

# 申请博士学位授权一级学科点 简况表

学位授予单位 (盖章)	名称:上海交通大学
	代码: 10248

申请一级学科	名称:食品科学与工程
	代码: 0832

本一级学科 学位授权类别	<input type="checkbox"/> 博士二级
	<input checked="" type="checkbox"/> 硕士一级 <input type="checkbox"/> 硕士二级
	<input type="checkbox"/> 博士特需项目
	<input type="checkbox"/> 无硕点

国务院学位委员会办公室制表  
2017年6月18日填

## 说明

一、单位代码按照国务院学位委员会办公室编、北京大学出版社 2004 年 3 月出版的《高等学校和科研机构学位与研究生教育管理信息标准》中的代码填写。

二、学科门类名称、一级学科名称及其代码、专业学位类别名称及其代码按照国务院学位委员会、教育部 2011 年颁布的《学位授予和人才培养学科目录》填写。

三、除另有说明外，本表填写中涉及的人员均指人事关系隶属本单位的在编人员以及与本单位签署全职工作合同（截至 2016 年 12 月 31 日合同尚在有效期内）的专任教师（含外籍教师），兼职人员不计在内；表中涉及的成果（论文、专著、专利、科研奖项、教学成果等）均指署名第一单位获得的成果。

四、本表中的学科方向参考《学位授予和人才培养一级学科简介》中本学科的学科方向填写，填写数量根据本一级学科点申请基本条件所要求的学科方向数量确定。

五、除另有说明外，所填报各项与时间相关的内容均截至 2016 年 12 月 31 日，“近五年”的统计时间为 2012 年 1 月 1 日至 2016 年 12 月 31 日。

六、本表中的科研经费应是本学科实际获得并计入本单位财务账目的经费。

七、本表不能填写任何涉密内容。涉密信息请按国家有关保密规定进行脱密，处理至可以公开后方可填写。

八、本表请用 A4 纸双面打印，左侧装订，页码依次顺序编排。封面及填表说明不编页码。本表复制时，必须保持原格式不变。本表封面之上，不得另加其他封面。

九、本学科获得学位授权后，本表格将做为学位授权点专项评估的材料之一。

# I 学科简介与学科方向

## I-1 学科简介

请对照本一级学科博士学位授权点申请基本条件，简要介绍本学科的发展简况，重点介绍本学科的特色与优势、社会需求、申请的必要性、人才培养及思想政治教育状况等有关内容。（限 1000 字）

### 1、学科方向明确，食品安全方向特色鲜明

始建于 1993 年，2003 年获批食品科学二级硕士点，2005 年获批食品科学与工程一级硕士点。2003 年开始挂靠制冷与低温工程和生物医学工程博士点招收博士生。与交大优势学科交叉融合，形成四个成熟学科方向：食品安全、食品营养、食品科学和农产品加工及贮藏工程，其中食品安全最具特色，食源性致病微生物研究具有较高国际学术影响力。

### 2、师资队伍结构合理，国际化优势突显

专任教师 49 人，正高 19 人，45 岁以下青年教师占 55%，具有博士学位和海外研究背景的教师分别占 100%和 88%，外籍教师占 10%。引进“千人计划”、“讲席教授”等高端人才 5 人、“国家优青”2 人。拥有 4 名学术造诣深厚、国际影响较大的学科带头人，6 人次任重要国际学术组织 Fellow 等职位。每个学科方向有专任教师 11 人以上，其中至少 2 名学科骨干具有博导资格。

### 3、实施本硕博贯通人才培养体系，人才培养质量卓越

近 5 年，硕士研究生第一志愿考录比约 10:1，硕士学位授予人数 115 人；从生物医学工程方向招收博士生 34 人，授予博士学位 26 人。开设涵盖四个学科方向的硕士研究生专业课程 15 门，拟开设博士研究生专业课程 10 门，其中全英文课程 6 门。与康奈尔大学等著名高校建立研究生联合培养模式，设立国际化研究生项目。研究生综合素质、创新能力和国际化视野显著提升，获国内外各种奖励 24 项，以第一作者发表 SCI 论文 59 篇，在国际学术会议上作口头报告 9 人次。毕业生在科研单位、政府机构和企业发挥了重要作用，深受好评。

### 4、以国家战略需求和问题导向为驱动力，学科发展软硬件支撑条件完备

近 5 年主持国家级项目 91 项，主办国际国内学术会议 8 次，获省部级科技进步奖 4 项；专任教师年均科研经费 36 万元，参加国际国内学术会议 200 余人次，其中研究生 75 人次，学校对国际会议上作报告的研究生资助 8000 元/人次。研究生参与省部级科研项目的比例超过 95%。本学科拥有省部级以上教学科研平台 5 个，我校图书馆具有先进的信息网络平台和充足的国内外图书资料，可充分满足博士研究生培养的需要。研究生管理制度完备，奖助学金人均达到 4.2 万元，生均培养经费约 8 万元/年。

结合健康中国 2030 等国家战略，上海市高度重视国际大都市的食品安全和营养健康，2013 年在上海交大设立了“食品科学与工程一级学科博士点培育与建设项目”；我校也设立了“Agri-X 基金”（2013 年）和食品安全与营养交叉学科博士点（2015 年），大力支持食品学科的发展。对照申报要求，本学科已完全具备增设食品科学与工程一级学科博士点的条件。

I-2 学科方向与特色	
学科方向名称	主要研究领域、特色与优势（限 200 字）
食品安全	<p>主要研究食品中有害物的形成控制机制及其风险评估。特色和优势体现在：（1）源性致病微生物危害形成机制，阐明致病微生物菌膜形成、毒力进化、耐药形成转移及其与传播载体的互作机制；（2）食品安全快速检测技术，建立致病微生物快速检测与精准分型技术，开发多种小分子毒素绿色生态检测方法，创新食品中未知毒物筛查技术；（3）食品安全风险评估与污染控制，构建致病微生物菌种库和数据库及风险评估模型，建立病原防控体系。</p>
食品营养	<p>主要研究领域为食品中功能组分的活性作用机制及其健康功效。特色和优势体现在：（1）特色农副产品中功能性因子生物利用率及安全性和功能评价；（2）研发具备营养和健康的功能食品生产技术，如微/纳米技术、生物活性保持技术等；（3）研究食品组分功能分子（群）及结构形态对慢性病的预防作用，从基因、分子与细胞水平阐明健康效应以及食品干预机理；（4）揭示食品功能因子对肠道微生态维护及对慢性疾病防御作用。</p>
食品科学	<p>主要研究领域为粮油类食品品质的化学基础及构效关系。特色和优势体现在：（1）系统解析多糖、蛋白质等大分子胶体物质结构与性质间的关联，阐明大分子活性物质的构效关系；（2）在深入探索食品胶体与食品组分互作的基础上，建立调控食品加工特性和营养品质的理论和方法；（3）阐明粮油类食品组分结构与定量构效关系；（4）新型天然大分子材料的工程化研发及其分子调控机制。</p>
农产品加工及贮藏工程	<p>以植物源农产品/食品加工的生物学研究为基础，重点研究新型加工及贮藏保鲜技术。特色和优势体现在：（1）开发马铃薯主食化产品，形成马铃薯主食化加工关键技术；（2）研究新型果蔬保鲜及贮藏技术，开发具有抑菌、抗氧化性能的食品包装材料；（3）建立新型食品高效干燥及杀菌（射频）技术；（4）构建食品加工过程中内部各组分间的互作模型并阐明其作用机制；（5）揭示农产品/食品在流通和贮藏过程中货架期及营养品质变化规律。</p>

注：学科方向按照各学科申请基本条件的要求填写。

I-3 支撑学科情况			
I-3-1 本一级学科现有学位点情况			
学位点名称	授权层次类别	学位点名称	授权层次类别
食品科学与工程	硕士一级	食品工程	硕士专业学位
I-3-2 与本学科相关的学位点情况（含专业学位类别）			
学位点名称	授权层次类别	学位点名称	授权层次类别
生物医学工程	博士一级	园艺学	博士一级
公共卫生与预防医学	博士一级		

## II师资队伍

II-1 专任教师基本情况											
专业技术职务	人数合计	35岁及以下	36至40岁	41至45岁	46至50岁	50至55岁	56至60岁	61岁及以上	博士学位教师	海外经历教师	外籍教师
正高级	19	0	1	3	3	8	3	1	19	18	3
副高级	24	6	8	3	7	0	0	0	24	21	1
中级	6	4	2	0	0	0	0	0	6	4	1
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
总计	49	10	11	6	10	8	3	1	49	43	5
最高学位非本单位人数（比例）				导师人数（比例）				博导人数（比例）			
35人（71.4%）				40人（81.6%）				14人（28.6%）			

注：1.“海外经历”是指在境外高校/研究机构获得学位，或在境外高校/研究机构从事教学、科研工作时间3个月以上。

2.“导师/博导人数”仅统计具有导师/博导资格且2016年12月31日仍在指导研究生的导师，含在外单位兼职担任导师/博导人员。

II-2 省部级及以上教学、科研团队（限填5个）					
序号	团队类别	团队名称	带头人姓名	资助时间	所属学科
1					
2					
3					
4					
5					

注：“资助时间”不限于近5年内，可依据实际资助情况填写历次资助时间。

II-3 各学科方向学术带头人与学术骨干 (按各学科申请基本条件要求填写, 每个方向不少于 3 人)										
方向一名称		食品安全				专任教师数	13	正高职人数		5
序号	姓名	年龄(岁)	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
1	史贤明	55	博士	教授	IAFoST Fellow、上海市优秀学科带头人	全球食品安全法规标准科学家协调组织 GHI 中国委员、中国食品保护学会副理事长	9	9	10	11
2	严亚贤	50	博士	教授	无	上海生物化学与分子生物学学会理事、中国微生物学学会会员	1	2	5	3
3	施春雷	39	博士	研究员	晨星青年学者、农源优秀青年教师	美国食品学会 (IFT) 会员、国际食品保护学会 (IAFP) 会员	0	0	13	8
4	华修国	60	博士	教授	昂立冠名教授、宝钢优秀教师	农业部动物防疫专家委员会委员、中国兽医公共卫生学会常务理事	8	5	4	7
5	王大鹏	37	博士	副研究员	晨星青年学者、农源优秀青年教师	Frontiers in Microbiology 期刊编辑	0	0	7	3
方向二名称		食品营养				专任教师数	12	正高职人数		5
序号	姓名	年龄(岁)	最高学位	专业技术职务	学术头衔或人才称号	国内外主要学术兼职	培养博士生		培养硕士生	
							招生	授学位	招生	授学位
1	蔡威	57	博士	教授	卫生部首届中青年医学科技之星、上海市医学领军人才	中国营养学会副理事长、中华医学会肠外肠内营养学分会前任主委	12	14	2	5
2	俞良莉	51	博士	教授	中组部“千人计划”、IFT Fellow	Journal of Agricultural and Food Chemistry 副主编、美国药典—食品原料组专家	5	3	8	5

