

附件：

批准立项年份	2015 年
通过验收年份	

国家级实验教学示范中心年度报告

(2016 年 1 月---2016 年 12 月)

实验教学中心名称：食品工程与质量安全实验教学中心

实验教学中心主任：饶平凡

实验教学中心联系人/联系电话：顾振宇 / 13605712771

实验教学中心联系人电子邮箱：guzhenyu@zjsu.edu.cn

所在学校名称：浙江工商大学

所在学校联系人/联系电话：汤旭翔 / 13738038626

2017 年 4 月 24 日填报

第一部分 年度报告编写提纲（限 5000 字以内）

一、人才培养工作和成效

（一）人才培养基本情况。

实验教学示范中心紧扣“工商融和”的人才培养理念，以实验教学体系的优化、实验教学内容的集成和实验教学平台的开放为着力点，努力提升实验教学示范中的育人功能：

1、完善实验教学体系

优化“四位一体”的实验教学体系，即从基础到专业，从群体到个体，从学校到企业，从学习到创新的，满足学生的共性学习要求和个性化发展要求，使学生逐步强化科学思维，形成工程思维和系统思维，发展创新创业的能力。

2、集成实验教学内容

以单一知识点和单项技能为出发点，将上游与下游的相关实验串联成知识链，进而将不同的实验课程结成面，从而使单独的实验课程或实验项目变成具有内在逻辑关系的项目链和课程群；以问题引导、结果反推等教学方法，强化学生知识和技能的系统性、实验设计的主动性；协同企业研发平台和创新创业大赛，训练学生的团队合作能力，提升学生对产品设计和产业发展的全面认识。

3、开放实验教学平台

从制度和操作层面落实了高校科研工作服务于人才培养的育人要求，实现了科研实验室向本科生的全面开放，每个科研方向与团队为本科生开设开放性教学实验，将学科前沿知识和教师的科研成果转化融入教学资源，提升了本科生的技能水平和知识层次，促进了本科生的研究能力和创新思维。

（二）人才培养成效评价。

随着实验教学示范中心建设水平的不断提高，实验教学在人才

培养方面起到的作用越来越明显。示范中心 2016 年面向食品、环境、信息、电子等四个学院 12 个本科专业开设实验实训课程，承担 20 多门课程的实践教学和工程训练任务，开设专业教学计划内实验项目数 77 个，接纳近 1114 名学生，实验人时数达 5 万多，实验课程开出率为 100%，实验质量较之过去明显提高，为学生综合能力素质的提高提供了坚实的实践保障。

2016 年，我院本科毕业生初次就业率达到 97.3%，其中 60 人考取国内外研究生，24 人被 985、211 大学录取，考研率 27.03%，同比上涨 4.41%；28 人考取公务员和事业单位，达到 12.61%，同比上涨 3.61%。另外，我院学生积极参加“挑战杯”、“水墨坊”、QUIZ BOWL 等创新创业大赛，荣获 2016 年全国“创青春”挑战杯大学生创业大赛金奖 1 项，学科竞赛获全国二等奖七项，浙江省二等奖两项，三等奖一项。此外我院本科生以第一作者身份发表 SCI 论文 2 篇，第二作者发表 SCI 论文 1 篇。

二、教学改革与科学研究

（一）教学改革立项、进展、完成等情况。

在专业建设方面，“食品科学与工程”专业 2016 年通过了国际食品科技联盟（IUFoST）的认证，并获得浙江省高校“十三五”优势专业建设项目立项。在 2016 中国大学排行榜（武书连版）中，食品质量与安全专业排名：A++第 4 名/174；食品科学与工程专业排名：A+第 9 名/237。

2016 年中心成员主持省部级以上教学改革 3 项。其中浙江省社会科学界联合会社普及课题《图说高校实验室安全》已完成，著作已出版。浙江省教育技术研究规划课题、浙江省高等教育学会高校实验室工作研究项目《高校实验室安全教育的图式化探索与实践》正在进行中。

(二) 科学研究等情况。

2016 年中心成员获准省部级以上科研项目 13 项。其中国家科技攻关重点研发项目课题 1 项，经费 1260 万元（典型食品加工条件下组分多尺度结构变化与品质功能调控机制，编号 2016YFD0400202）；国家科技攻关重点研发项目子课题 4 项；浙江省科技计划重点项目 1 项。承担横向项目 16 项，总经费 304 万元。

中心获准授权发明专利 4 项，发表 SCI/EI 论文 42 篇、国内重要期刊论文 23 篇；获浙江省科技技术进步的三等奖 1 项（水产品中重要安全隐患因子的检测技术和应用）。

三、人才队伍建设

(一) 队伍建设基本情况。

中心现有固定人员 61 人，其中正高职称人员 18 人，副高职称 17 人，博士生导师 13 人，具有博士学位 36 人。新世纪百千万人才工程国家级人选 1 人，浙江省教学名师 1 人，浙江省“千人计划”1 人，浙江省有突出贡献中青年专家 1 人，浙江省“151 人才工程”人选 6 人，浙江省高校中青年学科带头人 5 人。

专职实验技术与管理人员 22 人，年龄结构合理，大多数具有硕士研究生学历。其中具有高级实验师资格 7 人，实验师 6 人。

(二) 队伍建设的举措与取得的成绩。

1、强化培训，提高青年教师及专职技术管理人员的业务能力

2016 年中心教师出国进修 2 人（6 个月以上），出国交流访问 20 人次。选派 2 人实施学校“大地计划”到企业进行锻炼。专职技术管理人员参加实验室安全、仪器设备使用和维护为主题的业务培训等 12 人次。

2016 年新增浙江省“千人计划”1 人，新增浙江省“151 人才工程”重点资助 1 人，新增博士生导师 2 人，晋升教授 1 人，晋升副教授 3 人，晋升高级实验师 1 人，晋升实验师 2 人。

2、充实队伍，完善有关激励和考核机制

2016 年新增专任教师 2 人，专职技术管理人员 2 人。

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

对中心建设中取得的人才培养、课程建设、教材建设及教学改革与研究等方面成果等同于相应等级的科研成果，在岗位业绩考核、评优与职称晋升、绩效工资分配等方面给予适当倾斜。

四、信息化建设、开放运行和示范辐射

（一）信息化资源、平台建设，人员信息化能力提升情况。

1、中心网站建设

中心网址 <http://lcf.zjgsu.edu.cn/> 年度访问总量 45230 人次。中心对网站原有资源进行整合补充，形成对外开放预约系统、专业开放预约系统、实验教学选课系统、学习资料下载中心四个模块，更新对外开放项目、专业竞赛项目、开放设备指导等数字资源 300Mb；通过网络实验项目库和开放预约系统的建设，进一步完善了网站功能。

2、虚拟仿真实验平台建设

中心联合数家软件开发机构，共同开发虚拟仿真软件 25 套，包括食品分析、化工原理等基础模块，食品新产品研发、食品安全溯源系统等工程模块，食品智能感官、食品安全快速检测等科研模块在内的全产业链虚拟仿真实验平台。通过平台的进一步建设，充分发挥了虚实结合、以虚促实的资源优势，持续提升平台的人才培养能力。

3、微信平台建设

中心自主建设“食品微科技”、“味芝坊”等自媒体交流平台；“食品微科技”微信平台定期发布食品工程领域的加工技术理论和食品科学领域的最新发展动态等前沿信息；“味芝坊”微信平台发布食品工

