

《宁夏大学食品与葡萄酒学院 2021-2022 年度学位与研究生教育质量报告》

一、学位授权学科情况

1. 博士、学术硕士学位授权专业、专业硕士学位授权分布

宁夏大学食品与葡萄酒学院是由原宁夏大学葡萄酒学院与农学院食品学科合并后新成立的学院。学院有教职工 57 人，专职教师 40 人，其中教授 25 人、副教授 12 人，贺兰山学者 5 人。专任教师中具博士学位比例 82.5%，具有海外研修经历教师比例 45.5%；有博士生导师 7 名，硕士生导师 34 名；有国家“百千万级人才工程第三层次人选”1 人，国家有突出贡献中青年专家 1 名，享受国务院特殊津贴 2 人，自治区特殊津贴 1 人。有教育部普通高校学科教学指导委员会委员、自治区葡萄产业首席专家、自治区领军人才、自治区“塞上名师”、自治区“青年拔尖人才”等高层次人才。学院现有自治区葡萄酿酒技术研发科技创新团队、自治区特色农产品保鲜加工科技创新团队、自治区农产品生物加工人才团队（柔性引进）、自治区人社厅人才“小高地”2 个。

学院有食品科学与工程一级硕士学位点，含食品科学、农产品加工及贮藏工程、食品安全、枸杞工程、葡萄与葡萄酒学（酿造方向）5 个二级学科方向，有食品加工与安全 1 个专业学位点。学院建有葡萄与葡萄酒教育部工程研究中心、宁夏葡萄与葡萄酒研究院、宁夏葡萄与葡萄酒工程技术中心、宁夏食品微生物应用技术与安全控制重点实验室、国家羊肉加工技术研发分中心、宁夏肉品加工与质量安全控制工程技术研究中心、宁夏大学农产品贮藏与加工工程技术研究中心、食品质量与安全院士工作站等学科建设机构，为学科建设和人才培养提供了发展平台。近 5 年来，学院主持国家科技支撑计划项目（课题）、国家重点研发计划项目（课题）、国家科技改革与发展专项、国家自然科学基金、自治区重大攻关项目以及推广项目等共计 95 项，科研经费 1.27 亿元，发表学术论文 380 余篇，申请国家发明专利 57 项，出版著作 25 部，获得国家科技进步二等奖 1 项、自治区科技进步一等奖 1 项、二等奖 2 项、三等奖 3 项。学院承担教育部“新工科”实践项目、“协同创新基地”及自治区教学改革项目 10 余项，获国家级教学成果奖 1 项，自治区级教学成果特等奖 1 项、一等奖 2 项。

2. 各类评估开展的情况

未参加第五轮学科评估。

3. 学位点建设规划情况

本学位点立足国民经济发展，紧跟学科国际前沿，围绕枸杞、葡萄与葡萄酒、特色农产品加工与食品生物发酵产业，在应用基础研究、技术开发、装备研发等领域取得系列具有国际、国内先进水平的标志性成果，培养高素质的科技创新与推广人才，具有鲜明专业特色和学科优势，努力成为西部一流、国内知名的高水平科技创新、高层次人才培养基地，为西北乃至全国食品与葡萄酒产业发展提供科技、人才和智力支撑。

按照宁夏大学“双一流”建设和“十四五”规划的要求，食品科学与工程学位点将不断加强内涵建设，创新人才培养模式，提高人才培养质量，在2023年新增学位授权点申报工作中，申请增设“食品科学与工程”一级博士学位点1个、“生物与医药”专业硕士点1个，为宁夏经济繁荣做出重要的贡献。

二、研究生招生及规模情况

1. 研究生招生及生源情况（列表可体现生源本科学校等情况）

表 1 2021 级研究生招生情况

年	总数	学硕	专硕	非全	一志愿率
2021	102	12	83	7	未知

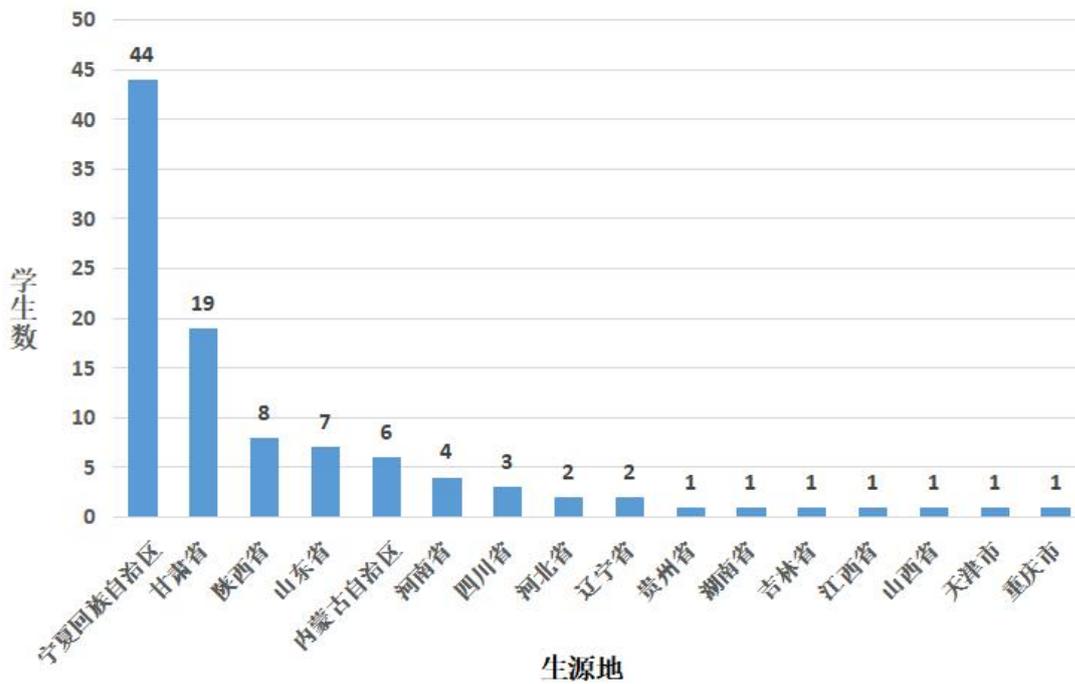


图 1 2021 级硕士研究生生源地情况

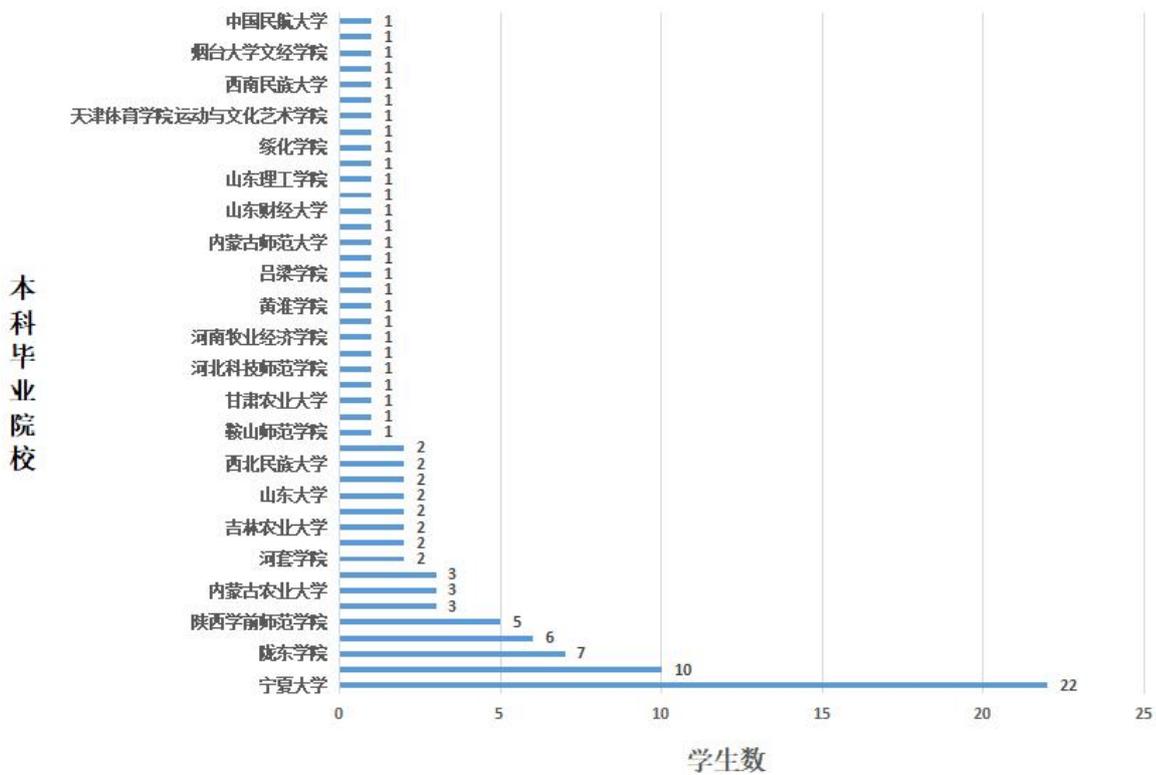


图 2 2021 级硕士研究生本科毕业院校情况

2. 研究生规模及结构（列表可体现一志愿、调剂、推免生等信息）

表 2 2021.9.1-2022.8.31 在校研究生规模及结构

年级		总数	学硕	专硕	非全	一志愿率
2021	总体	102	12	83	7	88.24%
	一志愿/推免	90	5	83	2	
	调剂	12	7	0	5	
2020	总体	98	11	80	7	94.90%
	一志愿/推免	93	7	80	6	
	调剂	5	4	0	1	
2019	总体	70	6	58	6	57.14%
	一志愿/推免	40	6	30	4	
	调剂	30	0	28	2	

三、研究生培养过程

1. 研究生教育教学资源与条件（列表需体现对研究生培养发挥作用的各级各类平台，实习实践基地等情况）

搭建以应用创新能力为导向的研究生“多翼”培育平台。面向产业需求，深入推进研究生校内外平台分类、分方向个性化培养，充分发挥校内食品专业工程中心、重点实验室、3D虚拟仿真实验平台、研究生论坛大赛及互联网图书资料等平台支撑作用，与创新团队、人才高地等智力平台相融合，联合校外校企教学科研合作基地、校企共建实验室、院士工作站、国际合作高校、东西部合作高校院所及社会协会平台，共同搭建“科学研究、企业实践、创业训练、服务产业”为核心的“多翼融合”研究生培育资源，促进学生应用创新能力持续提升，如图3所示。



图3 搭建以应用创新能力为导向的研究生培养“多翼”平台

在校内平台资源方面，设有食品工艺与分析实验室、食品加工与装备实验室、食品生物工程实验室等28个校内实验室，满足研究生课程实验教学、开放实验等教学需求；同时建有食品加工实训车间，包括肉乳加工生产线、啤酒生产线、葡萄酒与含汽发酵饮品生产线、乳品发酵生产线及有氧发酵系统、肉与肉制品加工实训中心、食品机械与设备设计制造实训中心等校内实训基地，形成了食品科学、特色农产品加工贮藏工程、食品生物发酵、食品安全等多学科知识内容交叉、渗透、融合综合培养平台。同时也加强了校外实习基地的建设，以高校的科技优势，积极服务企业，先后与区内23家龙头企业建立了长期、稳定、紧密的合作关系。建立与国内外相关专业学校共同培养模式，选派品学兼优的研究生赴浙江大学、江南大学、天津科技大学、中国农科院农产品加工研究所、加拿大曼尼托巴大学等联合培养，开阔眼界提升学生综合能力。研究生培养校内平台如下所示：

表3 研究生培养发挥作用的各级各类平台

序号	平台名称	授予单位	备注
1	宁夏食品微生物应用技术与安全控制重点实验室	宁夏科技厅	
2	宁夏肉与肉制品加工安全控制工程技术研究中心	宁夏科技厅	
3	特色果蔬冷链物流关键技术及装备“人才小高地”	宁夏人社厅	
4	西北特色果蔬加工工程技术研究中心（宁夏大学分	农业部	

	中心)		
5	食品质量与安全院士工作站	宁夏人社厅	
6	校级农产品贮藏与加工工程技术研究中心	宁夏大学	
7	国家级农产品加工技术研发羊肉加工分中心	农业部	
8	葡萄酒工程技术研究中心	教育部	
9	自治区农产品生物加工柔性引进人才团队	宁夏科技厅	
10	宁夏大学枸杞现代产业学院	宁夏大学	
11	百瑞源国家级“新农村研究院”教学科研实习基地	教育部	
12	灵武果业开发有限公司国家级“新农村研究院”教学科研实习基地	教育部	

表4 研究生培养实习实践基地

序号	实习实践基地名称	依托单位	备注
1	宁夏尚农生物科技发展有限公司合作基地	宁夏尚农生物科技发展有限公司	
2	宁夏百瑞源枸杞种植与加工产学研合作基地	百瑞源枸杞股份有限公司	
3	宁夏金河科技股份有限公司	宁夏金河科技股份有限公司	
4	伊品生物发酵产学研合作基地	宁夏伊品生物科技股份有限公司	
5	宁夏好水川食品有限公司产学研合作基地	宁夏好水川食品有限公司	
6	宁夏玺赞枸杞产业集团产学研合作基地	宁夏玺赞枸杞产业集团	
7	宁夏宁夏红枸杞产业集团产学研合作基地	宁夏宁夏红枸杞产业集团	
8	宁夏天然蜂产品科技开发有限责任公司产学研合作基地	宁夏天然蜂产品科技开发有限责任公司	
9	宁夏马季食用油有限公司产学研合作	宁夏马季食用油有限公司	