3	周选围	54	博士	教授	无	MAYFEB Journal of Biology 编委	0	0	11	9
4	孙向军	49	博士	副教授	无	无	0	0	11	9
5	牛宇戈	32	博士	副研究员	晨星青年学者、 农源优秀青年教师	Nutrition and Food Technology 编 委	0	0	4	2
方向三名称		食品科学				专任教师数	12	正高职人 数		4
序号	姓名	年龄 (岁)	最高 学位	专业 技术 职务	学术头衔或人才 称号	国内外 主要学术兼职	培养博士 生		培养硕士 生	
							招 生	授 学 位	招 生	授 学 位
1	Harold Corke	60	博士	教授	上海市外专千人 计划专家、上海 交通大学讲席教 授	美国谷物化学 学会主席、 Cereal Chemistry 资深 主编	0	0	2	0
2	吴时敏	46	博士	教授	晨星学者	国家粮油标准 化委员会油料 油脂专家委员、 中国粮油学会 油脂分会常务 理事	1	0	18	10
3	张少辉	51	博士	研究 员	无	中国儿童食品 学会	0	0	16	10
4	邓云	43	博士	副教 授	上海市浦江人才	无	0	0	7	3
5	吴艳	39	博士	副研 究员	晨星青年学者、 农源优秀青年教 师	上海功能食品 产业技术创新 战略联盟专家 委员会	0	0	7	3
6	隋中泉	35	博士	副教 授	晨星青年学者、 农源优秀青年教 师	美国谷物化学 协会会员	0	0	2	1
方向四名称		农产品加工及贮藏工程				专任教师数	12	正高职人 数		5
序号	姓名	年龄 (岁)	最高 学位	专业 技术 职务	学术头衔或人才 称号	国内外 主要学术兼职	培养博士 生		培养硕士 生	
							招 生	授 学 位	招 生	授 学 位
1	敬璞	44	博士	教授	昆仑学者	中国食品科技 学会高级会员、 IFT 会员	2	0	9	5
2	王正武	55	博士	教授	江南大学“太湖 学者”特聘教授	美国化学会成 员、《食品与药 品》编委	5	2	10	8



3	李云飞	62	博士	教授	上海市教学名师	上海食品学会理事、农学会农产品贮藏加工分会常务理事	6	4	8	7
4	赵艳云	54	博士	教授	上海交通大学讲席教授、IFT Fellow	Journal of Food Processing and Technology 主编、Journal of Food Processing and Preservation 编委	3	1	7	6
5	吴金鸿	38	博士	副研究员	农源优秀青年教师	无	0	0	2	0

注：1.请按表 I-2 所填学科方向名称逐一填写。

2.“学术头衔或人才称号”填写“中国科学院院士、中国工程院院士、长江学者特聘教授”等，一人有多项“学术头衔或人才称号”或多项“国内外主要学术兼职”的，最多填写两项。

3.“培养博士生/硕士生”（包括在外单位兼职培养的研究生）均指近五年的招生人数和授予学位人数。

II-4 各学科方向学术带头人与学术骨干简况									
学科方向名称		食品安全							
姓名	史贤明	性别	男	年龄(岁)	55	专业技术职务	教授	学术头衔	IAFoST Fellow
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士			香港大学、生物技术、1998.03		所在院系	农业与生物学院	
学术带头人简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>研究领域为食品安全、食品微生物学等，在食源性致病微生物分子生态及检测技术等方面取得了显著成就，获“上海市优秀学科带头人”称号，当选 IAFoST Fellow。任教育部高等学校食品与营养科学教学指导委员会委员、国务院第五届学位委员会学科评议组成员、全球食品安全法规标准科学家协调组织中国委员、中国食品保护学会副理事长、中国食品科学技术学会食品安全与标准技术分会副理事长、国内外 6 个学术期刊的编委。主持国家 863 项目、国家自然科学基金重点项目等 30 多项。发表论文 196 篇（SCI 收录 93 篇），2 篇为 ESI 高被引论文；获国家授权发明专利 16 件。主编专著和教材 3 部，主讲研究生课程 3 门。主办国际会议 11 次，多次在国内外学术会议上作特邀报告或主持会议。</p>								
近五年代表性成果 (限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Nanoparticles affect PCR primarily via surface interactions with PCR components: using amino-modified silica-coated magnetic nanoparticles as a main model	ACS Applied Materials & Interfaces, 7: 13142-13153, 引用次数: 4 次			2015.06	通讯作者			
	Molecular typing of Vibrio parahaemolyticus isolates from the middle-east coastline of China	International Journal of Food Microbiology, 153: 402-412, 引用次数: 20 次			2012.02	通讯作者			
	一种快速检测食品中致病菌的方法	国家发明专利, ZL 201310046266.5			2014.08	第一专利权人			
目前主持的主要科研项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家自然科学基金重点项目	鸡蛋贮藏过程中肠炎沙门氏菌生存与增殖的抗逆分子机制			2013.01-2017.12	295			
	国家重点研发计划政府间国际科技创新合作重点专项	食源性致病微生物快速检测与精准分析技术的研发及应用			2016.12-2019.11	385.2			
近五年主讲课程情况 (限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2012.09-2016.01	食品生物技术与食品安全进展			166	博士研究生			
	2012.01-2016.12	食品安全现代控制体系			108	硕士研究生			
	2012.01-2016.12	现代食品微生物学研究进展			112	硕士研究生			

学科方向名称		食品安全								
姓名	严亚贤	性别	女	年龄(岁)	50	专业技术职务	教授	学术头衔	无	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 南京农业大学、预防兽医学、2003.07					所在院系		农业与生物学院	
学术骨干简介	对照申请基本条件编写,包括研究领域、科研水平与学术业绩,承担课程教学情况(限300字)									
	研究领域为分子病原细菌学和小分子有害物质的快速检测,主要聚焦噬菌体在肠杆菌科细菌中的毒力转移机制,诠释噬菌体溶原感染对细菌的遗传进化、致病性、耐药性和环境适应性所发挥的作用,研发以核酸适配体为替代物的多种真菌毒素绿色生态检测方法,为高效控制食源性病原微生物和生物毒素提供理论和技术支撑。共主持课题12个,参与课题6个,包括国家863项目和3个国家自然科学基金面上项目等。作为第一完成人获得上海市科技进步三等奖一项(2013年),发表科技论文50多篇,其中2篇为前3%ESI高被引论文,获授权专利9项。主授本科生课程微生物学、微生物学实验,研究生课程兽医分子细菌学等。									
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级,发表刊物、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号			时间		署名情况		
	大肠杆菌O157和猪链球菌2型的快速监测和综合防控		上海市科技进步三等奖			2013.03		第一完成人		
	Rapid simultaneous quantification of zearalenone and fumonisin B1 in corn and wheat by lateral flow dual immunoassay		Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61(20): 5031-5036, 引用次数: 22次			2013.05		通讯作者		
	Development of a rapid and simultaneous immunochromatographic assay for the determination of zearalenone and fumonisin B1 in corn, wheat and feedstuff samples		Food Control, 31(1): 180-188, 引用次数: 27次			2013.05		通讯作者		
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别		项目名称			起讫时间		到账经费(万元)		
	国家自然科学基金面上项目		模拟真菌毒素表位的嵌合核酸适配子的构建及无毒、环保真菌毒素检测体系的建立			2016.01-2019.12		71.3		
近五年主讲课程情况	时间		课程名称			学时		主要授课对象		
	2012.03-2016.12		微生物学			210		本科生		
	2012.03-2015.06		微生物学实验			128		本科生		
	2012.09-2016.12		兽医分子细菌学			160		硕士研究生		

学科方向名称		食品安全							
姓名	施春雷	性别	女	年龄(岁)	39	专业技术职务	研究员	学术头衔	晨星青年学者
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 上海交通大学、生物技术、2006.09						所在院系	农业与生物学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要从事食源性致病微生物检测与控制方面的研究，建立了具有自主知识产权的沙门氏菌血清分型分子方法，阐明了单核细胞增生李斯特菌在食品加工环境下菌膜形成的分子机制，开发了十余种食源性致病菌快速分子检测技术和试剂盒。前后承担了国家自然科学基金、国家重点研发计划、国家 863 等项目十余项。发表论文 68 篇，其中 SCI 收录 41 篇；参编专著 4 部；获国家发明专利授权 15 项；制修订国家及行业标准 4 项。2014 年主办“中丹食品安全与食品溯源研讨会”。2012 年获国家质检总局“科技兴检奖”二等奖。2014 年获上海市浦东新区科技进步奖二等奖。近五年承担本科生和研究生课程共计 27 门次，超过 800 学时。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Molecular methods for serovar determination of Salmonella	Critical Reviews in Microbiology, 41(3): 309-325, 引用次数: 14 次			2015.09	第一作者			
	Genetic diversity and virulence potential of Staphylococcus aureus isolates from raw and processed food commodities in Shanghai	International Journal of Food Microbiology, 195: 1-8, 引用次数: 11 次			2015.02	通讯作者			
	一种沙门氏菌血清型鉴定方法及其试剂盒	国家发明专利, ZL 201410293102.7			2016.08	第一专利权人			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家自然科学基金面上项目	葡萄球菌黄素合成与菌膜形成的相关性及其分子调控机制			2017.01-2020.12	63			
	国家重点研发计划项目	跨境食品潜在、新发病原微生物筛查监控技术及溯源平台建设			2016.07-2020.12	88			
	上海市科委国际合作项目	中国-丹麦猪肉中食源性致病菌可溯源检测技术及质量控制体系建设			2014.07-2017.06	50			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2014.01-2016.12	食品毒理与安全			96	本科生			
	2012.01-2016.12	食品安全风险评估			160	本科生			
	2012.01-2016.12	食品生物技术			160	硕士研究生			

学科方向名称		食品安全							
姓名	华修国	性别	男	年龄(岁)	60	专业技术职务	教授	学术头衔	宝钢优秀教师
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 南京农业大学、预防兽医专业、2001.07						所在院系	农业与生物学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要研究新发人兽共患病毒病的分子流行病学、病原与宿主互作机制等。享受国务院特殊津贴，任教育部高等农林教育教学指导委员会委员、农业部动物防疫专家委员会委员、国家科学技术奖励评审专家、教育部科学技术奖励评审专家、中国兽医公共卫生学会常务理事、上海畜牧兽医学会副理事长等。主持国家 863 项目、国家自然科学基金项目等 20 余项；在 <i>Blood</i>、<i>Emerging Infectious Diseases</i> 等学术期刊上发表 SCI 论文 130 余篇，主编专著 14 部，获专利 22 项，并担任 <i>Infectious Diseases</i> 等十余个 SCI 期刊审稿人。2011、2012 年分别获得上海科技进步三等奖和二等奖。2013 年获上海交通大学科技进步奖。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	附红细胞体病防控体系建立及研究	上海市科技进步二等奖			2014.09	排名第二			
	Colpodella spp-like parasite infection in Woman,China	Emerging Infectious Disease, 1(18): 125, 引用次数: 7 次			2012.09	通讯作者			
	Molecular characterization of a porcine kobuvirus strain in China	Archives of Virology, 157(3): 573-578, 引用次数: 21 次			2012.03	通讯作者			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家自然科学基金面上项目	猪萨佩罗病毒受体的筛选与互作配体的关键位点鉴定			2015.12-2018.12	64			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2014.09-2015.01	预防兽医学			36	硕士研究生			

