



食品科学与工程学院  
Food Science and Engineering College

# 2026年北京农学院

## 食品科学与工程学院研究生招生导师手册



## Introduction to the College

### 学院简介

食品科学与工程学院始建于1985年，前身是食品及农畜产品加工系，1990年更名为食品科学系，2010年3月更名为食品科学与工程学院。学院设有食品科学与工程一级学科硕士点，食品科学与工程、食品质量与安全、酿酒工程、食品营养与健康四个本科专业，其中食品科学与工程专业、食品质量与安全专业为北京市一流专业建设点，拥有都市农业食品安全与食品加工北京市实验教学示范中心、北京高等学校食品类专业校内创新实践教学示范基地。

现有教职工53人，专任教师高级职称占比达74.3%，拥有博士学位教师占比达89%，拥有北京市长城学者、北京市科技新星、北京市拔尖人才、北京市青年英才、北京市高层次留学人才等省部级人才29人次，多名教师荣获首都精神文明建设奖、北京市先进工作者、首都民族团结进步先进个人、北京高校优秀共产党员、北京市三八红旗奖章、北京市等荣誉。

依托科研平台和创新团队，学院科研创新能力与产业服务水平全面提升，建有农业农村部农产品加工与品质控制重点实验室（部省共建）、“一带一路”国际葡萄与葡萄酒产业创新院、农产品有害微生物及农残安全检测与控制北京市重点实验室、食品质量与安全北京实验室等省部级科研平台8个，为学科建设提供有力支撑。近年来主持或参加国家重点研发计划、国家自然科学基金等国家级和省部级项目100余项，发表论文600余篇，授权国家发明专利50余项，获省部级科技进步奖和教学成果奖10余项。

全院现有在校生1000余名。学院始终坚持通过强化实践教学，培养应用型和复合型人才，校外建有首农集团、北京顺鑫农业发展集团有限公司、北京三元乳品有限公司、北京德青源农业科技股份有限公司、北京红叶葡萄酒有限公司等30余家产学研基地和教授工作站。作为京津冀大学生食品文化节的发起院校，从2008年起每年举办大学生食品节，在大一新生中开展“食品人入行宣誓”活动，组织师生赴乡村振兴一线宣讲食品安全知识，上好实践育人大思政课。学院积极组织学生参加各类竞赛，在中国国际大学生创新大赛、全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛、全国大学生绿色化妆品创新创意大赛、“挑战杯”首都大学生课外学术科技作品竞赛等竞赛中获省部级奖励50余项，学生党支部获北京高校党建工作“样板支部”、党建引领实践创新示范项目、北京高校红色“1+1”示范活动等奖项。学院毕业生就业前景广阔，包括与食品相关的科研院所、食品检验检疫企事业单位、国内外食品加工和餐饮企业等多种行业，毕业生基础知识扎实，实操能力强，综合素质高，得到社会的广泛认可和高度评价。

## 专业介绍

### 083200 食品科学与工程

本硕士学位授予点以服务北京都市农业建设和社会发展为宗旨，以满足人们对安全、营养、健康食品日益增长的需求为目标，科研覆盖从农田到餐桌的农产品及食品安全的全过程控制，理论研究与应用研究并重，突出成果转化、服务于企业和社会，形成了特色鲜明的都市农业食品加工研究。本学位授权点已建立了一支职称结构、年龄结构合理，学术梯队完善的师资队伍，现有硕士生导师28人，其中教授11人、副教授13人，具有高级职称的教师占比86%。

目前拥有四个研究方向：

1. 食品科学：研究食品的组成成分、基本结构、理化特性、营养品质、功能活性、质量安全等相关理论、技术及方法的综合性交叉学科；在食品微生物与发酵、食品化学与天然产物、食品营养与功能三个领域形成鲜明特色。

2. 农产品加工及贮藏工程：研究农产品的加工理论、技术、装备及农产品的质量与安全控制技术；研究农产品采后衰老、品质劣变机理及其贮藏控制技术；研究食品包装、物流的安全控制新技术等。在鲜切菜加工与贮藏、蛋品加工和葡萄酒酿造三个研究领域形成鲜明的特色。