	基地		
10	宁夏食品检测研究院产学研合作基地	宁夏食品检测研究院	
11	宁夏农产品质量标准与检测技术研究院产学研合作基地	宁夏农产品质量标准与检测技术研究院	
12	宁夏沃福百瑞枸杞产业有限公司产学研合作基地	宁夏沃福百瑞枸杞产业有限公司	
13	宁夏菊花台庄园枸杞种植有限公司产学研合作基地	宁夏菊花台庄园枸杞种植有限公司	
14	早康枸杞股份有限公司产学研合作基地	早康枸杞股份有限公司	
15	宁夏虹桥有机食品有限公司产学研合作基地	宁夏虹桥有机食品有限公司	
16	宁夏鑫茂祥冷藏运输有限公司产学研合作基地	宁夏鑫茂祥冷藏运输有限公司	
17	固原市场监管局食品检验中心产学研合作基地	宁夏固原市场监管局食品检验中心	
18	宁夏中宁枸杞产业创新研究院产学研合作基地	宁夏中宁枸杞产业创新研究院	
19	宁夏盐池县鑫海食品有限公司产学研合作基地	宁夏盐池县鑫海食品有限公司	
20	海原县香水梨产学研合作基地	海原县关桥香水梨专业合作社	
21	伊利乳业产学研合作基地	伊利乳业有限责任公司	
22	宁夏枸源堂生物科技有限公司产学研合作基地	宁夏枸源堂生物科技有限公司	
23	宁夏中卫市西部枣业食品有限公司产学研合作基地	宁夏中卫市西部枣业食品有限公司	

2. 研究生实习实践教学开展情况

研究生课程总学时，其中实习实践类课程占总学时 26.2%，同时通过科研驱动与创新实践相融合打造研究生实践能力培养模式。通过多学科交叉融合，结合

思政品德引领，显著提高了教学水平和人才培养质量，得到社会广泛赞誉。积极推进人才培养改革及“产学研用”深度融合科研育人机制，不断完善科研育人创新模式，将科研优势资源转化为研究生培养资源，构建“学科群引领，双导师负责，多平台支撑，个性化培养，全方位育人”培养模式体系，形成了“以产业促教学，以应用促创新，以合作促共享，以协同促育人”的产学研用深度融合，满足食品行业发展对人才培养的要求。

(1) 以科研项目为牵引，引领研究生科学探索与实践

近两年学科执行各类科研项目40余项，科研经费6000余万元为研究生实践创新能力及科研素质培养提供有效支撑，研究生参与科研项目比例为100%。服务企业30余家100余人次，参与成果转化6项，发表国内外具有影响力和创新性的高水平论文80余篇，考博录取人数逐年递增，总数达到15人，充分反映出本专业研究生培养成效显著，成果突出。学科以国家重点研发及自然科学基金项目、自治区重点研发计划项目、东西部合作项目校企横向课题等为研究生创新实践能力培养提供主阵地，营造科研育人的良好氛围，研究生与导师一起攻克实际生产难题，创新“产学研用”深度融合科研育人机制。通过启发式实践引导，挖掘学生专业兴奋点，促进学生养成良好思维习惯及对问题多维度、多视角的看法，提高学生的逻辑思维、创新性能力；在科研育人过程中，融入思政道德教育，对学生科研工作给予多维客观评价，构建合理奖惩激励体系，引领研究生科学探索与实践同时，杜绝急功近利、学术不端行为。

(2) 以东西部合作项目带动研究生深入企业实践应用

东西部合作项目以区域产业发展及企业需求为导向，东西部高校、院所为研究主体，成果应用需企业落地，其运行模式为研究生培养提供平台载体，研究生作为项目研发实施主体，通过深入企业一线学习产品生产过程，结合企业需求及技术研发实施，培养发现问题、分析问题、解决问题能力，借助企业成果研发应用平台，邀请国内顶级专业人才指导合作，协助学生了解最新科技前沿和社会趋势，提升研究生职业素养及综合素质，增强学生科研素养及团队协作能力，形成“实践教学，东学西用，协同培养，创新育人”研究生实践能力培养途径。

(3) 以“科特派+双导师”加强学生的实践应用能力：学科有力推进双导师制度，推进双师型建设，团队有 11 位教师获聘为国家级、自治区级“科特派”入驻企业带领研究生开展技术服务，10 余位行业精英被聘为企业“实践导师”，增加专题课程及实践案例教学，对接企业牵手行业精英协同开展人才培养，并结合

“校内外特聘导师”高层次人才师资队伍为研究生发展提供高水平智力引导，理论与实践协同开展，全面培育学生的应用创新及社会适应能力。

(4) 建立产学研深度融合机制，校企协同育人

校企联合举办研究生论坛、互聘导师顾问、共同承担科研项目及共建联合实验室、互相开展讲座培训、共同承办科技创新大赛、企业见习实践等方式搭建胡同互融桥梁，建立产学研深度融合机制，学科建立研究生统一实施3个月企业实践制度，学校实践平台与用人单位作为评价主体，推进学生创新实践能力培育。学科积极申报“枸杞工程”一级学科学位点及枸杞产业学院均已获批，通过企业支持办学建设、企业参与办学过程、企业检验办学成效，加大校企深度融合协同育人力度，双向推进产学研深度融合力度，创新实践人才培养模式，针对当前存在的“学”“研”与“产”脱节的突出问题，应建立科学有效的产学研深度融合机制，实现校企共赢。

3. 研究生教育经费投入情况

2022年共划拨研究生教学经费202706元、研究生培养经费101600元。建立了规范的导师评聘、招生资格认定及招生名额分配制度；制定了研究生奖学金奖励、困难学生补助和学生参加高水平学术会议资助办法；建立健全了“三助”管理体系，有专职管理人员保障各项制度的落实。研究生奖助学金3.6-4.0万元/人，生均培养经费5-10万元/人/年。

4. 研究生课程建设情况（含培养方案的实施情况）

研究生培养严格按照培养方案确定课程及学分体系执行。本学科贯彻落实党的教育方针，坚持立德树人和三全育人，培养德、能、专、创融合发展的社会主义合格建设者和可靠接班人。毕业生具有较强社会责任、职业素养、人文素质和创新能力，具备跟随行业前沿科技发展能力和国际化视野，能胜任农产品加工、新型功能食品研发、质量安全保障、生产线设计、食品专用设备研发、生产经营管理、专业教学及理论研究等岗位工作，具有终身学习意识及能力，可延伸至相关行业快速成长为行业精英。研究生培养目标主要通过课程体系及实践教学支撑实现，食品科学专业学术性硕士及农产品加工与安全专业硕士培养方案共设置专业必修课5门，专业选修方向课程11门，2021-2022年度相关课程全部开出，课程内容紧跟学科发展前沿不断更新，内容设置合理，选修课则根据学生爱好及

研究方向自主选择。通过课程及硕士论文实验实践环节培养，学生平均应用并熟练掌握 GC-MS、高光谱成像系统、核磁共振检测、流变仪、质构分析仪、差式量热分析仪、微生物智能发酵系统等大型仪器 5 种以上。2021 年度《高级食品化学》入选学校“研究生优质课程建设项目”课程提质增效计划，《食品物性学》及《食品加工与贮运专题》入选案例教学课程推进计划，《食品风味化学》入选精品视频课程建设计划。

5. 研究生教育创新计划实施情况（或研究生教育教学改革项目实施情况）

表 4 研究生教育创新计划实施情况

项目类型	立项年度	项目编号	主持人	项目名称	结题验收年度
研究生教育创新计划项目	2017 年	YKC201710	刘敦华	食品风味化学	2020 年
校级研究生课程思政示范课程建设项目	2021 年	GS-KCSZ202135	方海田	食品生物技术（方海田）	
“双一流”研究生优质课程建设项目	2021 年	研究生精品视频课建设计划	方海田	食品风味化学（刘敦华）	
“双一流”研究生优质课程建设项目	2021 年	研究生专业基础课提质增效计划	方海田	高级食品化学（范艳丽）	
“双一流”研究生优质课程建设项目	2021 年	专业学位研究生课程推进计划	方海田	食品物性学（王松磊）	
研究生创新项目	2021 年	GIP2021-28	郭蓉 指导老师： 剧柠	巴氏杀菌乳贮藏过程中微生物与酶对蛋白质水解的贡献研究	2022 年
研究生创新项目	2021 年	GIP2021-29	柳凤敏 指导老师：	“尝杞常乐”黑枸杞益生菌发酵复合饮	2022 年

			方海田	料的研发	
研究生创新项目	2021年	GIP2021-30	马琴 指导老师: 刘敦华	枸杞调和油的成分 分析及其胃黏膜保 护作用研究	2022年
研究生创新项目	2021年	GIP2021-31	毛筱艺 指导老师: 刘敦华	鸡血蛋白水解物的 分离鉴定及其抗氧 化性研究	2022年
研究生创新项目	2021年	GIP2021042	王雪荣 指导老师: 孙悦	贺兰山东麓五个子 产区赤霞珠葡萄酒 中非酿酒酵母菌 株分离鉴定及多样 性研究	2022年
研究生创新项目	2022年	CXXM202261	张远绿 指导老师: 刘贵珊	低压静电场结合低 温真空解冻对滩羊 背最长肌肌原纤维 蛋白理化和结构特 性的影响	
研究生创新项目	2022年	CXXM202262	范敏 指导老师: 魏超昆	稀奶油干酪发酵过 程中多肽类物质形 成对风味特性的影 响	
研究生创新项目	2022年	CXXM2022-25	宫红伟 指导老师: 张惠玲、田 晓菊	钙果复合果浆制品 对肥胖小鼠调节作 用的研究	
研究生创新项目	2022年	CXXM2022-26	苏克军 指导老师: 李海峰、贺 晓光	果蔬实验型真空冷 冻干燥装备设计研 发	

6. 导师队伍规模及结构情况（按一级学位点列表，需体现规定时间段内导师主持科研项目级别、名称、经费情况，导师以第一作者或通讯作者发表高水平学术论文情况、出版著作、发明专利等，含兼职、外聘导师队伍情况）

2021年9月1日至2022年8月31日期间，共有硕士生导师34名（含外聘导师），其中10名具有招生学术型硕士生（食品科学与工程专业）资格，累计主持各类科研项目60余项，发表高水平学术论文100余篇，出版著作2部，发明专利20余项。详细情况列表如下：

表5 研究生教育创新计划实施情况

序号	姓名	招生类型	主持科研项目情况	高水平论文、著作（第一作者/通讯作者）	发明专利
1	何建国	学术型	<p>1. 宁夏回族自治区重点研发计划项目，宁夏特色果蔬冷链关键技术装备研发与示范，2905.56万元</p> <p>2. 西部一流大学理工农理科类重大创新项目-课题，滩羊肉贮藏加工中色泽变化的分子光学机理研究，80万元</p> <p>3. 宁夏回族自治区重点研发计划项目，香水梨采后提质增效关键技术集成与推广应用，245万元</p>	<p>1. Deng G, Kang N, He J*, et al. An investigation of the performance of groundwater-based heat pipes in heating lawn systems[J]. Energy Conversion and Management, 2021, 244: 114492.</p> <p>2. 邓改革,何建国,康宁波.基于多物理场耦合的毛细水高度研究[J].水土保持研究,2021,28(04):136-141.DOI:10.13869/j.cnki.rswc.2021.04.018.</p>	
2	刘敦华	学术型/专业	<p>1. 宁夏自然科学基金联合基金，枸杞叶黄酮改善肉鸡运输应激介导“铁代谢”异常的分子机制研究，10万元</p> <p>2. 厅局级自然科学其他项目，小杂粮与胡麻加工技术研究与</p>	<p>1. 李叶凤,王圣仪,谭丹,刘亚新,齐鹏宇,刘敦华*,张昂.基于挥发性成分分析的葡萄酒产地及品种鉴别研究进展[J].食品科学,2022,43(13):309-318.</p> <p>2. 马琴,冯娟,田建文,刘军,李冬冬,张园园,刘敦华*,李江阔.采后1-甲基环</p>	<p>1. 一种复合菌发酵鹿肉干及其制备方法, CN109673960</p>

		型 产品开发, 87.5 万元	<p>丙烯与自发气调处理对冰温贮藏火腿软化及相关生理变化的影响[J]. 食品科学,2022,43(17):231-239.</p> <p>3. Liu Jun,Liu Dunhua*,Zheng Anran, Ma Qin. Haem-mediated protein oxidation affects water-holding capacity of beef during refrigerated storage[J]. Food Chemistry: X,2022,14.</p> <p>4. Liu Jun,Zhang Weiyi,Liu Dunhua*,Zhang Wei, Ma Lu,Wang Shuzhe. Physicochemical properties of a new structural lipid from the enzymatic incorporation of flaxseed oil into mutton tallow[J]. Heliyon,2022,8(6).</p> <p>5. Hu Ziyong, Ma Yanan, Liu Jun, Fan Yijun, Zheng Anran, Gao Pengyan, Wang Liang,Liu Dunhua*. Assessment of the Bioaccessibility of Carotenoids in Goji Berry (<i>Lycium barbarum</i> L.) in Three Forms: In Vitro Digestion Model and Metabolomics Approach[J]. Foods,2022,11(22).</p> <p>6. Liu Jun, Hu Ziyong, Zheng Anran, Ma Qin,Liu Dunhua*. Identification of exudate metabolites associated with quality in beef during refrigeration[J]. LWT,2022,172.</p>	B, 2022年6月7日
3	罗 瑞 明	学 术 型 1. 国家重点研发计划课题, 民族特色工业化肉制品加工关键技术 与装备开发, 350 万元	1. Ji Chen, You Liqin, Luo Ruiming* . Proteomics and metabolomics combined study on endopathic changes	

		<p>/ 2. 西部一流大学理工农理科 专 类重大创新项目，滩羊肉贮藏 业 加工中品质变化的微观机理及 型 调控，300 万元</p> <p>3. 国家自然科学基金科学基金（地 区项目），滩羊宰后肌细胞代 谢动态演化及其通路转换机制 研究，42 万元</p>	<p>of water-soluble precursors in Tan lamb during postmortem aging[J]. Food Science & Nutrition,2022,10(5).</p> <p>2. Ji Chen,Liu Jijuan,Luo Ruiming*. Regulatory role of mitochondrial genes in the tenderisation of lamb meat during postmortem ageing[J]. International Journal of Food Science & Technology,2022,57(6).</p> <p>3. BAI S, WANG Y, LUO R*, et al. Formation of flavor volatile compounds at different processing stages of household stir-frying mutton saozizi in the northwest of China[J/OL]. LWT, 2021, 139: 110735.</p> <p>4. BAI S, YOU L, WANG Y, LUO R*, et al. Effect of Traditional Stir-Frying on the Characteristics and Quality of Mutton Sao Zi[J/OL]. Frontiers in Nutrition, 2022, 9: 925208.</p> <p>5. BI Y Z, LUO Y L, LUO R M*, et al. High freezing rate improves flavor fidelity effect of hand grab mutton after short-term frozen storage [J/OL]. Frontiers in Nutrition, 2022, 9: 959824.</p> <p>6. WANG Y, LUO R*, WANG S. Study on key aroma compounds in the electric roasting process of Tan mutton[J/OL]. Journal of Food Processing and Preservation, 2022, 46(1</p>	
--	--	---	---	--

