





# 目录

CATALOG



专业背景



前言



研究技术



产品介绍



中国农业大学硕士，日本九州大学博士，新加坡南洋理工大学访问学者，国家自然科学基金评审人，“中国食品行业智库”专家，国家乡村振兴科技特派员，天津市“131”创新型人才，天津市市场监管委员会培训专家，内蒙古自治区“三区”科技人才，《Grain & Oil Science and Technology》、《食品研究与开发》青年编委，日本分析化学会会员，Food Chemistry等期刊审稿人。



## 副教授，硕士生导师

聚焦产业技术瓶颈和特殊营养膳食的研究和开发，特别是利用谷物活性成分进行糖尿病防控食品研发。**应用基础**方面，通过全谷物食品临床研究及功效机制解析，为控糖功能产品开发提供理论支撑；**关键技术**方面，开发过热蒸汽技术有效灭酶、灭虫、灭菌，解决谷物食品易哈败变质的瓶颈问题，延长了原料及制品的货架期；**产品**方面，开发了复合天然食品防腐保鲜剂、苦荞面包、高纤冲调粉、杂粮饅等10多种新品。相关技术和产品申请发明专利4项、授权1项。主持国家自然科学基金、天津市科委基金和雀巢等企业合作项目10余项；以第一/通讯作者发表SCI论文和EI论文25篇。获日本分析化学会“Kyushu Analytical Chemistry Award for Young Researchers”。

# 前言



如今，食品行业面临着巨大的挑战和机遇。随着人们对于健康和营养需求的不断提升，传统的食品产品已经无法满足消费者的多样化需求。同时，全球食品市场正迅速发展，竞争激烈，创新成为了赢得市场份额的关键。在此背景下，我们专注于探索和开发食品功能配料，以解锁食品潜力，满足日益增长的消费者需求。

我们的研究方法结合了食品科学、生物技术和营养学的前沿知识，通过深入了解食物成分的结构和相互作用机制，揭示各食品原料的潜在功能，并通过创新的配料开发方法将其应用到食品产品中，为消费者提供更健康、更营养和更具创新性的食品选择。



## 项目信息

要素	说明	要素	说明
项目基地形态	新项目 (*****)		*** (重点关注*****)优势)
项目负责人信息	1. 姓名: ***** 2. 项目: ***** 3. 毕业院校所在地: *** 4. 工作单位所在地: **,***	项目主要团队简介	团队人数: *人 *** 创始人, ***** 研发产业化专家, **年前开始从事***项目, 具有上市公司管理经验。
项目当前运行状况	1. 已设立分公司/办事处区域: **, ** 2. 上一年营收: ****万元 3. 合作案例: *****	拟投资计划	1. 拟投资额: ****万元 2. 预计年产值: ****万元 3. 近三年发展规划:
融资情况	1. 已融资: ****万元 2. 计划融资需求: ****万元	项目基地需求	1. 物理空间需求: ***平研发生产场地 2. 政策支持需求: ***政策支持

剩余70% 未加载

联系客服, 获得完整BP与对接服务