3. 粮食油脂及植物蛋白工程：研究杂粮、豆类、特色油料等的加工理论与配套工程技术；研究杂粮功能活性成分的组成、结构、性质以及健康食品开发、功能评价等。在小杂粮加工及功能评价方面形成特色。

4. 食品安全：研究影响农产品原料安全的主要危害因素及其检测方法和控制措施；研究农产品快速检测及标准技术；研究影响农产品加工和贮藏环节的安全控制因素及包装材料中有害物质的迁移。在农药残留、食品添加剂、毒素及有害微生物检测和控制方面形成特色。

### 095135 食品加工与安全

本硕士学位授权点2009年获批，2010年开始招生，以服务国家“乡村振兴”“健康中国”为宗旨，以满足人们对安全、营养、功能性食品日益增长的需求为目标，立足于学校都市型现代农林业高等教育办学特色，围绕食品科学、农产品加工及贮藏工程、粮食油脂及植物蛋白工程、食品安全等方向培养高层次应用型人才。

学位点紧密围绕首都食品产业发展需要，以产学研合作为纽带，积极与北京大北农科技集团股份有限公司、首都农业集团有限公司、北京顺鑫控股集团有限公司、北京和美科盛生物技术有限公司、北京京味坊食品有限责任公司、北京勤邦生物技术有限公司、北京伟嘉人生物技术有限公司、北京市房山区莱恩堡酒庄、北京德青源农业科技股份有限公司等北京市多家大中型企业紧密合作，共建产学研基地、校外人才培养基地和教授工作站，为食品加工与安全专业人才产教融合培养实践提供了强有力的支撑。

学位点依托专业优势，采取研究生专项班培养模式，目前建有农产品加工保鲜专项班、葡萄与葡萄酒专项班、食品微生物专项班、食品营养专项班、功能食品专项班。



## 一、基本信息

姓名：陈湘宁

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品（农产品）加工、保鲜及食品安全控制与管理

办公室：食品楼519

联系电话：010-80794186

邮箱：1509659476@qq.com



## 二、个人简介

博士，二级教授，长城学者，兼任农业农村部农产品加工与品质控制重点实验室执行主任、北京市重点建设学科“农产品加工及贮藏”学科带头人、现代农业体系北京市设施蔬菜创新团队蔬菜采后与流通技术研究室主任、北京市食品安全委员会、北京冬奥会餐饮领域食品安全保障联合专家委员会委员、国家市场监督管理总局监管行业标准化专业技术委员会委员、北京市预制菜质量标准化技术委员会副主任委员等。获首都精神文明建设奖、北京市先进工作者、北京市三八红旗奖章、北京市“优秀人才”等荣誉称号。所带团队主要研究方向为食品加工、保鲜、营养健康及安全管理，专注于食品的营养型加工、保鲜及安全控制领域的研究及成果应用。主持及承担国家级省部级项目40余项，发表论文180余篇，专著5部，授权发明专利20余项。研究成果获北京市科学技术进步奖、北京市农业技术推广奖、神农中华农业科技奖等省部级奖7项。

## 一、基本信息

姓名：丁轲

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：天然产物的开发与应用、食品安全检测

办公室：食品楼213

联系电话：18910957252

邮箱：47924641@qq.com



## 二、个人简介

博士，教授，中国环境科学学会绿色包装专业委员会常务委员、北京食品学会理事、《中国农业知识仓库》主编，拥有北京市教委青年拔尖人才，北京市委组织部优秀人才等人才称号。研究方向一聚焦于从药食两用资源中挖掘具有生理活性的功能成分或从果蔬中挖掘具有抑菌活性的功能因子，应用微纳技术实现活性成分的有效递送或释放，研究方向二聚焦于食品安全检测，应用微纳技术制备具有高度选择性的样品前处理净化介质，实现痕量目标物质的高灵敏度检测。主持完成省部级纵向科研课题6项，横向课题8项；主持省部级教学类项目3项；发表论文67篇，其中SCI、EI收录论文23篇，授权发明专利5项，获得北京首农食品集团有限公司科技进步奖二等奖1项，北京市高等教育教学成果奖二等奖1项，培养硕士研究生34名，主讲研究生《天然产物提取工艺学》课程、本科生《食品工程原理》课程。