			<p>1)[2023-03-28].</p> <p>7. 姬琛,罗辉,刘吉娟,罗瑞明*.滩羊肉宰后成熟期间 ATPase 活力变化对微观结构及保水性的影响[J].食品科学,2022,43(21):16-22.</p> <p>8. 姬琛,尤丽琴,刘吉娟,罗瑞明*.滩羊肉嫩度形成中 Ca²⁺的信号转导作用[J].中国食品学报,2022,22(12):214-223.DOI:10.16429/j.1009-7848.2022.12.022.</p> <p>9. 刘吉娟,杨波,罗瑞明*,李子欣,尤丽琴.冷藏期间滩羊肉保水性变化的机制[J].食品科学,2022,43(15):191-198.</p> <p>10. 姬琛,杨波,罗瑞明*,刘吉娟.缺氧诱导因子对滩羊肉宰后初期能量水平及肉色的影响[J].食品科学,2022,43(17):36-41.</p> <p>11. 王雪蓉,罗瑞明*,李亚蕾,马梦斌.基于 ICP-MS 的滩羊骨骼矿质元素溯源指纹图谱[J].食品科学,2022,43(10):322-328.</p> <p>12. 单启梅,罗瑞明*,杨波,毕永昭.不同贮藏期冷却滩羊肉煮制后挥发性气味物质的变化[J].食品科学,2022,43(06):265-271.</p> <p>13. 王永瑞,柏霜,罗瑞明*,王松磊.基于电子鼻、GC-MS 结合化学计量学方法鉴别烤羊肉掺假[J].食品科学,2022,43(04):291-298.</p> <p>14. 王永瑞,柏霜,罗瑞明*,王松磊.焙</p>
--	--	--	--

			<p>烤对宁夏滩羊羊脂水分分布和关键性香气成分的影响[J].食品科学,2022,43(06):287-294.</p> <p>15. 宋亚倩,杨波,罗瑞明*,马小梅.基于SSR标记技术对3种国产绵羊肉的品种鉴别分析[J].食品科学,2022,43(04):346-354.</p>		
4	方海田	学术型 / 专业型	<p>1.宁夏自然科学基金项目,大肠杆菌异亮氨酸生物合成的精细调控与发酵过程控制研究,10万元</p> <p>2.自治区科技攻关(支撑)计划项目,食源性致病菌的微流控核酸等温扩增快速检测体系开发及应用,190万元</p> <p>3.重点研发项目,宁夏区域特色农业资源生物加工关键技术研究应用,800万元</p> <p>4.国家自然科学基金科学基金(地区项目),解淀粉芽孢杆菌UMP与PRPP代谢对胞苷过量合成的协同调控机理研究,40万元</p>	<p>1.FANG H, ZHANG H, WEI X, et al. Phytochemicals and Antioxidant Capacities of Young Citrus Fruits Cultivated in China[J/OL]. Molecules, 2022, 27(16): 5185. https://doi.org/10.3390/molecules27165185.</p> <p>2. Liu Fengmin, Ye Tong, Zhang Xiangjun, Ma Cong, Liu Huiyan, Fang Haitian*. The Effect of E. coli Uridine-Cytidine Kinase Gene Deletion on Cytidine Synthesis and Transcriptome Analysis[J]. Fermentation, 2022, 8(11).</p> <p>3. Liu Huiyan, Xin Shihua, Lu Ranran, Fang Haitian*, Yang Xiaoping, Neoyun Ping. Beneficial Effects of Jujube Juice Fermented by Lactobacillus plantarum NXU19009 on Acute Alcoholic Liver Injury in Mice[J]. Fermentation, 2022, 8(2).</p> <p>4. 王艳萍,方海田*,胡海明,殷明珠,刘洪涛.人肠道来源霍氏肠杆菌4-2-1的分离及其对枸杞多糖的发酵作用[J].食品工业科技,2022,43(20):182-18</p>	<p>1.基于pH值信号的红枣酵素发酵调配系统V1.0, 2022SR0293963, 2022年1月4日</p> <p>2.基于参数自调整控制算法的枣汁发酵控制系统V1.0, 2022SR0293962, 2022年1月4日</p> <p>3.益生菌枣粉喷雾干燥智能控制系统V1.0, 202</p>

			<p>8.DOI:10.13386/j.issn1002-0306.2022030004.</p> <p>5. 赵建成,刘慧燕,方海田*.骏枣多糖的分离纯化、结构表征及抗氧化活性研究[J].食品工业科技,2022,43(23):71-78.DOI:10.13386/j.issn1002-0306.2022020076.</p> <p>6. 马莉,刘慧燕,方海田*,辛世华,李一鸣,贺捷群.产γ-氨基丁酸乳酸菌的分离鉴定及其发酵条件优化[J].中国酿造,2022,41(07):94-100.</p> <p>7. 王嘉俊,郑瑜雪,柴子淇,殷秀秀,刘慧燕,叶兴乾,田金虎,方海田*.湿热和韧化处理对苡麦淀粉结构及消化特性的影响[J].食品安全质量检测学报,2022,13(20):6659-6666.DOI:10.19812/j.cnki.jfsq11-5956/ts.2022.20.041.</p> <p>8. 孙敢超,方海田*,刘宗儒,刘娜,曹青青,张兆鑫.枸杞南瓜粉的制备、体外消化特性和抗氧化活性的研究[J].中国酿造,2022,41(12):120-126.</p> <p>9. 吴庆,卜晓苑,辛世华,杨小萍,方海田*.传统酸面团菌群结构及其风味物质分析[J/OL].中国粮油学报:1-12[2023-03-28].DOI:10.20048/j.cnki.issn.1003-0174.000060.</p>	<p>2SR02709</p> <p>36, 2022</p> <p>年 1 月 5</p> <p>日</p>
5	章中	学术型 / 专	<p>1.国家自然科学基金科学基金（地区项目），温度压力耦合下微物理场中芽孢内膜水分子通透屏障受损的分子机理，38 万元</p>	<p>1. 张倩倩,徐超,曹俊英,章中*.湿热处理辅助酶法制备大米多孔淀粉及其性质研究[J/OL].中国粮油学报:1-10[2022-01-08]</p>

		业 型		
6	范 艳 丽	学 型 / 专 业 型	<p>1. 国家自然科学基金（地区项目），枸杞多糖生物合成对基因组三维结构变化的响应机制研究，39 万元</p> <p>2. 宁夏自然科学基金项目，NRF2-GPX7 信号通路介导的枸杞叶黄酮抗衰老分子营养机制研究，10 万元</p> <p>3. 自治区重点研发项目，宁夏枸杞冷鲜物流关键技术与功能食品配料研发与示范，90 万元</p>	<p>1. 廖家乐,方甜,范艳丽*.枸杞叶黄酮对胰脂肪酶活性的抑制作用[J].中国食品学报,2022,22(05):43-53.DOI:10.16429/j.1009-7848.2022.05.006.</p> <p>2. Liao JiaLe,Guo Jia,Niu YinHong,Fang Tian,Wang FangZhou,Fan Yan Li*. Flavonoids from Lycium barbarum leaves attenuate obesity through modulating glycolipid levels, oxidative stress, and gut bacterial composition in high-fat diet-fed mice [J]. Frontiers in Nutrition,2022,9.</p> <p>3. Niu Yinhong,Liao Jiale,Zhou Haitao,Wang Chihchen,Wang Lei,Fan Yanli*. Flavonoids from Lycium barbarum Leaves Exhibit Anti-Aging Effects through the Redox-Modulation [J]. Molecules,2022,27(15).</p>
7	刘 贵 珊	学 型 / 专 业 型	<p>1. 国家自然科学基金（地区项目），基于光纤式-高光谱成像技术的活体滩羊肉品质无损检测研究方法研究，38 万元</p> <p>2. 自治区级自然科学其他项目，2020 年宁夏回族自治区科技创新领军人才，50 万元</p> <p>3. 自治区科技攻关（支撑）计划项目-课题，香水梨贮运保鲜技术集成与推广应用，25 万元</p> <p>4. 宁夏回族自治区重点研发</p>	<p>1. Zhang Jingjing,Ma Yonghui,Liu Guishan*,Fan Naiyun,Li Yue,Sun Yourui. Rapid evaluation of texture parameters of Tan mutton using hyperspectral imaging with optimization algorithms[J]. Food Control,2022,135.</p> <p>2. 李月,刘贵珊*,樊奈昀,何建国,李燕,孙有瑞,蒲芳宁.高光谱结合二维相关光谱检测灵武长枣中半纤维素的含量[J].光谱学与光谱分析,2022,4</p>

		<p>计划项目-课题, 调理类牛羊肉制品加工关键技术及装备研发与示范, 45.6 万元</p> <p>5. 宁夏回族自治区重点研发计划项目-课题, 宁夏特色果蔬冷链过程品质变化与控制技术研究, 472.56 万元</p> <p>6. 西部一流大学理工农理科类重大创新项目-课题, 滩羊肉贮藏加工中质构变化的微观力学解析及应变, 16 万元</p>	<p>2(12):3935-3940.</p> <p>3. 樊奈响, 刘贵珊*, 张晶晶, 袁瑞瑞, 孙有瑞, 李月. 滩羊肉冷藏期间 TBAR S 含量的高光谱检测[J]. 光谱学与光谱分析, 2022, 42(03):713-718.</p> <p>4. Sun Yourui, Zhang Haonan, Liu Guishan*, He Jianguo, Cheng Lijuan, Li Yue, Pu Fangning, Wang Hao. Quantitative Detection of Myoglobin Content in Tan Mutton During Cold Storage by Near-infrared Hyperspectral Imaging[J]. Food Analytical Methods, 2022, 15(8).</p> <p>5. Fan Naiyun, Liu Guishan*, Zhang Chong, Zhang Jingjing, Yu Jiangyong, Sun Yourui. Predictability of carcass traits in live Tan sheep by real-time ultrasound technology with least-squares support vector machines. [J]. Animal science journal = Nihon chikusan Gakkaiho, 2022, 93(1).</p> <p>6. Yin Junjie, Guo Mei, Liu Guishan*, Ma Yonghui, Chen Shoutao, Jia Lili, Liu Mengqi. Research Progress in Simultaneous Heat and Mass Transfer of Fruits and Vegetables During Precooling[J]. Food Engineering Reviews, 2022, 14(2).</p> <p>7. Zhang Jingjing, Liu Guishan*, Li Yan, Guo Mei, Pu Fangning, Wang Han. Rapid identification of lamb fres</p>	
--	--	---	---	--

				<p>hness grades using visible and near-infrared spectroscopy (Vis-NIR)[J]. Journal of Food Composition and Analysis,2022,111.</p> <p>8. Jia Lili,Li Yan,Liu Guishan*,He Jianguo. Acidic electrolyzed water improves the postharvest quality of jujube fruit by regulating antioxidant activity and cell wall metabolism [J]. Scientia Horticulturae,2022,304.</p> <p>9. Xie Qiwen,Liu Guishan*,Zhang Yuanlv,Yu Jia,Wang Yanyao,Ma Xiaojun. Active edible films with plant extracts: a updated review of their types, preparations, reinforcing properties, and applications in muscle foods packaging and preservation.[J]. Critical reviews in food science and nutrition,2022.</p> <p>10. Yu Jiangyong,Guo Mei,Liu Guishan*,Zhang Jingjing,Fan Naiyun,Li Xiaorui,Sun Yourui,Yuan Jiangtao,Huang Rui. Lycium barbarum Polysaccharide Inhibits Lipid Oxidation and Protein Degradation in Tan Sheep Meatballs during Frozen Storage. [J]. Food science of animal resources,2022,42(4).</p> <p>11. Wan Guoling,Fan Shuxiang,Liu Guishan*,He Jianguo,Wang Wei,Li Yan,Cheng Lijuan,Ma Chao,Guo Me</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>i. Fusion of spectra and texture data of hyperspectral imaging for prediction of myoglobin content in nitrite-cured mutton[J]. Food Control,2023,144.</p> <p>12. Zhang Yuanlv,Liu Guishan*,Xie Qiwen,Wang Yanyao,Yu Jia,Ma Xiaojun. A comprehensive review of the principles, key factors, application, and assessment of thawing technologies for muscle foods.[J]. Comprehensive reviews in food science and food safety,2022.</p> <p>13. 孙有瑞,郭美,刘贵珊*,樊奈昀,张浩楠,李月,蒲芳宁,杨世虎,王昊.高光谱技术融合纹理信息的羊肉总酚浓度快速检测[J].光谱学与光谱分析,2022,42(11):3631-3636.</p> <p>14. Jia Lili,Li Yan,Liu Guishan*,He Jianguo. UV-C delays senescence in ‘Lingwu long’ jujube fruit by regulating ROS and phenylpropanoid metabolism[J]. Plant Physiology and Biochemistry,2023,194.</p> <p>15. Xie Qiwen,Liu Guishan*,Zhang Yuanlv. Edible films/coatings containing bioactive ingredients with micro/nano encapsulation: A comprehensive review of their fabrications, formulas, multifunctionality and applications in food packaging.[J]. Critical</p>	
--	--	--	--	--