程及食品感官实验室的开放预约信息，进行师生问答讨论等，有效丰富了实验教学手段，促进了实验室开放水平的提升。

通过信息化资源、平台建设，进一步加强了示范中心管理、学生实践训练和培养能力、有利于更好地发挥示范中心辐射作用。

(二) 开放运行、安全运行等情况。

2016 年度，中心对外开放共接纳校内外人员 4475 人次，总开放时间 942 小时，总开放人时数 23760 小时。对外开放主要项目包括：

1、面向食品专业等工科学生和财会、管理等商科学生的课外科研实践、专业竞赛、科技项目等创新创业实践活动；

2、面向杭州保俶路小学、杭州第十三中学、文海实验学校等中小学生的第二课堂与科普活动；

3、面向浙江理工大学、浙江传媒学院、浙江经贸职业技术学院等兄弟院校的教师参观与学生交流活动；

4、面向日本香川大学、英国利兹大学等国际高校师生的学术互访与文化交流活动；

5、面向地方食品企业的技术支持、项目合作等社会服务活动。

6、中心承办“水磨坊”杯第三届中国传统食品创新大赛、指导学生食品科协举办浙江工商大学食品科技文化节，指导学生进行课外实验，相关成果申请发明专利受理 4 项，发表学术论文 2 篇。

2016 年度，中心开展实验室安全教育培训 391 人次，组织实验室安全督查小组进行安全监察 10 次，接受公安部门安全监督检查 5 次，运行安全有序，未发生人员伤亡及其它安全事件。通过对危化品排查存量、统一处置、备案登记、制定规章制度等措施，为平安护航 G20 起到坚实的安全保障作用；中心成员还为保障 G20 参会嘉宾的食品安全提供了技术支持。

(三) 对外交流合作、发挥示范引领、支持中西部高校实验教学改革情况。

中心积极开展对外交流合作活动，派教师参加示范中心联席会会议一次，参加国内国际大型会议并作大会报告 23 次；参与承办食品科学与营养国际学术研讨会和第二届亚洲感官与消费者研究国际学术研讨会，承办“水磨坊”杯第三届中国传统食品创新大赛、指导学生参加浙江省第十届“ZEDCO 杯大学生化工设计竞赛”、2016 诚信杯全国大学生化工设计大赛、2016 年大学生先进成图技术与产品信息建模创新大赛专业竞赛 4 项，参赛师生累计 278 人。

开展食品科学与营养相关社会科普活动 71 次，受到浙江新闻网、大学生活网、网易新闻等媒体的报道。

五、示范中心大事记

(一)有关媒体对示范中心的重要评价，附相应文字和图片资料。

1、浙商大师生首创“甜味检测仪”几分钟读取食品甜度



<http://n.cztv.com/news/12315577.html>-浙江卫视新蓝网

目前，项目团队已经在和多家食品企业接洽，计划将仪器运用到生产当中。团队成员除 1 名博士生外，其余都是大三大四的本科生。在学校科研氛围的带动下，他们早早的就进入实验室，把科技创新作为自己未来的发展方向。

2、大学生走进乡村，普及科学知识

<http://news.163.com/16/0715/07/BS0GCFU00014AED.html>-网易新闻

浙江工商大学食品学院微尘小队走进桐庐县钟山乡，兵分三路为

当地居民普及食品安全及流浪动物保护方面的知识。活动组趁清早居民赶集，在农贸市场，卫生院边设立宣传点进行讲解，并以知识竞赛的方式加深当地居民对生活中食品安全常识及保护流浪动物方面的知识理解；宣讲组深入各街道，店铺进行流动宣传。居民踊跃分享生活中与动物相处的点滴趣事，并与他们探讨其对动物保护现状的建设性意见。

3、食安下乡，桐梦奇缘——记浙江工商大学微尘小队钟山乡趣味夏令营活动

http://www.tonglu.gov.cn/issue/root/sub/xzxsx_xzxsx/xzxsx_xzxsx_bmdt/20160711/40288abc55611adf0155d8a6ad096c00/index.shtml—钟山乡新闻

为响应“双百双进活动”的号召，浙江工商大学食品学院微尘小队前期积极探索、调查研究了解当地留守儿童的实际状况，并搭建实践教学平台，找准教与学的结合点，借用多样有趣的游戏形式将食品安全知识带入暑期小课堂，丰富了留守儿童的生活。本次暑期实践活动，以响应“双百双进”为出发点，以实践“三下乡”为落脚点，对队员素质提高产生重大了影响，更为日后展开相关系列活动打下坚实基础。

4、“你点我检”活动走进超市大学生受邀参与食品抽检



<http://news.163.com/16/0708/08/BREI2QQT00014AED.html>--网易新闻

http://qjwb.zjol.com.cn/html/2016-07/08/content_3367435.htm?div=0—钱江晚报

风味香肠、蜜饯、辣条、鱼干……这些深受年轻人喜爱的零食，到底有没有安全问题？昨天上午，开发区食安办联合食品安全监督协会、浙江工商大学暑期社会实践团队“携阳小队”，走进华润万家超市，开展“你点我检”活动。

5、情系食品安全 心铸和谐万家--记浙商大“携阳小队”暑期社会实践之七日社区行



<http://learn.foodmate.net/school/1/219.html>- 食品伙伴网

艰险阻挡不住队员们宣传食品安全的步伐，狂风骤雨抹不掉队员们宣唱食品安全的意念。食品安全，大至国民生计，小至柴米油盐，食品学院学生会携阳小队的队员们一直以来坚持以这样的方式深入社会，“青春使命，护航 G20”实践活动是对公益的执着，也是作为公益执行者力承真善美，为将来能成为一个问心无愧的食品人携阳向前。

6、浙里正青春|浙商大“青春使命护航 G20”工厂参观

小队里的每一个人都对自己未来的工作有了更深的认识，更有了作为“食品人”的责任感。也体会到一个企业只有不忘初心才能屹立于时代的浪潮中。希望康师傅和丘比能够始终坚持他们的经营理念，做食品行业里永远的榜样。也希望队员们作为“食品人”，能够不忘初心，用诚信、勤劳、智慧，为社会奉献出自己的力量，为即将到来



<http://zj.zjol.com.cn/news/393380.html>-浙江新闻

的 G20 峰会献出自己的绵薄之力，在政府的带领下打好“G20 食品安全攻坚战”，创建“食安杭州”品牌形象。

7、食安下乡，桐梦奇缘——记浙商大微尘小队趣味夏令营之素拓模块



<http://www.dddxs.com/news/show-33378.html>-当代大学生

桐庐之行，以“食”为名。本次暑期实践活动，以响应“双百双进”为出发点，以实践“三下乡”为落脚点，不仅对队员素质提高产生重大了影响，也是桐庐钟山乡乡政府与浙商大食品学院结对推进“双百双进”活动的具体落实，更为日后展开相关系列活动打下坚实基础。

(二) 省部级以上领导同志视察示范中心的图片及说明等。

2016 年无省部级领导来中心视察。

(三) 其它对示范中心发展有重大影响的活动等。

1、2016 年 1 月，中心召开 2015 年度工作会议，对中心 2015 年工作进行了总结，并布置 2016 年中心的任务。

2、2016 年 1 月，中心协助举办 2016 年食品行业专场招聘会，联系了来自全省近 50 家著名食品及食品添加剂企业设展，共有 221 个就业岗位，应届生投放简历 151 份，达成初步录用意向 93 人。

