plantarum ZJ316 to enhance its vitality in the gastrointestinal tract	顾青	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	260、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
132	Gelidium amansii Polysaccharide-Based Flour as? a? Novel Ingredient in? Gluten? Free Dough: Effects on? the? Rheological and? Thermomechanical Properties	张巧智	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	17、11	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
133	Highly robust supramolecular polymer networks crosslinked by a tiny amount of metallacycles	黄建颖	NATURE COMMUNICATIONS	15、3050	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
134	Antioxidant properties and changes in vitro digestion of the fermented kiwifruit extract prepared by lactic acid bacteria and yeasts	李延华	FOOD CHEMISTRY	442、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
135	Dietary polyphenols reduced the allergenicity of β -lactoglobulin via non-covalent interactions: a study on the	张巧智	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	13、5	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	structure-allergenicity relationship						
136	Biogenic amines detection in meat and meat products: the mechanisms, applications, and future trends	李欢	Journal of Future Foods	4、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
137	The multi-modal sensory effect on sour taste perception during oral processing of starch-thickened fluids	陈建设	FOOD HYDROCOLLOIDS	157、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
138	Immunomodulation of exopolysaccharide produced by Lactocaseibacillus rhamnosus ZFM216 in cyclophosphamide-induced immunosuppressed mice by modulating gut microbiota	陈亮	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	283	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
139	Dietary dicarbonyl compounds exacerbated immune dysfunction and hepatic oxidative stress under high-fat diets in vivo	张巧智	FOOD & FUNCTION	15、8286	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
140	The novel lactoferrin and DHA-codelivered liposomes with different membrane structures: Fabrication, in vitro infant digestion, and suckling pig intestinal organoid absorption	秦玉梅	Food chemistry	441、0	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
141	Co-encapsulation of Lactobacillus plantarum and EGCG: A promising strategy to increase the stability and lipid-lowering activity	谢湖均	FOOD HYDROCOLLOIDS	151、151	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
142	The physicochemical properties of β -carotene emulsions stabilized by whey protein/octenyl succinic anhydride (OSA)-modified-starch complexes: Influence of OSA substitution degree of starch	林全全	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
143	Controlled synthesis of CeNbZrO solid solution with high thermal stability and application in catalytic degradation of C ₆ H ₅ CH ₃ and C ₆ H ₅ Cl	韩晓祥	JOURNAL OF HAZARDOUS MATERIALS	480、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-其他	2024 年

144	Super gastro-resistant microcapsules based on CaCO ₃ nanocrystal buffered alginate/pectin composites for colon-targeted probiotic delivery: in vitro and in vivo evaluation	陈可先	Advanced Composites and Hybrid Materials		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
145	Effects of Maternal Diet on Infant Health: A Review Based on Entero-Mammary Pathway of Intestinal Microbiota	周青青	MOLECULAR NUTRITION & FOOD RESEARCH	68	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
146	Control efficiency and potential mechanisms of chlorogenic acid against postharvest gray mold caused by <i>Botrytis cinerea</i> on peach fruit	沈淑玲	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	218、113134	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
147	Edible electrospun zein nanofibrous scaffolds close the gaps in biofilm formation ability between microorganisms	胡梦欣	FOOD BIOSCIENCE	56、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
148	Degradation Polysaccharides from <i>Benincasa hispida</i> var. chieh-qua How: Unveiling Bioactive Properties of Degraded Compounds	王奎武	CHEMISTRY & BIODIVERSITY	2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
149	荞麦多肽对 RAW264.7 细胞氧化损伤的保护作用	周青青	中国食品学报	24、9	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
150	An isolated salt-tolerant <i>Tetragenococcus halophilus</i> 2MH-3 improved the volatile flavor of low-salt fermented fish sauce by regulating the microbial community	韩佳润	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	196、115052	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
151	市售发酵食品中乳酸菌的耐药性评估及传播风险研究	韩剑众	食品与生物技术学报	43、6	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
152	Endocytosis: the match point of nanoparticle based cancer therapy	李永璐	JOURNAL OF MATERIALS CHEMISTRY B	12、38	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
153	Biomacromolecular carriers based hydrophobic natural products for potential cancer therapy	潘伟春	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

