

批准立项年份	2023
通过验收年份	

“十四五”省级重点建设实验教学示范中心 年度报告

(2024年1月1日—2024年12月31日)

示范中心名称：食品安全与智慧健康实验教学示范中心

示范中心主任：傅玲琳

示范中心联系人及联系电话：张卫斌 13588146193

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：

2024年12月30日填报

第一部分 年度报告

“食品安全与智慧健康实验教学示范中心”由浙江工商大学牵头建设，联合浙江方圆检测集团、杭州海关技术中心等共建，依托相关研究室的特色科研，聚焦于食品安全检测、智慧健康技术相融合的实验教学与实践。

一、人才培养工作和成效

（一）人才培养基本情况。

1. 交叉融合的人才培养理念 中心认真践行“立德树人”的根本任务，依托学院优势学科，依托国家一流专业、省特色专业、省优势专业和学校教改项目进行特色专业建设，以“学生为中心”，重视学生差异化特征，构建个性化、精准化课程体系。以“理论+实践”为理念，提升学生的创新创业能力。理论课通过配备实验，课程设计、虚拟仿真实验及综合大实验等实践环节，螺旋式展开，强化基本概念认知、巩固基本知识点、灵活运用知识解决复杂的工程技术问题，实现学中做，做中学，达到知行合一。

2. 构建“实习-实验-实践”平台 根据行业产业结构升级转型对专业人才的需求，构建以能力培养为核心，以课程实验教学为基础、以本科生科创活动为补充，依托学科平台教学科研互动的实验创新教学体系，实现“理论与工程、技能与能力、应用与创新”相结合，深化学校、行业、企业合作方式，组建校企共建培养基地，加强学生社会实践活动，为社会积极提供服务，增强影响力。

3. 加强数智化资源建设与应用 推动基础、专业课程上线，形成数字化理论课程平台；结合教育部、省级产学育人项目建设，建设仿真项目平台；结合实验室升级改造，提升实验条件数字化水平；结合线上数字化实验资源，推动课程在不同院校的应用，提高辐射示范性。

（二）人才培养成效评价等。

1. 加强基础实验条件的建设与完善，结合基础实验、专业实验、综合实验、虚仿实验等开展了相关教学任务，面向本学院专业课程及全校通识类课程的教学环节，共完成 15000 人时数的实验教学任务，保障全校近 1000 人次的各类实验课程（包括课内实验）10 门，实验项目 50 多个。通过增强学生实践环节的训练，

全面提升专业能力与思维水平。

2. 积极为教师与学生科研提供更好地服务。指导学生发表学术论文 5 篇，学生论文获校优秀论文 1 篇。

3. 积极为学生课外实践、竞赛等提供良好实验条件。其中有 40 位学生分别获得各类奖项 7 项：第十四届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛国赛金奖 1 项、第十九届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛 2024 年度“揭榜挂帅”专项赛国家级一等奖 1 项、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一等奖 1 项、第九届全国大学生生命科学竞赛国家一二三等奖各 1 项、第十九届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛 2024 年度“揭榜挂帅”专项赛国家级二等奖 1 项。

4. 加深与相关企事业单位的合作，完善疾控类（如省市疾控等）、检测类（如方圆检测、国正检测、华测检测、绿农检测等）、市场监督类（如海盐、新昌、永嘉市场监督局等）、企业类（农夫山泉、康师傅、娃哈哈等）30 多个教学实践基地，为后续相关实验教学案例开发提供基础。

二、人才队伍建设

（一）队伍建设基本情况。

目前，中心共有教师 25 人，其中专职实验员 1 人。其中教授 6 人；中心教师中博士学位 15 人，占 60%，硕士学位 8 人，占 32%。

（二）队伍建设的举措与取得的成绩等。

1. 结合食品质量与安全专业工程认证工作，对课程组、课程内容、课程考核等方面全面推进，做好各类实验的教学组织、质量监控等工作，在专业课程中推行同讲“思政第一课”。获得校五星优秀基层教学组织。