3、2016 年 4 月，国际食品科技联盟（IUFOST）专家组到中心实地考察，通过了食品科学与工程工程专业国际认证。

4、2016 年 4 月，协助承办第二届亚洲感官与消费者研究研讨会。

5、2016 年 4 月，中心执行主任顾振宇教授在国家教育行政学院作学术报告（对食品安全的辩证认识兼谈食品添加剂），课件被列入国家教育行政学院网络教学课程资源库，用于全国高等教育培训。

6、2016 年 5 月，选修的校精品通识课《食品营养与食品安全》的文科学生走进中心实验室，体验食品质量与安全的科学研究情况。

7、2016 年 6 月，作为主要承办单位，参与浙江省食品安全宣传周活动，中心成员作了学术报告（食品安全的科学内涵及政策属性）。

8、2016 年 10 月，中心协助承办“水磨坊”杯第三届（2016）中国传统食品创新大赛。

9、2016 年 11 月，国家食药总局食监三司二处处长刘松涛视察中心。

10、2016 年 11 月，协助承办食品科学与营养研究联盟成立暨国际学术研讨会。

11、2016 年，协助举办学术报告 24 次，其中国外专家学者 12 次。

六、示范中心存在的主要问题

1、中心管理体制和运营机制的独立性有待加强，中心工作的系统性有待提高；

2、中心日常运营经费投入还需增加，教学手段和内容的先进性需要进一步提高；

3、专业管理队伍需要进一步加强，专业技术人员培训还需增加，实验技术食品还需提高；

4、实验教材的编写出版需要加快进度；

5、中心的示范作用特别是对下沙高教园区的辐射作用及对中西部高校的支持力度需要加强。

七、所在学校与学校上级主管部门的支持

学校成立有实验室建设工作领导小组和实验教学管理委员会，对中心工作进行指导管理，在实验室建设财政专项方面给予支持，2016年度投入各类经费 172.5 万元。上级主管部门召开多次交流会议并派专家来中心指导工作，为中心提供运营经费 260 万元/年。

八、下一年发展思路

1、加强运营管理体制建设，完善各项管理和工作制度，提高中心工作的计划性、系统性；

2、改进、充实、增加实验内容，增加学生自主设计实验比例，提高实验教学质量，加强虚拟仿真实验模块的建设。

3、加强人员培训，提高中心人员管理和技术水平；

4、争取引进 2 名左右专职实验管理和技术人员；

5、出版 4-5 本实验教材；

6、扩大中心开放力度，与下沙部分高校实现对接，增加辐射度，主动与中西部高校联系，提升示范性。

第二部分 示范中心数据

(数据采集时间为 1 月 1 日至 12 月 31 日)

一、示范中心基本情况

示范中心名称	食品工程与质量安全实验教学中心				
所在学校名称	浙江工商大学				
主管部门名称	浙江省教育厅				
示范中心门户网站	http://lcf.zjgsu.edu.cn/				
示范中心详细地址	浙江省杭州市下沙高教园区 学正街 18 号		邮政编码	310018	
固定资产情况					
建筑面积	8000 m ²	设备总值	5838 万元	设备台数	1996 台
经费投入情况					
主管部门年度经费投入 (直属高校不填)	260 万元	所在学校年度经费投入	172.5 万元		

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

二、人才培养情况

(一) 示范中心实验教学面向所在学校专业及学生情况

序号	面向的专业		学生人数	人时数
	专业名称	年级		
1	食品科学与工程	2013 级、2014 级、2015 级	346	14995
2	食品质量与安全	2013 级、2014 级 2015 级、2016 级专升本	192	16756
3	生物工程	2013 级、2014 级	46	2134
4	应用化学	2013 级、2014 级	72	5460
5	酒店管理	2015 级	32	192
6	环境工程	2015 级	60	1800
7	环境科学	2015 级	62	1860
8	给水排水工程	2015 级	70	2100
9	通信工程	2015 级	35	1050
10	网络工程	2015 级	64	1920

11	电子信息工程	2015 级	67	2010
12	计算机科学与技术	2015 级	68	2040

注：面向的本校专业：实验教学内容列入专业人才培养方案的专业。

（二）实验教学资源情况

实验项目资源总数	110 个
年度开设实验项目数	77 个
年度独立设课的实验课程	8 门
实验教材总数	6 种
年度新增实验教材	1 种

注：（1）实验项目：有实验讲义和既往学生实验报告的实验项目。（2）实验教材：由中心固定人员担任主编、正式出版的实验教材。（3）实验课程：在专业培养方案中独立设置学分的实验课程。

（三）学生获奖情况

学生获奖人数	21 人
学生发表论文数	7 篇
学生获得专利数	3 项

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

三、教学改革与科学研究情况

（一）承担教学改革任务及经费

序号	项目/课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费（万元）	类别
1	高校实验室安全教育的图式化探索与实践	浙教办技[2016]85号	宋志军	谈国风	2016.7-2017.7	0.5	a
2	图说高校实验室安全	浙高教学会(2016)6号	宋志军	武宏科 王天舒 赵进	2016.5-2018.5	0.4	a
3	图说高校实验室安全	16ZD01	宋志军	王天舒 谈国风	2015.9-2016.12	0.5	a

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

(二) 承担科研任务及经费

经费：万元

序号	项目/课题名称	文号	负责人	参加人员	起止时间	经费	类别
1	典型食品加工条件下组分多尺度结构变化与品质功能调控机制(课题)-典型食品加工条件下特征粮油蛋白质多尺度结构变化与品质功能调控机制(子课题)	2016YFD0400202	饶平凡	柯李晶、周建武	20160701 至 20201231	1260	主持
2	大分子拥挤环境中脂肪酸酐自催化水解异常链长依赖效应的热力学机制	21673207	陈忠秀	陈可先	20170101 至 20201231	78	主持
3	猕猴桃采后乙醛/乙醇积累的代谢调控分子生理机制研究	31671908	郑小林	姜天甲	20170101 至 20201231	75.6	主持
4	ClassIIb类细菌素PlnJ/K对金黄色葡萄球菌作用靶点及抑菌分子机理研究	31601449	郇萍	顾青	20170101 至 20191231	24	主持
5	基于新型磁性胺基化MDFs材料的水中强极性农药残留的监测与风险评估研究	LY17B050001	宋志军	谈国凤	20170101 至 20191231	8	主持
6	基于新型多色纳米标记物的免疫层析技术同时检测两种致病菌	LY17C200003	窦文超	赵广英	20170101 至 20191231	8	主持

7	乳粉中自由基的形成机制及其对氧化稳定性的影响研究	LY17C200005	李延华	孟岳成、陈杰	20170101 至 20191231	8	主持
8	蜂王浆致敏糖蛋白的结构表征及其与糖胺聚糖抗过敏性分子间相互作用的分子机理研究	LY17C200006	张虹	王奎武	20170101 至 20191231	8	主持
9	日本对虾集约化循环式生态生态养殖技术与模式创新示范	2015C02018	王彦波	傅玲琳	20160101 至 20181231	120	主持
10	甲壳素类缓控释肥料的绿色开发与应用	2017C32008	修丽丽	黄建颖	20161102 至 20181102	20	主持
11	对虾主要过敏原活性消减控制技术研究	2016C32058	傅玲琳	王彦波	20160430 至 20171231	15	主持
12	生猪养殖过程中主要耐药菌和抗性基因分布特征及其快速检测技术研究	2017C32036	曲道峰	韩剑众、韩菲菲	20161102 至 20181102	15	主持
13	脂质体包埋乳铁蛋白技术的研发及其在婴儿配方奶粉的应用	2016C32060	刘玮琳	韩剑众、曲道峰	20160430 至 20171231	15	主持

