



江西农业大学

JIANGXI AGRICULTURAL UNIVERSITY

# 学术学位授权点建设年度报告

## (2023 年)

学位授予	名称：江西农业大学
单 位	代码：10410

授权学科	名称：食品科学与工程
( 类 别 )	代码：0832

授权级别	<input type="checkbox"/> 博士
	<input checked="" type="checkbox"/> 硕士

2024 年 1 月 16 日

## 编写说明

一、本报告采取写实性描述，能用数据定量描述的，不得定性描述。定量数据除总量外，尽可能用师均、生均或比例描述。报告中所描述的内容和数据应确属本学位点，必须真实、准确，有据可查。

二、本报告的各项内容须是本学位点 **202X 年度** 的情况，统计时间以 202X 年 12 月 31 日为截止时间。

三、本报告所涉及的师资内容应区分目前人事关系隶属本单位的专职人员和兼职导师（同一人员原则上不得在不同学术学位点或不同专业学位点重复统计或填写）。

四、本报告中所涉及的成果（论文、专著、专利、科研奖励、教学成果奖励等）应是署名本单位，且同一人员的同一成果不得在不同学术学位点或不同专业学位点重复统计或填写。引进人员在调入本学位点之前署名其他单位所获得的成果不填写、不统计。

五、涉及国家机密的内容一律按国家有关保密规定进行脱密处理后编写。

六、本报告文字使用四号宋体，字数不超过 15000 字，纸张限用 A4。

## 一、学位授权点基本情况

【本部分可参考本学位授权点《学位授权点抽评要素》、《学位授权审核申请基本条件》、《一级学科博士、硕士学位基本要求》、《学位授权点基本状态信息表》等主要内容进行编写，但不限于上述内容。编写时应体现本学位授权点的特色和人才培养水平，相关数据统计可以使用图表表示。博士学位授权点涉及博士、硕士内容不同的部分可分别描述。】

江西农业大学食品科学与工程学科为江西省“十二五”和“十三五”一流学科，于2010年获得硕士一级授权点，2019年获批畜产品安全生产与加工工程二级博士学位授权点；食品科学与工程专业2019年入选国家一流专业建设点，2022年通过中国工程教育专业认证。学科按照高标准、严要求的建设方针，已建设成为我省重要的食品科学与工程科研和人才培养基地之一，拥有“江西省农产品加工与安全控制工程实验室”博士后科研工作站“农产品贮藏加工工程”省级实验教学示范中心、省“天然产物与功能食品”重点实验室、省发改委“江西省农产品加工与安全控制”重点工程实验室、南昌市“农产品加工与质量控制”重点实验室和南昌市“蛋品安全生产与加工工程重点实验室”。

学科学术梯队合理、师资力量较雄厚，学科现有专职教师61人，其中正高级职称21人，副高职称19人；具有博士学位48人，有20余人先后在美国、加拿大等国访学一年以上。多年来，围绕“江西省十大战略性新兴产业发展规划”、苏区振兴等重大战略需要，学科以江西大宗农产品深加工和特色食品新资源为研究对象，在食品科学、农产品贮藏保鲜与精深加工，食品营养学和食品安全等领域形成了稳

定的研究方向，形成了自身的研究特色，并取得了一定的成绩。近5年获得国家级项目近40项，省部级150余项，总经费5000余万元；发表高水平论文500多篇，其中SCI论文近300篇；取得了一批科技成果，已转让或被企业采用的成果10余项；获省部级以上科研奖励近10项、市厅级奖励15项；获国家发明专利25件、国际专利2件。学科为政府、企业及科研机构输送了大量的本、硕人才，受到了用人单位的广泛好评。近5年来，30余人考入浙江大学、江南大学、中国农业大学等攻读博士学位；研究生在校期间发表高水平论文300多篇。培养的硕士研究生去向包括博士深造、在各级食品安全监管部门和企业就业，毕业生的质量得到了社会的广泛认可。

