



星期日

Research Semimonthly

2013 年第三期

科研半月刊

总第 3 期

食品学院 主办

2013 年 12 月 15 日

<http://spxy.shou.edu.cn>

本期栏目：学院快讯\课题申报\国际会议\他山之石

学院快讯

● 学院举行国家基金申报指导会

12月13日下午学院在A209举行了国家基金申报指导会，与会的指导专家包括：中国海洋大学林洪教授、浙江大学叶兴乾教授、我校李家乐教授、谢晶教授、严兴洪教授、周志刚教授、王锡昌教授、王易芬教授，王锡昌院长主持了会议。林洪教授首先作了关于“国家自然科学基金撰写及评审要点”的报告，结合其多次参与会评的经验对基金申请、评审的要点作了详尽介绍。学院十位老师对拟申报的国家基金项目进行了介绍，与会专家对各位老师的申请项目作了中肯评价和指导。王锡昌院长最后总结发言，该活动效果良好，大家受益匪浅，希望各位老师按照专家意见修改后再请专家进一步指导。



● 学院举行本学期第二次学术交流报告会

12月12日下午食品学院教师在A209举行了本学期第二次学术交流报告会，食品学院常务副院长王易芬教授主持了会议。八位老师分别就 Tgf2 转座酶结构域鉴定研究进展（蒋霞云）、FGFC1 的溶血栓药理药效作用研究（吴文惠）、微波加热对应型油炸调理食品的开发技术研究（金银哲）、R717 双蒸发温度三级混流制冷系统的设计分析（谢堃）、水产资源利用（陶宁萍）、功能性包装材料在食品保藏与保鲜中的应用（李立）、食品中苏丹红的快速检测研究（樊玉霞）及基于化学计量学的中药红外光谱法研究（许长华）进行了报告，学院东方学者讲座教授吴启华老师也介绍了自己的科研情况，会场讨论热烈。最后王锡昌院长作了总结发言，与会人员表示通过报告交流，大家找到了合作点，收益很大，希望继续增进交流。



● 哥本哈根大学 Anders Dalsgaard 教授访问学院

12月5日(周四)上午哥本哈根大学 Anders Dalsgaard 教授访问学院,并在学院A209会议室举行了座谈会。王易芬常务副院长、研究生部刘晓丹老师、生命学院刘利平副教授、学院赵勇教授、刘源副教授、汪立平副教授、孙晓红副教授等相关人员参加了座谈会。

Dalsgaard 教授介绍了哥本哈根大学食品安全与人畜共患疾病系及其团队研究领域,刘源副教授介绍了学院情况。双方展开了学术讨论交流,并探讨我校与哥本哈根大学联合培养博士生或博士后的方式,会后孙晓红副教授陪同 Dalsgaard 教授参观了学院水产品风险评估实验室。

● 学院教师参加第三届中国食品产业产学研创新发展高峰论坛

为了进一步打造中国食品行业产学研国际化交流合作的高端平台,全面提升产学研合作的质量和水平,2013年12月1-2日,第三届中国食品产业产学研创新发展高峰论坛在北京万芳苑国际酒店召开,来自全国各地的高校食品专业、科研院所和企业的300余人参加了此次论坛。



学院孙涛副教授作为产学研代表在企业专场宣讲报告“基于食品级竹醋的食品防腐保鲜剂/食品抗氧化剂的研究开发”,为企业开发新型基于竹醋液天然复合保鲜剂提供了依据;刘源副教授应组委会邀请,在青年科学家论坛作题为“肉类食品品质评价研究进展”的报告,并对学院进行了宣传。

Ref: http://www.chnfood.cn/meeting/inland/show_44918.html

● 入职同仁

王小雨,女,2008年至2012年在华东理工大学生物技术专业本科学习,期间在鲁华研究所有一年的实验室工作经历,负责蛋白的大肠杆菌表达条件优化。2012年至2013年在英国 King's College London 生物制药专业进行硕士学习,主修课程:色谱分析(HPLC、GC)、NMR、MS、UV、IR等技术及其分析、基础统计学、药代动力学、药效学、药物传递与药物处置、药剂学等,并对蛋白类药物、抗体药物、噬菌体表达、siRNA技术、组织工程学、基因疗法等新型生物制药技术也有较深入的了解。毕业课题为国王学院与英国 Jodrell 研究所的合作项目“南五味子红色染料添加剂的检测”,在 King's College London & Jodrell Laboratory in Kew Gardens 进行。王老师熟练掌握 UPLC-MS 技术以及 SIMCA Masslynx 软件的数据分析。



课题申报

● 2013年上海市曙光计划申报

申报要求如下:

1. 申请者必须具有博士研究生学历、副教授以上职称以及40周岁以下(1973年1月1日后出生),且为学校在编在岗的重点培养的青年学术骨干。
2. 曙光计划自然科学类资助15万元,人文社科类资助5万元。
3. 实行限额申报:生命、海洋和食品学院各申报1-2名,其它学院各申报0-1名。
4. 申请者如实填写曙光计划申请书(见附件),并准备答辩材料(答辩时间另行通知)。
5. 各学院汇总申请材料,于**2013年12月31日**下午3:00点前递交申请书一式七份至科技处, [电子版发送 hhli@shou.edu.cn](mailto:hhli@shou.edu.cn).