## 一、基本信息

姓名：杜斌

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品保鲜材料开发与利用安全检测

办公室：食品楼515

联系电话：18600562296

邮箱：bindu80@bua.edu.cn



## 二、个人简介

博士，教授，主持国家自然科学基金与其它省部级项目多项，致力于通过保鲜剂/防腐剂减量增效以及食品天然色素高值利用来提高鲜活农产品质量与安全的研究。利用微/纳米技术与功能天然高分子结合来实现绿色纳米保鲜剂、防腐剂的制备及高效利用。实验室在纳米尺度的绿色可食复合物设计、制备、表征、光动力抗菌研究、食品保鲜等方面具有坚实的研究基础，聚焦超分子策略制备纳米脂质体、食品组分聚集新结构的设计、聚集行为、及光化学/光物理等研究。成果发表于Food Chem., Int. J. Biol. Macromol., Carbohydr. Polym.等食品期刊上。

## 一、基本信息

姓名：高秀芝

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品微生物与生物技术

办公室：食品楼413

联系电话：13683220615

邮箱：gxz@bua.edu.cn



## 二、个人简介

博士，教授，现任食品科学与工程学院食品质量与安全系主任，全国研究生教育评估监测专家库专家，北京食品学会理事，中轻食品工业管理中心技术专家委员会委员，北京农学院教学名师。研究方向为食品微生物与生物技术，包括传统食品中微生物的多样性研究、食品的微生物及营养安全性评价、微生物污染控制以及功能性食品的研究与开发工作等。曾主持国家公益性专项子专题、北京市教委面上项目、北京市农业农村局新型生产经营主体科技能力提升工程项目、北京市农业农村局岗位专家项目等多项省部级项目，主持婴幼儿配方食品安全技术分析、蔬菜中亚硝酸盐含量综合控制等横向项目。以第一作者或通讯作者发表科研论文30余篇，第一完成人授权发明专利6项，副主编3部省部级规划教材，参编多部教材，曾获得北京市农业科技推广奖一等奖1项，二等奖1项。

## 一、基本信息

姓名：金君华

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品微生物

办公室：食品楼315

联系电话：13699263147

邮箱：jinjunhua002008@163.com



## 二、个人简介

博士，教授，兼任中国奶业协会理事、中国高科技产业化研究会营养分会理事、北京食品学会营养与健康专委会秘书长等职务。长期从事食品微生物学与功能性乳酸菌领域的研究，聚焦益生菌资源挖掘及其在代谢性疾病调控中的应用机制。先后主持宁夏回族自治区重点研发计划、北京市自然科学基金、北京市教委科研计划等省部级及以上项目10余项，主持横向课题11项。发表SCI/EI论文30余篇；以第一发明人获授权国家发明专利12项，完成成果转化6项。教学方面，主讲本科生《微生物学》和研究生《食品生物技术导论》课程，副主编“十四五”国家级规划教材1部，参编教材2部、著作1部。曾获北京市属高校“青年拔尖人才”培养计划支持。

## 一、基本信息

姓名：李德美

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：葡萄与葡萄酒工程

办公室：食品楼417

联系电话：13911252392

邮箱：demei.li@bua.edu.cn



## 二、个人简介

教授，酿酒工程系主任，国家高级品酒师、高级酿酒师。负责农业农村部“一带一路”国际葡萄与葡萄酒科技创新院工作，主持国家留学基金委国际化人才培养项目。兼任中国农学会葡萄酒分会副主任委员、中国园艺学会葡萄与葡萄酒分会副主任委员、中国葡萄酒技术委员会副主任委员、全国酿酒标准化技术委员会葡萄酒分会副秘书长兼委员等多个全国性行业组织职务。受聘为北京房山、河北怀来、新疆巴州以及宁夏等地政府葡萄酒产业顾问，指导酿造的葡萄酒获得多个国际比赛大奖500多项。主持省部级重点研发及横向科研课题20余项，出版教材及专著7部，发表科技论文30余篇，获得北京市教学成果二等奖以及北京市先进工作者、首都民族团结进步先进个人、法国农业成就骑士勋章等个人荣誉，指导在校生参加全国创新创业大赛，获“互联网+”、“挑战杯”等省部级奖5项。