### （一）培养目标与标准

#### 1. 培养目标

##### 本学位点培养研究生的目标定位

学科致力于培养适合现代科技发展和社会主义现代化建设需要的德、智、体、劳、美全面发展的食品科学、农产品加工及贮藏工程和食品营养与安全专业高级专门人才。具备本学科的现代实验方法和技能，了解本学科现代理论和技术的发展水平以及所从事研究方向的国内外发展动态，具有从事本专业实际工作与科研工作的表达能力、管理能力、创新能力及分析问题和解决问题的能力。

#### 2. 学位标准

符合本学科特点，与我校办学定位及特色相一致的学位授予质量标准的制定及执行情况。

系统掌握食品科学与工程学科的理论基础、专业知识及实验技能，了解本学科领域的发展方向及国际学术前沿动态，能独立从事本

学科及相关学科领域的科研、教学和生产管理工作；熟练掌握一门外语，能在研究工作中熟练使用先进的分析仪器、计算机及应用软件，能阅读与本学科相关的外文文献资料。

## （二）基本条件建设情况

### 1. 培养方向

本学位点主要培养方向的简介，全面、客观，能体现其设置的规范性、前沿性、特色性和相对稳定性。

食品科学与工程学科现已形成食品科学、农产品加工与贮藏工程、食品营养和食品安全四个培养方向。

**食品科学：**本方向重点研究天然资源的开发与利用，天然产物的分离、纯化、结构鉴定、活性筛选、构效关系及作用机理，并将食品化学与天然产物研究有机结合起来，建立天然资源深度开发和综合利用研究的良好技术平台。并以食品中的组成成分及其相互关系为中心，从宏观和微观两方面研究食品及其原料的物性、化学组成，在加工过程中的物理、化学变化及其规律，指导新技术和新工艺的应用。同时在中国传统发酵食品研究与开发领域形成了一定特色。

**农产品加工与贮藏工程：**本研究方向以推进我国农产品加工、贮运、流通现代化为目标，充分利用江西省特色农产品资源，综合运用食品科学、化学、生物学、营养学、工程技术等学科基础理论与技术，系统开展畜产、粮油、果蔬、水产等大宗及江西特色农产品精深加工、储运及全资源高值化利用等基础科学与工程技术研究，并取得了较好成果，尤其在禽蛋、脐橙、植物蛋白质、薯芋加工等领域研究成果卓著，形成了较为全面的技术体系与平台。

**食品营养：**本方向聚焦于食品营养与健康，运用基础营养学和分

子营养学原理，研究各类食物的营养组成和营养价值，表征营养和功能成分在生产、贮藏、运输、销售过程的主要变化，探索食品营养和非营养组分之间的相互作用及其对营养和健康的影响。目前在常量和微量营养素检测分析、营养和功能成分动物试验、营养和功能成分干预下基因和蛋白质表达调控、基因多态性与膳食因子的响应等方面取得了一系列成果。特别在营养组学方面，具有良好的研究基础，在行业内具有一定的影响。

**食品安全：**本研究方向以食品安全防控为目标，基于大宗农副产品、水产品的农药兽药、食源性病原微生物、生物毒素、非食用添加物以及食品加工过程中产生的有害物质进行灵敏快检研究，重点围绕食品安全小分子和微生物检测新方法、新技术、有害物的生成机制风险评估及防控措施开展研究，并已取得了较好成果，同时建立了稳定的研究团队和良好的技术研发平台，在食源性病原微生物快检、噬菌体防控技术和农兽药便携式快检领域形成了一定的研究特色。

## 2. 师资队伍

本学位授权点的师资队伍情况。包括人员规模、人员结构、学科带头人与学术骨干等情况。阐述年度增量，如职称评聘、师资引进、退休情况、人才获奖等。可参照对比《学位授权审核申请条件》的定性定量要求，查看本学科点是否满足要求。

学科现有专职教师 61 人，实验员 5 人，其中正高级职称 21 人，副高职称 19 人，具有博士学位 48 人，有 20 余人先后在美国、加拿大等国访学一年以上。2023 年新增专职教师 3 人、晋升正高职称 1 人、晋升副高职称 2 人，5 人被新聘为硕士研究生导师。其中，学位点拥有省学科带头人 2 人，省“双千计划”人才 2 人，省新世纪百千

万人才 1 人，省现代农业产业体系岗位专家 4 人，省井冈学者特聘教授 1 人，省青年井冈学者 1 人，省杰青 1 人，江西省“双高工程”人才 2 人，青年科学家培养对象 1 人。