2. 重点加强青年教师的培养，共有 14 人次参加了数智化时代 AI 与知识图谱赋能高校课程建设与创新研修、超星教师发展直播讲堂、教育部高教司高校教师人工智能教学能力线上培训、校第十三期“数字教学创新”研习营等学习。

3. 荣获全国三八红旗手 1 人，校优秀毕业论文优秀指导老师 2 人，校优秀班主任 1 人，校“三育人”先进个人 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。

中心教师积极参与各类教学改革项目与研究,获准省普通本科高校“十四五”第二批新工科重点教材建设项目 1 项(食品营养生物学),教育部产学合作项目 1 项(肉毒杆菌安全风险评估的虚拟仿真实验),校级课程思政教学研究项目 1 项(爱育、责任意识和安全监管融入国家一流食安专业课程的探索与实践研究)。发表相关教改论文 2 篇(新工科背景下高校专业课教师队伍建设的思考:意义、问题及路径;新工科背景下“食品感官科学”课程研究生教学改革的思考)。

(二) 科学研究等情况。

积极开展相关科学研究与人才培养,共承担省级及以上纵向科研项目 10 项(527 万元),承担横向项目 5 项(180 万元),发表相关文章 52 篇,授权发明专利 8 项。

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。

目前,中心信息化资源约 500Mb,开设了 2 个相关虚拟仿真实验,并应用于教学实践,1 门虚仿实验参与国家一流课程评选。同时,继续加强相关线上线下混合课程建设,包括 2 门在线课程(学银在线平台《食品营养生物学》《食品卫生学》)、2 门在线课程(超星学习通平台《无机与分析化学》《食品安全与伦理》)。相关教师在课程建设的过程中,不断提升信息化课程能力,参加了数智能化能力培养相关的的多轮教学培训。

(二) 开放运行、安全运行等情况。

落实实验室安全准入制度,建立实验室安全教育长效机制,提高学生应对实验室突发安全事故的自我防范能力。结合学院实验室安全工作部署,配合开展 2024 级新生安全教育和实验室准入考试、研究生实验室安全培训会、期末和假期间实验室安全等,组织学生参加第二届长三角大学生实验室安全知识竞赛。

加强在线开放课程、实验室开放等建设,逐步形成专业开放、全校开放、社会开放等不同的建设思路。

(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。

继续加强与对外合作与交流，中心主任与相关教师多次与企事业单位（如杭州微策生物、养生堂、嘉吉国际（上海）、杭州西湖区疾控、杭州拱墅区疾控等）、院校开展交流活动，深化校企培养思路，探讨人才协同培养，为后续相关实验教学案例开发提供基础。。

加强线上课程的示范作用。目前，学银在线平台的课程（食品营养生物学）吸引了来自浙江药科职业大学、辽宁经济职业技术学院、镇江市高等专科学校、河北中医学院、广西导师网络培训平台、喀什大学、山东传媒职业学院、湖北省群众艺术馆、陇东学院、西华师范大学、兴义民族师范学院教师教学发展中心、江西省终身学习网、青海大学、烟台汽车工程职业学院、上海浦东图书馆、浙江师范大学等学校及其他社会机构的近 50 多位人员参与了线上学习，增强了课程的覆盖范围。

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。

(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。

- 40 位学生分别获得各类奖项 7 项，其中一等奖 4 项，包括第十四届“挑战杯”创业计划竞赛国赛、第十九届“挑战杯”学术科技作品竞赛国赛、中国研究生第四届科技作品竞赛、第九届全国大学生生命科学竞赛。
- 6 月 26 日，新疆理工学院食品科学与工程学院陈蕙兰一行莅临调研，中心主任傅玲琳就“一院一校”具体帮扶事项及教学示范中心建设情况进行交流。双方教师还围绕实验教学资源共享、创新创业教育进行了讨论。
- 9 月，感官科学实验室完成网络化改造升级，10 月，“食品感官科学与数字技术实验室”入选数字实验室建设与培育项目。
- 11 月 14 日，西南民族大学药学与食品学院娜么塔一行莅临我院调研，由副院长田师一带领并参观了中心相关实验室，并从教学实验中心建设等方面进行了交流。