				1 reviews in food science and nutrition,2022.	
8	王松磊	学术型 / 专业型	<p>1. 自治区科技重大专项，羊共产物自动连续化绿色加工关键技术研制及生产线，60 万元</p> <p>2. 自治区重点研发计划（科技支撑计划）项目，宁夏固原冷凉区牛肉品质形成调控及分级评估体系建立，50 万元</p>	<p>1. 马慧俐,王松磊*,贺晓光,田建文.不同干燥方式下黄牛肉水分分布迁移规律研究 [J]. 核农学报,2021,35(01):138-146.</p>	<p>1. 卧式自动烧烤设备，ZL811160505.9，2021 年 2 月 12 日</p> <p>2. 冷鲜肉中过氧化物酶的高光谱在线检测分析软件，2021SR0773170，2021 年 5 月 26 日</p>
9	剧柠	学术型 / 专业型	<p>1. 国家自然科学基金（地区项目），基于多组学技术的原料乳冷藏过程中微生物群落演替驱动机制研究，38 万元</p> <p>2. 宁夏自然科学基金项目，微生物与酶共驱动下的巴氏杀菌乳冷藏过程中品质劣变机制研究，10 万元</p> <p>3. 重点研发计划-课题，宁夏特色功能乳制品加工及品质提升关键技术与产业化示范，24 万元</p>	<p>1. 杨秉坤,剧柠*,丁雨红,郭蓉,龚绵红.沙棘酸奶挥发性风味物质的 GC-IMS 表征[J/OL].食品工业科技:1-13[2023-03-28].DOI:10.13386/j.issn1002-0306.2022080120.</p> <p>2. 朱盼盼,牛晓涛,王雪,司欣,解庆刚,陈博,蒋士龙,剧柠*,张书文,吕加平.利用 Turbiscan 多重光散射技术研究常温液体奶酪的稳定性[J].光谱学与光谱分析,2022,42(11):3415-3422.</p> <p>3. Li Puyu,Ju Ning*,Zhang Shengzhuo,Wang Yuanyuan,Luo Yulong. Ev</p>	<p>1. 一株肠膜明串珠菌菌种及其应用，ZL201810888168.9，2022 年 10 月 4 日</p>

		4. 宁夏回族自治区重点研发计划项目, 宁夏优质牛羊肉加工关键技术及装备研发与示范, 1500 万元	<p>aluation of microbial diversity of Ji angshui from the Ningxia Hui autonomous region in China[J]. Food Biotechnology,2022,36(2).</p> <p>4. GUO R, JU N*, WANG Y, et al. Metagenomic reveals succession in the bacterial community and predicts changes in raw milk during refrigeration[J/OL]. Journal of Food Safety, 2022[2023-03-28]. https://online.library.wiley.com/doi/10.1111/jfs.13028.</p>	
1 0	孙悦 / 专业型	<p>1.宁夏自然科学基金项目, 以本土酵母菌为核心应对贺兰山东麓产区葡萄原料高含糖量现状的发酵策略研究, 10 万元</p> <p>2.自治区科技重大专项, 贺兰山东麓产区葡萄酒核心品质组分定向积累的关键酿造工艺方法和技术研发与示范, 65 万元</p> <p>3. 宁夏自然科学基金项目, 海藻糖提高酿酒酵母抵御乙醇胁迫能力的机理研究, 3 万元</p>	<p>1.何荣荣,彭婧,孙悦*.接种发酵和自然发酵中酿酒酵母菌株多样性比较[J].微生物学报,2021,61(05):1211-122</p> <p>1.2. 孙悦,杨慧敏,何荣荣,张军翔.商业酵母在葡萄酒工业化生产中的定殖情况分析[J].中国农业科学,2021,54(09):2006-2016.</p> <p>3.王雪荣,孙悦*.商业酵母在不同品种葡萄酒工业化生产中的定殖差异[J/OL].微生物学通报:1-10[2022-01-08].</p>	
1 1	张惠玲 / 专业型	1.自治区科技攻关(支撑)计划项目, 葡萄酒酿酒活性酵母菌粉制备工艺研究, 20 万元	<p>1.张家萌,魏嘉雯,张惠玲*.副干酪乳杆菌固态发酵枣粉工艺优化及其品质分析[J].浙江农业学报,2021,33(05):893-906.</p> <p>2.周慧宁,张一晟,张惠玲*,李海峰*.一株可降解马铃薯淀粉汁水中蛋白质菌株筛选与发酵产物分析[J].食品与发酵工业,2021,47(08):158-164.DO</p>	

			<p>l:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.025776.</p> <p>3.耿嘉钰,程焕,张惠玲*.枸杞酒酿造过程中的酚酸降解规律[J].食品与发酵工业,2021,47(05):79-85.</p> <p>4. 郭晓梦,张一晟,王菁,张惠玲*.枸杞酒发酵过程中的褐变[J].食品与生物技术学报,2020,39(11):41-48.</p>		
1 2	张 光 弟	专 业 型	<p>1.自治区科技攻关（支撑）计划项目，稻渔综合种养立体复合生态养殖技术研究与示范--基于闭环生态种养系统稻-蟹互作品质变迁规律研究，7万元</p> <p>2. 自治区科技重大专项，宁夏贺兰山东麓酿酒葡萄绿色高效省工栽培新技术集成示范，102万元</p> <p>3.自治区科技攻关（支撑）计划项目，宁夏中部干旱区楼葱优势种品质定向调优研究与绿色高效生产技术示范，60万元</p> <p>4. 宁夏重点研发项目-课题，宁夏贺兰山东麓酿酒葡萄绿色高效省工栽培新技术集成示范，102万元</p>	<p>1.谢玉芬,贾毅男,王江龙,侯晓健,张昆明,许昌,俞晓燕,张光弟*.葡萄柚薄荷茎叶组织风味物质的 GC-IMS 分析[J].扬州大学学报(农业与生命科学版),2021,42(04):58-63.</p> <p>2. 张光弟,张昆明,贾毅男,王江龙,许昌,侯晓健,李欣,李玉鼎,俞晓艳.贺兰山东麓 2020—2021 年越冬期间‘赤霞珠’葡萄冻害调查[J].中外葡萄与葡萄酒,2021(04):63-71.</p> <p>3.侯晓健,张浩宇,张光弟*,张昆明,许昌,姜仓.不同成熟度红梅杏品质及挥发性物质研究[J/OL].食品与发酵工业:1-9[2022-01-08].</p> <p>4. 杨文丽,张浩宇,杨亚丽,张光弟*,万仲武,刘慧燕,柳璇璇,谢玉芬,尹晶.定向施肥结合采后低温低压静电场对灵武长枣贮藏保鲜效果的影响及相关性分析[J].农业科学研究,2021,42(01):12-19+46.</p> <p>5.张浩宇,刘慧燕,杨亚丽,李金娜,方海田,张光弟*.低压静电场对灵武长枣低温贮藏品质及呼吸强度的影响</p>	

				<p>[J].食品工业,2021,42(01):211-215.</p> <p>6.柳璇璇,张浩宇,马月玲,刘霄芸,张昆明,谢玉芬,俞晓燕,张光弟*.香檳薄荷和日本薄荷茎叶组织中挥发性组分的分析[J].食品工业科技,2021,42(17):270-277..</p>	
1 3	张 海 红	专 业 型	<p>1. 国家自然科学基金（地区项目），灵武长枣质构的微观力学解析及其在贮运过程中的应变模式研究，40 万元</p> <p>2. 自治区重点研发计划（对外科技合作专项）项目，黄花菜高值化加工利用关键技术研究与配套装备研制及示范推广，240 万元</p> <p>3. 自治区重点研发计划（对外科技合作专项）项目，黄花菜纸休闲食品的开发与研制，12 万元</p>	<p>1. 王娟,张海红*,马晓艳,高坤,王通.灵武长枣贮藏过程中活性氧代谢和水分迁移与果实硬度的相关性研究[J/OL].食品科学:1-10[2022-01-08].</p> <p>2. 马尧,郝慧慧,张海红*,杨静慧,马雪梅.GC-MS 结合电子鼻分析不同干燥方式对黄花菜粉挥发性物质的影响[J/OL].食品科学:1-11[2022-01-08].</p> <p>3. 杨双喜,马尧,张海红*,郝慧慧,杨静慧,马雪梅,张海波.干燥方式对黄花菜粉营养、色泽及氨基酸含量的影响[J].中国食品学报,2022,22(10):232-241.DOI:10.16429/j.1009-7848.2022.10.025.</p> <p>4. 郝慧慧,邱雪,张海红*,杨静慧.灵武长枣贮藏过程中细胞壁降解及多糖结构的变化[J].中国食品学报,2022,22(09):199-207.DOI:10.16429/j.1009-7848.2022.09.021.</p>	<p>1. 一种自动伸缩折叠杀青晾晒一体化的果蔬晾晒架，ZL20222189126.4，2022 年 10 月 19 日</p>
1 4	李 亚 蕾	专 业 型	<p>1. 国家自然科学基金（地区项目），牛肉贮藏中色泽变化特征及其分子机制研究，45 万元</p>	<p>1.罗辉,杨波,李亚蕾*,罗瑞明,张杏亚,马思丽,姬琛.宰后成熟期间能量物质、pH 和肌原纤维小片化对秦川牛肉嫩度的影响及其机理[J/OL].食品科学:1-14[2022-01-08].</p> <p>2.马思丽,杨波,李亚蕾*,罗瑞明,马旭</p>	

			<p>华.羟自由基氧化对牛肌原纤维蛋白结构与乳化性能的影响[J/OL].食品科学:1-14[2022-01-08].http://kns.cnki.net/kcms/detail/11.2206.ts.20210531.1347.016.html.</p> <p>3.马旭华,杨波,李亚蕾*,罗瑞明,张杏亚,张萌.宰后成熟期间结构蛋白对秦川牛肉嫩度的影响[J].食品科学,2022,43(17):199-207.</p>	
15	刘慧燕	专业型	<p>1. 重点研发计划-课题, 宁夏特色果蔬生物保鲜技术与应用, 140 万元</p>	<p>1. 基于 pH 值信号的红枣酵素发酵调配系统 V1.0, 2022SR0293963, 2022 年 1 月 4 日</p> <p>2. 基于参数自调整控制算法的枣汁发酵控制系统 V1.0, 2022SR0293962, 2022 年 1 月 4 日</p> <p>3. 益生菌枣粉喷雾干燥智能</p>

				控制系统 V1.0 , 2022SR02 70936 , 2022 年 1 月 5 日
1 6	李 海 峰	专 业 型	<p>1. 自治区重点研发计划（对外科技合作专项）项目，休闲类黄花菜食品生产技术研究及压差膨化设备的开发，48 万元</p> <p>2. 自治区重点研发计划（现代农业科技创新示范区专项），马铃薯淀粉加工废弃物资源化利用关键技术，260 万元</p>	<p>1. 李应兰,李海峰*,贺晓光,魏亚儒. 基于模糊数学感官评价法研究黄花菜粉添加量对牛肉丸品质的影响[J]. 食品与发酵工业,2021,47(05):112-119.</p> <p>2. 魏亚儒,李应兰,李海峰*.不同方式处理的黄花菜对豆腐品质影响[J].食品研究与开发,2021,42(15):103-111.</p> <p>3. 李娜,陈前,李海峰*,贺晓光.燕麦粉对小麦面团特性及饼干品质的影响[J].食品研究与开发,2021,42(01):134-140.</p> <p>4.周慧宁,张一晟,张惠玲*,李海峰*.一株可降解马铃薯淀粉汁水中蛋白质菌株筛选与发酵产物分析[J].食品与发酵工业,2021,47(08):158-164.DOI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.025776.</p>
1 7	田 晓 菊	专 业 型	<p>1.自治区科技攻关（支撑）计划项目，宁夏葡萄酒安全生产控制关键技术与体系建立，125 万元</p>	<p>1. 周婷,田晓菊*,周桂珍,徐佳敏,王志新.基于超高效液相色谱-离子阱-静电场轨道阱质谱的代谢组学方法分析枸杞酒发酵前后酚类物质的变化[J].食品与发酵工业,2022,48(21):262-268.DOI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.030506.</p> <p>2. 徐佳敏,周桂珍,田晓菊*.葡萄酒酿</p>

			<p>造中降解生物胺乳酸菌的筛选、鉴定及其特性[J].食品与发酵工业,2022,48(21):48-53.DOI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.030450.</p> <p>3. 周桂珍,杨伟明,杨建兴,徐佳敏,周婷,申鹏森,田晓菊*.宁夏贺兰山东麓葡萄酒酵母菌的筛选及应用[J].微生物学通报,2023,50(02):553-572.DOI:10.13344/j.microbiol.china.220479.</p>	
18	康宁波	专业型	<p>1. 自治区重点研发计划(引才专项)项目,带柄鲜枸杞采后无损杀菌预冷包装的综合保鲜关键技术研究,11万元</p>	<p>1.鲁玲,康宁波*,刘贵珊,贺晓光,李娟.真空预冷结合微孔膜包装对鲜枸杞贮藏品质的影响[J].农业工程学报,2021,37(10):245-252.</p>
19	潘琳	专业型	<p>1. 自治区重点研发计划(引才专项)项目,多维度解析益生乳酸菌发酵枸杞产物对溃疡性结肠炎的改善调节机制,11万元</p> <p>2. 2020年度自治区青年科技人才托举工程,4.5万元</p> <p>3. 2021年宁夏自然科学基金项目,10万元</p>	
20	李茹一	专业型	<p>1. 2020年度国家高层次留学人才回国资助项目,</p> <p>2. 2020中国科学院“西部青年学者项目”,</p>	
21	王岚	专业型	<p>1. 自治区重点研发计划(引才专项)项目,山葡萄乙烯响应因子参与低温胁迫功能研究,11万元</p> <p>2. 宁夏自然科学基金项目,10</p>	

			万元		
2	傅婧	专业型	<p>1.自治区重点研发计划（东西部合作）项目,宁夏小杂粮精深加工与营养调控关键技术和产业示范, 92 万元</p> <p>2.宁夏自然科学基金一般项目, 亚麻籽油基于细胞模型调控氧化应激及其机理研究, 10 万元</p> <p>3. 2020 年度自治区青年科技人才托举工程, 4.5 万元</p>	<p>1.糟帆,丁彩云,马玉婷,刘慧燕,傅婧*.冷/热榨亚麻籽油品质及抗氧化活性研究 [J/OL]. 中国油脂:1-13[2022-01-08].</p>	
2	魏超昆	专业型	<p>1. 宁夏自然科学基金项目, 10 万元</p>	<p>1.ZHENG A R, WEI C K*, NI Z J, et al. Gut modulatory effects of flaxseed derived Maillard reaction products in Sprague-Dawley rats during sub-chronic toxicity[J/OL]. Food and Chemical Toxicology, 2022, 165: 113115.https://doi.org/10.1016/j.fct.2022.113115.</p>	
2	罗玉龙	专业型	<p>1. 自治区重点研发计划（引才专项）项目, α-硫辛酸激活 AMPK 途径调控滩羊肌纤维类型转化的机制研究, 11 万元</p> <p>2. 2021 年宁夏自然科学基金项目, 10 万元</p>		
2	董文江（外聘）	专业型	<p>1.海南省重点研发计划项目, 海南咖啡绿色高值化加工关键技术与产品研发, 50 万元</p> <p>2.中国热带农业科学院热带农业青年英才“拔尖人才”项目, 硫醇亲和加成绿原酸降解产物</p>	<p>1. Wenjiang Dong*, Qiyu Chen1, Changqing Wei*, Rongsuo Hu, Yuzhou Long, Ying Zong, Zhong Chu. Comparison of the effect of extraction methods on the quality of green coffee oil from Arabica coffee beans: Lipid</p>	