学科方向名称		食品安全								
姓名	王大鹏	性别	男	年龄(岁)	37	专业技术职务	副研究员	学术头衔	晨星青年学者	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 中国科学院、微生物学、2008.07					所在院系	农业与生物学院		
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要从事食源性致病微生物（人源诺如病毒和副溶血性弧菌）污染与控制的研究工作，主要侧重病原微生物与传播载体互作及其污染控制。主持国家和地方科研项目 8 项（包括国家自然科学基金等）；已发表论文 49 篇，其中第一作者或通讯作者 SCI 论文 11 篇；申请国家发明专利 4 项，美国发明专利 1 项，其中获得国家发明专利授权 2 项。承担本科生课程《食品微生物学实验》和本科生二专课程《食品微生物学》。</p>									
近五年代表性成果 (限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Engineering bacterial surface displayed human norovirus capsid proteins: A novel system to explore interaction between norovirus and ligands		Frontiers in Microbiology, 6: 1448, 引用次数: 2 次			2015.15	通讯作者			
	Inactivation conditions for human norovirus measured by an in situ capture-qRT-PCR method		International Journal of Food Microbiology, 172: 76-82, 引用次数: 15 次			2014.02	第一作者			
	New <i>in situ</i> capture quantitative (Real-Time) reverse transcription-PCR method as an alternative approach for determining inactivation of Tulane virus		Applied and Environmental Microbiology, 80(7): 2120-2124, 引用次数: 11 次			2014.04	第一作者			
目前主持的主要科研项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别		项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	上海市科技兴农重点攻关项目子课题		农产品中食源性致病菌的快速检测与分型溯源			2015.06-2018.05	40			
近五年主讲课程情况 (限 3 门)	时间		课程名称			学时	主要授课对象			
	2014.01-2016.12		食品微生物学实验			160	本科生			

学科方向名称		食品营养							
姓名	蔡威	性别	男	年龄(岁)	57	专业技术职务	教授	学术头衔	上海市优秀学科带头人
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士 上海交通大学、临床营养学、2004.07				所在院系	医学院	
学术带头人简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主持制订中国首部《新生儿营养支持临床应用指南》；参与欧洲小儿胃肠肝病与营养学会（ESPGHAN）与中国 CSPEN 联合修订小儿肠外营养指南 2015 版；成功研制国内首个小儿专用型氨基酸注射液。在全国牵头开展中国注册营养师认证工作，推动专业注册营养师的建设，获上海市首批跨世纪优秀学科带头人。主持国家自然重点课题等国家级课题 6 项，以第一完成人先后获国家科技进步二等奖（2010 年）、教育部科技进步二等奖（2015 年）、上海市科技进步一等奖（2008 年）等 6 项奖项；主编《现代营养学》等专著 6 部，以第一作者或通信作者发表 SCI 论文 89 篇。2015 年获中国营养学会“杰出贡献奖”，2016 年获营养学会推荐，获“全国优秀科技工作者”称号。享受国务院特殊津贴。</p>								
近五年代表性成果（限 3 项）	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	危重新生儿营养支持基础研究与临床应用	教育部科技进步二等奖			2015.02	排名第一			
	Dysregulated miR-124 and miR-200 expression contribute to cholangiocyte proliferation in the cholestatic liver by targeting IL-6/STAT3 signalling	Journal of Hepatology, 62(4): 889-896, 引用次数: 19 次			2015.04	通讯作者			
	Soybean oil-based lipid emulsion increases intestinal permeability of lipopolysaccharide in Caco-2 cells by downregulation of P-Glycoprotein via ERK-FOXO 3a pathway	Cellular Physiology and Biochemistry, 39(4): 1581-1594			2016.09	通讯作者			
目前主持的主要科研项目（限 3 项）	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费（万元）			
	国家自然科学基金重点项目	肠道菌群失调对早产儿肠外营养相关肝损害作用及机制研究			2017.01-2021.12	275			
	上海市科委科研项目	新生儿严重消化系统、神经系统及泌尿系统畸形规范化诊治的多中心临床研究			2014.07-2017.09	250			
近五年主讲课程情况	时间	课程名称			学时	主要授课对象			

学科方向名称		食品营养							
姓名	俞良莉	性别	女	年龄(岁)	51	专业技术职务	教授	学术头衔	国家“千人计划”专家
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士 普渡大学、食品科学、1999.05				所在院系	农业与生物学院	
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要研究方向为食品安全与营养的研究，包括加工过程中的毒害物形成机理与控制，非目标性食品安全检测，食品原料深加工中活性物质与营养，以及食品输送体系等。国家“千人计划”专家，担任美国药典-食品原料组专家，美国化学会(ACS)农化分会委员等，还担任 Journal of Agricultural Food Chemistry 杂志副主编及 Molecular Nutrition and Food Research、Food Chemistry 等国际著名学术期刊编委；先后主持农业部公益性行业专项和国家 863 计划等重大科研项目，发表 SCI 论文 150 余篇，ISTP 论文 70 余篇；撰写《Wheat Antioxidant》、《食品安全化学》、《Food Safety Chemistry》等国际专著 15 本。近年来荣获多项奖项，包括 2015 年上海市科技进步二等奖、2014 年德国油脂学会 DGF 奖、2012 年中国粮油协会科学技术一等奖、2012 年 IFT Fellow、2012 年美国普渡大学杰出农业奖、2011 年美国化学学会 Fellow 等。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	基于风险物质形成机理的植物油加工控制技术研究及应用	上海市科技进步二等奖			2015.11	排名第一			
	Food Safety Chemistry: Toxicant Occurrence, Analysis and Mitigation	CRC Press, 500 册			2014.10	第一作者			
	Chemical profiling of triacylglycerols and diacylglycerols in cow milk fat by ultra-performance convergence chromatography combined with a quadrupole time-of-flight mass spectrometry	Food Chemistry, 143: 199-204, 引用次数: 74 次			2014.01	通讯作者			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	863 项目子课题	食品蛋白中有害物评价模型的建立与蛋白质原料高效检测技术研究			2013.01-2017.12	54			
近五年主讲课程情况(限 3 项)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2013.07-2013.08	食品、营养与健康			32	本科生			



学科方向名称		食品营养							
姓名	周选围	性别	男	年龄(岁)	54	专业技术职务	教授	学术头衔	MAYFEB Journal of Biology 编委
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士 上海师范大学、环境微生物、2014.06				所在院系	农业与生物学院	
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要研究领域为食药真菌功能成分的开发和利用。主要以灵芝、虫草等为研究对象，利用现代生物技术对药用真菌的分析、评鉴和功能成分进行了系统研究，取得了以下成果：提出利用生物技术方法研究药用真菌中基因、蛋白和药理功能相互关系的新思想；建立了真菌免疫调节蛋白基因克隆、原核表达、功能验证的技术平台。成功地运用 DNA 改组技术对 FIPs 基因改组，为提高蛋白的表达量和改善蛋白的生物学活性奠定基础。研究了灵芝属内重组蛋白抗肿瘤效果及其作用机制。共发表 SCI 论文 39 篇，他引 500 多次，获国家发明专利 7 件；出版“十二五”规划教材《生物技术概论》，参编写国际专著 1 本。主讲本科生《生物技术概论》、《生物技术与人类》等课程。</p>								
近五年代表性成果 (限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Recombinant FIP-gat, a fungal immunomodulatory protein from ganoderma atrum, induces growth inhibition and cell death in breast cancer cells	Journal of Agricultural and Food Chemistry, 64(13): 2690-2698, 引用次数: 4 次			2016.03	通讯作者			
	High-throughput sequencing-based analysis of endogenetic fungal communities inhabiting the Chinese Cordyceps reveals unexpectedly high fungal diversity	Scientific Reports, 6: 33437, 引用次数: 2 次			2016.09	通讯作者			
	黑灵芝真菌免疫调节蛋白的制备方法及其应用	国家发明专利, ZL 201410009107.2			2016.10	第一专利权人			
目前主持的主要科研项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	企业横向项目	冬虫夏草资源的保护和可持续利用的研究			2013.01-2017.12	80			
	企业横向项目	利用生物技术开发青稞功能性活性成分			2016.09-2019.09	20			
近五年主讲课程情况 (限 3 项)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2016.05-2016.05	园艺学研究前沿讲座			4	硕士研究生			
	2012.01-2016.12	生物技术概论			160	本科生			
	2012.01-2016.12	生物技术与人类			240	本科生			

学科方向名称		食品营养							
姓名	孙向军	性别	女	年龄	49	专业技术职务	副教授	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 上海交通大学、生物化学与分子生物学、2004.11						所在院系	农业与生物学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要研究方向侧重于食品健康因子干预慢性疾病的作用及分子机理，研究内容包括：食品多酚类物质抑制视网膜细胞光氧化损伤作用及机制，食品皂苷类物质降低肥胖及高血脂风险作用及机制。先后主持国家自然科学基金面上项目 2 项、863 子课题 1 项、上海市科委标准化项目 2 项，并作为主要研究人员参加国家重点研发计划重点专项子课题 1 项。发表 SCI 收录学术论文 20 多篇，以第 1 发明人获得授权国家发明专利 2 项。在教学方面，长期担任本科及研究生专业骨干课程的教学，包括《食品化学》、《食品生物技术》、《食品酶学》、《食品工程综合实践》等课程。</p>								
近五年代表性成果 (限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Piceatannol protects ARPE-19 cells against vitamin A dimer-mediated photo-oxidative damage through activation of Nrf2/NQO1 signalling	Journal of Functional Foods, 26: 739-749			2016.10	通讯作者			
	Photooxidative damage in retinal pigment epithelial cells via GRP78 and the protective role of grape skin polyphenols.	Food and Chemical Toxicology, 74: 216-224, 引用次数: 8 次			2014.10	通讯作者			
	Antitumor and antimetastatic activities of grape skin polyphenols in a murine model of breast cancer	Food and Chemical Toxicology, 50(10): 3462-3467, 引用次数: 12 次			2012.07	通讯作者			
目前主持的主要科研项目 (限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费 (万元)			
	国家自然科学基金面上项目	原花青素 B2 通过 XBP1-s 干预高脂环境诱导 RPE 细胞氧化应激机制研究			2016.01-2019.12	71			
	863 项目子课题	活性蛋白 (肽) 生物活性集成、体系化评价技术研究			2013.01-2017.12	66.7			
	上海司贝生物科技有限公司	脂褐素 A2E 的合成及检测			2015.01-2017.12	10			
近五年主讲课程情况 (限 3 项)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2016.03-2016.05	食品生物技术			32	本科生			
	2016.09-2016.12	食品专业导论			15	本科生			
	2016.03-2016.05	食品化学			48	硕士研究生			

学科方向名称		食品营养								
姓名	牛宇戈	性别	女	年龄	32	专业技术职务	副研究员	学术头衔	晨星青年学者	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 中国药科大学、微生物与生化药学、2011.12					所在院系		农业与生物学院	
学术骨干简介		<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>研究方向主要聚焦于食品中功能成分的构效研究及营养功能和安全性评价。近五年主持国家级科研项目 4 项、企业横向项目 2 项。担任国际期刊《Nutrition and Food Technology》编委，并多次受邀作为 SCI 期刊审稿人；近五年在国际 SCI 期刊上发表论文共 30 篇，其中第一作者论文及通讯作者论文 14 篇（均为 JCR1 区杂志）；申请发明专利 5 项，授权 2 项；多次受邀赴国际性学术会议作大会报告，获得国际学术界和企业界的广泛关注。会议包括：244 届美国化学学会年会；2012 年国际功能食品协会年会，246 届美国化学学会年会等。主讲本科生课程《食品科学导论》、《食品营养学概论》和研究生课程《食品新资源开发及利用》。</p>								
近五年代表性成果（限 3 项）		成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间		署名情况	
		A novel alkali extractable polysaccharide from plantago asiatic L. seeds		Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63(2): 569-577, 引用次数: 8 次			2015.01		通讯作者	
		Characterization of a novel alkali-soluble heteropolysaccharide from tetraploid gynostemma pentaphyllum makino and its potential anti-inflammatory and antioxidant properties		Journal of Agricultural and Food Chemistry, 62(17): 3783-3790, 引用次数: 13 次			2014.08		第一作者/通讯作者	
		Phytochemical compositions, and antioxidant and anti-inflammatory properties of twenty-two red rice samples grown in Zhejiang		LWT-Food Science and Technology, 54(2): 521-527, 引用次数: 10 次			2013.12		第一作者	
目前主持的主要科研项目（限 3 项）		项目来源与项目类别		项目名称			起讫时间		到账经费（万元）	
		国家自然科学基金青年项目		模拟食品加工条件下车前草壳多糖与乳蛋白肽的相互作用机制研究			2015.01-2017.12		24	
		科技部国家“十三五”重点研发计划子课题		番茄酱汁类制品加工过程中质量品质控制技术			2016.07-2020.12		24	
近五年主讲课程情况（限 3 门）		时间		课程名称			学时		主要授课对象	
		2015.09-2016.01		食品营养学概论			22		本科生	
		2015.09-2016.12		食品科学导论			32		本科生	