### 3. 科学研究

本学位点本年度完成的科研项目及在研项目情况。

围绕“江西省十大战略性新兴产业发展规划”、苏区振兴等重大战略需要，学科以江西大宗农产品深加工和特色食品新资源为研究对象，在食品科学、农产品贮藏保鲜与精深加工，食品营养学和食品安全等领域形成了稳定的研究方向，形成了自身的研究特色，并取得了一定的成绩。近 5 年获得国家级项目近 40 项，省部级 150 余项；发表高水平论文 500 多篇，其中 SCI 论文近 300 篇；取得了一批科技成果，已转让或被企业采用的成果 10 余项；获省部级以上科研奖励近 10 项、市厅级奖励 15 项；获批授权国家发明专利 25 件、国际专利 2 件。

2023 年度本学位点立项项目情况：国家自然科学基金 7 项，省级科研项目 6 项，到账经费 550 余万元。

### 4. 教学科研支撑

本学位点本年度的主要科研成果、科研项目及在研项目、科研奖励等情况。可参照对比《学位授权审核申请条件》的定性定量要求。

2023 年度本学位点教师在国内外学术期刊发表学术论文 93 篇，其中 SCI 论文 71 篇；获国内外发明专利和实用新型专利 10 余件。以研究生为第一作者发表 SCI 论文 30 余篇。2023 年度立项国家自然科学基金 7 项，省级科研项目 6 项，到账经费 550 余万元，年人均获得

各类课题经费数近 10 万元。学科拥有省“天然产物与功能食品”重点实验室、省发改委“江西省农产品加工与安全控制”重点工程实验室、“南昌市蛋品安全生产与加工工程重点实验室”和省教育厅“天然产物开发与利用”重点实验室，实验室总面积 9000 m<sup>2</sup>。这些条件有力支撑了本学位点教学科研。

## 5. 奖助体系

本学位点研究生奖助体系的制度建设、奖助水平、覆盖面等情况。  
本年度奖助学金发放情况。

本学位点具备完善的研究生奖助学金制度、学风和学术道德制度，管理人员落实。除有固定工资收入、定向、委培外，所有在校研究生均可享受国家助学金 6000 元/年。江西省研究生学业奖学金：硕士生每生每年 8000 元，资助比例为 40%。江西农业大学研究生奖学金，获奖比例为 60%，一、二、三等各占 20%，其中：一等奖学金每生每年 5000 元，二等每生每年 4000 元；三等每生每年 3000 元。每年择优评选国家奖学金和江西省政府奖学金。2023 年度本学位点研究生获得国家奖学金 3 人，每生 20000 元。学校和学院层面均建立了相应的奖学金评定制度和规则，如“食品学院研究生国家奖学金评定细则”，自实施以来已根据实际情况修订了两次，现行版本为 2019 年修订，其它评定制度也适时修订，奖助体系已日趋完善。同时，各导师会视情况给予每位研究生每月 200 元以上的助研费。

### （三）人才培养情况

#### 1. 招生选拔

本年度学位点研究生报考数量、录取比例、录取人数、生源结构等情况，以及为保证生源质量所采取的有措施。



2023 年度学位点共录取全日制研究生 22 人，其中保送录取 12 人、经研究生入学考试录取人数 10 人。生源结构：录取的研究生中本科毕业于外校比例为 18.2%，毕业于本校的比例为 81.8%。为保证生源质量，学位点积极宣传，每年组织优秀大学生夏令营，介绍研究生招生和培养情况，吸引优秀生源；同时建立优秀新生奖学金制度：凡参加我校组织的优秀大学生夏令营（创新人才培训班）的同学，通过“推免”或“第一志愿报考”录取到我校的全日制硕士研究生（不含定向委培、破格），第一学年可享受新生奖学金 10000 元；通过“推免”或“第一志愿报考”并被录取到我校的全日制研究生（不含定向委培、破格），第一学年享受新生奖学金 8000 元。

