



本期栏目：学院快讯\课题申报\学术交流\他山之石

学院快讯

● 王易芬教授入选了第三批上海“千人计划”

接上海市委组织部通知，我院王易芬教授入选了第三批上海“千人计划”（创新长期项目），这是我校首次获得上海地方“千人计划”项目资助。

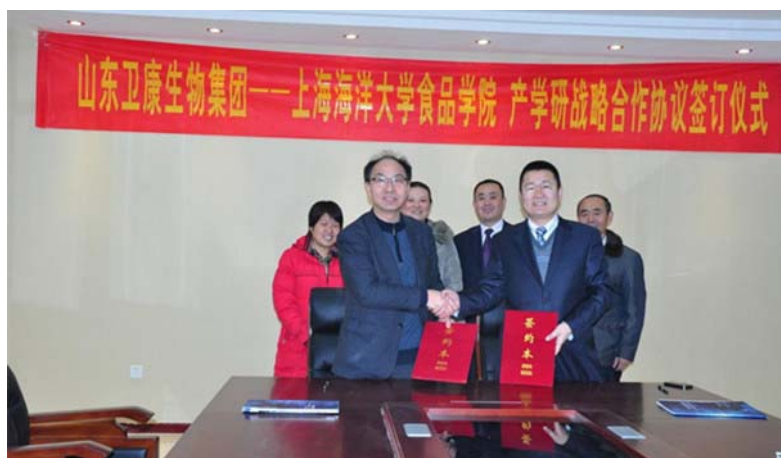
王易芬教授，现任我院常务副院长，历任美国奥本大学终身副教授（Tenured Associate Professor）、联合国粮食及农业组织客座专家等。2002 年获美国华盛顿州立大学食品工程博士学位。其主要研究领域食品安全管理和功能食品以及生物材料加工工程等，是该领域国际上著名的学者之一。2005 年被北京奥运组织委员会和北京市食品安全委员会聘为北京奥运食品安全专家委员会委员，该专家委员会由包括中科院院士在内的七名中国专家和欧盟食品安全委员会主席、美国食药管理局专家、美国大学教授组成的七名外籍专家。近 5 年来，王教授主持、合作主持及参与的科研项目约有 30 多项，经费总额超过 800 万美元，发表 SCI 论文近 40 篇。

Ref: <http://www.cnssr.org/shownews.asp?id=210>



● 我院与山东卫康生物集团签订产学研战略合作协议

我院与山东卫康生物集团产学研战略合作协议签约仪式于 2014 年 1 月 11 日在山东卫康生物集团举行。我院院长王锡昌、党委书记陈江华及蒋霞云副教授，卫康生物集团董事长王宗继、总经理王平及研发部经理李进国等出席了签约仪式。签约仪式由卫康生物集团副总经理杨浩主持。



山东卫康生物集团是国家高新技术企业，在临沂高新技术开发区设有两个生物医药保健品生产基地和一个省级生物工程研究中心；我校食品学院蒋霞云副教授带领研究小组近 5 年从我国东海沿岸筛选获得了

高产内切型壳聚糖酶菌株。此前已完成了“壳聚糖酶的工业化发酵生产研究”项目验收暨生产菌株交接，为卫康生物集团壳聚糖酶菌株酶法生产壳寡糖实现了关键性突破。此次双方签约，将合作从科学研究、技术开发扩大到实习基地、就业平台等多个教学科研领域。食品学院领导此行还慰问了在企业进行发酵中试试验的研究生王剑。

1月12日，我院院长王锡昌、党委书记陈江华及蒋霞云副教授还出席了卫康科技园甲壳素科技馆正式启用仪式，参加仪式的还有：中国保健协会会长张凤楼、山东省医学科学院院长郭伟星、临沂市高新技术开发区党委副书记李显荣、山东省食品药品监督管理局处长李广春、卫康国际集团董事长王宗继等。来自全省各地的50多家保健品生产企业也参加了启动仪式。中国甲壳素科技馆是由卫康生物集团投资建设，面积400



多平方米，以甲壳素为主题的海洋生物科技馆，是目前中亚洲最大、最专业的甲壳素科技馆。该馆的建立对于推动甲壳素文化有积极的意义，也为国内外从事甲壳素研究的专业人士提供了重要的交流平台。