)	对咖啡豆贮藏中焙烤香气的丧失机制研究, 160 万元	<p>yield, fatty acid composition, bioactive components, and antioxidant activity (2021). Ultrasonics Sonochemistry, 74, 105578. JCR 一区.</p> <p>2. Yongling Lu, Min Lu, Jiaqi Wang, Xiaoyun Jiang, Yang Lu, Caiyi Qiu, Lishuang Lv*, Wenjiang Dong*. Inhibitory activity on the formation of reactive carbonyl species in edible oil by synthetic polyphenol antioxidants (2021). Journal of Agricultural and Food Chemistry, 69(32), 9025-9033. JCR 一区.</p> <p>3. 胡荣锁, 方天乐, 况沁蕊, 董文江*, 陈治华, 蒋快乐, 龙宇宙, 闫林*. 云南临沧产区咖啡干香感官特征解析及杯品质量分析. 食品科学, 2021, 42(20): 180-187.</p> <p>4. 洪启迪, 董文江*, 梅丽宝, 龙宇宙, 胡荣锁, 初众, 王海茹. 基于热诱导的绿咖啡油氧化过程解析及活性成分变化规律研究. 热带作物学报, 2021, 42(11): 3327-3338.</p> <p>5. 于菲, 董文江*, 胡荣锁, 龙宇宙, 陈治华, 蒋快乐. 烘焙速度对兴隆咖啡豆挥发性成分的影响. 热带作物学报, 2021, 42(11): 3316-3326.</p> <p>6. 胡荣锁, 况沁蕊, 王晓阳, William SOLANO, 龙宇宙, 陈治华, 李学俊, 蒋快乐, 董文江*. 普洱产区咖啡干香感官特征解析及杯品质量分析.</p>	
--	---	----------------------------	--	--

			热带作物学报，2021，42(02)：535-545.	
2 6	张 德 权 专 (业 外 型 聘)	<p>1.中国农业科学院科技创新工程，肉品品质形成机理与调控技术，126 万元</p> <p>2.国家现代肉羊产业技术体系，羊肉加工与食品安全，350 万元</p> <p>3.国家重点研发计划课题，熏烧烤肉制品绿色制造关键技术与装备研发及示范，1378 万元</p> <p>4.国家自然科学基金（重点项目），能量代谢与蛋白质翻译后修饰关联调控肉品质的分子机制，297 万元</p> <p>5.国家自然科学基金（面上），蛋白质磷酸化调控宰后肌肉糖原磷酸化酶同工酶活性机理，60 万元</p> <p>6.国家“人才计划”，科技创新领军人才，80 万元</p>	<p>1.Liu, H., Pan, T., Suleman, R., Wang, Z., & Zhang, D. (2020). Effects of roasting by charcoal, electric, microwave and superheated steam methods on (non)volatile compounds in oyster cuts of roasted lamb. <i>Meat Science</i>, 172(2).</p> <p>2.Huang, C., Hou, C., Ijaz, M., Yan, T., Li, X., Li, Y., & Zhang, D. (2020). Proteomics discovery of protein biomarkers linked to meat quality traits in post-mortem muscles: current trends and future prospects: a review. <i>Trends in Food Science & Technology</i>, 105, 416-432.</p> <p>3.Li, X., Zhang, D., Ren, C., Bai, Y., Ijaz, M., Hou, C., & Chen, L. (2020). Effects of protein posttranslational modifications on meat quality: a review. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i>, 20(1), 289-331.</p> <p>4.Wan, Y., Gao, Y., Shao, J., Tumarbekova, A., Zhang, D., & Zhu, J. (2021). Effects of ultrasound and thermal treatment on the ultrastructure of collagen fibers from bovine tendon using atomic force microscopy. <i>Food Chemistry</i>, 347(2). doi: 10.10</p>	<p>1.高凝胶性血浆蛋白粉的制备方法，ZL201710408218.4，授权日期：20200922</p> <p>2.肉品质无损检测装置，ZL201910146063.0，授权日期：20210302</p> <p>3.骨骼肌组织线粒体的提取方法，ZL201911173480.0，授权日期：20210720</p> <p>4.智能化肉品质在线检测方法和检测系统，ZL202010</p>

			<p>16/j.foodchem.2020.128985</p> <p>5.Zhang, Y., Li, X., Zhang, D., Ren, C., Bai, Y., Ijaz, M., Wang, X., & Zhao, Y. (2021). Acetylation of sarcolemmic and myofibrillar proteins were associated with ovine meat quality attributes at early postmortem. <i>Food Science of Animal Resources</i>, 41(4), 650-663. doi: 10.5851/ksfa.2021.e22</p> <p>6.Zhang, Y., Li, X., Zhang, D., Bai, Y., & Wang, X. (2021). Effects of acetylation on dissociation and phosphorylation of actomyosin in postmortem ovine muscle during incubation at 4 °C in vitro. <i>Food Chemistry</i>, 356(1). doi: 10.1016/j.foodchem.2021.129696</p> <p>7.Chen, R., Zhang, D., Liu, H., Wang, Z., & Hui, T. (2021). Potential alternative to nitrite in roasted lamb for sensory attributes: atmospheric nonthermal plasma treatment. <i> Foods</i>, 10(6).</p> <p>8.Liang, C., Zhang, D., Zheng, X., Wen, X., Yan, T., Zhang, Z., & Hou, C. (2021). Effects of different storage temperatures on the physicochemical properties and bacterial community structure of fresh lamb meat. <i>Food Science of Animal Resources</i>, 41(3), 509-526.</p>	<p>074482.0,</p> <p>授权日期: 20210207</p> <p>5. 一种用于智能分割的胴体固定装置, ZL202010627986.0, 授权日期: 20210207</p>
--	--	--	--	--

			<p>9.Cao, L., Wang, Z., Zhang, D., Li, X., Hou, C., & Ren, C. (2021). Phosphorylation of myosin regulatory light chain at ser17 regulates actomyosin dissociation. <i>Food Chemistry</i>, 368.</p> <p>10.马惠敏, 王振宇, 黄彩燕, 赵莹鑫, & 张德权. (2021). 包装对羊肉冷藏过程中热休克蛋白表达及羊肉品质的影响. <i>肉类研究</i>, 35(3), 35-40. doi: 10.7506/rlyj1001-8123-20210208-033</p> <p>11.白雪, 惠腾, 王振宇, 曹云刚, & 张德权. (2021). 高效液相色谱-荧光检测法检测烤肉制品中 5 种硝基多环芳烃. <i>中国农业科学</i>, 54(5), 1055-1062.</p> <p>12.侯成立, 黄彩燕, 郑晓春, 刘维华, 杨奇, & 张德权. (2021). 宰后不同时间滩羊肉抗氧化活性的变化及可能机制. <i>中国农业科学</i>, 54(23), 5110-5124.</p> <p>13.张德权, 陈丽, & 侯成立. (2021). 生鲜肉贮藏温度术语浅析. <i>肉类研究</i>, 35(5), 6, 44-49.</p> <p>14.英文专著: 《Protein Phosphorylation and Meat Quality》, 出版社: Springer, 作者: Dequan Zhang (第一作者), Xin Li, Li Chen, Chengli Hou, Zhenyu Wang</p>		
27	张春晖 (专业型	1. 科技部十三五重点研发计划项目, 西式培根绿色制造关键技术及装备开发与示范, 377 万元	1. Shen, Q., Zhang, C., Mo, H., Zhang, H., Qin, X., Li, J., Richel, A. (2021). Fabrication of chondroitin sulfate calcium complex and its cho	1. 硬质骨的液化设备和联产骨胶原多

外聘)		<p>2. 科技部十三五重点研发计划项目，猪肉、鸡肉加工原料物质基础，100 万元</p> <p>3.新疆维吾尔自治区重大科技专项，新疆牛羊肉梯次高值加工关键技术与产业化，200 万元</p> <p>4.科技部国际合作与交流，中国-阿根廷食品科学技术中心（阿根廷），260 万元</p> <p>5.国家自然科学基金面上项目，牦牛骨胶原蛋白肽促成骨细胞增殖的分子机制，58 万元</p>	<p>ndrocyte proliferation in vitro. Carbohydrate Polymers, 254, 117282. 2. Zhang, H., Liu, W., Shen, Q., Zhao, L., Zhang, C., & Richel, A. (2021). Discrimination of geographical origin and species of China's cattle bones based on multi-element analyses by inductively coupled plasma mass spectrometry. Food Chemistry, 356, 129619.</p> <p>3. Deng, S., Liu, Y., Huang, F., Liu, J., Han, D., Zhang, C., & Blecker, C. (2021). Evaluation of volatile flavor compounds in bacon made by different pig breeds during storage time. Food Chemistry, 357, 129765.</p> <p>4. Song, Y., Huang, F., Li, X., Zhang, H., Liu, J., Han, D., Zhang, C. (2022). DIA-based quantitative proteomic analysis on the meat quality of porcine Longissimus thoracis et lumborum cooked by different procedures. Food Chemistry, 371, 131206.</p> <p>5. Qian, S., Hu, F., Mehmood, W., Li, X., Zhang, C., & Blecker, C. (2022). The rise of thawing drip: Freezing rate effects on ice crystallization and myowater dynamics changes. Food Chemistry, 373, 131461.</p>	<p>肽和超微骨粉的方法. ZL 201810796528</p> <p>2. 液化动物软骨联产硫酸软骨素、II型胶原寡肽、II型胶原多肽的方法与设备. ZL 201810797572</p> <p>3. 骨肽干预处理骨质疏松中的生物标志物、筛选方法及用途. ZL 201911281768</p> <p>4. 传统肉制品一体化定量卤制装置, ZL 201520937</p>
-----	--	--	---	--

					470.0 5. 一种多功能冻结保鲜-解冻库, ZL20162006611 4.0
28	曹有龙(外聘)	专业型	<p>1. 国家重点研发计划项目-课题, 枣和枸杞优质轻简高效栽培技术集成与示范, 200 万元</p> <p>2. 国家基金, 黑果枸杞多酚对H2O2致PC12细胞损伤的功效物质基础研究, 39 万元</p> <p>3. 自治区农业育种专项, 枸杞新品种选育, 255 万元</p>	<p>1. Cao YL, Li YL, Fan YF, et al. Wolfberry genomes and the evolution of Lycium (Solanaceae). Commun Biol. 2021 Jun 3;4(1):671.</p> <p>2. Peng, Y., Yan, Y., Wan, P., Chen, C., Chen, D., Zeng*, X., and Cao*, Y. (2021). Prebiotic effects in vitro of anthocyanins from the fruits of Lycium ruthenicum Murray on gut microbiota compositions of feces from healthy human and patients with inflammatory bowel disease. Lwt-Food Science and Technology, 149,2.</p> <p>3. Ding, Y., Chen, D., Yan, Y., Chen, G., Ran, L., Mi, J., Lu, L., Zeng*, X., and Cao*, Y. (2021). Effects of long-term consumption of polysaccharides from the fruit of Lycium barbarum on host's health. Food Research International, 139,:109913.</p>	<p>1、国家发明专利: 一种黑果枸杞花药培养获得紫色愈伤组织的方法 (ZL 201910030401.4)</p> <p>2. 国家发明专利: 一种枸杞组织的代谢物数据库建立方法及应用 (ZL202010610953.5)</p> <p>3. 荷兰发明专利: Conveyor type fertilizer distrib</p>

				<p>utor for wolfberry.(2026913)</p> <p>4. 荷兰发明专利: Chain trencher for wolfberry (2026863)</p> <p>5. 荷兰发明专利: Novel high-efficient folding plant protection machine for wolfberry with two wind proof wings (2026862)</p>
29	张昂 (专 业 外 聘)	<p>1. 科技部十三五重点研发计划项目, 食品产地精准溯源技术研究, 369 万元</p> <p>2. 海关总署科技项目, 进口葡萄酒(原)酒中法规差异性添加剂鉴别检测关键技术与标准化研究, 30 万元</p> <p>3. 国防科工委项目, 基于稳定同位素的蜂蜜产地溯源及真实</p>	<p>1 刘雅回, 谭丹, 母健, 张昂*. 稳定同位素、矿质元素及可见-近红外光谱技术在禽制品真实性鉴别中的应用研究进展. 肉类研究, 2021, 35(11): 64-72.</p> <p>2 李叶凤, 王圣仪, 谭丹, 刘亚新, 齐鹏宇, 刘敦华, 张昂*. 基于挥发性成分分析的葡萄酒产地及品种鉴别研究进展. 食品科学, 2021, 网络首发</p>	<p>一种鉴别黑山褐壳鸡蛋的方法 . CN202111097779.X. 申请日: 2021.09.18</p>

			性鉴别技术研究, 38 万元		
3 0	闫 亚 美 (外 聘)	专 业 型	<p>1.农业高质量发展和生态保护科技创新示范项目-课题, 玉米黄素对枸杞加工品质形成的影响研究及其大健康产品研发, 260.28 万元</p> <p>2.宁夏回族自治区重点研发计划重点项目, 药用枸杞评价标准研究与构建, 160 万元</p>	<p>1. Li, Z.-L., Mi, J., Lu, L., Luo, Q., Liu, X., Yan*, Y.-M., Jin, B., Cao, Y.-L., Zeng, X.-X., and Ran*, L.-W. (2021). The mainanthocyanin monomer of Lycium ruthenicum Murray induces apoptosis through the ROS/PTEN/PI3KAkt/caspase 3 signaling pathway in prostate cancer DU-145 cells. Food & Function 12, 1818-1828.</p> <p>2. Lu L, Mi J, Chen X Y, Luo Q, Li X Y, He J, Zhao R, Jin Bo, Yan Y M*, Cao Y L. (2021). Analysis on volatile components of co-fermented fruit wines by Lycium ruthenicum murray and wine grapes [J]. Food Science and Technology. DOI: 10.1590/fst.12321</p> <p>3. 李施莹,李占龙,米佳,禄璐,闫亚美*,曹有龙,冉林武,杨文.黑果枸杞花色苷 Pt3G 对前列腺癌 LNCaP 和 PC-3 细胞增殖和凋亡的影响.科学通报:1-18[2021-10-25].</p> <p>4. 米佳,罗青,禄璐,金波,李晓莺,曹有龙,闫亚美*.枸杞脂溶性物质的中试提取、成分分析及主要类胡萝卜素单体的制备 [J/OL]. 食品工业科技:1-10[2021-12-28].</p> <p>5. 禄璐,李晓莺,何军,米佳,闫亚美*,张曦燕. 气调包装对枸杞鲜果品质的影响 [J]. 食品工</p>	<p>1、国家发明专利:一种黑果枸杞花药培养获得紫色愈伤组织的方法 (ZL 201910030401.4)</p> <p>2、卢森堡专利: A L ycium rut henicum a nther cult ure syste m. (LU102357)</p>