## 2. 思政教育

本学位点本年度思想政治理论课开设、课程思政、研究生辅导员队伍建设、研究生党建工作等情况。

学位点非常重视思想政治教育，共开设了中国特色社会主义理论与实践、现代农业创新与乡村振兴战略、自然辩证法、中国哲学与智慧 4 门思想政治理论课；在学校和学院的指导和安排下，各任课教师均在教学中加入了课程思政元素，把思政教育融入到了日常的教学之中。以党委理论学习中心组学习、党员活动日、学习强国和赣鄱党建云 APP 等形式，认真学习党的十九届五中、六中全会精神、“七一”重要讲话精神、党的二十大精神和习近平总书记考察江西重要讲话精神，切实增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。有计划、有深度、有层次地开展了党史学习教育、习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育。

学院以金扁担党建品牌“党支部一体化”建设为抓手，提升党建

工作水平，持续巩固党史学习教育和党建“三”成果，推动“书香书苑”特色品牌。各级党组织创新党员活动形式，理论学习邀请专家有深度、党员活动实地教学有创新，开展了“百日学党史”、“红色走读、红色诵读”、“主题观影”、“课程思政教学竞赛”、“歌咏党课”、红色“食”光学术沙龙、参观红色革命教育基地等主题党日活动。通过书记、院长上党课、教工党员微党课，课程思政竞赛；牢牢掌握思想引领主动权，切实提高政治站位，充分利用网络新媒体平台开展健康向上、生动活泼的网上思想政治教育活动。

### 3. 课程教学

本学位点开本年度设的核心课程及主讲教师，课程教学质量和持续改进机制，教材建设、教学成果、教改项目等情况。

学位点开本年度设《食品科学与技术进展》、《现代食品化学》、《试验设计与统计分析》等专业核心课程 18 门，由教学经验丰富、科研业绩突出的有博士学位或副教授以上职称老师授课。详细情况如下表：

序号	课程名称	课程类型	主讲教师		学时/学分	授课语言
			姓名	专业技术职务		
1	食品科学与技术进展	专业必修课	朱丽琴	教授	32/2	中文
2	试验设计与统计分析	专业必修课	沈勇根	教授	32/2	中文
3	现代食品化学	专业必修课	王文君	教授	32/2	英文
4	现代食品加工与贮藏保鲜技术	专业必修课	沈勇根	教授	32/2	中文
5	现代食品微生物学	专业必修课	黄占旺	教授	32/2	中文
6	传热与传质	专业必修课	颜贤仔	副教授	32/2	中文

7	现代生化实验技术	专业必修课	郑国栋	教授	32/2	中文
8	食品贮藏加工专题	专业选修课	沈勇根	教授	32/2	中文
9	天然产物分离与结构鉴定	专业选修课	洪艳平	教授	32/2	中文
10	现代仪器分析	专业选修课	霍光华	教授	32/2	中文
11	食品质量与安全检测技术	专业选修课	熊建华	教授	32/2	中文
12	食品生物技术	专业选修课	吴国平	教授	32/2	英文
13	食品加工成果控制	专业选修课	肖建辉	教授	32/2	中文
14	科技论文写作专题	专业选修课	张清峰	教授	16/1	中文
15	农产品贮藏与物流	专业选修课	沈勇根	教授	32/2	中文
16	食品工程设计	专业选修课	吴磊燕	教授	32/2	中文
17	功能食品研究进展	专业选修课	尹忠平	教授	32/2	中文
18	食品标准与法规	专业选修课	汤凯洁	教授	32/2	中文

**课程教学质量和持续改进机制：**建立了教学过程质量监控机制，各主要教学环节有明确的质量要求，定期开展课程体系设置和课程质量评价；以提高教学质量为目标，不断完善“决策、监控、评价、反馈”四位一体的教学质量监控体系，实行校、院、专业领域、导师“四级”管理体系，尽量做到职责明确、全员参与、全面监控、及时反馈、持续改进，确保教学质量监控系统有效运行；抓好“四学”（即学生、学者、学术、学风）工作，建立良好的“教风”和“学风”。