## 一、基本信息

姓名：马挺军

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：粮食油脂与植物蛋白、天然产物提取

办公室：食品楼516

联系电话：13021026959

邮箱：mtingjun@163.com



## 二、个人简介

博士，教授，2007年入选北京市科技新星，2010年入选北京市中青年骨干教师，2015年贵州省千人创新人才。兼任中国食品科学技术学会非热加工技术分会常务理事、中国食品科学技术学会植物基食品分会理事、中国微生物学会酿造分会理事、北京食品学会常务理事。研究方向：杂粮食品加工，天然产物提取与利用。主持公益性行业课题、国家重点研发计划子课题、国家科技支撑计划子课题、北京科委项目和企业横向项目等科研课题50余项，发表科研论文150余篇。获授权国家发明专利8项，参与制定行业标准1项，团体标准3项。主编专著《小杂粮营养价值及综合利用》、《荞麦发酵食品》、《一茶一生》等6部；参编《中国燕麦学》、《中国荞麦学》、《中国苦荞》等。

## 一、基本信息

姓名：魏颖

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品营养与健康

办公室：食品楼213

联系电话：010-80796040, 15810173004

邮箱：proudwy@126.com



## 二、个人简介

博士，教授，长期从事营养功能性食品研发、食品原料及配方产品的营养性与功能性评价、药食同源产品配方设计及市场推广等研究工作。研究方向主要包括：基于食药同源原料，挖掘天然活性因子，确定其营养功能方向，并结合发酵工艺，开发口服与外敷类功能性产品，提升产品附加值与营养价值；利用动植物源加工副产物，进行特征性蛋白分析与鉴定，明确功能性肽段，通过定向酶解技术，开发面向特定人群精准营养需求的健康食品；开展营养功能性配方的临床应用研究，依托个性化精准营养支持体系，探索其构效与量效关系，为终端产品配方设计提供科学依据。先后主持和参与完成国家级、省部级科研项目10余项，企业横向服务项目30余项；发表学术论文80余篇，其中在Food Chemistry、Food Research International、Journal of Functional Foods、Food & Function等国际期刊发表SCI论文30篇，EI收录10篇；授权国家发明专利20项，国际专利4项。

## 一、基本信息

姓名：谢远红

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品微生物

办公室：食品楼315

联系电话：13581907345

邮箱：xieyuanh@163.com



## 二、个人简介

博士，教授，中国微生物学会酿造分委会委员，北京食品学会常务理事，北京食品学会食品营养与健康专业委员会副主任委员，中国农学会农产品贮藏加工分委会委员。主要研究方向为食品微生物及功能产物开发与利用，主要开展益生菌及其代谢产物功能评价、食品发酵技术研究及功能性发酵食品开发研究。先后主持完成国家自然科学基金青年基金、北京市科技计划项目、企业横向等科研项目20余项。参与国家863科技计划课题、国家科技支撑计划项目等科研项目研究。相关领域发表研究论文60余篇，其中SCI论文20篇，获得授权国家发明专利12项。获得北京市农业技术推广奖二等奖1项，大北农业科技奖一等奖1项。

## 一、基本信息

姓名：赵冰

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：肉品保鲜与加工

办公室：食品楼421

联系电话：15101130183

邮箱：zhaobtg@163.com



## 二、个人简介

博士，教授，长期从事肉品保鲜和加工方面的研究工作。主持国家自然科学基金项目、国家重点研发计划课题、北京市自然科学基金项目、宁夏回族自治区重点研发计划课题和内蒙古自治区重点研发计划项目等多项国家和省部级科研项目。兼任全国肉禽蛋标准化技术委员会TC399副秘书长/畜肉分技术委员会TC399SC1秘书长，全国食品工业标准化技术委员会TC64委员，ISO/TC34/SC6国内技术对口工作组专家，中国食品科学技术学会植物基食品分会理事，国家知识产权局地理标志专家审查委员会成员，中轻食品工业管理中心技术专家委员会委员，内蒙古自治区三区人才，第二十五届北京优秀青年工程师，北京市丰台区科技新星。Journal of Future Foods、Food Science of Animal Products、《肉类研究》编委，Food Chemistry、food research international、Journal of Food Composition and Analysis等期刊审稿专家。开发了生鲜畜禽肉高效保鲜技术、烟熏肉类制品绿色加工技术和预制调理肉类制品品质提升技术等一系列具有自主知识产权的核心技术，为行业解决了一批关键、共性技术难题，发表科技论文100余篇，已授权发明专利23项，制修订标准30余项，获社会科技进步奖7项。