注：此表填写省部级以上科研项目（课题）。

(三) 研究成果

1. 专利情况

序号	专利名称	专利授权号	获准国别	完成人	类型	类别
1	一种用于修饰脂肪酶的功能化离子液体、制备方法及修饰得到的脂肪酶	ZL201410238797.9	中国	石玉刚	发明专利	合作完成-第一人
2	一种水产品中腐败希瓦氏菌的分离和检测方法	ZL201410041477.4	中国	朱军莉	发明专利	合作完成-第一人
3	一种可选择性分离氨基酸的功能化离子液体、制备方法及其应用	ZL201410483155.5	中国	石玉刚	发明专利	合作完成-第一人
4	一种草酸结合气调处理带笋箨马蹄笋冷藏保鲜方法	ZL201410262829.9	中国	郑小林	发明专利	合作完成-第一人

注：(1) 国内外同内容的专利不得重复统计。(2) 专利：批准的发明专利，以证书为准。(3) 完成人：所有完成人，排序以证书为准。(4) 类型：其它等同于发明专利的成果，如新药、软件、标准、规范等，在类型栏中标明。(5) 类别：分四种，独立完成、合作完成—第一人、合作完成—第二人、合作完成—其它。如果成果全部由示范中心固定人员完成的则为独立完成。如果成果由示范中心与其它单位合作完成，第一完成人是示范中心固定人员则为合作完成—第一人；第二完成人是示范中心固定人员则为合作完成—第二人，第三及以后完成人是示范中心固定人员则为合作完成—其它。(以下类同)

2. 发表论文、专著情况

序号	论文或专著名称	作者	刊物、出版社名称	卷、期(或章节)、页	类型	类别
1	An optical and rapid sandwich immunoassay method for detection of Salmonella pullorum and Salmonella gallinarum based on immune blue silica nanoparticles and magnetic nanoparticles	窦文超	SENSORS AND ACTUATORS B-CHEMICAL	226	SCI	合作完成-第一人
2	Batch affinity adsorption of His-tagged proteins with EDTA-based chitosan	黄建颖	Applied Microbiology and Biotechnol	100 (2)	SCI	合作完成-第一人

			ogy			
3	Pyridine-grafted chitosan derivative as an antifungal agent	黄建颖	Food Chemistry	196	SCI	合作完成-第一人
4	Synthesis, antioxidant and cathepsin D inhibition activity of quaternary ammonium chitosan derivatives	黄建颖	Carbohydrate Polymers	136	SCI	合作完成-第一人
5	Thermodynamics and Structural Evolution during a Reversible Vesicle?Micelle Transition of a Vitamin-Derived Bolaamphiphile Induced by Sodium Cholate	陈忠秀	Journal of Agricultural and Food Chemistry	64 (9)	SCI	合作完成-第一人
6	Environmental stress stability of microencapsules based on liposomes decorated with chitosan and sodium alginate	刘玮琳	Food Chemistry	196	SCI	合作完成-第一人
7	Alleviation of chilling injury in tomato fruit by exogenous application of oxalic acid.	郑小林	Food Chemistry	202	SCI	合作完成-第一人
8	Pre-harvest application of oxalic acid increases quality and resistance to <i>Penicillium expansum</i> in kiwi fruit during postharvest storage. 190 : 537 - 543	郑小林	Food Chemistry	190	SCI	合作完成-第一人
9	Enhancing the vitamin B12 production and growth of propionibacterium freudenreichii in tofu wastewater via a light-induced vitamin B12 riboswitch	朱炫	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	99(24)	SCI	合作完成-第一人
10	The effect of copper from water and food: changes of serum nonceruloplasmin copper and brain's amyloid-beta in mice	韩剑众	food & function	7	SCI	合作完成-第一人
11	Short communication: Formation of oxidized flavor compounds in concentrated milk and distillate during milk concentration	李延华	Journal of Dairy Science	99(12)	SCI	合作完成-第一人
12	Amperometric immunoassay for the detection of <i>Salmonella pullorum</i> using a screen-printed carbon electrode modified with	赵广英	MICROCHIMICA ACTA	183(2)	SCI	合作完成-第一人

	gold nanoparticle-coated reduced graphene oxide and immunomagnetic beads					
13	Silver/chitosan-based Janus particles: Synthesis, characterization, and assessment of antimicrobial activity in vivo and vitro	黄建颖	Food Research International	78	SCI	合作完成-第一人
14	Complete genome sequence of Lactobacillus plantarum LZ95, a potential probiotic strain producing bacteriocins and B-group vitamin riboflavin	郦萍	Journal of Biotechnology	229	SCI	合作完成-第一人
15	Complete genome sequence of Lactobacillus plantarum LZ227, a potential probiotic strain producing B-group vitamins	郦萍	Journal of Biotechnology	234	SCI	合作完成-第一人
16	Inhibition of biofilm development and spoilage potential of Shewanella baltica by quorum sensing signal in cell-free supernatant from Pseudomonas fluorescens	朱军莉	International Journal of Food Microbiology	230	SCI	合作完成-第一人
17	Quorum sensing signals affect spoilage of refrigerated large yellow croaker (Pseudosciaena crocea) by Shewanella baltica	朱军莉	International Journal of Food Microbiology	217	SCI	合作完成-第一人
18	The eating capability: constituents and assessments	陈建设	Food Quality and Preference	48	SCI	合作完成-第一人
19	Mechanisms underlying astringency: introduction to an oral tribology approach	陈建设	Journal of Physics, D-applied physics	49(10)	SCI	合作完成-第一人
20	Encapsulation of Aconitine in Self-Assembled Licorice Protein Nanoparticles Reduces the Toxicity In Vivo	柯李晶	Nanoscale Research Letters	10	SCI	合作完成-第一人
21	Complete genome sequence of Lactobacillus plantarum LZ206, a potential probiotic strain with antimicrobial activity against food-borne pathogenic	郦萍	Journal of Biotechnology	238	SCI	合作完成-第一人

	microorganisms					
22	Investigation of highly selective regenerative cellulose microcolumn for selenium detection and efficient recovery	沈忱	Tetrahedron	72(50)	SCI	合作完成-第一人
23	Effects of postharvest stigmasterol treatment on quality related parameters and antioxidant enzymes of green asparagus (<i>Asparagus officinalis</i> L.)	王向阳	Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control & Risk Assessment	33(12)	SCI	合作完成-第一人
24	Effect of curdlan and xanthan polysaccharides on the pasting, rheological and thermal properties of rice starch	房升	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY -MYSORE	53(11)	SCI	合作完成-第一人
25	Cathelicidin-BF ameliorates lipopolysaccharide-induced intestinal epithelial barrier disruption in rat	韩菲菲	LIFE SCIENCES	152	SCI	合作完成-第一人
26	Potential role of LvDscam in specific immune response of <i>Litopenaeus vannamei</i> against white spot syndrome virus by oral delivery of VP28 using <i>Bacillus subtilis</i>	傅玲琳	Aquaculture Research	47	SCI	合作完成-第一人
27	Two highly adhesive lactic acid bacteria (LAB) strain are protective in zebrafish infected with <i>Aeromonas hydrophila</i> by evocation of gut mucosal immunity	王彦波	Journal of Applied Microbiology	120(2)	SCI	合作完成-第一人
28	Characterization and toxicology evaluation of chitosan nanoparticles on the embryonic development of zebrafish, <i>Danio Rerio</i>	王彦波	Carbohydrate Polymers	141	SCI	合作完成-第一人
29	Selective removal of copper with polystyrene-1,3-diaminoureacleaning resin:synthesis and adsorption studies	沈忱	New Journal of Chemistry	40(4)	SCI	合作完成-第一人
30	Serum Protein Aggregates in the High-Heated Milk and Their Gelation Properties in	李延华	International Journal of Food	19(9)	SCI	合作完成-第一人