			MACROMOLECULES				
154	Fabrication and characterization of lysozyme fibrils/zein complexes for resveratrol encapsulation: Improving stability, antioxidant and antibacterial activities	黄敏	FOOD CHEMISTRY	464、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
155	猕猴桃酵素的乳酸菌和酵母菌发酵特性及成分变化	李延华	中国食品学报	24、9	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
156	Fabrication and characterization of sodium alginate/blueberry anthocyanins/hinokitiol loaded ZIF-8 nanoparticles composite films with antibacterial activity for monitoring pork freshness	韩剑众	FOOD CHEMISTRY	440、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
157	The impact of extraction processes on the physicochemical, functional properties and structures of bamboo shoot protein	陈可先	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	187、114368	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
158	Hypoglycemic Effects of Gynura divaricata (L.) DC Polysaccharide and Action Mechanisms via Modulation of Gut Microbiota in Diabetic Mice	周涛	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	72、17	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
159	Lipidomics reveals quality deterioration and fungal succession of rice under different humidity and brown rice rates	朱军莉	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	206、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
160	氨基功能化硅酸盐固载磷钨酸催化制备生物柴油及动力学研究	韩晓祥	中国粮油学报	39、2	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
161	New tribometer probe design for in vitro oral lubrication studies	朱扬	TRIBOLOGY INTERNATIONAL	197、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
162	The effects of different types of polysaccharides on the structure and physical properties of W/O/W emulsions under varying pH conditions	章悦	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	104、13	SSCI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
163	The Grifola frondosa-derived ACE inhibitory peptide attenuated the	宋田源	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	122、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	exosomes-mediated phenotype transformation of vascular smooth muscle cells						
164	多菌种混合制曲生产玫瑰醋的工艺及品质研究	朱军莉	中国食品学报	24、9	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
165	Phosphoryl oligosaccharide alleviates food allergy by suppressing IgE class switch recombination through LCN2 pathway	王翀	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	121、106421	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
166	Sour taste perception in fluids: The impact of sweet tastant, fluid viscosity, and individual salivary properties	陈建设	FOOD CHEMISTRY	463、4	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
167	A review of gluten detoxification in wheat for food applications: approaches, mechanisms, and implications	章悦	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	64、22	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
168	藜麦多肽与食品多酚复合物的制备、表征及功能性研究	周青青	中国食品学报	24、6	EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
169	Multi-omics analyses of the mechanism for formation of key aroma-active compounds in blood orange wine	刘树勋	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	198、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
170	Exogenous deferoxamine mesylate suppresses iron-dependent ferroptosis in postharvest fruit rot of blueberry caused by Alternaria alternata and Fusarium fujikuroi	顾双	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY	219、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
171	Heat-Processed Diet Rich in Advanced Glycation End Products Induced the Onset and Progression of NAFLD via Disrupting Gut Homeostasis and Hepatic Lipid Metabolism	张巧智	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
172	A versatile food packaging film fabricated by gallic acid/octanoic acid grafted chitosan: Preparation, characterization, high-efficient cells capture and photodynamic eradication of bacteria and biofilms	石玉刚	FOOD HYDROCOLLOIDS	152、2024	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

173	synergistic effect mechanism of binary sweet taste compounds	田师一	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、36	SCI (E) 收录论文	合作完成-	2024 年
174	Effect of complexation with different molecular weights of oat β glucan and sea buckthorn flavonoid on the digestion of rice flour	韩剑众	Journal of Agricultural and Food Chemistry	72、42	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
175	Seaweed soluble dietary fibre replacement modulates the metabolite release of cakes after in vitro digestion	任格瑞	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	274、274	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
176	From sea to sea: Edible, hydrostable, and degradable straws based on seaweed-derived insoluble cellulose fibers and soluble polysaccharides	王彦波	CARBOHYDRATE POLYMERS	334、334	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
177	Origin of life experiments onboard Tiangong	毛岳忠	Nature Astronomy	8	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
178	Zwitterionic peptide pendant as a homing agent to achieve lymphatic targeting antigen-specific immunotherapy of allergenic protein	李欢	CHEMICAL ENGINEERING JOURNAL	485、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
179	Does arginine aggregate formation in aqueous solutions follow a two-step mechanism?	牛付阁	PHYSICAL CHEMISTRY CHEMICAL PHYSICS	26、31	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
180	The structural and digestive properties of indica rice starch-fatty acid complexes	顾振宇	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	278、10 (1)	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
181	Comparative analysis of carrageenan/ovalbumin and carrageenan oligosaccharide/ovalbumin complexes	谢湖均	FOOD HYDROCOLLOIDS	158、110605	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
182	Hydroxypropyl methylcellulose-galactomanan binary complexes achieving 55 wt% curcumin loading	李腾	FOOD HYDROCOLLOIDS		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