## 一、基本信息

姓名：张红星

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品生物技术、食品安全检测与控制、食品微生物  
发酵与功能产物

办公室：食品楼214

联系电话：010-80799171，13810688219

邮箱：hxzhang511@163.com



## 二、个人简介

博士，教授，2005年博士毕业于中国农业大学食品科学与营养工程学院，北京长城学者，北京市优秀人才，北京食品学会副理事长，中国环境科学学会绿色包装专业委员会主任委员。

主要从事食品营养健康研究及功能性食品开发，围绕益生菌及其发酵产物干预慢病作用机制及其生产关键工程技术，开展食品安全与控制研究，先后主持完成国家、省部和企业横向项目40余项，研究成果获得授权国家发明专利30余项，发表科研论文80余篇，其中SCI收录论文30余篇，相关专利技术与企业成果转化协议20余项，研究成果获得省部级科研成果奖、教育教学成果奖4项。

## 一、基本信息

姓名：陈俐

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：农产品品质评价与经济性分析

办公室：食品楼418

联系电话：13501078100

邮箱：chenli@bua.edu.cn



## 二、个人简介

博士，副教授，北京家禽创新团队品质评价岗位专家，立足农产品鲜活特性与产业发展痛点，重点开展农产品外观、风味、营养等品质指标的科学评价方法研究，同时结合技术经济分析模型，量化农产品品质提升技术的投入产出效益，为实现农产品“优质优价”、推动产业高质量发展提供理论支撑与实践路径，先后参与多项省部级科研项目，发表相关学术论文多篇。

## 一、基本信息

姓名：刘慧君

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品质量安全检测与控制

办公室：食品楼413

联系电话：13811676105

邮箱：huijunliu78@163.com



## 二、个人简介

博士，副教授，主要从事食品加工与贮藏、安全检测与控制相关研究。主持了国家项目1项、省部级项目1项，横向课题近10项。近五年发表研究性论文20多篇，获国际发明专利1项，国内发明专利3项，软件著作权5项。任北京市预制菜质量标准化技术委员会委员，参与制定国家强制性标准1项，团体标准2项。2021年脱贫攻坚工作获北京市教委“嘉奖”。

## 一、基本信息

姓名：李相阳

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：农产品贮藏保鲜、功能食品开发、农产品质量安全快检技术

办公室：食品楼315

联系电话：13581653209

邮箱：20047801@buaa.edu.cn



## 二、个人简介

博士，副教授，北京市现代农业产业技术体系北京市创新团队岗位专家，国家市场监督管理总局食品审评中心特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方乳粉产品配方注册咨询专家。主要开展农产品贮藏保鲜、功能食品开发、农产品质量安全控制快速检测技术开发和示范应用推广。主持北京市科协金桥工程种子资金、北京市科委一般项目、北京市农业科技项目等课题 10 余项；以第一作者/通讯作者在 Chemical Engineering Journal、Food Chemistry、Frontiers in Chemistry、Food Hydrocolloids等期刊发表文章50余篇；入库中国专业学位教学案例中心案例1篇；主编书籍1部，副主编书籍5部(其中规划教材3部)。获得北京市高等教育教学成果奖一等奖、中国食品科学技术学会科技创新二等奖、中国发明协会发明创业奖创新奖一等奖各1项。担任北京食品学会现代营养健康检测专业委员会副主任委员、北京理化分析测试技术学会核酸适配体交叉技术分会副理事长、中关村产融合作与转型促进会营养健康产业分会副秘书长、北京山区发展研究会休闲农业专家委员会副主任委员、北京食品学会第十一届理事。承担《微生物学》《食品微生物综合检验》《食品安全快速检测综合大实验》《食品安全案例》《工程伦理》课程。