	Rennet-Induced Milk Gel		Properties			
31	Phase Transition of Phospholipid Vesicles Induced by Fatty Acids in Macromolecular Crowding: a Differential Scanning Calorimetry Study	陈忠秀	Acta Physi co-Ch i mi ca	32(8)	SCI	合作完成-第一人
32	MATHEMATICAL MODELING AND EFFECT OF BLANCHING PRETREATMENT ON THE DRYING KINETICS OF CHINESE YAM (<i>Dioscorea opposita</i>)	房升	Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly	21(4)	SCI	合作完成-第一人
33	Effect of sucrose fatty acid esters with different hydrophilic-lipophilic balance values on pasting and rheological properties of waxy rice flour	房升	Food Science and Biotechnology	25(3)	SCI	合作完成-第一人
34	Rosemary Extract in Combination with γ -Polylysine Enhance the Quality of Chicken Breast Muscleduring Refrigerated Storage	冯立芳	International Journal of Food Properties	19(10)	SCI	合作完成-第一人
35	Prestorage application of oxalic acid to alleviate chilling injury in mango fruit	郑小林	HortScience	50(12)	SCI	合作完成-第一人
36	Comparative genomic analysis of <i>Lactobacillus plantarum</i> ZJ316 reveals its genetic adaptation and potential probiotic profiles	郦萍	Journal of Zhejiang University -SCIENCE B (Biomedicine & Biotechnology)	17(8)	SCI	合作完成-第一人
37	Fed-batch production of tumor necrosis factor-related apoptosis-inducing ligand (TRAIL) in soluble form in <i>Escherichia coli</i> and its purification and characterization	郦萍	Protein Expression and Purification	126	SCI	合作完成-第一人
38	Inhibitory activity of tea polyphenols on biofilms development of <i>Shewanella putrefaciens</i>	朱军莉	Journal of Food Processing and Preservation	40(5)	SCI	合作完成-第一人
39	Heterologous expression and purification of plantaricin NC8, a	顾青	Protein Expression and	127	SCI	合作完成-第一人

	two-peptide bacteriocin against Salmonella spp. from Lactobacillus plantarum ZJ316		Purification			
40	Theoretical study on the catalytic reactivity of N-hydroxyphthalimide tuned by different heterocyclic substitutions on its phenyl ring for aerobic oxidation	陈可先	Chemical Physics Letters	657	SCI	合作完成-第一人
41	Studies on the Stability of Fermented Milk Beverage by the Addition of Whey Protein Concentrate	李延华	Journal of Food Process Engineering	39 (5)	SCI	合作完成-第一人
42	Safety evaluation of cadmium and its effects on lipid metabolism	张虹	INTERNATIONAL AGRICULTURAL ENGINEERING JOURNAL	24 (2)	EI	合作完成-第一人
43	银/壳聚糖复合物制备及其对蓝莓真菌的抑制作用	黄建颖	中国食品学报	16 (3)	国内重要刊物	合作完成-第一人
44	Phase Transition of Phospholipid Vesicles Induced by Fatty Acids in Macromolecular Crowding: a Differential Scanning Calorimetry Study	陈忠秀	Acta Physico-Chimica	32 (8)	国内重要刊物	合作完成-第一人
45	中国对虾 (Fenneropenaeus chinensis) 肌肉蛋白提取物对致敏小鼠体内酶的影响	傅玲琳	中国食品学报	16 (6)	国内重要刊物	合作完成-第一人
46	海产品过敏及肠道黏膜免疫的关键调控机制	傅玲琳	中国食品学报	16 (2)	国内重要刊物	合作完成-第一人
47	丁香对泡菜贮藏性的影响	王向阳	中国调味品	40 (11)	国内重要刊物	合作完成-第一人
48	食品添加剂对贮藏泡菜质地的影响	王向阳	中国调味品	40 (12)	国内重要刊物	合作完成-第一人
49	泡菜中产气乳酸菌分离鉴定研究	王向阳	中国调味品	41 (1)	国内重要刊物	合作完成-第一人
50	茶多酚对货架期泡菜气味成分的影响	王向阳	中国调味品	41 (2)	国内重要刊物	合作完成-第一人
51	抗嗜水气单胞菌 NJ-1 感染的乳酸菌筛选及其免疫调节作用	王彦波	水产学报	40 (3)	国内重要刊物	合作完成-第一人
52	毛花猕猴桃‘华特’果实采后糖代谢的研究	郑小林	果树学报	33 (6)	国内重要刊物	合作完成-第一人

53	美味猕猴桃‘布鲁诺’果实贮藏过程中乙醇代谢与挥发性成分的变化	郑小林	果树学报	33 (7)	国内重要刊物	合作完成-第一人
54	茶多酚和葡萄籽提取物对假单胞菌抗生物被膜的抑制作用	朱军莉	中国食品学报	16 (1)	国内重要刊物	合作完成-第一人
55	EGCG 抑制波罗的海希瓦氏菌生物被膜和腐败活性的研究	朱军莉	茶叶科学	36 (2)	国内重要刊物	合作完成-第一人
56	基于 RNA-Seq 技术分析白藜芦醇对副溶血弧菌生物被膜的抑制作用	朱军莉	微生物学报	56 (5)	国内重要刊物	合作完成-第一人
57	气相色谱-质谱定量检测水产品腐败菌群体感应 DKPs 信号分子	朱军莉	微生物学通报	43 (2)	国内重要刊物	合作完成-第一人
58	防腐剂和消毒剂对采后芦笋欧氏杆菌的抑制作用	王向阳	中国食品学报	16 (8)	国内重要刊物	合作完成-第一人
59	短期摄入含盐猪骨汤对大鼠饮食和体重的影响	柯李晶	食品科技	41 (6)	国内重要刊物	合作完成-第一人
60	快速检测鸡白痢沙门氏菌 4 种免疫传感器的对比研究	赵广英	中国预防兽医学报	38 (9)	国内重要刊物	合作完成-第一人
61	南美白对虾体表与肠道细菌菌群结构的 DGGE 分析	顾青	中国食品学报	16 (8)	国内重要刊物	合作完成-第一人
62	脂质体在体外消化过程中的氧化稳定性	刘玮琳	食品工业科技	37 (22)	国内重要刊物	合作完成-第一人
63	山梨酸钾和 D-异抗坏血酸钠联合作用 HepG2 细胞的生物学效应分析	韩剑众	中国生物化学与分子生物学报	32 (11)	国内重要刊物	合作完成-第一人
64	近红外光谱技术快速检测紫薯半干面中菌落总数及新鲜度	施永清	中国食品学报	16 (10)	国内重要刊物	合作完成-第一人
65	降低真空油炸紫薯片含油量的方法	顾振宇	中国食品学报	16 (11)	国内重要刊物	合作完成-第一人