Ref: http://www.shou.edu.cn/news/news_detail.asp?ID=17424

● 我院科研成果被世界生物医学前沿组织选中刊登

我院王锡昌教授和卢瑛副教授指导的研究生郑诚发表的文章“Rapid detection of fish major allergen parvalbumin using superparamagnetic nanoparticle-based lateral flow immunoassay” (published in “Food Control.2012 Aug;26(2):446-452.”) 因其创新性和潜在的重大影响价值，被世界生物医学前沿(World Biomedical Frontiers, <http://biomedfrontiers.org/>) 组织选中刊登在最新的 Allergy 栏目中 (<http://biomedfrontiers.org/allergy-2013-11-26>)。

世界生物医学前沿 (ISSN: 2328-0166) 组织是一个专注来自世界各地的尖端生物医学研究，密切关注生物医学领域内具有探索性、创新性和对医药发展具有重要作用研究的网站。它提供了一个交流生物医学科学领域最新的研究进展和突破性发现的平台，包括战略和新兴的研究领域，如癌症、糖尿病、老化、感染、免疫学、公共卫生、干细胞和基因。该网站每个月访问量超过 11000，其读者主要是世界各国学术人员和工业界研发人员。文章选择标准依据主要参考期刊影响因子、主题流行度 (topic popularity) 和潜在应用价值，通常处于该主题领域顶端 5 - 10% 的文章有机会被选中。

课题申报

● 2014 年度国家自然科学基金项目指南发布

自 2014 年开始，国家自然科学基金委员会 (以下简称自然科学基金委) 对国家自然科学基金资助结构和资助政策做部分调整 and 规定，详细内容见自然科学基金委发布的《2014 年度国家自然科学基金项目指南》。详情请参见申报通告及指南。

Refs: <http://www.nsf.gov.cn/publish/portal0/tab38/info39904.htm>

<http://www.nsf.gov.cn/nsfc/cen/xmzn/2014xmzn/index.html>

● 2014 年浦江计划申报

为进一步支持和鼓励海外高层次留学人员来沪工作和创业,优化上海自主创新发展环境,上海市人力资源和社会保障局、上海市科学技术委员会联合启动实施 2014 年度上海市浦江人才计划项目申报工作。

浦江计划留学人员资格认定时间:2014 年 1 月 13 日-2014 年 2 月 20 日。

课题网上填报和书面材料受理时间:2014 年 1 月 17 日-2014 年 2 月 21 日

资格认定和书面材料受理时间为每个工作日上午 9:00 至 11:30,下午 13:30 至 16:00。

详情参见网址:<http://www.stcsm.gov.cn/gk/ywggz/tzgs/ktsbzn/335674.htm>

学术交流

● 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/>

● 中国海洋大学食品科学与工程学院与美国 FDA 合作 2014 年春季 BPCS 培训

中国海洋大学食品科学与工程学院目前是国内首家通过 FDA 认证并授权的 BPCS 培训机构。已于 2011 年 9 月与 FDA 成立“BPCS 培训中心”。该中心除提供国内唯一认证的国际 BPCS 培训外,还将为参培企业长期备案,并搭起与 FDA 间联络的桥梁。

2014 年 2 月 23 日至 28 日将在青岛举办 2014 年春季 BPCS 认证培训。该培训同时获得了中国出入境检验检疫局(CIQ),中国出入境检验检疫协会(CIQA)及中国检验检疫科学研究院(CAIQ)的大力支持。培训方将提供相关课程的讲授和考试,学满合格颁发证书,并保留注册和认证信息,以供 FDA 长期查阅。本次培训将由美国 FDA 监察员 Dennis L. Douppnik 及 Evid Liu 全程指导,并做相关答疑。培训全程中文翻译或中文讲授。报名截止日期 2014 年 2 月 14 日。

● 德稻教育集团食品大师课程

德稻教育集团旗下任吉琛教授将于 2014 年 3 月 3-5 日,3 月 6-7 日在上海松江大学城开办两场免费课程《西方食品法》以及《犹太洁食和清真食品法规》(两场课程任选一场,也可两场都参与)。

Joe Regenstein(任吉琛)教授是美国食品科学技术学会会员,康奈尔大学食品科学学院食品科学教授、曾被食品科技研究所授予“伊丽莎白弗莱明斯蒂尔人道主义奖”,表彰其在提高食品福利方面所作贡献。(本课程英文授课、配备翻译,名额有限,报满为止)

教授简介: <http://www.detaoma.com/UDocument/showIntroduction1/?id=1005662&masterid=1005658>

申请流程: 将个人简历发送至邮箱: apply_regenstein@detaoma.com 并务必抄送工作人员邮箱: zhangyu@detaoma.com 简历中要包括院校、专业,以及联系电话、邮寄地址、微博。