			业,2021,42(07):168-172.	
--	--	--	------------------------	--

7. 研究生导师立德树人职责落实情况

研究生导师是我国研究生培养的关键力量，肩负着培养国家高层次创新人才的使命与重任。我院研究生导师积极加强研究生思想政治教育、学术创新能力培养、研究生实践创新能力培养，教导研究生恪守学术道德规范；做好了人文关怀，持续改善研究生培养条件，部分导师所获校级荣誉如下：

表 7 研究生导师立德树人获奖名单

获奖年份	获奖类型	获奖人
2020	立德树人楷模	张惠玲
2020	立德树人岗位标兵	徐伟荣
2021	立德树人岗位标兵	范艳丽

8. 研究生党建、思想政治教育、研究生会等基本情况

研究生党建工作是高校党建工作的重要组成部分，食品与葡萄酒学院坚持每两周一次组织生活，主要进行党史学习教育，加强研究生党建和思想政治教育。目前食品与葡萄酒学院研究生现有积极分子 38 人，发展对象 12 人，预备党员 5 人，正式党员 62 人，发展研究生党员 5 人。

从 2021 年到 2022 学年，在思想引领方面，开展以党史、四史学习，十九届六中全会精神和自治区十三次党代会精神以及二十大精神为理论基础，开展理论学习 20 次，交流研讨 6 次。组织召开党员大会 11 次，召开了民主生活会、专题民主生活会 2 次，民主评议党员 1 次，开展交流研讨 3 次

在学术科技创新方面，食品与葡萄酒学院研究生会于 2021 年 9 月到至今为止共举办和承办线上线下学术报告共计 10 余次。其中有“多元化创意营销打造枸杞新产品市场高势能”、“枸杞功效物质基础研究及深加工产品研发进展”、“枸杞产品生产加工规范及产业育人优势”、“中医理论、肠道菌群与人类健康”、“葡萄酒背后的商业逻辑”等。

研究生文体建设方面，开展了研究生师生羽毛球赛 1 次，充分展现我院学生良好的精神面貌和优秀的综合素质，培养学生参与集体活动的积极性和对学院的归属感。

助力研究生学习及就业方面，召开了研究生会近期工作总结暨毕业年级就业意向交流会（2次），召开了考公分享会（1次）和毕业生线上双选会等多次会议，有效提高我院研究生的学习、就业积极性，展现了其优秀的综合素质。

9. 研究生培养特色及改革案例

(1) 打造科研驱动与创新实践相融合的研究生实践能力培养特色

积极推进人才培养改革及“产学研用”深度融合科研育人机制，不断完善科研育人创新模式及完善考核体系，将科研优势资源转化为研究生培养资源，构建“学科群引领，双导师负责，多平台支撑，个性化培养，全方位育人”培养模式体系。形成了“以产业促教学，以应用促创新，以合作促共享，以协同促育人”的产学研用深度融合，突出案例教学与实践研究，不断推进多学科交叉融合，不断创新以能力为导向的人才培养模式，满足食品行业发展对人才培养的要求。

(2) 强化能力输出为导向的培养目标，实施分类培养、全面育人

贯彻以“人格塑造、知识探究、能力培养、素质养成”专业人才培养理念，实施专业硕士与学术硕士、课程理论与实践分类培养，构建学科四大培养方向，以学生为中心，积极推进分层次、个性化培养；改革研究生知识传授及创新实践能力培养方式，构建研究生校企联合、多融合平台管理模式，建立标准化、规范化培养环节，制定各环节实施细则，大幅增加实践课程及实验教学内容比例，重点培育学生自主思考、实践创新能力，实施分类多元化考核评价制度，强化分类培养目标实现及全面育人。

四、研究生课程改革案例

（一）食物物性学

《食物物性学》为食品科学专业研究生（学术型和专业硕士通用课程）基础课程，32学时（含实验8学时），是随着食品工程发展需要而在近几十年内形成的一门新学科，课程运用近代物理学理论、技术和方法，研究食品物料及加工过程中物理性质以及各个物理因子和生物物料相互作用的一门课程，是食品物理场加工技术重要理论基础，是研究应用现代物理学（声学、光学、热力学、电磁学、力学）和工程技术与传统食品产业深度融合而产生的食品加工新领域和新技术，在农产品加工及食品工程中应用广泛。

该课程在食品学科农产品无损检测技术专业方向及研究生培养中拥有重要

核心地位，为专业方向发展提供重要支撑，有利于以化学知识为主要学科背景的食品科学专业学生全面理解食品加工性质，进行学科知识交叉融合，产生更好科研成果。课程培养研究生300余名，结合本方向研究培养学生80余名。学科团队方向在“食品物理场加工检测技术研究及关键技术装备研发”相关领域具有深厚积淀，拥有食品光、电磁、力、热检测仪器设备20余台套，总价值超过500万元，教学团队拥有正教授2名，副教授4名，学科方向围绕食品物性品质研究，承担国家科技支撑计划课题1项，国家自然科学基金9项，已培养研究生80余名，发表相关论文80余篇，具有非常丰富的案例实践经验，担当了食品科学学位点高水平论文成果主流，是未来学科发展及研究生培养重要支撑方向。

1.课程改革具体思路

坚持党的教育方针，融入思政元素，把素质教育放在课程教育核心地位，以行业技术需求为导向设置课程内容及教学方法，加强物性学基本理论与行业实践相结合，总结凝练行业案例，突出教育实践性和应用型，注重工程化技术，形成特色，深化教学改革，全面提升教育教学水平。在课程目标、内容及方法手段等方面具体建设思路总体指导如图1所示。



图4 课程建设思路总体指导思想

(1) 构建学生“理论—知识—技术—工程化—职业能力”培养过程。挖掘食品行业物性学技术应用需求，对学科团队在流变学、食品光学检测、传热传质学、电磁学等相关领域研究成果进行收集整理，并收集查阅食品物性加工及检测领域前沿科技成果论文，进行系统归纳总结，对课程知识结构体系进行重构，融合现代分子技术理论及微观原理加强对宏观物性现象进行理论解析。

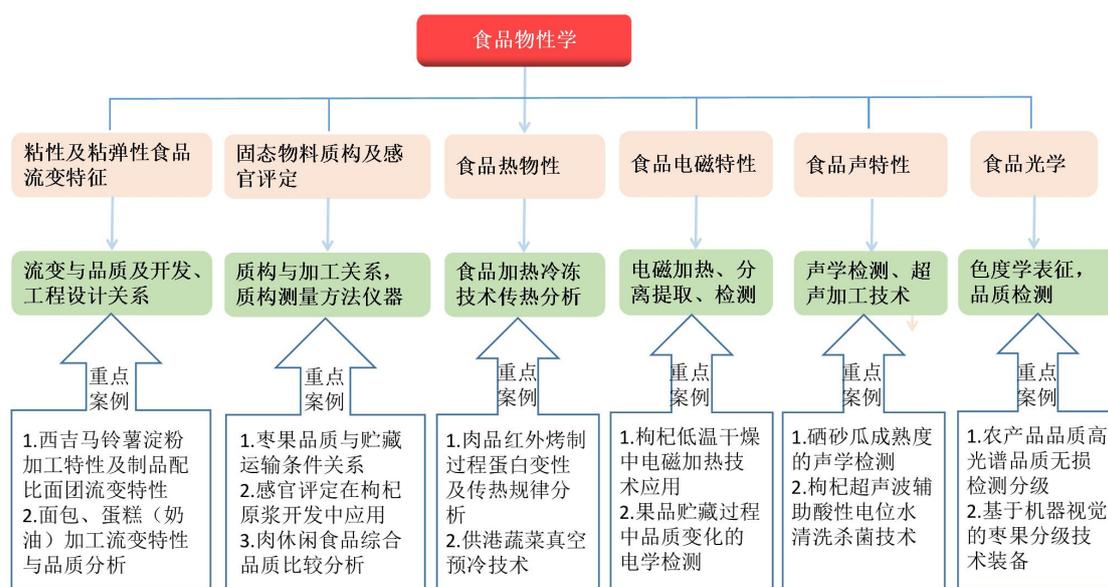


图 5 课程实践案例体系构建

(2) 调凝练整更新、课程内容。

构建声、光、电磁、力、热等食品物性学完整技术理论培养体系，加强现代仪器手段应用分析内容讲解，对光、电磁、声等理论体系进行更新完善，撰写《食品物性学》教材初稿，开展教学内容设计，基于阶段性成果准备示范课 2 次。

(3) 构建系统性案例教学课程体系。结合学科团队课题研究，突出物性原理在食品物料分析应用及物理场加工技术设备实例，完成教学案例设计；在马铃薯淀粉配比面团流变特性、肉品红外烤制过程蛋白变性及传热规律分析、基于相变潜热的果蔬真空预冷技术装备开发、农产品高光谱品质无损检测、基于机器视觉的枣果分级技术装备、肉品嫩度等综合品质质构检测、不同类型发酵酸奶感官评定、红枣贮藏过程品质变化的介电特性检测及微观机理解析等方面开发物性学教学案例，构建完整案例教学课程体系。

(4) 创新理论探索与实验实践相结合的学习方法。结合实验室丰富实验资源，按照教学内容编排制作 PPT 等电子课件，在电子课件中融入一定思政元素，如讲解高光谱检测技术体系时通过核心部件由于我国光刻机等精密仪器加工全进口激发学生追求科技前沿的动力；讲解自主研发枣果自动分级技术装备在国内领先树立学生自信心，勇攀科技高峰；阐述质构检测分析时引入日本在此领域重视发展情况简介，并通过日本米饭蒸锅科技含量及上万元的价格，讲述日本人对质构品质的极致追求，激发对物性学学习的兴趣。

(5) 业界导师相融合，提升教学质量。企业导师相结合讲解案例，让学生有身临其境感觉，并通过动手实践、案例讲解、原理演示、讨论汇报等多元化教学手段，培养学生发现问题、分析问题、解决问题的能力。推行基于学科方向团队的教学科研一体化教师组织形式，构建一支结构合理、知识前沿、实践经验丰富、教学效果突出的研究生课程教学队伍，对课程体系进行试行并优化教学体系，提升教学质量，并完成示范课讲演。

具体建设思路如下：

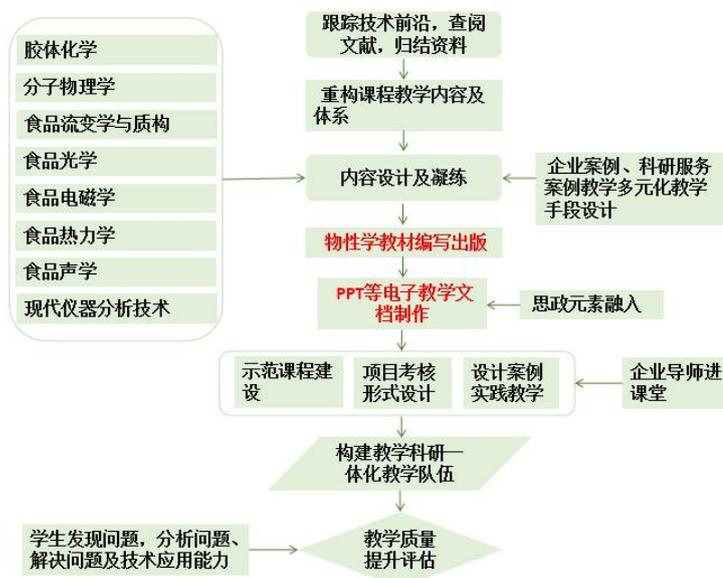


图 6 课程具体建设思路

2.课程改革具体成效

课程改革出版《食品物性学》教材 1 部，配套制作 PPT 电子课件 1 部。开发物性学企业应用及研究实践系统化案例教学 10 个；通过科研反哺教学，以科研项目中科学问题为切入点开展项目分组作业设计 5-8 项/年；授课受益学生年均达到 50 人以上，硕士论文选题人数年均达到 15 人以上。

(二) 食品生物技术

《食品生物技术》是食品科学与工程学科食品加工与安全专业硕士研究生的一门重要专业选修课程，设置32 学时、8个专题。本课程系统介绍微生物基因工程、酶工程、发酵工程、采后生物学与技术、葡萄酒生物技术、组学技术、生物分离技术和微生物代谢工程技术等几大食品生物工程技术，以及现代生物技术基

本理论知识在现代食品生产中的应用。教学团队拥有正教授1名，副教授4名，讲师2名，具有丰富的研究教学经验。学科方向围绕食品生物技术深入研究，将会是未来学科发展及研究生培养的一个重要支撑。

此外，《食品生物技术》课程中蕴含着丰富的思政元素。学科课程教师团队通过深挖课程中政治认同与国家意识、文化自信与责任担当、品德修养与专业伦理三个维度的思政元素，并采用恰当的教学设计和灵活的教学方法，不仅提升了学生的识水平，而且使思政教育入脑入心，在引导学生树立正确的人生观、价值观和世界观，发挥了其课程隐性教育的优势与作用，取得了良好的成效。

1.课程思政建设目标

“课程思政”视域下研究生《食品生物技术》课程的建设重点是加强课程育人功能，让知识传授与价值引领同频共振。将原有的专业素质目标融合德育元素，以有利于指导“课程思政”教学方案设计和具体实施为原则，制定了新形势下食品生物技术的思政目标：