六、示范中心存在的主要问题

1. 如何结合专业工程认证，突出实验课程改革过程中的 OBE 理念，探索在不同课程类型中加强课程思政的实践。

2. 持续加强队伍的建设，重点是做好实验课程建设的传帮带，尽快落实相关教材的编写工作。

3. 加强与协同企业的合作，推进相关实验教学项目的开发与应用等。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

学校成立了实验室建设指导委员会、实验教学示范中心建设和运行管理委员会加强工作管理与指导。

建立了实验室安全督察队伍、实验室安全考试、实验室安全全域数治等，积极推动实验室安全管理水平。

建立了实验教学示范中心（共享平台）的申报等渠道，加强对基层教学工作的引导。

设立了各类教学研究项目，支持实验教学改革与创新。

八、下一年建设规划

结合一年多来的建设情况，结合国家一流专业建设、结合工程认证，主要在以下几方面加强建设：

一是进一步巩固与拓展实验中心的信息建设。持续以在线课程建设为核心，推进虚仿课程应用、完善。

二是落实好实验系列教材建设工作。

三是持续深化校企合作，不断探索校企学生培养的新思路、总结新经验。

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	食品安全与智慧健康实验教学示范中心				
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://spxy.zjgsu.edu.cn/list2.asp?nid=105				
示范中心详细地址 (具体到中心门牌号)	杭州市钱塘区学正街 18 号 浙江工商大学食品学院 (303/304/329-331/424- 430/528/541)	邮政编码	310018		
固定资产情况					
建筑面积	800	设备总值	380	设备台数	75
经费投入情况					
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)		所在学校年度经费投入	15 万元		

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.	傅玲琳	女	1981	教授	中心主任	管理	博士	博导
2.	张卫斌	男	1973	讲师		教学	博士	
3.	王莉	女	1981	实验师		管理	硕士	
4.	陈青	女	1975	副教授		教学	博士	
5.	韩晓祥	男	1974	教授		教学	博士	
6.	朱军莉	女	1979	教授		教学	博士	博导
7.	韩菲菲	女	1980	副研究员		教学	博士	
8.	曲道峰	男	1983	教授		教学	博士	博导
9.	刘玮琳	女	1984	教授		教学	博士	博导
10.	李欢	女	1991	副教授		教学	博士	
11.	张巧智	女	1990	副教授		教学	博士	

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
12.	王 翀	男	1988	副教授		教学	博士	
13.	陈 剑	男	1988	副研究员		教学	博士	
14.	石双妮	女	1988	实验员		管理	硕士	
15.	崔 欣	女	1993	实验员		管理	博士	
16.	刘鹏鹏	男	1986	高工		技术	硕士	
17.	翁佳妍	女	1985	高工		技术	硕士	
18.	钱朝峰	男	1983	工程师		技术	/	
19.	张 爽	男	1981	工程师		技术	硕士	
20.	沈松松	男	1989	工程师		技术	学士	
21.	帅江冰	男	1980	正高级兽 医师		技术	博士	
22.	李 可	男	1979	高工		技术	博士	
23.	曾若雪	女	1984	高级兽医 师		技术	硕士	
24.	裘 慧	女	1982	高工		技术	硕士	
25.	金晨晨	女	1985	兽医师		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	张政委	男	1982	高工	中国	浙江国正检测技术有限公司	行业企业人员	1个月

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	王彦波	男	1978	教授	主任委员	中国	北京工商大学	外校	1

2	董敏	男	1986	高工	委员	中国	康师傅	企业	2
3	徐渭沅	男	1981	高工	委员	中国	杭州微策生物	企业	2
4	钟小伶	女	1981	高级实验师	委员	中国	杭州市西湖区疾控	企业	2
5	翁佳妍	女	1985	高工	委员	中国	浙江方圆检测	企业	2