邮件题目写:申请任吉琛教授短期课程

视频: 2013 年 7 月德稻大师金雁教授“设计学理论和方法”课程,供您参考:

http://v.youku.com/v_show/id_XNTgzNTkwMjYw.html

公司官网: www.detaoma.com

他山之石

● 国家科学技术奖励大会在北京人民大会堂隆重举行

2014年1月10日上午,2013年度国家科学技术奖励大会在北京人民大会堂隆重举行。2013年度国家科学技术奖励共授奖10位科技专家和313项成果。其中,国家最高科学技术奖2人;国家自然科学基金54项,其中一等奖1项、二等奖53项;国家技术发明奖71项,其中一等奖2项、二等奖69项;国家科学技术进步奖188项,其中特等奖3项、一等奖24项、二等奖161项;授予8名外籍科学家中华人民共和国国际科学技术合作奖。

涉及食品学科的获奖名单如下:

国家科技进步奖二等奖:

1. 南京农业大学周光宏教授“冷却肉品质控制关键技术及装备创新与应用”
2. 中国农业大学任发政教授“干酪制造与副产物综合利用技术集成创新与产业化应用”
3. 华南理工大学赵谋明教授“发酵与代谢调控关键技术及产业化应用”
4. 中华全国供销合作总社胡小松教授“苹果贮藏保鲜与综合加工关键技术研究及应用”

Refs: http://www.most.gov.cn/ztlz/gjksjildh/jldh2013/jldh13jlqg/201401/t20140107_111218.htm

● 国家食品安全风险评估中心分中心落户上海生科院

国家食品安全风险评估中心成立于2011年10月13日,是负责食品安全风险评估的国家级技术机构,目前在全国设有两家分中心,分别依托于中国科学院上海生命科学研究院和军事医学科学院。分中心的设立旨在通过不同科研机构资源互补、信息共享,承担国家食品安全风险评估中心在食品安全风险监测、评估、交流和标准制修订等方面的委托工作,并积极开展合作项目研究,共同为保障国家食品安全提供有效的技术支撑。

Ref: <http://www.nutrition.ac.cn/new.asp?id=2535>

● 第二届食品干燥专题研讨会(Workshop)在江南大学成功举办

2014年1月13日,由江南大学主办、江南大学食品学院食品资源与综合利用研究中心组织的第二届食品干燥专题研讨会(Workshop)在江南大学食品学院益海嘉里报告厅举行。本届专题研讨会主题为“食品的高品质与高效干燥”,来自新加坡国立大学、澳大利亚莫纳什大学、江南大学、苏州大学、天津科技大学、南京农业大学、浙江科技学院、河南科技大学、国家荔枝龙眼产业技术体系(深圳)、中国农机化研究院、山东省农科院、上海市农科院、台州学院等科研单位的众多专家学者,来自海通食品集团、常州一步干燥设备有限公司、南京澳润微波科技有限公司、通用磨坊(中国)投资有限公司、藤桥禽业股份有限公司等行业龙头企业的工业界代表以及食品学院师生100多人参加了本届盛会。32位国内外报告人分别就在研项目、最新的研究及应用成果以及新技术的发展趋势等方面作了精彩汇报,并和与会代表在食品干燥新技术的热点及难点展开了热烈而卓有成效的交流对话。

Ref: <http://foodsci.jiangnan.edu.cn/Detail.asp?ID=5103&ClassID=11>

● “工业化豆浆品质微压煮制调控技术及自动化装备研制”通过教育部科技成果鉴定

2014年1月9日,由中国农业大学食品科学与营养工程学院郭顺堂教授主持、与北京市康得利机械设备制造有限公司、淮南市八公山豆制品厂和湖北尝香思食品有限公司共同完成的“工业化豆浆品质微压煮制调控技术及自动化装备研制”通过了教育部组织的成果鉴定。

郭教授的合作团队在深入研究了豆浆中主要风味物质对豆浆香味的贡献度及蛋白粒子生成规律基础上,提出了豆浆香味热转化和影响口感的蛋白粒子控制技术,解决了蛋白质受热不均和凝胶性下降等问题,改善了豆浆的整体风味,提升了豆浆品质和稳定性,开发了PLC程序控制预热脱气处理、多罐体并联和间歇式加热维持压力的微压煮浆系统,在无需添加消泡剂的条件下,可按“菜单”灵活调节豆制品生产品种和产量,并实现了连续化、自动化,有效降低能耗,改善了生产环境。

Ref: http://spxy.cau.edu.cn/art/2014/1/11/art_5191_238469.html