	capacity: Mechanism and in vitro bioactivity						
183	A novel core-shell up-conversion nanoparticles immunochromatographic assay for the detection of deoxynivalenol in cereals	田师一	TALANTA	272、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
184	牛肉源热杀索丝菌的致病差异和比较基因组学研究	施永清	中国食品学报		EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
185	Comprehensive analysis of advanced glycation end-products in commonly consumed foods: presenting a database for dietary AGEs and associated exposure assessment	张巧智	FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS	13、4	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
186	Advancing Photodynamic Antimicrobial Strategy: Sustainable Fabrication of Novel Lauryl Gallate-Chitosan Hydrophobic Films with Rapid Bacterial Capture and Biofilms Elimination Capabilities for Promoting Wound Healing	石玉刚	ACS Applied Materials & Interfaces	16、15	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
187	Mechanistic elucidation of the degradation and transformation of hydroxy-a-sanshool and its conformers as the pungent dietary components in<i>Sichuan</i> pepper: A DFT study	陈可先	FOOD CHEMISTRY		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
188	Comparison of effects of potassium iodide and potassium chloride on structure and physicochemical properties of proteins	牛付阁	JOURNAL OF MOLECULAR LIQUIDS	395、2	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
189	High-pressure microfluidization enhanced the stability of sodium caseinate-EGCG complex-stabilized fish oil emulsion	刘玮琳	Food chemistry		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
190	Microbial interactions and dynamic changes of volatile flavor compounds during the fermentation of traditional kombucha	孟岳成	FOOD CHEMISTRY	430、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
191	产共业油酸	陈向峰	食品与生物	43、4	EI 收录论文	合作完	2024 年

	Lactiplantibacillus plantarum ZFM804 的筛选及益生特性评价		技术学报			成-第一人	
192	Sandwich assay for β -lactoglobulin in infant food formula based on a hierarchically architected antifouling capture probe and fluorescent recognition probe	李欢	FOOD CHEMISTRY	436、1	SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
193	Molecular mechanism for the influence of yam starch multiscale structure on the sensory texture of cooked yam	田师一	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
194	食品智能感知技术的发展与前沿探索	田师一	中国食品学报		EI 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
195	In vitro bioaccessibility of inorganic and organic copper in different diets	秦玉梅	Poultry Science		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
196	Sensitive and rapid detection of three foodborne pathogens in meat by recombinase polymerase amplification with lateral flow dipstick (RPA-LFD)	宋达峰	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
197	Grade identification of rice eating quality via a novel flow-injection voltammetric electronic tongue combined with SFFS-BO-SVM	毛岳忠	SENSOR ACTUATOR B-CHEM		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年
198	Antioxidant and anti-inflammatory activities and action mechanisms of exopolysaccharides from <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Z-1	周涛	FOOD BIOSCIENCE		SCI (E) 收录论文	合作完成-第一人	2024 年

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	智能电子鼻	自制	避免和解决传统的食品感官分析技术中的不稳定等缺陷	替代感官品评人员进行感官评价	

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	0篇
国际会议论文数	0篇
国内一般刊物发表论文数	0篇
省部委奖数	0项
其它奖数	0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	http://lcf.zjgsu.edu.cn/
中心网址年度访问总量	6348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	3

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	270	2024年10月30日-31日	国际

2	第二届食品营养与安全科技交流大会	杭州市食品营养学会	罗云波	300	2024年12月6日-8日	国内
---	------------------	-----------	-----	-----	---------------	----