注：(1) 论文、专著均限于教学研究、学术论文或专著，一般文献综述及一般教材不填报。请将有示范中心署名的论文、专著依次以国外刊物、国内重要刊物，外文专著、中文专著为序分别填报，并在类型栏中标明。单位为篇或册。(2) 国外刊物：指在国外正式期刊发表的原始学术论文，国际会议一般论文集论文不予统计。(3) 国内重要刊物：指中国科学院文献情报中心建立的中国科学引文数据库(简称 CSCD) 核心库来源期刊 (<http://www.las.ac.cn>)，同时可对国内发行的英文版学术期刊论文进行填报，但不得与中文版期刊同内容的论文重复。(4) 外文专著：正式出版的学术著作。(5) 中文专著：正式出版的学术著作，不包括译著、实验室年报、论文集等。(6) 作者：所有作者，以出版物排序为准。

3. 仪器设备的研制和改装情况

序号	仪器设备名称	自制或改装	开发的功能和用途 (限 100 字以内)	研究成果 (限 100 字以内)	推广和应用的高校
1	咬合力测量仪	自制	口腔咬合力的测定对老年人的饮食能力非常重要。现阶段咬合力测定方法且无法做到实时且本咬合力测量仪具有精度、高效率、便携式的本的特点,可以适合高效率的群体测定。	本仪器已经过一系列的参数校正和实体测试,可以达到高精度高效率,携带的教学科研要求。经上海华东医院口腔咽喉科主任批准对住院病人进行了咬合力测定并取得了良好的成效和效果,具有很大的社会推广价值。	浙江工商大学及华东医院
2	摩擦性质测试装置	自制	口腔摩擦学对口腔摩擦学以及食团吞咽有重响。所有摩擦性质的仪器现阶段都处于并且大多仪器均有足。本摩擦性质测试装置由质构仪组成并要实验数据的采集及章的发表。	利用该仪器已发表 SCI 论文两篇。 1. Brossard et al., (2016). "Oral" tribological study on the astringency sensation of red wines [J]. Journal of texture studies, 47, 392-213. 2. Upadhyay et al., (2016). Mechanisms underlying astringency: Introduction to an oral tribology approach [J]. Journal of Physics D Applied Physics, 49(10), 104003.	浙江工商大学及国兹学
3	反挤出装置	自制	现阶段成熟的挤压测量装置均为六面体棱角探头;而挤压过程中发生的反向流动和棱角效应会极大影响测量的准确性。装置设计了球状的探头,避免棱角效应的产生,同时更加方便研究人体的吞咽过程。相应设计的样品槽可直接与温控装置连接来精确控制样品温度。	本仪器已经过一系列的参数校正并对不同食品流体进行了测试,其精度和效率均可达到实验室的教学科研要求。利用该装置已成功对一些列流体进行了分类和定级。	浙江工商大学
4	金属控温接触环	自制	该金属控温接触环与循环泵相连接,通过改变循环泵中循环水的温度,金属控温环的表面温度经过与皮肤表面接触,金属控温环可有效改变皮肤表面温度,这程度辅助体表温度的研究。	本仪器在研发完成后进行了一系列的参数校正和实体学生指尖测试。足够长时间的皮肤接触后,金属控温环的温度变化可以反映体表及舌头等部位的温度与触觉敏感程度的关系。环面贴上绝缘胶与 Testo 红外热像结果具有很高一致性。	浙江工商大学

5	消声降噪仪	自制	本消声降噪仪主要由活页木箱,玻璃板及消声材料组成,组成虽然简单但操作简便、消声降噪效果明显,能在最大程度上减小高频率高噪声对科研人员的身体伤害,适合更大范围研发和推广。	该仪器已被发现可以大幅度降低由内在超声仪器导致的噪音,同时隔离实验操作人员以确保实验的安全性。	浙江工商大学
---	-------	----	--	---	--------

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

4. 其它成果情况

名称	数量
国内会议论文数	10 篇
国际会议论文数	16 篇
国内一般刊物发表论文数	7 篇
省部委奖数	1 项
其它奖数	1 项

注:国内一般刊物:除 CSCD 核心库来源期刊以外的其它国内刊物,只填报原始论文。

四、人才队伍基本情况

(一) 本年度固定人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	工作性质	学位	备注
1	饶平凡	男	1957	教授	主任	管理/教学	博士	博导
2	顾振宇	男	1965	教授	执行主任	管理	硕士	硕导
3	韩剑众	男	1963	教授	副主任	教学	博士	博导
4	孟岳成	男	1963	教授级高工	副主任	教学	博士	博导
5	戴志远	男	1958	研究员		教学	学士	博导
6	陈建设	男	1961	教授		教学	博士	博导
7	顾青	男	1969	教授		教学	博士	博导
8	邓少平	男	1956	教授		教学	/	博导
9	王向阳	男	1966	教授		教学	博士	博导
10	郑小林	男	1966	教授		教学	博士	博导

11	陈忠秀	女	1970	教授		教学	博士	博导
12	黄建颖	女	1971	教授		教学	博士	博导
13	张虹	女	1962	教授		教学	博士	博导
14	王彦波	男	1978	教授		教学	博士	博导
15	傅玲琳	女	1981	教授		教学	博士	
16	施永清	男	1965	教授级高工		教学	硕士	
17	赵广英	女	1960	教授		教学	硕士	
18	朱军莉	女	1979	教授		教学	博士	
19	田师一	男	1981	副教授		教学	博士	
20	曲道峰	男	1983	副教授		教学	博士	
21	宋广磊	男	1978	副研究员		教学	博士	
22	朱炫	男	1982	副教授		教学	博士	
23	沈忱	男	1963	副教授		教学	博士	
24	姜天甲	男	1982	副教授		教学	博士	
25	房升	男	1980	副教授		教学	博士	
26	石玉刚	男	1979	副教授		教学	博士	
27	楼明	男	1963	副教授		教学	学士	
28	冯立芳	男	1982	副教授		教学	博士	
29	何阳春	男	1962	副教授		教学	博士	
30	修丽丽	女	1978	讲师		教学	博士	
31	郇萍	女	1981	讲师		教学	博士	
32	杨玥熹	女	1986	讲师		教学	博士	
33	李延华	女	1979	讲师		教学	博士	
34	窦文超	男	1982	讲师		教学	博士	
35	刘玮琳	女	1984	讲师		教学	博士	
36	王鑫淼	女	1987	讲师		教学	博士	
37	王聃	男	1988	讲师		教学	博士	
38	张卫斌	男	1973	讲师		教学	博士	
39	吕述纲	男	1973	讲师		教学	硕士	
40	韩菲菲	女	1980	助理研究员		教学	博士	