## 一、基本信息

姓名：吕莹

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：粮油加工

办公室：食品楼417

联系电话：13717705283

邮箱：lvying@buaa.edu.cn



## 二、个人简介

博士，副教授，主要从事谷物加工、大豆的加工和营养、热诱导蛋腥味研究。先后主持和参加完成国家级、省部级科研项目5项，企业横向服务项目5项；发表科研论文近50余篇，其中以第一或者通讯作者发表SCI论文20篇，授权国家发明专利2项。主讲《粮油加工工艺学》、《食品科学进展》等课程。

## 一、基本信息

姓名：庞晓娜

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：食品微生物与风味

办公室：食品楼417

联系电话：13810326294

邮箱：pang\_xiaona@buaa.edu.cn



## 二、个人简介

博士，副教授，酿酒工程系副系主任，中国酒业协会果酒技术委员会委员，国家级白酒、果酒与葡萄酒品酒师，现代农业产业体系北京市创新团队专家成员，中国食品微生物标准与技术应用大会学术委员会专家委员。

主要致力于食品微生物功能开发与发酵食品风味调控，聚焦传统发酵食品微生物群落结构解析与功能强化、优良发酵菌株的选育与应用、发酵过程中风味代谢调控机制、发酵食品质量安全评价等方面开展系统研究。主持及参与国家自然科学基金、北京市教委科研计划项目、中粮与茅台集团等企业横向课题20余项。在Food Microbiology、LWT - Food Science and Technology等国际期刊及国内核心期刊发表学术论文20余篇，申请专利10余项，参编教材与专著5部，荣获省部级奖励7项。

## 一、基本信息

姓名：王昊然

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：谷物营养与加工新技术

办公室：食品楼516

联系电话：18813072065

邮箱：wanghaoran010@126.com



## 二、个人简介

博士，副教授，主要从事营养健康谷物加工与高值化利用研究，聚焦淀粉结构与性质、营养健康谷物品质调控与产品开发、植物基乳液稳定性机制研究与产品研发等领域。主持北京市教育委员会科技计划一般项目、北京农学院火花项目，参与国家重点研发计划课题。发表SCI收录的文章20余篇，其中以第一作者或通讯作者在Food Hydrocolloids、Food Chemistry等期刊发表文章8篇。参编著作《中国青稞产业发展蓝皮书》。中国农业机械学会检验检测技术分会委员。主讲研究生《农产品加工及贮藏工程专题》、《食品品质控制》课程。

## 一、基本信息

姓名：王宗义

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：营养与安全检测

办公室：食品楼413

联系电话：010-80799174, 13651226099

邮箱：wangzongyi001@sina.com



## 二、个人简介

博士，副教授，民盟盟员，主要从事农产品食品营养安全检测教学科研工作。研究方向：食品农产品营养与功效组分、食品加工危害物、污染物等检测方法开发，以及绿色样品前处理技术和基于仪器分析的快检方法等。曾主持完成北京市教委科研项目1项，校重点教改项目1项，实验体系建设基金项目2项；作为主要参与者完成AOAC国际项目1项、国家自然科学基金项目4项。近年来完成北京市科委创新券项目6项，开发检测方法40余项，发表论文50余篇，制定和参与制定团体标准4项，培养硕士研究生30余人。

## 一、基本信息

姓名：张欣珂

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：葡萄酒风味化学

办公室：食品楼412

联系电话：18810583451

邮箱：zhangxinke@bua.edu.cn



## 二、个人简介

博士，副教授，主要从事葡萄酒品质定向酿造与风味形成机制研究，重点关注葡萄在发酵与陈酿过程中花色苷及多酚类物质的反应与转化机制、葡萄酒颜色稳定性及感官品质形成规律，并探索相关理论在葡萄酒品质调控与陈酿优化中的技术应用。主持国家自然科学基金青年项目及多项省部级科研课题，在国际学术期刊发表SCI论文31篇，其中第一/通讯作者12篇，含ESI高被引论文1篇。课题组围绕葡萄酒色泽稳定、风味品质调控与陈酿机制开展系统研究，注重将基础理论研究与应用相结合，与国内多个葡萄酒产区及企业开展合作，推动研究成果在酿造实践中的应用。在研究生培养方面，课题组强调科研方法与技术能力的系统训练，专长于色谱分析、感官评价方法、多元统计分析等技术，同时加强实验设计和科研论文写作等方法论训练。通过科研项目实践，培养学生从科学问题提出—实验设计—数据分析—结果表达的完整科研能力。