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	食品质量与安全专业	2/3/4	120	8000
2	食品科学与工程专业	2/3/4	120	5000
3	全校（通识实验）	-	600	2000

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	50个
年度开设实验项目数	20个
年度独立设课的实验课程	5门
实验教材总数	1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。

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	40人
学生发表论文数	5篇
学生获得专利数	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.	省“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	2024-2025	5	a类
2.	肉毒杆菌安全风险评估的虚拟仿真实验	231104276235826	张卫斌	陈青	2024-2025	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	202211328343.1	中国	韩晓祥	发明	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	202211658577.2	中国	韩晓祥	发明	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	202210060636.X	中国	韩晓祥	发明	合作完成-第一人

序号	专利名称	专利授权号	获准国别	完成人	类型	类别
	制备和应用					
4.	指示型海藻基吸管的制备方法、吸管	202210987709.X	中国	李欢	发明	合作完成-第一人
5.	一种微针贴片及其制备方法、应用	202011580922.6	中国	傅玲琳	发明	合作完成-第一人
6.	一种基于球蛋白1S的纳米运载体系、制备方法及应用	202211179994.9	中国	傅玲琳	发明	合作完成-第一人
7.	一种防治食物过敏的组合物	202111447581.X	中国	傅玲琳	发明	合作完成-第一人
8.	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	202110499803.6	中国	傅玲琳	发明	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

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.	The novel lactoferrin and DHA-codelivered liposomes with different membrane structures: Fabrication, in vitro infant digestion, and suckling pig intestinal organoid absorption	刘玮琳	Food Chemistry	2024vol441		通讯作者
2.	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	2024vol259	SCI(一区)	通讯作者
3.	Colorimetric detection of diamine using diamine oxidase and horseradish peroxidase co-incorporated	李欢	Food Chemistry	2024vol456		通讯作者

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
	hybrid microsphere as biomimetic cascade enzymes					
4.	膳食纤维基靶向结肠递送短链脂肪酸体系缓解炎症性肠病的研究进展	李欢	食品研究与开发	2024vol145		通讯作者
5.	From sea to sea: Edible, hydrostable, and degradable straws based on seaweed-derived insoluble cellulose fibers and soluble polysaccharides	李欢	Carbohydrate Polymers	2024vol334		通讯作者
6.	Identification of microbial communities and multi-species biofilms contamination in seafood processing environments with different hygiene conditions	朱军莉	Food Microbiology	2024vol122	SCI(一区)	通讯作者
7.	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	2024vol113		1
8.	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	2024vol22	SCI(四区)	1
9.	稻蛙共养系统中大肠杆菌耐药性及其传播风险	曲道峰	生物工程学报	2024vol40		通讯作者
10.	Characterization, in vitro elderly digestion, and organoids cell uptake of curcumin-loaded nanoparticles	刘玮琳	Food Chemistry	2024vol458		通讯作者
11.	Evaluation of the antioxidant activity and prebiotic properties of mangosteen peel proanthocyanidin extracts through simulated in vitro digestion and colonic fermentation	曲道峰	Lwt-Food Science And Technology	2024vol212	SCI(一区)	通讯作者
12.	Thermal stability and in vitro biological fate of lactoferrin-polysaccharide complexes	刘玮琳	Food Research International	2024vol182		通讯作者
13.	Curcumin-loaded nanoparticles developed from sodium caseinate and OSA starch and the in vitro	刘玮琳	International Journal Of Food Science	2024vol59	SCI(三区)	通讯作者