41	陈可先	男	1983	助理研究员		教学	博士	
42	杜汉根	男	1964	高级实验师	办公室主任	管理	学士	
43	宋志军	男	1979	高级实验师		管理	博士	
44	吴遵义	男	1979	讲师	办公室副主任	管理	博士	
45	陈杰	男	1982	讲师	秘书	管理/ 教学	硕士	
46	陈跃文	男	1985	实验师	秘书	管理/ 技术	硕士	
47	周雁	女	1961	高级实验师		技术	学士	
48	吕民主	男	1964	高级实验师		技术	硕士	
49	张鸿发	男	1967	高级实验师		技术	学士	
50	许钢	女	1958	高级实验师		技术	大专	
51	宋亦超	男	1985	实验师		技术	硕士	
52	王凌港	男	1989	助理实验师		技术	硕士	
53	严婷婷	女	1987	实验师		技术	硕士	
54	石双妮	女	1988	实验师		技术	硕士	
55	温积航	男	1975	实验师		技术	本科	
56	崇云青	女	1990	助理实验师		技术	硕士	
57	谈国凤	女	1985	实验师		管理	硕士	
58	陈伟明	男	1963	高级工		管理	大专	
59	朱凡	男	1964	中级工		其它	/	
60	邓浩杰	男	1958	技师		技术	/	
61	戚慧民	男	1957	高级工		技术	/	

注：(1) 固定人员：指经过核定的属于示范中心编制的人员。(2) 示范中心职务：示范中心主任、副主任。(3) 工作性质：教学、技术、管理、其它，从事研究工作的兼职管理人员其工作性质为研究。(4) 学位：博士、硕士、学士、其它，一般以学位证书为准。“文革”前毕业的研究生统计为硕士，“文革”前毕业的本科生统计为学士。(5) 备注：是否院士、博士生导师、杰出青年基金获得者、长江学者等，获得时间。

(二) 本年度流动人员情况

序号	姓名	性别	出生年份	职称	国别	工作单位	类型	工作期限
1	Christos Ritzoulis	男	1973.7.25	副教授	希腊	亚力山大科 技塞萨洛尼 基教育学院	特聘教授	2016.1.1 -2020.12 .31
2	Aiqian Ye (叶艾芊)	男	1963.10.23	副教授	新西兰	新西兰梅西 大学	特聘教授	2016.1.1 -2020.12 .31
3	Rammi le Ettelaie	男	1961.10.7	副教授	英国	英国利兹大 学	特聘教授	
4	Mike Mrgan	男	1950.12.1	教授	英国	英国利兹大 学	客座教授	2016.1.1 -2018.12 .31
5	Harjinder Singh	男	1957.11.13	教授	新西兰	新西兰梅西 大学	客座教授	2016.1.1 -2018.12 .31
6	Hanley Chong Pik Han	男	1988.6.29	/	马来西 亚	浙江工商大 学	博士后	2016.10. 1-2018.9 .30
7	Ana Carolina Mbsca	女	1981.1.20	/	巴西	浙江工商大 学	博士后	2015.1.1 -2017.12 .31
8	Rutuja Upadhyay	女	1982.1.25	/	印度	浙江工商大 学	博士后	2014.11. 1-2017.1 0.31

注：(1) 流动人员：包括“访问学者和其他”两种类型。(2) 工作期限：在示范中心工作的协议起止时间。

(三) 本年度教学指导委员会人员情况 (2016 年 12 月 31 日前

没有成立的可以不填)

序号	姓名	性别	出生年份	职称	职务	国别	工作单位	类型	参会次数
1									
2									

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

五、信息化建设、开放运行和示范辐射情况

（一）信息化建设情况

中心网址	http://lcf.zjgsu.edu.cn/	
中心网址年度访问总量	5230 人次	
信息化资源总量	1500Mb	
信息化资源年度更新量	300Mb	
虚拟仿真实验教学项目	25 项	
中心信息化工作联系人	姓名	陈跃文
	移动电话	18858153615
	电子邮箱	chenyw@zjgsu.edu.cn

（二）开放运行和示范辐射情况

1. 参加示范中心联席会活动情况

所在示范中心联席会学科组名称	生物/食品科学学科组
参加活动的人次数	1 人次

2. 承办大型会议情况

序号	会议名称	主办单位名称	会议主席	参加人数	时间	类型
1	食品科学与营养国际学术研讨会	浙江工商大学	陈建设	250	2016. 1 1. 12-1 3	全球性
2	第二届亚洲感官与消费者研究研讨会	Elsevier	John Prescott	250	2016. 5 . 15-17	全球性

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

3. 参加大型会议情况

序号	大会报告名称	报告人	会议名称	时间	地点
1	适老功能食品与老年食品质构标准化	陈建设	粤港合作老师专科培训班	20160327	广州
2	Physical and oral physiological principles of food oral processing and sensory perception	陈建设	2nd SenseAsia international conference	20160516	上海
3	吞咽障碍者膳食质构国际标准的制定与测量评定	陈建设	第三届中国国际语言言语听力大会	20160619	广东佛山
4	Food oral processing: food physics and oral physiology	陈建设	Annual Conference of South Korea Society of Food Science and Technology	20160817	Dague, south Korea
5	Food oral processing, processes and challenges	陈建设	School Seminar	20160810	University of Leeds
6	Emulsion design for oral behaviour manipulation	陈建设	日本油脂化学家学会年会	20160909	日本奈良
7	Rheology and tribology: the two dominating physical mechanisms of eating and sensory perception	陈建设	日本食品流变学会年会	20160912	日本京都
8	Oral tribological principles of eating and sensory perception	陈建设	香川-诺丁汉-浙工商食品感官风味会议三校联合论坛	20161013	日本香川
9	第四届食品口腔加工国际研讨会	陈建设	Manipulating oral behaviour of food emulsion by using different emulsifiers	20160705	瑞士洛桑
10	Food for Elderly: A case study of the eating capability and texture standardization at Huadong Hospital	陈建设	食品科学与营养国际研讨会	20161112	浙江杭州
11	老年食品与特殊膳食的研究方向与未来	陈建设	中国食品科学技术学会第十三届年会	2016. 11	北京
12	身体响应: 衡量健康和食品市场力的关键指标	饶平凡	IUFOST 18th world congress of food science and technology	20160822	Dublin, Ireland
13	Food Safety: Threats, Traceability and	饶平凡	Global Action Platform	20161115	Nashville,

	Forensics				Tennessee USA
14	Food Issues: Developing Homemade--Like Processed Food	饶平凡	Food Innovations: ASEAN Economic Community Challenges	20160922	Jakarta, Indonesia
15	食品安全与营养健康--企业的责任	饶平凡	2016年国际食品安全大会	20160414	北京
16	新型乳品配料在食品工业中的应用	饶平凡	中国食品科学技术学会第十三届年会	20161110	北京
17	关于 permeate 在中国食品工业中应用的愿景	饶平凡	中国食品科学技术学会第十三届年会	2016.11	北京
18	食醋、科技、健康	饶平凡	2016 国际食醋科技论坛	20161021	江苏镇江
19	安全、创新、共享	饶平凡	2016 海峡两岸食品科学前沿研讨会	20160613	福建漳州
20	Bacteriocins from lactic acid bacteria	顾青	食品科学与营养国际研讨会	20161113	浙江杭州
21	食品内外源两亲分子相互作用及微结构调控热力学研究	陈忠秀	中国化学会第十八届全国化学热力学和热分析学术会议	20160819	广西桂林
22	Controllable Self-assembly of Food-Related Amphiphilic Molecules: Vesicles Construction and Interfacial Catalysis	陈忠秀	食品科学与营养国际研讨会	20161112	浙江杭州
23	财经类高校理工科(食品科学)通识实验课教学创新与实践	张卫斌	高校生物学通识类实验课程研讨会	201612	杭州