学科方向名称		食品科学							
姓名	Harold Corke	性别	男	年龄(岁)	60	专业技术职务	教授	学术头衔	上海市“外专千人”
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 以色列威兹曼科学院、作物科学、1989.07						所在院系	农业与生物学院
学术带头人简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要致力于谷物科学方向的研究，现任上海交通大学讲席教授，并入选上海市“外专千人计划”，曾担任香港大学食品与营养科学系终身教授。作为谷物科学领域国际著名科学家，以第一作者/通讯作者发表了 200 余篇 SCI 学术论文，入选学科影响力前 1% 科学家，H 指数为 45，引用次数总计 7519 次，其中单篇最高引用次数为 1707 次。曾接受 Thomson Reuters 科学观察专栏“Harold Corke 教授在农业及食品科学的高他引论文研究”专访，并被澳大利亚 Cross Country TV 等多家国际知名媒体报道。曾担任美国谷物化学学会主席、董事会成员、Cereal Chemistry 的资深主编、Journal of Food Composition and Analysis 等杂志副主编，Journal of Cereal Science、LWT-Food Science and Technology 等国际期刊编委。受 Elsevier 出版社邀请，作为主编编写谷物大百科等科学著作。目前主要承担本科生暑期专业实习课程。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Encyclopedia of Food Grains	Elsevier, Oxford(4 volumes)			2015.05	主编			
	Adhesion, toughness and friction estimated from combining cutting and peeling test results for thin noodle sheets	Journal of Food Science, 80: 370-376, 引用次数: 5 次			2015.01	通讯作者			
	Konjac polysaccharides affect the quality, cell structure and moisture balance of baked bread	Cereal Chemistry, 91: 610-615, 引用次数: 2 次			2014.12	通讯作者			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	上海交通大学	上海交通大学科研启动费			2015.12-2019.12	500			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2016.07-2016.07	暑期专业实习			32	本科生			

学科方向名称		食品科学								
姓名	吴时敏	性别	男	年龄(岁)	46	专业技术职务	教授	学术头衔	晨星学者	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 德国汉诺威大学、食品化学、2005.06						所在院系	农业与生物学院	
学术骨干简介	对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况 (限 300 字)									
	长期从事食品化学质量与安全方面的研究, 主持国家自然科学基金等各类科研项目 30 余项。曾获上海交通大学晨星学者、2013 年度国际埃尼奖提名、美国化学会(ACS) Membership Award。现兼任国家粮油标准化委员会油脂油料组专家委员、中国粮油学会油脂分会常务理事、中国粮油学会发酵面食分会常务理事、上海市食品安全地方标准审评委员会专家委员、上海市食品安全风险监测评估委员会专家委员、上海市食品药品监督管理局食品安全科普专家, 以及食品质量与安全(油脂、脂质、风味、食品检测与控制)领域多个学术期刊、基金、奖励等审评专家。主讲食品专业本科生必修课《食品分析与检验实验》、《食品添加剂》, 研究生学位课《高级食品化学》、选修课《现代食品分析方法进展》。									
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况				
	Effect of frying and aluminum on the levels and migration of parent and oxygenated PAHs in a popular Chinese fried bread youtiao	Food Chemistry, 209: 123-130, 引用次数: 3 次			2016.12	通讯作者				
	Concentration, dietary exposure and health risk estimation of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in youtiao, a Chinese typical fried food	Food Control, 59: 328-336, 引用次数: 8 次			2016.01	通讯作者				
	功能性苻苻清凉饮料及其生产方法	国家发明专利, ZL 201110088015.4			2012.11	第一专利权人				
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)				
	国家自然科学基金面上项目	油炸过程和油炸食品中 4-HAEs 的变化与控制研究			2015.01-2018.12	66				
	国家自然科学基金面上项目	油脂和高脂酱贮存中 OPAHs 的形成与影响因素研究			2017.01-2020.12	31.5				
	企业委托项目	功能性油辅助降血糖谱效关系研究			2016.07-2020.04	140				
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象				
	2013.01-2016.12	现代食品分析方法进展			160	硕士研究生				
	2013.01-2016.12	高级食品化学专题			80	硕士研究生				
	2013.01-2016.12	食品分析与检验实验			240	本科生				

学科方向名称		食品科学							
姓名	张少辉	性别	男	年龄	51	专业技术职务	研究员	学术头衔	无
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)			博士 日本国鹿儿岛大学、食品科学、1998.06				所在院系	农业与生物学院	
学术带头人(学术骨干)简介	对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限 300 字)								
	主要研究方向为乳品饮料新产品开发与生产工艺、食品安全体系的建立、生物活性肽及其应用。先后承担了企业重大技术攻关项目、国家“863”项目等科研项目, 共发表学术论文 30 多篇, 申请生物活性肽有关的系列发明专利 35 项, 部分专利已转移给浙江辉肽生命健康科技有限公司, 由企业投资 1000 万元, 实现产业化, 预计 2017 年销售额可以达到 1000 万元以上。此外兼任中国食品科学会儿童食品专业学会理事、中国畜产品加工研究会乳制品专业委员会委员、上海市科学技术委员会轻工业科技成果评定委员会专家委员、《农产食品科技》杂志编委。教学方面, 主要承担本科生课程《食品工程原理实验》和《专业导论(生环平台)》, 以及研究生课程《食品工业现代装备》。								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况			
	一种生物活性多肽 DELQ 及其制备和应用	国家发明专利, ZL 201210536557			2015.06	第一专利权人			
	一种生物活性多肽 SLPQ 及其制备和应用	国家发明专利, ZL 201310047985			2015.06	第一专利权人			
	一种生物活性多肽 LPLP 及其制备和应用	国家发明专利, ZL 201210536606			2015.06	第一专利权人			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	企业横向项目	上海交通大学与德乐食品饮料(上海)有限公司新产品开发协议书			2016.02-2019.02	18			
	企业横向项目	新产品开发技术合作协议			2016.08-2020.07	100			
	企业横向项目	炼乳新产品技术开发和检测服务合同			2016.06-2020.07	150			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2014.09-2016.12	食品工业现代装备			24	硕士研究生			
	2014.09-2016.12	食品工程原理实验			156	本科生			
	2015.09-2016.12	专业导论			12	本科生			

学科方向名称		食品科学								
姓名	邓云	性别	男	年龄(岁)	43	专业技术职务	副教授	学术头衔	上海市浦江人才	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 上海交通大学、制冷与低温工程、2006.06					所在院系	农业与生物学院		
学术带头人(学术骨干)简介	对照申请基本条件编写, 包括研究领域、科研水平与学术业绩, 承担课程教学情况(限300字)									
	主要研究方向包括食品加工与储藏保鲜, 加工过程中食品安全干预与控制新技术, 新型食品包装材料的研究与开发, 食品大分子纳米结构与功能的构效关系。2006-2007年在美国俄勒冈州立大学食品科学系从事博士后研究工作。2013-2014年美国康奈尔大学访问学者。2009年入选上海市浦江人才计划。2011年获得“Wilmar 优秀青年教师奖”。主持国家自然科学基金、国家支撑计划子课题等12项。出版《冷冻食品质量控制与品质优化》专著1部, 授权专利7项, 发表SCI收录论文50余篇, EI论文10篇。教学方面, 主要承担本科生课程《食品物流学》, 以及研究生课程《食品工程高新技术》和《计算机在食品工业中的应用》。									
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号			时间	署名情况				
	Effect of different drying methods on the myosin structure, amino acid composition, protein digestibility and volatile profile of squid fillets	Food Chemistry, 171:168-176, 引用次数: 15次			2015.03	第一作者				
	射频技术及其在低水分活度食品中的应用	食品与机械, 29(3): 250-254, 引用次数: 9次			2013.05	第一作者				
	延长鲜切茭白保鲜期的方法	国家发明专利, ZL 201210139889.2			2013.07	第一专利权人				
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)				
	国家科技支撑计划(子课题)	生鲜农产品防腐保鲜新型物流包装材料安全评价与示范			2015.04-2018.03	44				
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象				
	2014.09-2015.01	食品工程高新技术			32	硕士研究生				
	2015.01-2015.09	食品物流学(双语)			32	本科生				
	2013.01-2013.09	计算机在食品工业中的应用			32	硕士研究生				

学科方向名称		食品科学								
姓名	吴艳	性别	女	年龄(岁)	39	专业技术职务	副研究员	学术头衔	晨星青年学者	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 江南大学、食品科学、2007.06						所在院系	农业与生物学院	
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要从事功能性食品和天然产物功能因子研究以及乳业生物技术基础和乳制品研发方面的研究。为上海功能食品产业技术创新战略联盟专家委员会。先后主持国家自然科学基金等纵向项目 7 项，主持企业合作横向项目 6 项；参与国家自然科学基金面上项目 2 项。发表国内外核心期刊论文 50 余篇，其中 SCI 期刊收录 26 篇，EI 期刊收录 6 篇；参编（译）著作 2 部；授权国家发明专利 6 项。为食品专业多个国际 SCI 收录期刊以及国内核心期刊的论文审稿人。2013 年，获得上海交通大学农业与生物学院“农源优秀青年教师奖励计划”B 类资助。主讲本科生课程 1 门，研究生课程 2 门。</p>									
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况				
	Structure characteristics and rheological properties of acidic polysaccharide from boat-fruited sterculia seeds	Carbohydrate Polymers, 88(3): 926-930, 引用次数: 12 次			2012.04	第一作者				
	Physicochemical properties and structural characterization of a galactomannan from Sophora alopecuroides L. seeds	Carbohydrate Polymers, 140: 451-460, 引用次数: 4 次			2016.04	通讯作者				
	一种苦豆子多糖的超声波提取方法	国家发明专利, ZL 201310533163.1			2015.08	第一专利权人				
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)				
	湖南忠食农业生物科技有限公司	发酵樟芝、酵素及发酵固体饮料的研究与开发			2016.05-2021.04	25				
	上海民和生物科技有限公司	青稞黄酒系列产品的研究与开发			2016.05-2021.04	6				
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象				
	2012.02-2016.12	食品工程与加工高新技术			128	硕士研究生				
	2012.02-2016.12	高级食品化学			72	硕士研究生				
	2012.02-2016.12	食品工艺学实验			255	本科生				