**教材建设情况：**2023 年度没有编写相应的教材。

**校外专家为本学位点研究生开设专题讲座方面：**学科重视学术交

流，2023年邀请8位国内外专家为师生做学术报告，部分讲座具体情况如下：（1）主讲人邵俊花，沈阳农业大学，教授，2023年9月17日，报告题目：肉类蛋白质保油保水性机制研究进展；（2）主讲人朱蓓薇，教授，中国工程院院士，2023年11月5日，报告题目：传承食药精粹，创新发展中国食品营养健康产业。

#### 4. 导师指导

本学位点导师队伍的选聘、培训、考核情况，导师指导研究生的制度要求和执行情况，博士生导师岗位管理制度建设和落实情况（博士学位授权点填写）。

本学位点严格遵照《江西农大研究生指导教师管理办法》和《江西农业大学全面落实研究生导师立德树人职责实施细则》等文件精神 and 规定，对导师进行选聘、培训和考核，坚持公正、公平、公开的原则，实行“坚持标准、按需设岗、择优上岗、动态管理”的机制，选拔责任心强、指导能力突出、学术水平较高的教师担任导师。对导师实施“动态管理”机制，严格按照《江西农业大学研究生指导教师招生资格年度审核办法》和《江西农业大学研究生指导教师指导能力评价办法》对导师的招生资格和执导能力进行审查，以保证在岗导师的工作能力和指导质量。

对于导师指导研究生，学位点要求导师严格遵守国家、省和学校的相关制度和规定，对执行情况实行严格监督；实行“导师是研究生培养的第一责任人”制度；明确导师“立德树人”的职责；导师应该为研究生树立榜样，在自己严格遵守学术道德规范的同时，还要严格要求研究生也同样要恪守规范；实施“师德一票否决制度”。

2023年度本学位点所有导师依《江西农业大学研究生指导教师

指导能力评价办法》评价合格，另外 2023 年度新增硕士研究生导师 5 人。

## 5. 学术训练

本学位点研究生参与学术训练及科教融合培养研究生成效，包括制度保证、经费支持等。

依据《江西农业大学研究生指导教师指导能力评价办法》，要求本学位点导师招生时帐上经费>6 万元/生，以保证所招收研究生的科研经费开支。本学位点所有导师招生时基本都有在研省部级或国家级科研课题，研究生参与相关课题研究。所有导师近 5 年都在本领域国内外期刊中发表过高水平的论文。2023 年度学位点研究生获 2 项省研究生创新基金项目，3 人获研究生国家奖学金，以研究生为第一作者发表 SCI 论文 30 余篇；2 人次通过申请考核方式取北京工商大学、中国海洋大学等高校博士研究生。

## 6. 学术交流

本学位点本年度教师及研究生参与国际国内学术交流的基本情况，是否做大会报告；学位点教师在国际组织、学术组织任职情况，担任国内外学术刊物主编情况。

学位点教师及研究生积极参与国际国内学术交流。本学位点高度重视学术交流，作为主办单位，于 2023 年 3 月在南京承办了 FFC 2023 中国功能性食品大会，2023 年 9 月在成都协办了 2023 农产品贮藏加工科技交流大会，同年 11 月参加了江西省食品安全与食品产业高质量发展大会，促进学位点“产学研”深度融合，推动食品产业高质量发展。全年邀请包括中国工程院院士、国家杰青等 8 位国内外专家为师生做学术报告，学院教师在国内和国际学术研讨会上作大会报

告 30 多人次，促进了食品行业科技交流，提升了学位点的影响力。共有 20 余名导师在中国畜产品加工研究学会、江西省食品科学技术学会等学术组织，或在《Nutrients》、《Foods》、《Frontiers in Nutrition》、《食品科学》、《肉类研究》等国内外学术刊物中任职。

## 7. 论文质量

体现本学科特点的学位论文规范、评阅规则和核查办法的制定及执行情况。本学位点学位论文在本年度各类论文抽检、评审中的情况和论文质量分析。

学位论文撰写均严格按照《江西农业大学研究生学位论文书写及印制规定》。研究生提交论文后，须经过查重，重复率高于 20%，将延期半年答辩。查重通过后，送校外本领域两位副教授以上专家评审，全部认为合格后才能进入答辩环节。2023 年度，本学位点所有毕业论文送审全部通过，共有 17 位研究生毕业并获得相应的学位。2023 年度，本学位点各类论文抽检均合格。上述数据表明，本领域研究生毕业论文质量较好。