注：大会报告：指特邀报告。

4. 承办竞赛情况

序号	竞赛名称	参赛人数	负责人	职称	起止时间	总经费(万元)
1	“水磨坊”杯第三届中国传统食品创新大赛	200	顾振宇	教授	2016.5-2016.10	20
2	浙江省第十届“ZEDCO杯大学生化工设计竞赛”	45	房升	副教授	2016.4-2016.8	1
3	2016 诚信杯全国大学生化工设计大赛	25	房升	副教授	2016.04-2016.08	1
4	2016年大学生先进成图技术与产品信息建模创新大赛	8	何阳春	副教授	2016.03-2016.08	2

注：学科竞赛：按国家级、省级、校级设立排序。

5. 开展科普活动情况

序号	活动开展时间	参加人数	活动报道网址
1	2016/7/13	20	http://zj.zjol.com.cn/news/393380.html
2	2016/9/24	150	http://www.sxnet.com.cn/post/201609/26-39641.html
3	2016/11/23	10	http://n.cztv.com/news/12315577.html
4	2016/7/15	20	http://news.163.com/16/0715/07/BS0GCNFU00014AED.html
5	2016/7/5	20	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/07-31166.html
6	2016/7/3	50	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/07-31126.html
7	2016/7/8	30	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/11-31463.html
8	2016/7/15	25	http://news.163.com/16/0715/07/BS0GCNFU00014AED.html
9	2016/7/22	30	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/248801.html
10	2016/7/18	15	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/248801.html
11	2016/7/6	30	http://learn.foodmate.net/school/1/208.html
12	2016/7/19	30	http://www.hzccyl.org.cn/AntCMS_Qchz/Services/PreviewDoc.jsp?ArticleID=117805
13	2016/7/27	40	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/251204.html
14	2016/7/14	50	http://www.172xiaoyuan.com/shijianbaogao/sanxiang/2016/0714/15151.html
15	2016/7/20	40	http://www.hzccyl.org.cn/AntCMS_Qchz/Services/PreviewDoc.jsp?ArticleID=117928
16	2016/7/11	40	http://www.tonglu.gov.cn/issue/root/sub/xzzsx_xzzsx/xzzsx_xzzsx_bmdt/20160711/40288abc55611adf0155d8a6ad096c00/index.shtml
17	2016/7/22	40	http://www.dxs518.cn/shehui shijian/487732.html
18	2016/7/27	30	http://www.dddxs.com/news/show-33378.html
19	2016/7/28	30	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/251204.html
20	2016/7/26	20	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/248806.html
21	2016/7/26	30	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/248801.html
22	2016/8/1	30	http://news.daxues.cn/shehui shijian/xinde/201608/254072.html
23	2016/7/30	20	http://www.dddxs.com/news/show-33771.html
24	2016/8/1	30	http://www.bigstudent.net/plus/view.php?aid=20187
25	2016/8/1	70	http://www.bigstudent.net/school/jiiong/20183.html
26	2016/8/1	50	http://www.bigstudent.net/school/jiiong/20182.html

27	2016/8/1	30	http://www.bigstudent.net/school/jiong/20181.html
28	2016/8/1	30	http://www.bigstudent.net/school/jiong/20180.html
29	2016/8/2	30	http://www.bigstudent.net/view-20192-1.html
30	2016/7/26	30	http://www.iopen.cn/zx/dxssx/69910.html
31	2016/7/26	20	http://www.iopen.cn/zx/dxssx/69917.html
32	2016/7/26	10	http://www.iopen.cn/zx/dxssx/69923.html
33	2016/7/26	50	http://www.iopen.cn/zx/dxssx/69928.html
34	2016/7/27	40	http://www.iopen.cn/zx/dxssx/70231.html
35	2016/8/1	30	http://www.iopen.cn/zx/dxssx/71372.html
36	2016/7/27	25	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/248801.html
37	2016/7/27	30	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/251204.html
38	2016/7/27	20	http://www.dddxs.com/news/show-33378.html
39	2016/7/28	20	http://www.dddxs.com/news/show-33771.html
40	2016/7/24	15	http://zj.zjol.com.cn/news/395434.html
41	2016/7/8	30	http://weibo.com/2219852032/DDKv1fbZg?type=comment#_rnd1492526307299
42	2016/7/10	30	http://weibo.com/3317008062/DE70eeD62?type=comment
43	2016/7/21	30	http://mt.sohu.com/20160721/n460238695.shtml
44	2016/7/8	20	http://news.163.com/16/0708/08/BREI2QQT00014AED.html
45	2016/7/21	30	http://news.163.com/16/0721/06/BSFSJMAH00014AED.html
46	2016/7/6	20	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/08-31275.html
47	2016/7/2	10	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/07-31127.html
48	2016/7/4	70	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/200977.html
49	2016/7/6	20	http://news.daxues.cn/shehui shijian/news/201607/203011.html
50	2016/7/7	50	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/11-31387.html
51	2016/7/13	60	http://zj.zjol.com.cn/news/393380.html
52	2016/7/8	20	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/08-31275.html
53	2016/7/8	13	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/08-31276.html
54	2016/7/7	15	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/07-31127.html
55	2016/7/11	20	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/11-31387.html
56	2016/7/11	25	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/11-31523.html
57	2016/7/13	23	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/13-31788.html
58	2016/7/12	20	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/12-31615.html
59	2016/7/8	21	http://blog.sina.com.cn/s/blog_ac9487e00102w7vi.html
60	2016/7/11	52	http://learn.foodmate.net/school/1/212.html

61	2016/7/21	30	http://learn.foodmate.net/school/1/218.html
62	2016/7/21	32	http://learn.foodmate.net/school/1/219.html
63	2016/7/4	20	https://sanwen8.cn/p/2d03qox.html
64	2016/7/14	24	http://zj.zjol.com.cn/news/395004.html
65	2016/7/21	25	http://edu.taizhou.com.cn/2016-07/21/content_3068523.htm
66	2016/7/22	36	http://www.172xiaoyuan.com/shijianbaogao/xinwen/2016/0722/15217.html
67	2016/7/14	25	http://zj.zjol.com.cn/news/395004.html
68	2016/7/18	25	http://www.sxnet.com.cn/post/201607/11-31523.html
69	2016/7/21	30	http://news.wugu.com.cn/article/822725.html
70	2016/7/21	24	http://dxs.gscn.com.cn/system/2016/07/21/011432409.shtml
71	2016/7/14	21	https://sanwen8.cn/p/29e6L1V.html

6. 接受进修人员情况

序号	姓名	性别	职称	单位名称	起止时间
1					
2					

注：进修人员单位名称填写学校，起止时间以正式文件为准。

7. 承办培训情况

序号	培训项目名称	培训人数	负责人	职称	起止时间	总经费 (万元)
1						
2						

注：培训项目以正式文件为准，培训人数以签到表为准。

(三) 安全工作情况

安全教育培训情况		391 人次
是否发生安全责任事故		
伤亡人数 (人)		未发生
伤	亡	
		√

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

六、审核意见

(一) 示范中心负责人意见

(示范中心承诺所填内容属实，数据准确可靠。)

本中心所承诺填报内容属实，数据准确可靠。

数据审核人：

示范中心主任：

(单位公章)

2017年4月24日

(二) 学校评估意见

所在学校年度考核意见：

(需明确是否通过本年度考核，并明确下一步对示范中心的支持。)

所在学校负责人签字：

(单位公章)

年 月 日