## 一、基本信息

姓名：凌梦琪

专业：食品科学与工程（学硕） 食品加工与安全（专硕）

研究方向：葡萄酒风味化学

办公室：食品楼412

联系电话：18813073438

邮箱：lingmq@bua.edu.cn



## 二、个人简介

博士，讲师，中国食品工业协会第七届葡萄果酒国家评委，中国酒业协会2025届国家级葡萄酒评酒委员、一级品酒师。主要从事葡萄酒化学与酿造工艺方向，专注于葡萄酒香气定向调控及感官互作理论、基于人工智能技术解析葡萄酒风味及数智化混酿技术的研究。主持国家自然科学基金青年基金项目（C类）1项、北京农学院青年教师项目1项，横向课题2项。作为主要研究人员参与国家自然科学基金区域联合重点项目1项、省部级重点研发计划项目3项。在Food Chemistry、Food Research International和《食品科学》等期刊发表研究论文二十余篇，参与授权软著4项，申请发明专利1项，获宁夏回族自治区科学技术成果1项（3/11）。课题组围绕葡萄酒香气品质、呈香互作机制等开展系统研究，注重将基础理论与产业实际问题相结合，与国内多个葡萄酒产区及企业开展合作，推动研究成果在酿造实践中的应用。

## 一、基本信息

姓名：李成  
专业：食品科学与工程（学硕）  
研究方向：农产品质量安全与风险评估  
办公室：北京市农林科学院种质楼1009  
联系电话：13810280229  
邮箱：licheng@baafs.net.cn

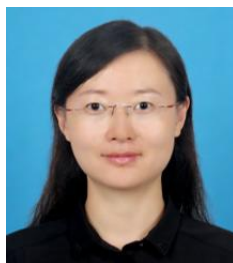


## 二、个人简介

博士，研究员，北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所副所长，兼任北京市农产品质量安全学会副理事长。主要研究领域为农业环境和农产品中新污染物分析技术、环境归趋和风险评估。近年来主持国家自然科学基金、北京市自然科学基金、国家重大专项课题、重点研发子课题、北京市农林科学院科技攻关等各类科研项目20余项。以在JHM、Environ. Pollut和等SCI期刊上发表学术论文50余篇。

## 一、基本信息

姓名：王清  
专业：食品加工与安全（专硕）  
研究方向：蔬菜采后品质保持分子机制和控制技术  
办公室：北京市农林科学院加工所加工楼202室  
联系电话：010-81127320, 18618256266  
邮箱：wangqing@baafs.net.cn



## 二、个人简介

博士，北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所三级研究员，长期从事蔬菜采后品质保持分子机制和控制技术研究。重点聚焦青花菜、叶类蔬菜采后黄化的分子机制研究以及蔬菜绿色低碳冷链技术装备研发等，现为国家大宗蔬菜产业技术体系采后处理岗位科学家，先后主持农业部、科技部和国家基金等科研项目21项；发表论文210篇，以第一作者或通讯作者在Journal of Advanced Research、Food Chemistry等期刊发表文章112篇；获得授权专利36项；制定行业标准1项和地方标准8项；荣获北京市科学技术奖励4项，北京市农业技术推广奖1项，中国轻工业协会等学会科学技术奖一等奖3项。技术成果实现转化超500万元。通过中央农业广播电视台等主流媒体，视频直播等新媒体，技术培训和现场指导等形式累计培训技术人员和农民超3万人次，提升了我国蔬菜流通产业从业人员的技术水平。