学科方向名称		食品科学								
姓名	隋中泉	性别	女	年龄(岁)	35	专业技术职务	副教授	学术头衔	晨星青年学者	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 香港大学、食品科学、2007.12					所在院系	农业与生物学院		
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写,包括研究领域、科研水平与学术业绩,承担课程教学情况(限300字)</p> <p>主要从事淀粉修饰与天然多糖结构与功能方面的研究工作。刊发SCI论文26篇,其中第一或通讯作者论文21篇,JCR一区论文11篇,参编英文著作2部。发表ESI高被引论文1篇,受邀发表SCI论文2篇。受世界著名出版社Springer邀请,作为主编,正在编写英文著作1部《Physical modification of starch》。申请22项发明专利,其中第一发明人为20项。主持国家自然科学基金青年基金等项目。主讲2门本科生课程,1门研究生课程。2016年获上海交通大学优秀班主任、上海交通大学青年岗位能手、上海交通大学优秀教师三等奖、2017年获得“金龙鱼青年教师奖”。</p>									
近五年代表性成果 (限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)		获奖类别及等级,发表刊物、页码及引用次数,出版单位及总印数,专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Effect of blueberry anthocyanins malvidin and glycosides on the antioxidant properties in endothelial cells		Oxidative Medicine and Cellular Longevity, 2: 1-10, 引用次数: 2次			2016.02	通讯作者			
	Relationships among genetic, structural and functional properties of rice starch		Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63(27): 6241-6248, 引用次数: 6次			2015.07	通讯作者			
	Effects of the order of addition of reagents and alkali on modification of wheat starches		Carbohydrate Polymers, 125: 180-188, 引用次数: 1次			2015.07	第一作者			
目前主持的主要科研项目 (限3项)	项目来源与项目类别		项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家“十三五”重点研发计划项子课题		食品加工过程中组分结构变化及品质调控机制研究			2016.06-2020.06	72.5			
	上海市科委国内科技合作项目		功能性青稞膳食纤维系列产品开发和深加工技术转化与示范			2015.07-2017.07	40			
	云南省科技厅科技创新项目		优质膳食纤维青稞品种筛选、高效栽培及青稞膳食纤维系列产品产业化开发			2014.12-2017.12	50			
近五年主讲课程情况 (限3门)	时间		课程名称			学时	主要授课对象			
	2016.07-2016.12		暑期专业实习			32	本科生			
	2013.09-2016.01		食品营养与健康			32	本科生			
	2014.09-2016.12		食品工业现代装备			32	硕士研究生			

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程								
姓名	敬璞	性别	女	年龄(岁)	44	专业技术职务	教授	学术头衔	昆仑学者	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 美国俄亥俄州立大学、食品科学与营养、2006.08					所在院系	农业与生物学院		
学术带头人简介	对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）									
	主要研究方向是分子与应用营养，特别是天然色素化学与营养，学术贡献包括植物生理活性物质结构分析及分离纯化技术、生物活性及构效关系、稳定性及化学改性、农副产品高值化利用；其次，在营养素质量控制研究方向，成果包括种植、加工、储藏中功效成分调控和非法添加物检测技术。先后主持 12 项课题，包括 1 项十三五重点研发、2 项国家自然科学基金面上项目。共发表学术期刊论文 50 余篇，其中 SCI 收录论文 27 篇，JCR 1 区论文 18 篇，第一/通讯作者 23 篇，引用次数 710，H 指数为 14，参与英文专著编写 5 部，以第一发明人获得授权发明专利 12 项。主讲全英文主干课 1 门、编写普通高等教育“十二五”规划教材 2 部（第 2 主编和第 1 副主编）。									
近五年代表性成果（限 3 项）	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、 咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码 及引用次数，出版单位及总印数， 专利类型及专利号			时间	署名情况				
	Conventional, ultrasound-assisted, and accelerated-solvent extractions of anthocyanins from purple sweet potatoes	Food Chemistry, 197: 266-272, 引用次数: 19 次			2016.04	通讯作者				
	Anthocyanin and glucosinolate occurrences in the roots of Chinese red radish ( <i>Raphanus sativus</i> L.), and their stability to heat and pH	Food Chemistry, 133: 1569-1576, 引用次数: 42 次			2012.08	第一作者				
	花色苷抗氧化活性三维定量构效关系模型的构建方法	国家发明专利, ZL 201310022097.1			2016.06	第一专利权人				
目前主持的主要科研项目（限 3 项）	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费（万元）				
	十三五国家重点研发计划“现代食品加工及粮食收储运技术与装备”专项	食品加工过程中组分结构变化及品质调控机制研究			2016.07-2020.12	435				
	国家自然科学基金面上项目	飞燕草素衍生物超分子共色体结构与功能关系的研究			2014.01-2017.12	87				
	无限极（中国）集团	保健食品中多种激素类化合物的检测技术研究			2016.01-2017.12	38				
近五年主讲课程情况（限 3 门）	时间	课程名称			学时	主要授课对象				
	2012.01-2016.12	食品化学（全英文）			160	本科生				

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	王正武	性别	男	年龄(岁)	55	专业技术职务	教授	学术头衔	太湖学者
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 山东大学、物理化学、2002.05						所在院系	农业与生物学院
学术骨干简介	对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）								
	主要从事食品化学、特色农产品加工和功能食品研究，尤其在淀粉类植物的深加工关键技术领域具有较深厚的基础。同时擅于利用量子化学探讨目标物质的分子结构及超分子结构。先后主持国家自然科学基金委、科技部、教育部等国家及和上海市、江苏省等省部级纵向项目及企业合作横向项目 30 余项。在国内外学术刊物上发表研究论文 220 篇，其中 SCI 收录 113 篇，EI 收录 50 余篇，被引近千次（其中 150 次以上的有 2 篇）。申报发明专利 54 项，23 项已获授权。曾担任中国农学会农产品贮藏协会常务理事、中国化学会、美国化学会成员、国家自然科学基金评审专家。承担食品科学导论（本科生）、食品添加剂（本科生）、食品分离技术（研究生）的教学课程。								
近五年代表性成果（限 3 项）	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	Soluble dietary fiber from <i>canna edulis</i> ker by-product and its physicochemical properties	Carbohydrate Polymers, 92: 289-296, 引用次数: 11 次			2013.01	通讯作者			
	辛烯基琥珀酸芭蕉芋淀粉酯及其制备方法	国家发明专利, ZL 201310069644.1			2015.07	第一专利权人			
	低碳农业产品芭蕉芋的高值化开发利用	第二届中国食品产业产学研创新发展高峰论坛优秀科研成果奖, 三等奖			2012.10	排名第一			
目前主持的主要科研项目（限 3 项）	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费（万元）			
	国家自然科学基金面上项目	低碳农产品芭蕉芋膳食木质素作用消化酶的机理研究			2016.01-2019.12	65			
	上海市农委科技兴农成果转化重大专项	上海特色的马铃薯主食化关键技术成果转化与特色产品的开发			2016.06-2018.06	360			
	上海交通大学“Agri-X”基金	调节肠道菌群的马铃薯功能性主食产品制造关键技术研究			2016.09-2018.09	50			
近五年主讲课程情况（限 3 门）	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2013.03-2013.06	食品添加剂			32	本科生			
	2016.09-2016.12	食品科学导论			12	本科生			
	2015.02-2015.06	食品分离技术			12	硕士研究生			

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程								
姓名	李云飞	性别	男	年龄(岁)	62	专业技术职务	教授	学术头衔	上海市教学名师	
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 东北农业大学、农业机械化、1996.06					所在院系	农业与生物学院		
学术骨干简介		<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要研究方向侧重于果蔬冷藏、运输振动损伤、包装（包括可食性涂膜）以及气调贮藏等方面，先后主持国家自然科学基金、国家科技支撑项目等省部级以上科研项目 10 多项，出版专著 1 本，发表 SCI 收录学术论文 20 多篇，授权发明专利 10 余件。曾任教指委食品科学与工程分委员会委员、农学会农产品贮藏加工分会常务理事、上海市农业机械学会农产品贮藏与加工专业委员会主任、上海市第四届学科评议组成员、上海市食品学会理事，以及国内外多个学术期刊编委。作为国家级精品课程《食品工程原理》负责人、主讲 2 门本科生和 1 门研究生课程，曾获上海市教学名师奖、上海市育才奖、上海市优秀教学成果二等奖；主编十二五国家级教材《食品工程原理》，主编教材《食品物性学》获中国轻工业优秀教材一等奖。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号		时间	署名情况					
	Combined effects of two kinds of essential oils on physical, mechanical and structural properties of chitosan films	Food Hydrocolloids, 36: 287-293, 引用次数: 30 次		2014.06	通讯作者					
	Correlation of viscoelastic behavior with water state and ultrastructure in hot air-dried carrots	Food Control, 50: 23-30, 引用次数: 5 次		2015.04	通讯作者					
	Effect of blanching pretreatment on carrot texture attribute, rheological behavior, and cell structure during cooking process	LWT-Food Science and Technology, 62: 48-54, 引用次数: 3 次		2015.08	通讯作者					
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别		项目名称		起讫时间	到账经费(万元)				
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间		课程名称		学时	主要授课对象				
	2013.09-2014.01		食品质构与流变学		32	硕士研究生				
	2012.01-2016.12		食品工程原理		160	本科生				
	2012.09-2016.12		食品物性学		160	本科生				

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	赵艳云	性别	女	年龄(岁)	54	专业技术职务	教授	学术头衔	IFT Fellow
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 路易斯安那州立大学、食品工程、1993年						所在院系	农业与生物学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限300字）</p> <p>主要研究方向包括新型绿色功能食品包装、果蔬加工与保鲜技术、农产品副产物生态化增值利用。累计获得美国农业部（USDA）资助项目近20项，并主持中国农业部948项目等10余项国内科研项目。已发表学术期刊论文120多篇，主编专著2部，书籍章节20多章，申请并获得专利10多件。任IFT Fellow，国家自然科学基金海外评审专家，Journal of Food Processing and Technology 主编，Journal of Food Processing and Preservation 等国际期刊编委。教学方面，开设并主讲《食品保藏原理》的全英文本科生课程。</p>								
近五年代表性成果(限3项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	预处理与两步式腌制相结合的咸鸭蛋腌制方法及质检方法	国家发明专利，ZL 201310390511.4			2015.01	第一专利权人			
	Effect of different drying methods on the myosin structure, amino acid composition, protein digestibility and volatile profile of squid fillets	Food Chemistry, 171: 168-176, 引用次数: 15次			2015.03	通讯作者			
	食品包装的最新研究进展	中国食品学报, 13(4): 1-10, 引用次数: 34次			2013.04	第一作者			
目前主持的主要科研项目(限3项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
近五年主讲课程情况(限3门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2012.01-2013.08	食品保藏原理(全英文)			64	本科生			

学科方向名称		农产品加工及贮藏工程							
姓名	吴金鸿	性别	女	年龄(岁)	38	专业技术职务	副研究员	学术头衔	农源优秀青年教师
最终学位或最后学历 (包括学校、专业、时间)		博士 江南大学、食品科学、2008.06						所在院系	农业与生物学院
学术骨干简介	<p>对照申请基本条件编写，包括研究领域、科研水平与学术业绩，承担课程教学情况（限 300 字）</p> <p>主要从事功能食品应用基础与农产品深加工方面研究。重点研究和开发生物活性蛋白或多肽、功能多糖等功能性食品因子的结构、功能及作用机制；通过应用高新食品加工技术，进行产品加工工艺技术和配方设计与优化，开发研究了一系列农产品功能产品。先后主持与参与国家级项目/课题 15 项（其中包括主持十三五重点研发项目子课题 1 项，国家自然科学基金项目 2 项，上海交通大学医工交叉项目 1 项，企业横向课题 3 项）；公开发表学术论文 30 余篇，其中 SCI/EI 收录 20 多篇，第一作者/通讯作者 SCI 10 篇；主编著作 2 部；申报国家发明专利 10 多项，授权 7 项。承担教学课程：食品机械与设备（本科生）、食品添加剂（本科生）、食品分离技术（研究生）。</p>								
近五年代表性成果(限 3 项)	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、咨询报告等名称)	获奖类别及等级，发表刊物、页码及引用次数，出版单位及总印数，专利类型及专利号			时间	署名情况			
	这样吃不生病：全民提升免疫力	中国医药科技出版社，5000 册			2012.10	第一主编			
	Isolation and characterisation of sericin antifreeze peptides and molecular dynamics modelling of their ice-binding interaction	Food Chemistry, 174: 621-629, 引用次数：3 次			2015.05	第一作者			
	食品源抗冻多肽的制备及冰晶抑制作用研究	2013 年度中国食品科学技术协会科技创新奖——优秀论文一等奖			2013.10	排名第三			
目前主持的主要科研项目(限 3 项)	项目来源与项目类别	项目名称			起讫时间	到账经费(万元)			
	国家自然科学基金面上项目	重组抗冻肽的食品级乳酸乳球菌构建及其抗冻干胁迫性与作用机制研究			2015.01-2018.12	91			
	国家“十三五”重点研发计划项目子课题	食品加工过程中组分结构变化及品质调控机制研究			2016.06-2020.06	72.5			
	企业横向项目	适用于糖尿病群体及一般减重群体代餐使用的低热量低 GI 值饼干的配方开发及相关检测			2016.10-2017.03	10			
近五年主讲课程情况(限 3 门)	时间	课程名称			学时	主要授课对象			
	2014.10-2014.12	高级食品化学			16	硕士研究生			
	2012.01-2016.12	食品分离技术			40	硕士研究生			
	2012.01-2016.12	食品机械与设备			102	本科生			