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	过敏性疾病的表型研究	傅玲琳	过敏性疾病精准防治高质量发展学术论坛	2024年11月15日	广州
2	动物性食品中细菌耐药谱差异及抗性基因传播机制研究	曲道峰	第二届食品营养与安全科技交流大会	2024年12月7日	杭州
3	乳酸菌细菌素的抗炎表型及机制研究	李永璐	第二届食品营养与安全科技交流大会	2024年12月8日	杭州

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	“绿谷杯”第十届(2024)中国传统食品创新大赛	省级	126	顾振宇	教授	11.23-11.24	16

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	2024/1/19	25	丘比食品有限公司认知实习活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6600
2	2024/1/20	180	食工2022级学生赴九阳股份有限公司认知实践 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6599
3	2024/3/6	364	食光予你 女神特辑：甜蜜有约，心享食光 https://mp.weixin.qq.com/s/zMTJvH1P1OG EK441pCggAg
4	2024/3/27	10	奕安生物实践教育基地毕业实习分享 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6602
5	2024/5/8	30	食品科学与工程专业举办“实务精英进课堂”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6752
6	2024/5/8	30	食品科学与工程专业举办“学业实务导师进班级”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6763

7	2024/5/12	20	活动报告 清风铸行, 廉洁润心 https://mp.weixin.qq.com/s/q1919bpXv9teNO4thAPPzQ
8	2024/5/15	60	生物工程专业举办“实务导师进班级”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6787
9	2024/5/16	295	食光予你 “青春无悔, ‘糰’刻有你”活动总结 https://mp.weixin.qq.com/s/Y-IENm7tI4_d5-OxvipiFQ
10	2024/5/17	60	生物工程专业举办“实务精英进课堂”活动 1http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6785
11	2024/5/20	185	活动总结 “闪耀之星”访谈会 https://mp.weixin.qq.com/s/UggA0cWijUg_kPtkdQpnXg
12	2024/5/20	60	食品质量与安全专业举办“实务精英进课堂”活动 1http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6792
13	2024/5/22	30	食品质量与安全专业举办“学业实务导师进班级”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6799
14	2024/5/23	135	活动总结 英语角—英语快车, 快乐校园 https://mp.weixin.qq.com/s/hAmlrTmy9iwx9N724_18g
15	2024/5/24	405	食光予你 “缤纷花果 减压青春行” https://mp.weixin.qq.com/s/paOjCMwqBt6w5fhhWyCdqQ
16	2024/5/24	32	生物工程专业举办“实务精英进课堂”活动 2http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6800
17	2024/5/24	35	食品科学与工程专业举办“实务精英进课堂”活动 2http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6798
18	2024/6/2	200	从心出发 回忆留夏 https://mp.weixin.qq.com/s/N-IEv33xspYn265HGbYbeg
19	2024/6/21	190	校企合作 共赢发展——食品质量与安全专业开展专业认知实习活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6837
20	2024/7/15	10	四治求伟业, 五和启新篇 Book 思议小队赴凤凰村开展暑期社会实践 https://mp.weixin.qq.com/s/TSUWsO89DLefWfFkoW4u-g
21	2024/7/16	15	筑梦二十大 青春献祖国 食品学院 2024 暑期社会实践——浙商大食品英语快车道阳光“童”行, 点燃温暖 https://mp.weixin.qq.com/s/GFTprUfOq_C1nnXyQxxYMQ
22	2024/7/19	600	绿野映食安, 乡韵颂廉洁 浙商大食品青志安茗小队暑期社会实践进行时 https://mp.weixin.qq.com/s/r9SB03917oQDjChJWK-VLg
23	2024/7/19	26	帮推 青春逐梦 奋进新征程——浙工商 D.style 街舞社舞蹈社团社会实践综述 https://mp.weixin.qq.com/s/8MHfcma3ujY55Dx-Xuw_BQ