## 一、基本信息

姓名：李安  
专业：食品加工与安全（专硕）  
研究方向：食品溯源与真伪识别  
办公室：北京市农林科学院质标所1111室  
联系电话：010-81127702, 13811239270  
邮箱：lian@baafs.net.cn



## 二、个人简介

博士，副研究员，现任北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所品质评价与控制团队副主任，兼任北京农产品质量安全学会秘书长、中国原子能农学会理事、中国食品科技学会食品真实性与溯源分会委员。长期从事农产品质量安全与真实性溯源研究，重点运用稳定同位素分析等现代技术手段开展农产品“身份指纹”识别与溯源模型构建。先后承担农业农村部风险评估重大专项课题、国家重点研发计划子课题、京津冀协同创新专项课题、北京市优秀人才计划、北京市乡村振兴农业科技课题等项目10余项。发表论文20余篇（其中SCI论文12篇），获得国家发明专利授权4项，主编著作2部，参编著作3部，制定地方标准2项，荣获省部级科技进步奖2项。

## 一、基本信息

姓名：王盼  
专业：食品加工与安全（专硕）  
研究方向：食品组分与营养  
办公室：北京市农林科学院加工所加工楼202室  
联系电话：010-81127337, 18511746821  
邮箱：wangpan@baafs.net.cn



## 二、个人简介

博士，北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所副研究员，美国加州大学旧金山博士后。主要从事食品组分互作及食品营养干预的相关研究，技术成果服务安利科技发展有限公司等行业领军企业。入选北京市青年人才托举工程和北京市农林科学院优秀青年。现担任中国食品科学技术学会非热分会委员、国际食品营养与安全协会秘书、Food Chemistry International 助理编辑，eFood及Agriculture Communications青年编委。目前主持国家自然科学基金青年基金、院优秀青年基金等项目6项。第一作者/通讯作者在Gut, Gut Microbes等国际刊物发表论文20余篇，“ESI高被引论文”1篇，IF>10论文4篇。参编中、英文专著各1部分，获授权国家发明专利3项，申请国家发明专利5项。

## 一、基本信息

姓名：叶剑芝

专业：食品科学与工程（学硕）

研究方向：环境与农产品质量安全

办公室：热科院加工所310

联系电话：18900838237

邮箱：904506892@qq.com



## 二、个人简介

研究员，中国热科院加工所热带农产品检测技术研究室主任、农业农村部食品质量检验检测中心（湛江）常务副主任兼技术负责人，主持国家农产品质量安全风险评估专项1项、国家农产品质量安全风险监测项目15项、省级农产品质量安全风险监测项目30余项，主持省级自然科学基金1项、中国热科院基本科研业务费1项，在JHM、BT等期刊发表论文50余篇，起草发布国家、行业、团体标准11项，第一完成人获海南省科学技术进步奖二等奖1项，主编、副主编农产品质量安全相关著作3部，获授权专利10项。现为国家检验检测机构资质认定评审员、农产品质量安全检测机构考核评审员、全国农业行业职业技能大赛国家级裁判员、广东省分析测试协会理事、广东省农产品质量安全专家委员会委员等。

## 一、基本信息

姓名：段宙位

专业：食品加工与安全（专硕）

研究方向：农产品精深加工与资源梯次

利用；食品营养与健康；功能因子稳态化

办公室：0898-65327860

联系电话：13637619736

邮箱：universesduan@163.com



## 二、个人简介

博士，研究员，海南省高层次人才，海南省科协青年托举人才。现任海南省农业科学院农产品加工设计研究所功能食品与营养健康创新团队负责人，兼任国家食药同源产业科技创新联盟理事、国家食药同源产业科技创新联盟银杏专业委员会常务委员、海口市第九届青年联合会委员。获海南省科技进步二等奖1项；入选“2024中国知网高被引学者TOP 1%”；主持海南省重点研发、海南省自然科学基金等项目10项，主要参与省部级项目12项；授权发明专利7项，授权计算机软件著作权7项；发表论文40篇，SCI/EI收录15篇，入选“领跑者5000中国精品科技期刊顶尖学术论文”1篇。Food Bioscience、BMC Complementary Medicine and Therapies、《浙江农业学报》等期刊审稿专家。