### III 人才培养

#### III-1 研究生招生与学位授予情况

##### III-1-1 博士研究生招生与学位授予情况 (□本学科■相近学科□联合培养)

年度 人数	2012 年	2013 年	2014 年	2015 年	2016 年
招生人数	7	7	6	8	6
授予学位人数	6	3	2	4	11

##### III-1-2 硕士研究生招生与学位授予情况 (■本学科□相近学科□联合培养)

年度 人数	2012 年	2013 年	2014 年	2015 年	2016 年
招生人数	23	26	25	29	29
授予学位人数	19	14	28	28	26

注：1.有本学科授权并招生的，填本学科情况；本学科无学位授权的，填写相近学科情况；前两项都没有的，可填联合培养情况；三类中只能选填一类。

2.“招生人数”填写纳入全国研究生招生计划招生、录取的全日制研究生人数，专业学位授权点的人数包括全国 GCT 考试录取的在职攻读硕士专业学位研究生。“授予学位人数”填写在本单位授予学位的各类研究生数（含全日制、非全日制研究生及留学研究生）。

III-2 课程与教学							
III-2-1 目前开设的硕士研究生主要课程（不含全校公共课）							
序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/ 学分	授课语言
			姓名	专业技术职务	所在院系		
1	食品微生物学研究进展	专业必修课	史贤明	教授	农业与生物学院	32/2	中文
2	高级食品化学	专业必修课	吴时敏 吴艳 张建华	教授 副研究员 副研究员	农业与生物学院	32/2	中文
3	食品工程与加工高新技术	专业必修课	邓云 吴艳	副教授 副研究员	农业与生物学院	32/2	中文
4	食品工程综合实践	专业必修课	孙向军 焦顺山 王大鹏	副教授 副教授 副研究员	农业与生物学院	48/3	中文
5	学术报告会	专业必修课	史贤明	教授	农业与生物学院	32/2	中文
6	食品安全现代控制体系	专业选修课	史贤明 盛漪	教授 副教授	农业与生物学院	32/2	中文
7	食品生物技术进展	专业选修课	施春雷	研究员	农业与生物学院	32/2	中文
8	现代食品分析方法进展	专业选修课	吴时敏	教授	农业与生物学院	32/2	中文
9	食品分离技术	专业选修课	王正武 吴金鸿	教授 副研究员	农业与生物学院	32/2	中文
10	食品工业现代装备	专业选修课	张少辉 隋中泉	研究员 副教授	农业与生物学院	32/2	中文
11	食品发酵工艺学专题	专业选修课	张建华	副研究员	农业与生物学院	32/2	中文
12	现代食品保藏技术	专业选修课	焦顺山 岳进	副教授 助研	农业与生物学院	32/2	中文
13	分子营养与功能性食品	专业选修课	赵大云	副教授	农业与生物学院	32/2	中文
14	现代食品毒理学与风险评估	专业选修课	姚晓敏 张亚琼	副教授 副研究员	农业与生物学院	32/2	中文
15	食品新资源开发及利用	专业选修课	牛宇戈	副研究员	农业与生物学院	32/2	中文
III-2-2 拟开设的博士研究生主要课程（不含全校公共课）							
序号	课程名称	课程类型	主讲教师			学时/ 学分	授课语言
			姓名	专业技术职务	所在院系		
1	食品安全专题	专业必修课	史贤明	教授	农业与生物学院	32/2	双语



2	食品营养组学	专业必修课	敬璞	教授	农业与生物学院	32/2	全英文
3	食品安全化学	专业必修课	俞良莉	教授	农业与生物学院	32/2	全英文
4	谷物科学	专业选修课	Harold Corke	教授	农业与生物学院	32/2	全英文
5	临床营养学	专业选修课	蔡威	教授	农业与生物学院	32/2	双语
6	食品风味研究进展	专业选修课	刘源	教授	农业与生物学院	32/2	双语
7	食品安全控制与溯源	专业选修课	施春雷	研究员	农业与生物学院	32/2	双语
8	油脂加工化学	专业选修课	吴时敏	教授	农业与生物学院	32/2	全英文
9	新型食品包装技术	专业选修课	赵艳云	教授	农业与生物学院	32/2	全英文
10	食品非热加工技术专题	专业选修课	焦顺山	副教授	农业与生物学院	32/2	全英文

注：1.“课程类型”限填“专业必修课、专业选修课”。一门课程若由多名教师授课，可多填；授课教师为外单位人员的，在“所在院系”栏中填写其单位名称，并在单位名称前标注“▲”。

2.在本学科无硕士学位授权点的，填写相关学科课程开设情况。

III-2-3 近五年获得的省部级及以上教学成果奖					
序号	获奖类别	获奖等级	获奖成果名称	主要完成人	获奖年度
1	上海市教学成果奖	一等	大学与中学贯通，探索培养拔尖创新潜质人才	印杰、江志斌、龚强、吴晓玲、孟佳	2013
...					

注：同一成果获得多种奖项的，不重复填写。

III-3 近五年在校生代表性成果 (限填 10 项)					
序号	成果名称 (获奖、论文、专著、专利、 赛事名称、展演、创作设计等)	获奖类别及等级, 发表刊物、页码 及引用次数, 出版单位及总印数, 专利类型及专利号, 参赛项目及名 次, 创作设计获奖	时间	学生姓名	学位类别 (录取类型/入学 年月/学科专业)
1	首届“创青春”大学生创业计划大赛	银奖, 国家级 (教育部、共青团中央)	2014.11	郭琪祯	硕士 (全日制/2012.09/食品工程)
2	ACS 农业与食品化学分会研究生论文	第一位入围 ACS 农业与食品化学分会研究生论文决赛的中国研究生, 获 AOCS 杰出研究生奖和荣誉学生	2013.01	张晓伟	硕士 (全日制/2011.09/食品科学与工程)
3	Fabrication, characterization and antimicrobial activities of thymol-loaded zein nanoparticles stabilized by sodium caseinate-chitosan hydrochloride double layers	Food Chemistry, P269-275, 引用次数: 41 次	2014.01	张亚琼	博士 (全日制/2012.09/生物医学工程)
4	Chemical profiling of triacylglycerols and diacylglycerols in cow milk fat by ultra-performance convergence chromatography combined with a quadrupole time-of-flight mass spectrometry	Food Chemistry, P199-204, 引用次数: 45 次	2014.01	周琴	硕士 (全日制/2011.09/食品科学与工程)
5	Combined effects of two kinds of essential oils on physical, mechanical and structural properties of chitosan films	Food Hydrocolloids, P287-293, 引用次数: 38 次	2014.05	彭勇	博士 (全日制/2010.09/生物医学工程)
6	Nanoparticles Affect PCR Primarily via Surface Interactions with PCR Components: Using Amino-Modified Silica-Coated Magnetic Nanoparticles as a Main Model	ACS Applied Materials & Interfaces, P13142-13153, 引用次数: 4 次	2015.06	白亚龙	博士 (全日制/2010.09/生物医学工程)
7	A Novel Alkali Extractable Polysaccharide from Plantago asiatic L. Seeds and Its Radical-Scavenging and Bile Acid-Binding Activities	Journal of Agricultural and Food Chemistry, P569-577, 引用次数: 10 次	2015.01	龚璐	硕士 (全日制/2012.09/食品科学与工程)
8	Impact of refining on the levels of 4-hydroxy-trans-alkenals, parent and oxygenated polycyclic aromatic hydrocarbons in soybean and rapeseed oils	Food Control, P82-89, 引用次数: 2 次	2016.09	华宏英	硕士 (全日制/2013.09/食品科学与工程)

9	一种超声波箱体槽用固定支架	国家发明专利, ZL 201420279493.2	2014.11	曹楠楠	硕士 (全日制/2012.09/食品工程)
10	蓝莓的保鲜方法	国家发明专利, ZL 201310336859.5	2013.08	杨贵云	硕士 (全日制/2012.09/食品工程)

注: 1.限填写除导师外本人是第一作者(第一专利权人等)或通讯作者的成果。

2.“学位类别”填“博士、硕士、学士”,“录取类型”填“全日制、非全日制”。

3.在本学科无学位授权点的,可填写相关学位点在校生成果。

## IV 科学研究

IV-1 科研项目数及经费情况										
类别 \ 计数	2012 年		2013 年		2014 年		2015 年		2016 年	
	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)	项目数 (个)	经费数 (万元)
国家级项目	14	1531.6	24	650.6	23	480.9	13	447.4	17	1021.2
其他政府项目	19	634.3	6	563.5	10	477.7	9	393.2	11	209.5
非政府项目 (横向项目)	14	228.4	18	341.5	24	386.6	37	821.2	41	627.6
合计	47	2394.3	48	1555.6	57	1345.2	59	1661.8	69	1858.3
目前承担科研项目					近五年纵向科研项目					
总数(项)		总经费数(万元)			总数(项)		总经费数(万元)			
70		4544.2			146		6409.9			
近五年国家级科研项目					近五年省部级科研项目数					
总数(项)		总经费数(万元)			总数(项)		总经费数(万元)			
91		4131.7			55		2278.2			
年师均科研项目数 (项)	1.1	年师均科研经费总数 (万元)			36.0	年师均纵向科研经费数 (万元)			26.2	
省部级及以上科研获奖数					4					
出版专著数		9			师均出版专著数			0.2		
近五年公开发表 学术论文总篇数		506			师均公开发表 学术论文篇数			10.3		
<p>对照学位授权点申请基本条件，简要补充说明科学研究情况（限填 400 字）</p> <p>大力引进高端领军人才，全职引进“国家优青”方亚鹏教授和刘源教授、上海市科技进步一等奖获得者魏新林教授，张为和周克权博士入选中组部“青年千人计划”，师资队伍结构进一步优化。近五年来，本学科共承担国家级科研项目 91 项，其中包括主持国家自然科学基金重点项目 1 项、面上项目 27 项、青年基金 20 项；研究生参与省部级以上科研项目的比例高达 95% 以上。在继续加强和扩展食品安全与营养方向的科研优势外，还积极对接国家马铃薯主食化战略，组建现代食品加工研究团队，成立上海交通大学马铃薯工程技术研究中心。注重科技成果推广转化，与多家知名企业建立了长期的产学研合作关系，以与丰益集团的合作为例，合作五年期间攻克油脂中 3-氯丙醇酯和缩水甘油酯产生关键技术难题，相关成果获得德国油脂科学学会研究奖、中国粮油学会科学技术一等奖和上海市科技进步二等奖，成果在企业转化后新增产值约 19.3 亿元；最近上海交通大学又与光明食品集团签约共建联合研究院。</p>										