(1) 围绕食品生物技术课程的生物属性本质，在深刻理解遗传信息的流动和传递、蛋白质的翻译、翻译后修饰及转运、代谢调节网络等理论知识的基础上，结合辩证唯物主义原理，培养学生学会运用马克思主义哲学原理学习和理解科学问题，树立高度的政治认同感，形成积极的科学观、价值观和人生观；

(2) 通过对《食品生物技术》专业知识、技术发展史的学习，培养学生客观理性的思维特质、严谨求实的工作作风和探索创新的开拓精神，感受我国传统文化的博大精深，树立文化自信，了解当前生物科技领域的国际合作与竞争，形成全球视野；

(3) 通过系统地学习《食品生物技术》相关技术和热点领域，培养学生的工匠精神和创新精神；要对生物技术 的两面性有正确认识，要遵守伦理原则、尊重生命、保护环境、遵纪守法，增强学生时代责任感、使命感。

2.课程思政具体元素

(1) 科学创新：基因测序技术、基因组编辑技术、合成生物学、染色体操作、生物反应器等；

(2) 科学诚信：诱导型多功能干细胞的小保方晴子、胚胎编辑的贺建奎、动物克隆的黄禹锡反面事例等；

(3) 科技自信（中国或华人科学家在食品生物技术领域的贡献）：钮经义

(人工合成牛胰岛素)、贝时璋(细胞重建)、崔徽(植物激素)、屠呦呦(青蒿素)、童第周(克隆鱼)、王晓东(细胞凋亡)、张锋(CRISPR-cas 基因编辑工具)等;

(4) 生命伦理: 动物实验、克隆、异种器官移植、日本军国主义的 731 部队细菌实验等;

(5) 奉献精神: 科学家的故事, 童第周“愿效老牛, 为国捐躯!”, 袁隆平、谈家桢等, 与疫苗研发、新冠检测相关的医务工作者等;

(6) 人文素养: 巴斯德、科赫、列文虎克等;

(7) 资源保护: 微生物与自然生态、食品生物资源(保护生物资源多样性, 食品世界才更精彩)等;

(8) 专业兴趣(科技改变美好生活); 益生菌, 微生物育种, 食品合成生物技术, 未来食品等

3. 《食品生物技术》课程思政教学设计和案例

根据食品生物技术课程专业教学目标和思政育人目标, 通过对教学内容的梳理和分解, 从表8中 8 个方面进行思政元素挖掘及图7形成的课程思政教学案例, 在不改变原有知识框架的基础上, 利用合理的教学设计, 将其与对应的知识或技能相结合从而做到有理可循、有据可依, 实现专业教学与德育培养的有机融合。

表 8 《食品生物技术》课程思政教学设计

章节	主要内容	德育目标	思政元素融合案例	授课教师
绪论	食品生物技术的基本概念、研究内容;食品生物技术体现在食品行业中的内容和意义。	培养实事求是、求真务实的科研和人生态度。向学生传递具有浓厚的家国情怀, 以及强烈爱国主义精神的思政元素。	以微生物学发展史有突出成就和贡献且具有较高人文素养的科学家的重要研究案例进行思政教育引导坚持实事求是、求真务实的科学态度避免学术不端。在“生物技术发展史知识点时, 引入该学科发展中作出重大贡献的中国科学家和研究项目。如我国生化奠基人王应睐先生, 谢绝了英国剑桥大学教职, 毅然返回祖国参加战后建设的爱国主义精神。	方海田
1. 微生物基因工程	微生物基因工程的概念和基本理论;基因工程的主要方法技术;基因工程和转基因技术	中国科学家首次人工合成胰岛素, 增强学生的民族自豪感, 鼓励学生努力奋斗, 将来投身科研, 助推科技发展。	运用基因工程方法, 在大肠杆菌体内生产人胰岛素。前辈科学家刻苦钻研, 勇攀高峰, 让学生举例生活中常见的转基因食品, 让学生以辩论的形式讨论转基因技术的利与弊。在人类基因组计划项目, 中国作为唯一的发展中国家承担并	剧柠

	在食品工业中的应用。		完成了 1%的测序任务。通过重大成果介绍，进一步重塑学生的民族自信和爱国情怀，培养学生的科技创新精神。	
2. 酶工程	酶工程概念及基本内容,酶的生产与分离纯化、酶的固定化及酶的反应器等有关理论和技术及酶工程在食品工业中的应用。	将我国科学家自主完成的研究成果纳入“酶工程”课程教学,使学生充分了解了我国科学家在酶学领域所做出的一流贡献,增强了学生的民族和文化自信。	列举我国研究者在酶在能源、医药等领域取得了辉煌成就,在国内外知名学术期刊发表的高水平论文持续增加,中国酶工程研究可谓是蓬勃向上。如以健胃消食片中的复合酶为案例介绍酶制剂的功能;在工业酶生产中包含了基因工程、发酵工程等多领域知识的交叉。	田晓菊
3. 发酵工程	发酵工程定义范围、发酵工艺流程与主要设备、发酵过程的控制和微生物发酵工程应用等。	回顾我国古代酿造技术成就,激发学生的爱国热情和民族自豪感。倡导传统发酵食品等的源远流长证实了中国人的伟大智慧,引导学生进一步增强民族自豪感增强文化自信	《齐民要术》中记载“造神曲并酒白酵曲、笨曲并酒、法酒”,全面记载了各类酿酒方法的生产过程、工艺要点、注意事项,这比国外研究早 1300 多年。根据微生物学应用性和技术性特点,结合我国白酒的特殊工艺和特点,讲授微生物学发展史上我国劳动人民在制曲酿酒中的贡献,激发学生学会运用微生物学知识和技能,把我国白酒酿造技术发扬光大。	
4. 现代生物分离技术	现代生物技术原理、分类及其在食品中的应用。	培养学生诚信意识以及食品安全社会责任意识。	如食品酶制剂的活力、氨基酸产酸率、功能微生物的研究等方面,教育和激励学生刻苦钻研,以自己的实际行动赶超世界先进水平。	魏超昆
5. 微生物代谢工程技术	微生物组解析及调控、合成微生物组技术及底盘细胞改造。系统分析细胞代谢网络,通过 DNA 重组技术合理设计细胞代谢途径及遗传修饰,完成细胞特性改造。	培育学生团队协作的合作意识,吃苦耐劳、实事求是的科学精神和求真务实的社会责任感。如虎克发明显微镜、巴斯德否定自生说科赫提出科赫法则以及青霉素等的发现等等,科学家们思维缜密、科学严谨的工作态度以及求真务实的科学精神是同学学习楷模。	优良菌株筛选及性质研究为题进行思政教育引导: 研究小组制进行文献调研、设计方案、讨论修改及科学实验等教学过程,培养学生实验素养与严谨的科学态度,在提升对我国传统文化的认同感,增强文化自信。	方海田
6. 葡萄酒生物技术	葡萄酒微生物,酿造工艺生物技术,糖酵解产物丙酮酸在缺	在酿酒过程中应用了这个知识点,教师给学生布置的知识点拓展报告中,要求学生	酵母菌进行糖酵解途径,形成丙酮酸后经过乙醛途径形成乙醇,类似于经过一定的沉淀和积累已经具备了足够的能力,在一定外界压力的作用下便开始产	孙悦

	氧或厌氧的条件下发酵为乙醇的知识点。	围绕葡萄酒展开情景报告,就像酿酒酵母,融入教育教学的发酵液中,激发起学生的梦想之旅。	出,逐步实现自己的梦想助力实现中国梦。	
7. 采后生物学与技术	果蔬产品采后生理、病理、商品化处理及贮运基础知识和基本技术	提升学生对社会生活的关注度,让学生了解社会、关心时政,培养学生的社会认知能力,最终达到教学相长的目的。	立足果蔬生产、服务生产的课程理念,保证学生达到认知与实践相统一认知效果,以及对国家、对社会对家庭、对自身责任感。	刘慧燕
8. 组学技术	食品组学、基因组学、蛋白质组学、转录组学和代谢组学,在食品加工、贮藏、营养素检测、食品安全以及食品鉴伪等领域中的应用。	中国科学家在组学技术方面的突出成就,通过课堂讨论,加强学习巴斯德为了科学忘我投入的奉献精神以及他在普法战争爆发期间拒绝波恩大学的荣誉学位证书的爱国主义情怀,启发学生对于科研忘我付出,小家爱大家的奉献精神,引导学生如何的正确的爱国。	健康食品是大健康产业的重要组成部分,推动全民健康和控制慢性病方面具有重要作用。组学技术知识点中融入传统美德、职业道德、工匠精神及社会主义核心价值观等思政元素,使在学习专业知识的同时,提升学生的思想政治素质和人文素质。	潘琳



国家相关时政新闻政策解读

指出:大量生鲜农产品在产销过程中的损耗和变质,造成了社会资源的巨大浪费,每年直接经济损失高达 6800 亿元,同时生鲜农产品的安全与卫生状况不容忽视!!!



责任与使命

要广泛普及食品与健康相关知识,推动全社会更加关注食品安全,坚决遏制各类食品安全违法犯罪行为,提高群众消费安全感和满意度

—中共中央总书记习近平

CRISPR-9: 基因编辑技术

- 韩春雨事件
- 贺建奎“基因编辑婴儿”事件

技术无罪,但是推动一项不成熟技术,还有伦理法律隐患的人肯定是有罪的!科学家首先要有底线,不能因为追求个人的名利,做出伤天害理的事情,展现技术首先要符合伦理,否则下场就是害人害己。

胰岛素的基本知识



- ☑ **概念**
胰岛素是一种蛋白质激素,在动物体内具有促进葡萄糖氧化及肝糖元合成的生理功能。当机体处胰岛素分泌量不足的病理状态时,血糖上升,尿中大量糖排出,即出现糖尿症状。注射胰岛素后能使体内血糖降低,肝糖元增加,胰岛素是治疗糖尿病的重要首选药物。
- ☑ **构成**
胰岛素分子由51个氨基酸残基组成,有A链和B链两条肽链。A链含21个氨基酸残基, B链含30个残基。两链之间由两个二硫键相连, A链还有一个链内二硫键。

图 7 食品生物技术课程思政教学案例部分 ppt

4.《食品生物技术》课程思政实施途径

(1) **以课堂讲授为主，采用多种形式的教学方法：**运用雨课堂、腾讯会议、微信等多种形式组合的教学方式，加强与学生的互动，体现教学方法的创新性。精选 Nature、Science、Cell 等杂志近 3 年的文献，让学生按小组进行文献报告，由任课教师对其进行点评讲解，有利于学生了解食品生物技术前沿和进展，培养创新思维。

(2) **以科研带动教学、在教学中实时引入最新研究成果：**《食品生物技术》作为一门新兴学科，涌现出很多高新技术及成果，教师在授课过程中，及时更新知识及科研动态，以先进技术及成果来拓宽学生的知识范围，激发学生产生浓厚的学习兴趣，了解食品生物技术发展方向，为将来投身食品行业打下牢固基础。

(3) **指导学生参与教师的教改和科研项目：**团队教师在完成自己的科研项目之余，指导学生参与教师的食品生物技术相关的教改和科研项目，如各级教改项目、重点研发计划项目、自然科学基金项目和研究生创新项目等。形成教学科研紧密结合的教育教学模式，加深学生对理论知识的深刻认识和内化吸收，进一步提高他们投身科研的热情和信心。

(4) **完善考核方式以增强课程思政教学实效性：**通过“课程思政”视域下食品生物技术课程建设，实现一门课程多种形式相结合的方式进行考核。考核内容包括专业知识和思政内容。考核形式包括：平时表现 50% (讨论、测验、项目报告等同时也是对于学生的敬业精神、职业道德的考核)、期末论文(50%) (包括职业道德、敬业精神、接受新知识和适应能力的考核)等。构建了融入思政元素的多维度、可量化的评价方法和体系，最终形成一套完整的课程思政教学成果材料(包括教学设计、教案、PPT 等)。

5.课程改革具体成效

根据前期学科拥有的的教学大纲（修订版）1 份、教案 1 份、课件 1 份等支撑材料，课程思政教学课程改革建设了比较完善的《食品生物技术》课程思政教学体系，培养了一支专业和思政融合的教学研究型教师团队；学生成为课堂的主角和建设者，教师成为引导者。此外，达到课堂活起来，学生动起来的改革目的，切实达到了“师生共建一门课”、专业知识与思政教育有机融合协同发展的目的。

五、学位授予及研究生就业情况

1. 学位授予的各环节工作开展情况

学院严格按照《宁夏大学硕士、博士学位授予工作细则（修订）》文件要求执行，学位申请人通过硕士学位课程考试和论文答辩，成绩合格，达到《细则》要求者可授予硕士学位。院学位评定分委员会建立答辩与学位申请工作小组，依据《宁夏大学研究生工作手册》相关规定审查、受理研究生学位论文答辩与学位申请工作。按二级学科指定答辩工作秘书负责答辩与学位申请具体工作，研究生工作秘书负责协调和学位审批材料汇总、上报工作。

院学位评定分委员会对申请者进行资格审查，并签署意见。审查合格者，在导师对学位论文写出详细评语之后，学位点组织研究生进行学位论文线上预答辩。填写《宁夏大学研究生学位论文导师初审意见表》和《研究生论文预答辩情况表》，在 2022 年 4 月 10 日上报研究生院学位办。

院将已通过相似性检测的学生论文进行送审。学院研究生工作办公室在收到论文评阅意见后，组建答辩委员会并将其人员组成报校学位办审批。答辩前一周将填写完整的《宁夏大学研究生学位论文答辩委员会审批表》交研究生院学位科，答辩委员会主席主持论文答辩，答辩程序及要求按照《宁夏大学硕士、博士学位授予工作细则》的有关规定执行。学院学位评定分委员会对学位申请者初审通过后，研究生工作秘书组织研究生按学号顺序录入学位授予信息，经仔细核对后，在规定日期将电子版发研究生院学位办。学院学位评定分委员会对通过论文答辩的研究生进行学位授予初审，对符合条件者，做出建议授予学位的决定，将学位预授予学生名单打印并签字、盖章，之后与学位授予档案一同交学位科。

2. 研究生学位授予情况

2022 年应有毕业生 102 人，已完成毕业 86 人（上半年毕业 79 人，下半年 7 人），未完成毕业延期 16 人，学位授予情况有 7 人获得工学硕士学位（学硕），79 人获得农业硕士学位（专硕）。