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
	semi-dynamic elderly digestion behaviour of fortified yogurt		And Technology			
14.	Fabrication and characterization of sodium alginate/blueberry anthocyanins/hinokitiol loaded ZIF-8 nanoparticles composite films with antibacterial activity for monitoring pork freshness	曲道峰	Food Chemistry	2024vol440	SCI(一区)	通讯作者
15.	Effect of complexation with different molecular weights of oat β glucan and sea buckthorn flavonoid on the digestion of rice flour	刘玮琳	Journal Of Agricultural And Food Chemistry	2024vol172		通讯作者
16.	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	2024vol39		通讯作者
17.	Magnetic chitosan supported copper particles as a heterogeneous catalyst for benzaldehyde glycol acetal reaction	韩晓祥	International Journal Of Biological Macromolecules	2024vol281	SCI(一区)	1
18.	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	2024vol39		通讯作者
19.	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	2024vol24		通讯作者
20.	Colorimetric indicator based on zwitterionic anti-freezing hydrogel and alizarin for visual monitoring of salmon fillets freshness	李欢	Journal Of Future Foods	2024vol4	SCI(四区)	1
21.	Immunological disturbance effect of exogenous histamine towards key immune cells	李欢	Food Science And Human Wellness	2024vol113	SCI(一区)	1
22.	Biogenic amines detection in meat and meat products: the mechanisms, applications, and future trends	李欢	Journal Of Future Foods	2024vol4	SCI(四区)	1
23.	Zwitterionic peptide pendant as a homing agent to achieve lymphatic targeting antigen-specific immunotherapy of allergenic protein	李欢	Chemical Engineering Journal	2024vol485	SCI(一区)	1

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
24.	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	2024vol436	SCI(一区)	1
25.	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	2024vol59	SCI(三区)	1
26.	Understanding the mechanism of high viscosity food delaying gastric emptying	刘玮琳	Food & Function	2024vol115		1
27.	High-pressure microfluidization enhanced the stability of sodium caseinate-EGCG complex-stabilized fish oil emulsion	刘玮琳	Food Chemistry	2024vol2	SCI(一区)	通讯作者
28.	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	2024vol64		通讯作者
29.	一株新型广谱肠侵袭性大肠杆菌噬菌体 Φ EPI 生物学特性及基因组分析	曲道峰	生物工程学报	2024vol40		通讯作者
30.	牛肉源热杀索丝菌的致腐差异和比较基因组学研究	石双妮	中国食品学报	2024vol11		通讯作者
31.	功能化氟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	2024vol39		通讯作者
32.	A novel core-shell up-conversion nanoparticles immunochromatographic assay for the detection of deoxynivalenol in cereals	朱军莉	Talanta	2024vol272	SCI(一区)	通讯作者
33.	Oral administration of Bacillus coagulans TQ-35 alleviates allergic responses in OVA-sensitive BALB/c mice	王翀	Food Science And Human Wellness	2024vol3	SCI(一区)	1
34.	Phosphoryl oligosaccharide alleviates food allergy by suppressing IgE class switch recombination through LCN2 pathway	王翀	Journal Of Functional Foods	2024vol1121		1
35.	Protein-bound AGEs derived from methylglyoxal induce pro-inflammatory response and barrier integrity damage in	张巧智	Food & Function	2024vol115		通讯作者

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
	epithelial cells by disrupting the retinol metabolism					
36.	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	2024vol12	SCI(一区)	通讯作者
37.	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	2024vol145		通讯作者
38.	Metabolomics identifies phenotypic biomarkers of amino acid metabolism in milk allergy and sensitized tolerance	张巧智	Journal Of Allergy And Clinical Immunology	2024vol154	SCI(一区)	1
39.	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	2024vol17	SCI(二区)	1
40.	Dietary polyphenols reduced the allergenicity of β -lactoglobulin via non-covalent interactions: a study on the structure-allergenicity relationship	傅玲琳	Food Science And Human Wellness	2024vol13	SCI(一区)	通讯作者
41.	Dietary dicarbonyl compounds exacerbated immune dysfunction and hepatic oxidative stress under high-fat diets in vivo	张巧智	Food & Function	2024vol15		通讯作者
42.	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	2024vol13	SCI(一区)	1
43.	A review of gluten detoxification in wheat for food applications: approaches, mechanisms, and implications	傅玲琳	Critical Reviews In Food Science And Nutrition	2024vol64		通讯作者
44.	Immuno-chromatographic	朱军莉	Sensors	2024vol398	SCI(一	通讯