Ref: http://tech.shou.edu.cn/affiche/affiche_d.asp?id=604

● 2014 年度上海市青年科技启明星计划项目申报

启明星计划申报条件：凡在当年 1 月 1 日未满三十五周岁、并具备以下条件的科技人员可以按照本办法规定申请启明星计划项目：（一）拥护中国共产党领导，热爱社会主义祖国，有良好的学风和科研道德；（二）具有上海市居住证，在沪有固定的受聘单位且在沪实际工作时间能够覆盖本计划项目的执行期限；（三）大学本科毕业，有五年从事科学技术工作的经历；或取得硕士学位后，有二年从事科学技术工作的经历；或已取得博士学位；或已有中级以上专业技术职务任职资格；在科学技术研究、应用开发、成果转化等工作中有重要发现、发明或做出过重大贡献者，可不受学历、经历的限制。

申请者在“上海科技”网站（www.stcsm.gov.cn）填报《上海市科学技术委员会科研计划项目课题可行性方案》（人才计划版），在线打印后连同附件材料递交学院，申请材料一式 5 份。所有书面材料以 A4 纸双面打印，不采用胶圈、文件夹等带有突出棱边的装订方式，不用特殊纸张做封面。

- ✓ 12 月 16 日前提交所需材料。

● 2014 年度上海市扬帆计划项目申报

- ✓ 扬帆计划主要面向在沪高校和科研院所等单位在岗科研人员，要求申报者截至 2014 年 1 月 1 日未满 32 周岁（1982 年 1 月 1 日以后出生），具有硕士及以上学位，未有省部级（含）以上项目主持经历，且非在站博士后。请各位老师按照时间节点在网上注册申报，同时申请者在“上海科技”网（www.stcsm.gov.cn）下载并填写《上海市扬帆计划申请书》，申请材料一式 5 份报送科技处。正式上报市科委的项目，还需网上填写，在线打印。所有书面材料以 A4 纸双面打印，不采用胶圈、文件夹等带有突出棱边的装订方式，不用特殊纸张做封面。

- ✓ 12 月 16 日前提交所需材料。

● 2014 年上海市博士后科研资助计划项目申报

- ✓ 2014 年上海市博士后科研资助计划面向本市优秀在站博士后研究人员（2014 年 12 月 31 日以后期满出站）。每个项目资助 10 万元。项目申请者可在规定时间内登陆“上海科技”网（www.stcsm.gov.cn）或“21 世纪人才”网（www.21cnhr.gov.cn）博士后园地，填写并提交《上海市博士后科研资助计划项目申请表》。各单位应认真组织遴选，择优推荐，在申请截止日期前将在线打印的《申请表》一式一份和《上海市博士后科研资助计划申报汇总表》（见附件），统一报送上海市博士后工作办公室。资助名单由上海市科委和上海市博士后工作办公室共同组织专家评审后批准下达。
- ✓ 项目网上填报时间为 2013 年 12 月 9 日至 12 月 26 日 16:00 时，书面材料报送截止时间为 2013 年 12 月 27 日 16:00 时。

Ref: <http://www.stcsm.gov.cn/gk/ywgz/tzgs/ksbzn/334660.htm>

国际会议

- IFT14 Annual meeting, June 21-24, 2014, New Orleans, LA, USA

详情请见: <http://www.am-fe.ift.org/cms/>

- 65th Pacific Fisheries Technologists conference, 23-26 February 2014, Monterey, California

详情请见: <http://pftfish.net/>

- IUFoST 2014

- ✓ 17th World Congress of Food Science & Technology, Montreal, Canada
- ✓ Important Dates March 3, 2014: Abstract deadline
- ✓ <http://iufost2014.org/>

他山之石

- 农业部水产品加工重点实验室召开 2013 年度学委会会议暨学术研讨会

11 月 26 日, 农业部水产品加工重点实验室 2013 年度学委会会议暨学术研讨会在依托单位中国水产科学研究院南海水产研究所召开。会议由重点实验室主任、南海所副所长李来好研究员主持。重点实验室学委会委员孙恢礼研究员、重点实验室副主任杨贤庆研究员和重点实验室全体成员及研究生等 50 余人参加会议。

与会人员一致认为重点实验室今后需注重围绕海洋新兴产业的发展需求开展研究工作, 加大对海洋生物活性物质的开发与应用研究。孙恢礼研究员、李来好研究员、吴燕燕研究员分别作了题为“绿色技术在海产品深加工中的应用”、“龙须菜高值化开发利用的现状与展望”、“腌干鱼制品特征风味的形成机理研究”的专题学术报告。

Ref: http://southchinafish.ac.cn/snyw/201312/20131210_16128.htm

- 《食品用香料通则》正式发布

2013 年 11 月 29 日, 《食品用香料通则》(GB 29938-2013) 正式公布(国家卫生计生委 2013 年第 7 号公告), 该标准将于 2014 年 6 月 1 日起正式实施。

该标准依据相关法律法规、标准的规定, 主要参考了世界卫生组织(WHO)和联合国粮农组织(FAO)食品添加剂联合专家委员会(JECFA)及美国《食品化学法典》(FCC)等权威资料, 共对 1600 多种食品用香料的质量规格作出了规定, 基本解决了食品用香料质量规格标准缺失问题。

内容详见国家卫生计生委 2013 年第 7 号公告:
<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7891/201312/958deb5558b04e3d8e186a81e8462433.shtml>

Ref: <http://www.caffci.org/newsread.php?code=11&id=1151>

- 第二届中国水产学会范蠡科学技术奖颁发

根据《中国水产学会范蠡科学技术奖奖励办法(试行)》, 经专家评审、网上公示和常务理事会审定, 第二届中国水产学会范蠡科学技术奖共评选出一等奖 3 个, 二等奖 5 个。

涉及水产品加工的奖项计 1 项一等奖, 成果名称: 南海主要经济海藻精深加工技术及产品开发; 主要完成人: 李来好、杨贤庆、戚勃等。

Ref: <http://www.csfish.org.cn/csf/showInfo.asp?id=1069>