3. 研究生毕业及就业情况

经过学校对 2022 届毕业生的调查，从行业、专业、地区，薪资等几个方面了解毕业生的就业情况。2022 年毕业 86 人，就业 74 人。就业率为 91.36%，毕业后在宁夏本地工作的人数占到 48%，从事本专业相关工作的 54%，平均月薪在 3000 元以上。

2022 届毕业生在区内就业比例为 43%，毕业生的就业城市更加的多元化，赴一线城市比例明显增加。就业方式上，赴企业就业占比 41%，从事行政工作占比 8%。有 46%的毕业生从事食品相关专业。

4.毕业生就业指导及毕业生跟踪情况

学院有毕业生联系微信群，对于已经就业的毕业生及未就业的毕业生均有联系，对于未就业的毕业生，通过微信群，由辅导员及导师共同进行就业指导，并给出合理的就业建议。2022 年度，学院积极展开就业指导工作，先后安排辅导员同每一位毕业生进行谈心谈话，对就业困难的学生进行点对点的就业指导，开展就业动员大会两次，开展学院综合招聘会一次，专场招聘会 30 余次，开展公务员考试经验交流会两次。提供工作岗位 1000 余个，高质量工作岗位 300 余个。学院开展研究生导师就业工作会议，实行责任到人，要求导师对研究生开展就业指导，并与导师考核挂钩，极大地推动了研究生就业工作。

六、研究生质量保障体系建设及成效

1. 研究生教育质量保障制度建设及成效

(1) 扩大招生宣传。我院在通过网络和实地宣传，充分发挥学院和研究生导师在招生中的作用，加大招生宣传力度，一定程度上提升了我院研究生生源整体质量。

(2) 以制度建设引领质量保障。在遵循教育部和学校有关制度基础上，学院制定了一系列研究生教育和管理制度。促进了研究生培养、管理的科学化和规范化。制定奖惩助细则，鼓励学生参加学科竞赛、开展科创活动、发表高水平论文，严惩学术不端；制定导师管理办法，明确导师资格、遴选程序、指导要求及工作量等相关规定。成立招生复试录取工作组、学术委员会、学位评定委员会等组织机构，从输入、过程、输出三方面保障研究生质量。

(3) 加强创新实践能力的培养。围绕学校教育综合改革，学院不断优化研究生的培养方案，促进课程学习和科研训练的有机结合。学院研究生 100%参与重大研究项目，通过借助课题组的团队优势和资源优势，强化锻炼自身专业知识技能。鼓励并支持研究生开展原创性、基础性研究，积极组织和指导研究生申报研究生创新创业培养专项。

(4) 严把导师质量关，落实导师责任机制。学院不断完善导师遴选制度，着重选聘学术水平高、责任心强的导师，不断增强导师的质量意识，加强师德教育，调动导师育人的积极性，切实提高导师的指导水平，建立导师队伍动态跟踪管理制度。并积极开展研究生导师评价工作。

2. 研究生教育管理与服务举措

我院建立了完善的研究生教育管理模式，能够满足研究生发展需求。首先，建立了以科研为导向的研究生培养模式、以导师负主责的研究生培养机制、以创新为目标的研究生奖助体系，建立研究生教育质量的长效保障机制和内在激励机制，进一步提高研究生培养质量，促进研究生教育持续健康发展。其次，加强导师队伍建设，构建高素质、高水平导师队伍，提高研究生培养质量，促进研究生全面发展。转变教学方式，我院导师将线上学习和线下学习相结合，充分利用网络海量教育资源，扩展研究生知识面，增加研究生知识储备，提高研究生学习效果。第三，切实做好研究生“三助”及国家助学贷款的各项工 作，采取多种举措，解决学生的实际困难，保证每一个学子顺利完成学业。第四，重视研究生的就业工作，为研究生就业提供优良的服务，创造有利的条件。竭力做好毕业研究生供求信息的收集、分析工作。大力宣传和推荐人才资源，努力拓宽就业渠道，为毕业生和用人单位搭建“双向选择”的绿色平台。努力提高研究生的就业率和就业质量，学生就业率 91.36%。第五，我院研究生会定期召开座谈会，建立了学生反馈平台，及时了解研究生合理诉求，制定解决办法，并形成了常态机制。

3. 学位论文盲审及抽检情况

学院制定《毕业生盲审制度》，建立盲审专家库，在学校 10%盲审率基础上，达到 100%研究生院级全盲审，盲审通过率 100%，教育部抽检通过率 100%；

4. 研究生资助体系及“三助”岗位建设情况

我院研究生资助工作，坚持以育人本，突出以科研为导向，聚合和协调各项推进资助工作的正能量，在资助和育人两个方面都采取有力措施。根据学校的资助政策全院所有研究生每人每月享受国家补助 600 元。并设置了 4 个三助岗位，每人每月 800 元补助。同时在研究生新生中对国家助学贷款政策进行宣传，为家庭经济困难研究生解决后顾之忧。坚持科研导向和资助工作相结合，在研究生各项奖助学金的评审过程中，紧密结合新制订的研究生综合素质测评，引导研究生

通过努力学习、提升素质，获得更多奖励性资助。2021-2022 年度获得国家奖学金 2 人，学业奖学金 107 人。

5. 研究生论文发表及获奖、服务社会情况

我院研究生发表高水平论文八十余篇，积极参加各类学科竞赛。自新型冠状病毒感染的肺炎疫情在全国范围内爆发以来，我院许多研究生投入到防疫战中，贡献自己的一份力量，并获得了“优秀志愿者”的称号。

6. 研究生对培养过程的满意度情况（此处可结合中期教学检查学生座谈会及平时访谈情况）

通过中期教学检查、学生座谈会以及访谈等形式了解到我院研究生对自己专业的认同度较高，对课程设置、导师指导、专业实践、校外人员的指导均表示比较满意，并且对自身能力的提高也有较高的要求，很多同学表示想要继续攻读本专业的博士学位。

7. 学位论文获奖情况

2021-2022 年度暂无研究生学位论文获奖。日后我院将实行高水平论文推进计划，加大激励，提高学位论文质量。

七、研究生教育学术交流与合作情况

1. 导师参加高水平学术讲座、报告会等情况

表 9 导师参加高水平学术讲座、报告会等情况

序号	口头报告名称	会议名称及地点	会议地点	报告时间	报告人	报告类型
1	酚酸-淀粉超分子复合体结构表征及体外益生活性评价	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.17	田金虎	学术报告
2	葡萄与葡萄酒学科学科中的细胞壁研究进展	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.17	高宇	学术报告
3	脱落酸和茉莉酸互作调	第一届塞上·食纪研究生学术	宁夏大学	2022.9.17	魏晓博	学术

	控猕猴桃果实愈伤木栓质多聚酚类物质合成的作用机制	论坛	文荟楼东 报告厅			报告
4	中国野生毛葡萄 VqWRK Y46 参与白粉病抗性的分子机制研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	张修铭	学术报告
5	宁夏红寺堡酿酒葡萄园碳汇及土壤微生物固碳研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	张亮	学术报告
6	枸杞综合开发利用与品质控制	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	王梦泽	学术报告

2.研究生派出交流、访学、参加高水平会议等情况

表 10 研究生派出交流、访学、参加高水平会议等情况

序号	口头报告名称	会议名称及地点	会议地点	报告时间	报告人	报告类型
1	贺兰山东麓产区葡萄酒发酵中非酿酒酵母遗传多样性	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	李芮芮	学术报告
2	Co3O4/泡沫镍电化学传感器的制备及检测亚硝酸盐的研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	魏培媛	学术报告
3	湿热和韧化处理对荞麦淀粉结构及消化特性的影响	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	王嘉俊	学术报告
4	荧光高光谱结合特征波长筛选的脐橙表面农药残留快速检测	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	吕钰	学术报告
5	利用可见和近红外光谱 (Vis-NIR)快速鉴别羊	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学 文荟楼东	2022.9.17	杨世虎	学术报告

	肉新鲜度等级	论坛	报告厅			
6	HPTS 联合山梨酸钾对 枯草杆菌芽孢的杀菌机 理研究	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	李娃娃	学术 报告
7	高光谱成像的光谱与纹 理数据融合预测亚硝酸 盐腌羊肉肌红蛋白含量	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	谢启文	学术 报告
8	基于高光谱成像技术识 别枸杞的近地理起源的 多任务残差全卷积网络	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	崔佳锐	学术 报告
9	碳纸负载碳酸氢镍纳米 颗粒的无酶葡萄糖电化 学传感器	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	杨启	学术 报告
10	本土酿酒酵母 CECA 发 酵的赤霞珠葡萄酒中微 生物多样性和挥发性化 合物研究	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	张芳	学术 报告
11	鸡血源抗氧化肽的分离 纯化及其体外消化产物 的研究	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	唐鑫	学术 报告
12	基于 LF-NMR 和 HS-SM PE-GC-MS 研究烤牛脂 水分分布及关键挥发性 风味物质	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	李秀	学术 报告
13	基于多指纹图谱技术的 澳大利亚五个产区葡萄 酒产地鉴别研究	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	张佩华	学术 报告
14	基于广泛靶向代谢组学 分析发酵淀粉汁水灌溉 对马铃薯代谢产物分析	第一届塞上·食 纪研究生学术 论坛	宁夏大学 文荟楼东 报告厅	2022.9.17	张春雷	学术 报告
15	基于高光谱成像技术的	第一届塞上·食	宁夏大学	2022.9.18	袁江涛	学术

	亚硝酸盐腌制羊肉肌红蛋白含量的快速检测	纪研究生学术论坛	文荟楼东报告厅			报告
16	转录组分析揭示了不同产地与枸杞细胞壁多糖合成和代谢相关基因	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	马瑞雪	学术报告
17	枸杞水提物对小鼠肠道菌群和血清代谢的调节作用	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	宫红伟	学术报告
18	产 L-异亮氨酸大肠杆菌 yiaY 基因敲除菌株构建及全基因组转录分析	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	张皓杰	学术报告
19	枸杞叶黄酮基于 HUVE Cs 和秀丽隐杆线虫模型的抗衰老作用机理研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	孙霞芝	学术报告
20	秦岭特色药王茶的营养组成、抗氧化活性及其对 DNA 损伤的作用	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	叶彤	学术报告
21	冷却滩羊肉贮藏中微生物群落演替驱动机制研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	张倩	学术报告
22	秦川牛宰后贮藏过程中的肉色稳定性研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	陈雪研	学术报告
23	GC-MS 结合化学计量法分析不同干燥方式对黄花菜风味物质的影响	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	杨双喜	学术报告
24	枸杞籽粕 ACE 抑制肽的筛选鉴定及抑制机理的研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	范敏	学术报告
25	基于 2D-CNN 算法和高光谱成像图谱融合的枸	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东	2022.9.18	刘思佳	学术报告

	杞近地源判别研究	论坛	报告厅			
26	基于金属有机框架的复合材料用于恩诺沙星的电化学适配体传感器	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	牛孜著	学术报告
27	宰后贮藏期间冷鲜秦川牛肉线粒体电子传递链变化对肉色的响应	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	伏棋画	学术报告
28	钴镍基双金属有机框架和纳米金适配传感检测恩诺沙星	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	王雯雯	学术报告
29	欧李原花青素对马铃薯淀粉消化的影响	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	王文武	学术报告
30	“半胱氨酸-木糖-谷氨酸”美拉德反应体系烤肉/肉汤风味形成途径与调控	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	刘慧	学术报告
31	HY5 参与葡萄叶片的向光性响应	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	杨始锦	学术报告
32	葡萄卷叶病毒-3 检测技术及抗病毒研究	第一届塞上·食纪研究生学术论坛	宁夏大学文荟楼东报告厅	2022.9.18	郝新意	学术报告

八、存在的问题分析

1.全日制学术型学位招生计划少，且生源分布不均衡且质量不高。

学校分配的招生计划偏少，只有 12 人，不能满足学科发展的需要。报考全日制学术型学位的研究生中，第一志愿录取率偏低（50%），接近一半是通过调剂录取。

2.专业硕士培养过程中照搬学术学位模式。

由于专业学位与学术学位有着质的区别，因此在培养目标和培养过程中应该区别对待，培养过程中照搬学术学位的模式，在教学内容、教学方法和课程编制上都和学术型研究生差别不大，重理论探究而忽视与实践的结合。

3.师资队伍结构单一，应用型导师短缺。

主要是以学术型研究生教育为主，师资结构比较单一，大多是以基础研究为主的导师。专业学位研究生的指导教师大都以校内教师为主，来自企业等有实际工作经验的指导教师少，加上全日制专业学位发展时间短，以应用能力为主的老师还没有得到很好的补充，理论与实践的严重脱节，直接制约了专业学位研究生教育的发展质量。

4.“本-硕-博”人才培养体系不完整。

本学科目前只有食品科学与工程本科专业和一级硕士学位点，尚无博士学位授权点。

九、学位与研究生教育进一步改革与发展的思路

1、加强一级学科建设，优化学科布局

不断凝练学科方向，努力构建“本-硕-博”完整的人才培养体系。把服务需求、提高质量作为本学位点发展主线。面向国家和区域发展战略，全面提高研究生教育的结构适应性、人才培养质量、科技创新水平和社会服务能力。

2、加强教育教学改革研究，探索建立适合我院院情的研究生培养模式

及时修订研究生培养方案，按照“厚基础、宽口径、强能力、高素质”人才培养的要求，优化课程体系，加强培养环节要求，进一步明确研究生培养过程中各个环节的内容和要求，确保研究生培养全过程“质量第一”的原则。

3、加强学位论文管理，提高研究生科研创新能力

为加强我院研究生学位管理工作，鼓励创新并提高学位论文质量，在遵循

“科学公正、注重创新、坚持标准、宁缺毋滥”的原则下，坚持每年评选一次优秀硕士论文。聘请校内外知名专家对 102 篇硕士学位论文进行了评审，激励和引导各培养单位加强研究生创新能力培养，研究生的学位论文质量不断提高。

4、充分发挥导师在研究生创新能力培养中的作用

在研究生培养过程中，导师会同导师组定期召开研究生学术讨论会，参与课题的研究生在讨论会上对课题的科研思路、实施方案、实验方法、技术路线，以及课题的先进性、科学性、可行性等方面进行严密的论证和讨论。