注：本表仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-2 近五年获得的省部级及以上代表性科研奖励（限填 5 项）					
序号	奖励类别	获奖等级	获奖项目名称	获奖人	获奖年度
1	教育部科技进步奖	二等	危重新生儿营养支持基础研究与临床应用	蔡威, 吴江, 王莹, 汤庆娅, 冯一, 陆丽娜, 陶晔璇	2014
2	上海市科技进步奖	二等	基于风险物质形成机理的植物油加工控制技术研究及应用	俞良莉, 徐学兵, 王兴国, 姜元荣, 金青哲, 王勇, 张海, 史海明, 张晓伟, 胡鹏, 周红茹, 刘曼, 高博彦	2015
3	上海市科技进步奖	二等	中国人群母乳成分相关功能及其临床应用	吴圣楣, 钱林溪, 陈同辛, 何振娟, 钱继红, 蔡威, 李菁, 张伟利, 朱建幸, 华家才	2015
4	上海市科技进步奖	三等	大肠杆菌 O157 和猪链球菌 2 型的快速监测和综合防控	严亚贤, 刘佩红, 王建, 陆承平, 王恒安, 夏炉明, 沈莉萍	2013

注：同一项目获得多项奖励的，不重复填写。

IV-3 近五年发表的代表性学术论文、专著（限填 20 项）					
序号	名称	作者	时间	发表刊物/出版社	备注（限 100 字）
1	Fabrication, characterization and antimicrobial activities of thymol-loaded zein nanoparticles stabilized by sodium caseinate-chitosan hydrochloride double layers	Yaqiong Zhang, Yuge Niu, Yangchao Luo, Mei Ge, Tian Yang, Liangli(Lucy) Yu, Qin Wang	2014.01	Food Chemistry	ESI 高被引论文，主要揭示了酪蛋白和壳聚糖盐酸盐作为荷载百里酚的玉米醇溶蛋白纳米粒裹附材料，可以显著地提高纳米粒的稳定性和抑菌性。
2	Chemical profiling of triacylglycerols and diacylglycerols in cow milk fat by ultra-performance convergence chromatography combined with a quadrupole time-of-flight mass spectrometry	Qin Zhou, Boyan Gao, Xi Zhang, Yongwei Xu, Haiming Shi, Liangli (Lucy) Yu	2014.01	Food Chemistry	ESI 高被引论文，应用超临界流体色谱-高分辨质谱联用仪，定性定量分析牛奶中甘油三酯与甘油二酯，并在此基础上探索了甘油酯类物质在高分辨质谱中的裂解规律，为食品中甘油酯类物质的准确性提供了理论基础。

3	Effect of different drying methods on the myosin structure, amino acid composition, protein digestibility and volatile profile of squid fillets	Yun Deng, Yali Luo, Yuegang Wang, Yanyun Zhao	2015.03	Food Chemistry	该论文为 ESI 引用量前 3% 的论文。主要揭示了不同干燥方式对鱿鱼片中蛋白结构及消化性的影响及其机理，为水产品干燥提供理论借鉴。
4	Combined effects of two kinds of essential oils on physical, mechanical and structural properties of chitosan films	Yong Peng, Yunfei Li	2014.05	Food Hydrocolloids	该论文为 ESI 高被引论 (3%)。研究揭示了壳聚糖膜与柠檬油、肉桂油或百里香草油之间形成特殊结构，阐明上述物质间的分子作用机制，以及在抗菌、改善膜性能等方面的效果。研究结果对改善可食性包装膜材料具有创新意义。
5	Antioxidant properties and phytochemical composition of China-grown pomegranate seeds	Pu Jing, Tian Ye, Haiming Shi, Yi Sheng, Margarent Slavin, Boyan Gao, Linwei Liu, Liangli (Lucy) Yu	2012.06	Food Chemistry	该论文为 ESI 引用量前 3% 的论文。系统研究了我国石榴籽的脂肪酸、多酚等物质的分布和含量、以及抗氧化功效性，为石榴废弃物的高值化利用提供理论依据。
6	Development of a rapid and simultaneous immunochromatographic assay for the determination of zearalenone and fumonisin B1 in corn, wheat and feedstuff samples	YuankaiWang, YiboShi, QiZou., JianheSun, ZhifeiChen, HenganWang, ShuqinLi, YaxianYan	2013.05	Food Control	ESI 引用量前 3% 的论文。该论文利用玉米赤霉烯酮和伏马毒素的特异性单克隆抗体，结合纳米胶体金颗粒，借助层析技术，建立快速定性检测两种真菌毒素的方法，解决实际生产中检测谷物饲料的特异性和时效性的关键技术问题。
7	Rapid simultaneous quantification of zearalenone and fumonisin B1 in corn and wheat by lateral flow dual immunoassay	YuankaiWang, Yaxian Yan, Wenhui Ji, Hengan Wang, S huqin Li, Qi Zou, Jianhe	2013.05	Journal of Agricultural and Food Chemistry	ESI 引用量前 3% 的论文。该论文在定性检测谷物中玉米赤霉烯酮和

		Sun			伏马毒素的基础上,进一步挖掘显色程度与量效性之间的关系,建立了快速定量检测这两种真菌毒素的方法,进一步解决了实际检测中特异性和精确定量的关键技术问题。
8	食品工程原理	李云飞	2014.08	中国农业大学出版社	该教材作为精品课程教材,已再版三次。自2002年出版发行以来,得到国内许多院校的认可,并于2003年获得上海市高校优秀教材二等奖。
9	食品物性学	李云飞	2015.07	中国轻工业出版社	该教材于2005年出版以来,目前是第二版本。先后获得上海市优秀教材三等奖和中国轻工业2014年度优秀教材一等奖。
10	食品安全化学	俞良莉	2014.01	上海交通大学出版社	本论著着眼于从化学角度研究食品安全问题,通过对食源性污染物形成机制、毒害作用和控制技术的分析,并重点关注几类在食品加工过程中易产生的主要化学污染物,使社会对食品安全问题有一个更清晰的认识。
11	Food Safety Chemistry-Toxicant Occurrence, Analysis and Mitigation	俞良莉	2014.10	CRC.Press	本论著从化学的角度研究食品安全问题,重点阐述了以下两类食品化学污染物:一类是食品加工和储藏过程中形成的化学污染物;一类是来源于动植物的内源化学污染物。

12	Anthocyanin and glucosinolate occurrences in the roots of Chinese red radish ( <i>Raphanus sativus</i> L.), and their stability to heat and pH	Pu Jing, Shunjuan Zhao, Siyun Ruan, Zhuohong Xie, Ying Dong, Liangli (Lucy) Yu	2012.08	Food Chemistry	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 42 次。系统研究了我国萝卜色素品种资源、为高值化利用创新技术提供理论依据。
13	Acute oral toxicity of 3-MCPD mono- and di-plamitic esters in Swiss mice and their cytotoxicity in NRK-52E rat kidney cells	Man Liu, Boyan Gao, Fang Qin, Pingping Wu, Haiming Shi, Wei Luo, Ainiu Ma, Yuanrong Jiang, Xuebing Xu, Liangli (Lucy) Yu	2012.10	Food and Chemical Toxicology	ESI 收录的一区论文, 他引 18 次。主要研究了氯丙醇酯类物质在小鼠中的急毒剂量, 在此基础上探索了该类物质的肾毒作用机理。该研究为监控氯丙醇酯在食品中安全剂量、探索该类物质毒性作用机制提供了重要作用。
14	Molecular typing of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> isolates from the middle-east coastline of China	Wanyi Chen, Yanping Xie, Jingye Xu, Qingzhong Wang, Ming Gu, Jieli Yang, Min Zhou, Dapeng Wang, Chunlei Shi, Xianming Shi	2012.02	International Journal of Food Microbiology	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 17 次, 揭示了长三角地区副溶血弧菌流行株的分型特征, 并建立了分辨率最高的副溶血弧菌快速分子分型方法
15	Identification and quantification of phytochemical composition, and anti-inflammatory and radical scavenging properties of Chinese propolis	Haiming Shi, Haisha Yang, Xiaowei Zhang, Liangli(Lucy) Yu	2012.12	Journal of Agricultural and Food Chemistry	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 14 次。该论文揭示了中国蜂胶中具有抗氧化、抗炎活性作用的植物化学物成分, 为阐释蜂胶对人体健康的功效提供了重要的参考依据。
16	Extraction, partial characterization and bioactivity of polysaccharides from boat-fruited <i>sterculia</i> seeds	Lianzhong Ai, Jinghong Wu, Na Che, Yan Wu, Steve W. Cui	2012.12	International Journal of Biological Macromolecules	ESI 收录应用化学学科一区论文, 他引 12 次。采用水溶醇沉提取胖大海水溶、碱溶和不溶性多糖, 分析了三种多糖的化学组成和物理性质, 并揭示水溶性多糖具有很好的急性抗炎活性, 这为



					胖大海资源的开发利用奠定了理论基础。
17	Antitumor and antimetastatic activities of grape skin polyphenols in a murine model of breast cancer	Tao Sun, Xiaomin Yao, Qiuyu Chen, Lijiang Wu, Xiangjun Sun	2012.10	Food and Chemical Toxicology	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 12 次。揭示了葡萄多酚类化合物通过调控 EGFR 通路, 抑制乳腺癌转移的作用及分子机制。
18	Structure characteristics and rheological properties of acidic polysaccharide from boat-fruited sterculia seeds	Yan Wu, Yong Peng, Yunfei Li	2012.04	Carbohydrate Polymers	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 10 次。主要研究了抗炎活性胖大海酸性多糖, 发现该糖为高甲氧基果胶类多糖, 经红外吸收光谱确定其酯化度, 研究分析了酸性多糖的流变学特性, 为胖大海资源的开发利用奠定理论基础。
19	Identification and quantification of phytochemical composition and anti-inflammatory, cellular antioxidant, and radical scavenging activities of 12 plantago species	Qin Zhou, Weiyang Lu, Yuge Niu, Jie Liu, Xiaowei Zhang, Boyan Gao, Casimir C. Akoh, Haiming Shi, Liangli (Lucy) Yu	2013.07	Journal of Agricultural and Food Chemistry	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 9 次。该论文揭示了 12 个不同品种的车前子种子活性组分、以及抗氧化、抗炎活性的不同, 为阐释车前子对人体健康功能的机理提供了重要的参考依据。
20	Quantitative studies on structure-ORAC relationships of anthocyanins from eggplant and radish using 3D-QSAR	Pu Jing, Shujuan Zhao, Siyu Ruan, Zhongquan Sui, Lihong Chen, Linlei Jiang, Bingjun Qian	2014.02	Food Chemistry	ESI 收录食品科学学科一区论文, 他引 14 次。建立了花青素抗氧化活性三维定量构效关系模型, 指导多酚类物质构效关系数据库的设计和功能性选择性利用, 对花青素构效关系的研究工作具有重要学术价值。