24	2024/7/20	45	食光予你 清凉益夏健康行, 出蓝食品学会实践团社会实践总结 https://mp.weixin.qq.com/s/ypMocTtejYvLKZCJY8dGJw
25	2024/7/21	39	食课相伴 与安同行 蒲公英小队赴湾南社区为务工子女开办安全小课堂 https://mp.weixin.qq.com/s/QnCik7UTdqq0CH1xAKK7qw
26	2024/7/24	25	筑梦二十大 青春献祖国 食品学院 2024 暑期社会实践——学生会携阳小队青春勇担当, “食”践扬新风 https://mp.weixin.qq.com/s/57hUxvBLyrsPB2e67nrXdw
27	2024/8/1	10	拥抱流浪的精灵 I2I 网络协会 & 食品读书会暑期实践 https://mp.weixin.qq.com/s/EZL45qI4Ysk6SbQsk8DzoA
28	2024/8/3	30	童绘生态, 食养未来 微尘小队暑期社会实践活动——我们一直在行动 https://mp.weixin.qq.com/s/VUfWIT0IY2llET_tty0eZA
29	2024/10/6	56	实验室安全培训暨交流沙龙顺利举办 https://mp.weixin.qq.com/s/GidALQILdusl01mOnZjlgQ
30	2024/10/30	32	食光予你 “秋华食缘, 国际味聚”活动总结 https://mp.weixin.qq.com/s/AJ6O7Eu6Rc9uEPHW4Y-gww
31	2024/10/30	30	食品科学与工程专业举办“学业实务导师座谈”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7050
32	2024/10/31	28	食品科学与工程专业举办“实务精英进课堂”活动 1 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7049
33	2024/11/4	60	生物工程专业举办“实务精英进课堂”活动 1 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7060
34	2024/11/9	530	食光予你 “花海茶语·甜度私享会”食品专业节主题活动总结 https://mp.weixin.qq.com/s/_A1S3SdltXmK6Qsse63l9w
35	2024/11/12	30	美好“食”光, 安全伴行 https://mp.weixin.qq.com/s/ONA1lLdx88753iAJpTYmBA
36	2024/11/12	60	食品科学与工程专业举办“实务精英进课堂”活动 2 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7085
37	2024/11/16	130	企业进校园——如何掌握自己的时间与生活 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7109
38	2024/11/20	31	宣传月进行时 食品学院首届实验室安全知识演讲竞赛成功举办 https://mp.weixin.qq.com/s/0MYZP0Xmqi5I3zzrf0gz0g
39	2024/11/20	200	青春创新, 科技未来——食品与生物工程学院科技宣讲会顺利召开 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7090

40	2024/11/20	60	食品质量与安全专业举办“学业实务导师进班级”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7106
41	2024/11/26	500	太好玩啦！社中好食光·食品学院社团游园会成功举办！ https://mp.weixin.qq.com/s/APCi_ORmZ71j8Lntlj6l_Q
42	2024/11/27	60	生物工程专业举办“学业实务导师进班级”活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7139
43	2024/11/28	60	生物工程 24 级新生赴奕安济世生物实践基地参观学习 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7181
44	2024/12/3	60	生物工程专业举办“实务精英进课堂”活动 2 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7180
45	2024/12/4	30	食品质量与安全专业举办“实务精英进课堂”活动 1 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7158
46	2024/12/10	300	青春筑志愿，防“艾”不防爱 https://mp.weixin.qq.com/s/RxVdAZ2AMN0K9I1U_fXKrA
47	2024/12/12	25	食品质量与安全专业举办“实务精英进课堂”活动 2 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7191
48	2024/12/18	65	廉风劲吹，共筑防线 ——食品与生物工程学院廉洁文化 宣传活动 https://mp.weixin.qq.com/s/nX8cVOGJ3LgOxHs8k4F5Qw
49	2024/6/25	50	http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7008
50	2024/7/7	31	http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7007
51	2024/11/7	30	https://mp.weixin.qq.com/s/lnhYgK0bhsTxCNwA-HluwA

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	2024 食智优才-食品科技与创新实践（培训）周	31	顾振宇	教授	2024.7.7 -7.13	7
2	食品产品创新开发技能培训会	18	陈跃文	副教授	2024.11.7 -11.8	2

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		5000 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。