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
	assay integrated smartphone-based device for simultaneous detection of multiple mycotoxins using core-shell up-conversion nanoparticles		And Actuators B-Chemical		区)	作者
45.	Biodegradation characteristics and mechanism of aflatoxin B1 by Bacillus amyloliquefaciens from enzymatic and multiomics perspectives	朱军莉	Journal Of Agricultural And Food Chemistry	2024vol72	SCI(一区)	通讯作者
46.	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	2024vol8	SCI(三区)	通讯作者
47.	荧光免疫层析法结合智能手机在食品危害物质快速检测中的研究进展	朱军莉	食品科学	2024vol45		通讯作者
48.	GM 稻米镰刀菌毒素安全性评估及内生真菌类群成因分析	赵艳	中国粮油学报	2024vol39		通讯作者
49.	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	赵艳	中国食品学报	2024vol24		通讯作者
50.	Lipidomics reveals quality deterioration and fungal succession of rice under different humidity and brown rice rates	赵艳	Lwt-Food Science And Technology	2024vol206		通讯作者
51.	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	2024vol4		通讯作者
52.	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	2024vol3		通讯作者

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

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	5 篇
国际会议论文数	篇
国内一般刊物发表论文数	2 篇
省部委奖数	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	http://spxy.zjgsu.edu.cn/list2.asp?nid=105
中心网址年度访问总量	1500 人次
虚拟仿真实验教学项目	2 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	2

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	食品科学与营养国际大学联盟——学科前沿国际学术会议	浙江工商大学	Mike Morgan	200人	10月30-31日	全球性

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	Diet rich in dietary advanced glycation end-products is a risk factor for food allergy	张巧智	Food Science Frontier Research Conference: International University Consortium of Food Science and Nutrition	10月30-31日	杭州
2	High Viscosity Food Delays Gastric Emptying	刘伟琳	Food Science Frontier Research Conference: International University Consortium of Food Science and Nutrition	10月30-31日	杭州
3	IgE-介导牛乳过敏与敏感耐受的代谢组特征	张巧智	第一届大食物观·未来食品科技创新国际研讨会	5月16-17日	北京
4	膳食晚期糖基化终末产物的促过敏机制研究	张巧智	食品营养与安全科技交流大会	12月6-8日	杭州
5	-	王翀	高校赋能历史经典产业高水平传承高质量发展推进会	11月29日	丽水

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	第九届全国大学生生命科学竞赛	省级	800	傅玲琳	教授	7月6日-7日	

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	01.18	65	企业实践活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6599
2	06.12	100	康师傅专题宣讲活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=6837
3	07.11	50	赴嘉兴市海盐县播撒乡村振兴的希望之种 https://mp.weixin.qq.com/s/v2_X77v3vo0_i3mvheSwkg
4	07.21	55	湾南社区安全小课堂 https://mp.weixin.qq.com/s/5ACfpImSFFqbYBcfkQ2zFA
5	08.03	20	食养未来宣讲活动 https://mp.weixin.qq.com/s/RfLkT-LYQ9dIk8KJaHD-vg
6	10.16	40	安全培训沙龙 https://mp.weixin.qq.com/s/y5u0J000kflFWKT X9m12Vw
7	11.06	20	实验室安全宣传月活动 https://mp.weixin.qq.com/s/y5u0J000kflFWKT X9m12Vw
8	11.13	120	如何掌握自己的时间与生活宣讲活动 http://spxy.zjgsu.edu.cn/show.asp?cid=7109

6. 承办培训情况

序号	培训项目名称	培训人数	负责人	职称	起止时间	总经费 (万元)

注：培训项目以正式文件为准，培训人数以签到表为准。

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		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。