注: 限填署名为本单位且作者是第一作者或通讯作者的论文、专著。在“备注”栏中, 可对相关成果的水平、影响力等进行简要补充说明。

IV-4 近五年代表性成果转化或应用（限填 10 项）				
序号	成果名称	成果类型	主要完成人	转化或应用情况（限 100 字）
1	功能性芹苣清凉饮料及其生产方法	发明专利	吴时敏	本专利设计一种芹苣清凉饮料的新型生产方法，已转让给苏州晓恩投资管理咨询有限公司使用，转让费 5 万元。
2	延长鲜切茭白保鲜期的方法	发明专利	邓云	本专利涉及一种延长鲜切茭白保鲜期的方法，该专利技术已转让给上海保圣实业发展有限公司使用，转让费 5 万元。
3	一种明日叶饮料及其制备方法	发明专利	王正武	明日叶是一种药食兼用特色蔬菜，具有防治“三高”和增强免疫力功能，其饮料产品研发和转让转让有利于明日叶种植、加工业的发展和相关产品市场拓展。每年可为当地创收数十万元，增加劳动就业岗位，提升加工技术水平。
4	明日叶保健咀嚼片及其制备方法	发明专利	王正武	明日叶咀嚼片产品具有方便携带与食用的特点，深圳市驿马科技有限公司看好其市场前景和市场经济价值，期望将该技术进行生产转发和市场化推广，增加产品市场竞争力，提升公司经济效益。
5	甘油三元醛及其合成方法	发明专利	岳进	植物油是可再生的绿色资源，以植物油为原料合成高分子材料及其中间体，有利于医药、化工产业的可持续发展。上海仁实医药科技有限公司将本发明专利的技术，应用于合成医药包装材料，提高了材料的可再生性和可降解性。
6	食品级鱼油微乳载体及其制备方法	发明专利	王正武	鱼油富含 DHA，但水溶性差且易被氧化，将其做成微乳液则克服了上述缺陷。深圳市驿马科技有限公司对其具有的广阔前景和市场价值高度重视，欲将其开发成中老年及儿童膳食补充剂。
7	预处理与两步式腌制相结合的咸鸭蛋腌制方法及质检方法	发明专利	赵艳云	预处理可有效清除蛋壳表面的鸭粪和污渍，两步式腌制工艺具有快速、可控性强的特点，制得的咸鸭蛋产品具有较高的出油率、咸淡适中、品质较优。江苏省高邮市红太阳食品有限公司已采用该专利技术方法来腌制咸鸭蛋。
8	生物活性肽系列科技成果	专利技术	张少辉	生物活性肽系列专利（10 件）作价 120 万元，以知识产权投资入股形式转移给浙江辉肽生命健康科技有限公司。该公司投资 1000 万元，以该配套专利技术为基础，开发生物活性肽产品，拟以特殊医学食品和保健品的形式上市销售。

9	药食同源植物的功能性多糖质量控制技术体系	专用技术	敬璞	2013-2016年，无限极（中国）有限公司应用该系列专利技术，对高价值原料/产品的掺伪/质量波动进行有效控制，2014、2015年产值提升至185、250亿元，于2015年荣获欧盟质量奖(Monde Selection)。
10	基于风险物质形成机理的植物油加工控制技术及应用	产学研项目	俞良莉	将植物油加工中生成的化学污染物 3-氯丙醇酯形成的分子机理成功应用于油脂生产工艺中，并成功产业化。该产学研项目进一步保障了食用油安全，特别是婴幼儿配方奶粉用油的安全。

注：限填近五年完成并转化/应用的成果，包括：发明专利、咨询报告、智库报告、标准制定及其他原创性研究成果等。

IV-5 近五年承担的代表性科研项目（限填 10 项）						
序号	名称 (下达编号)	来源	类别	起讫时间	负责人	本单位 到账经费 (万元)
1	鸡蛋贮藏过程中肠炎沙门氏菌生存与增殖的抗逆分子机制（31230058）	国家自然科学基金	重点项目	2013.01-2017.12	史贤明	295
2	食品中有害微生物精准检测与快速分型技术（2012AA101601）	科技部	863 项目	2012.01-2015.12	史贤明	771
3	食品质量安全“主动”控制技术（201203069）	农业部	公益性行业专项	2012.01-2016.12	俞良莉	1479
4	食品加工过程中组分结构变化及品质调控机制研究（2016YFD0400200）	科技部	国家科技重大专项	2016.07-2020.12	敬璞	1145
5	食品蛋白中有害物评价模型的建立与蛋白质原料高效检测技术（2013AA102202）	科技部	863 项目	2013.01-2017.12	俞良莉	181.6
6	跨境食品潜在、新发病原微生物筛查监控技术及溯源平台建设（2016YFD0401102）	科技部	国家重点研发计划项目	2016.07-2020.12	施春雷	88
7	上海特色的马铃薯主食化关键技术成果转化与特色产品的开发（沪农科转字（2016）第 3-2 号）	上海市农委	重大专项	2016.06-2018.06	王正武	360
8	主要农作物种子可变频射频(RF)保鲜新技术的引进和研究（2013-S18）	农业部	948 项目	2013.01-2014.06	赵艳云	50
9	蔬菜冷、热加工后品质变化与力学参数间的定量关系研究（31271909）	国家自然科学基金	面上项目	2013.01-2016.12	李云飞	82
10	无限极保健食品多糖功效成分研究和营养成分研究（13H100000162）	无限极（中国）有限公司	横向项目	2013.03-2014.06	敬璞	200

注：仅统计本单位是“项目主持单位”或“科研主管部门直接管理的课题主持单位”的科研项目。

IV-6 近五年代表性艺术创作与展演				
IV-6-1 创意设计获奖（限填 5 项）				
序号	获奖作品/ 节目名称	所获奖项与等级	获奖 时间	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要获奖人及其贡献等）
1	XXXX	金钟奖金奖	201312	
2	XXXX	斯克里亚宾国际钢琴比赛 一等奖	201402	
3	XXXX	red dot 产品设计奖	201505	
4				
5				
IV-6-2 策划、举办或参加重要展演活动（限填 5 项）				
序号	展演作品/ 节目名称	展演名称	展演时间 与地点	相关说明（限 100 字） （如：本单位主要参与人及其贡献等）
1	XXXX	XXXX	201501, 中国北京	
2				
3				
4				
5				
IV-6-3 其他方面（反映本学科创作、设计与展演水平的其他方面，限 300 字）				

注：本表仅限申请音乐与舞蹈学、戏剧与影视学、美术学、设计学学位授权点的单位填写。

## V培养环境与条件

V-1 近五年国际国内学术交流情况					
项目 计数	主办、承办国际或全国性学术年 会（次）	在国内外重 要学术会议 上报告（次）	邀请境外专家讲座报 告（次）	资助师生参加国际国内学 术交流专项经费（万元）	
累计	8	55	75	166	
年均	1.6	11	15	33.2	
V-1-1 近五年举办的主要国际国内学术会议（限填 5 项）					
会议名称		主办或承办 时间	参会人员		
			总人数	境外人员数	
食品和农副产品加工新技术国际研讨会		2012.05	181	30	
2012 年中国国际食品安全与质量控制会议		2012.11	612	45	
沪台农业环境与食品安全合作论坛		2012.11	256	15	
中丹食品安全与食品溯源研讨会		2014.06	96	23	
中国——澳大利亚谷类和健康学术研讨会		2016.12	152	21	
V-1-2 近五年在国内外重要学术会议上报告情况（限填 10 项）					
序号	报告名称	会议名称及地点	报告人	报告类型	报告时间
1	Competitive grant success: personal perspectives	首届中国食品科学青年论坛，杭州，中国	赵艳云	大会报告	2012.08
2	2015 Annual Report of MOST-USDA Joint Research Center for Food Safety	2015 USDA-MOST Joint Working Group Meeting on Agricultural Science and Technology, Berkeley, CA, USA	史贤明	大会报告	2015.09
3	The discovery of small molecule peptide drugs and potential therapeutic and preventive effect	Drug Discovery and Therapy World Congress (DDTWC), Sharjah, UAE	张少辉	分会报告	2016.08
4	Characterization of a novel heteropolysaccharide isolated from tetraploid Gynostemma pentaphyllum Makino	246 <sup>th</sup> ACS National Meeting & Exposition, Indianapolis, IN, United States	牛宇戈	分会报告	2013.08
5	Procyanidins B2 attenuates photooxidation-induced apoptosis in ARPE-19 cells and activates unfolded protein response	2015 年国际功能性食品大会 (ISNFF), 无锡, 中国	孙向军	分会报告	2015.09

6	Rapid quantitative detection and genotyping of <i>Staphylococcus aureus</i> in retailed frozen flour and rice products	IAFP 2016 Annual Meeting, Saint Louis, MO, USA	施春雷	分会报告	2016.08
7	Rheological properties of polysaccharide from <i>Sophora alopecuroides</i> L. seeds	13 <sup>th</sup> International Hydrocolloids Conference, Guelph, Canada	吴艳	分会报告	2016.05
8	Mutation of a <i>Salmonella</i> serogroup-C1-specific gene abrogates O7-antigen biosynthesis and triggers NaCl dependent motility-deficit	17 <sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology, Montreal, Canada	施春雷	分会报告	2014.08
9	Computer simulation and experimental methods to study influence of three phenolic acids on peonidin derivative stability	Colored Food for Health Benefits, 8 <sup>th</sup> International Congress on Pigments in Food, Cluj-Napoca, Romania	敬璞	分会报告	2016.06
10	Developing low pressure treatments for disinfecting fresh fruits	2012 ASABE Annual International Meeting-Dallas, Texas, USA	焦顺山	分会报告	2012.07

注：“报告类型”填“大会报告”和“分会报告”。

## V-2 可用于本一级学科点研究生培养的教学/科研支撑

### V-2-1 图书资料情况

中文藏书 (万册)	外文藏书 (万册)	订阅国内专 业期刊(种)	订阅国外专 业期刊(种)	中文数据库 数(个)	外文数据库 数(个)	电子期刊读 物(种)
0.20	0.05	56	24	29577	15605	187

### V-2-2 代表性重点实验室、基地、中心、重点学科等平台(限填5项)

序号	类别	名称	批准部门	批准时间
1	国家国际联合研究中心	中美食品安全科学联合研究中心	科技部	2008.05
2	省部级重点实验室	农业部都市农业(南方)重点实验室	农业部	2011.10
3	省级实验教学示范中心	现代农业与生物工程训练中心	上海市教委	2008.12
4	省级工程技术研究中心	上海市食品安全工程技术研究中心	上海市科委	2010.10
5	校级研究中心	陆伯勋食品安全研究中心	上海交通大学	2005.04

### V-2-3 仪器设备情况

仪器设备总值 (万元)	6851.12 万	实验室总面积 (M <sup>2</sup> )	8676	最大实验室面积 (M <sup>2</sup> )	460
----------------	-----------	-----------------------------	------	------------------------------	-----

### V-2-4 其他支撑条件简述(按各学科申请基本条件填写, 限200字)

本学科拥有教育部卓越农林人才实践教学基地，并与上海食药监局合作建立了科研实践基地。我校微生物代谢国家重点实验室、实验动物中心和即将投入使用的2万多平米农科创新大楼，为本学科科学研究和研究生培养提供了良好的平台条件。研究生管理制度和机构健全，除国家级、上海市和校级奖学金外，还设立了研究生助研津贴和多项专项奖学金，如金龙鱼奖学金、梅里埃奖学金等，研究生奖助学金人均达到4.2万元，生均培养经费约8万元/年。

注：1.同一重点实验室/基地/中心有多种冠名的，不重复填写。

2.“批准部门”应与批文公章一致。



学位授予单位学位评定委员会审核意见：

经校学位评定委员会审议并投票表决，同意推荐食品科学与工程一级学科博士点增列申请。

主席： (学位评定委员会章)

2017年7月12日

学位授予单位承诺：

本单位申报表中提供的材料和数据准确无误、真实可靠，不涉及国家秘密并可公开，同意上报。本单位愿意承担由此材料真实性所带来的一切后果和法律责任。

特此承诺。

法人代表： (单位公章)

2017年7月12日