## 8. 质量保证

本学位点培养全过程监控与质量保证、加强学位论文和学位授予管理、强化指导教师质量管控责任、分流淘汰机制等情况。

为了保证研究生培养质量，本学位点建立了培养全过程质量监控机制，明确了招生、课程教学、开题报告、中期考核、试验研究、论文撰写、学位论文评审、学位论文答辩等各个培养环节的质量要求，并建立了相应的评价机制；强调研究生培养质量管理的全员性、全程性、全方位性和全要素性；完善了校级、院级、专业领域、导师四个层面的质量管理运行机制；构建了“12345 全过程跟踪式”

质量监控体系，即围绕人才培养质量这一总体目标，确定了以研究生培养为中心的“导”与“学”的两个主体，建设了被监控主体层面的“自控”、学院与学校层面的“校控”、校外社会层面的“社控”三个控制层次，确立了研究生院、学院、学位点、导师四级监控体系，重点把握“理论学习”、“专业实践”、“开题报告”、“中期考核”、“毕业答辩”五个关键环节，构建起了一个基于人才培养目标、涵盖各主要培养环节的“全过程跟踪式”质量监控和保证体系。

加强学位论文和学位授予的管理，严格遵守学校关于学位论文撰写、送审、答辩和印制的规范，加强“论文送审”和“论文答辩”两个关键环节的管控，强化了导师在研究生论文质量上所负的责任；实行“导师是研究生培养的第一责任人”制度；对于未达到毕业要求的论文不送审；对未达到答辩要求的不予以答辩；对答辩不通过的学生予以延迟毕业。

## 9. 学风建设

本学位点本年度科学道德和学术规范教育开展情况，学术不端行为处理情况。

本学位点坚决贯彻落实《高等学校预防与处理学术不端行为办法》(中华人民共和国教育部令第40号)、《中国科协、教育部关于开展科学道德和学风建设宣讲教育活动的通知》(科协发组字[2011]38号)和赣农大发[2013]31号文件《江西农业大学学位作假行为处理办法》等文件精神，对学术不端行为实行“零容忍”；在新生入学、培养过程、毕业答辩和导师培训等环节多措并举，引导研究生树立学术规范理念，不断提升科学道德水平；优化研究生学术诚信环境，增强研究

生的科学道德精神和学风自律意识，培育优良学风，确保科学道德和学风建设工作全覆盖、制度化、重实效。2023 年度，本领域未发现学术不端行为。

## 10. 管理服务

本学位点专职管理人员配备情况，研究生权益保障制度建立情况，在学研究生满意度调查情况等。

在管理人员配备上：为了做好研究生管理服务工作，确保研究生的各项权益，本学位点设置了专业领域负责人、教学管理员和思政辅导员，与导师一起为研究生提供更加专业、全面的管理服务。学院设立了研究生党支部，由经验丰富的专业教师担任支部书记，组织委员和宣传委员则由政治素质高的研究生担任，在组织上和制度上保证了师生之间沟通的通畅性。

在制度层面上：进一步完善了研究生日常管理制度，根据国家和学校研究生奖学金评定制度和规则，制订了“食品学院研究生国家奖学金评定细则”，该制度自实施以来已根据实际情况修订了两次，现行版本为 2019 年修订，其它奖学金评定制度也进行了适时修订，从制度层面上保证了管理的规范性，保障了研究生在奖助学金等方面的正当权益。

为了更好地服务于学生，建立了“食品学院研究生师生群”，导师和学生全部入群，该群成为了科研、教学、生活沟通和交流的重要平台，也是研究表达心声的重要通道；在近年来抗击疫情的大背景下，该群也成为了疫情信息发布、健康信息沟通疫情防控交流的重要平台。总体来说，研究生对本学位点管理服务工作比较满意，部分学生表示非常满意。



## 11. 就业发展

本年度本学位点在校生及学位授予情况、硕士研究生继续攻读国内外博士研究生比例，毕业研究生的就业率、就业去向分析，用人单位意见反馈和毕业生发展质量调查情况。

本年度本学位点毕业人数 17 人，授予学位人数 17 人；2 人通过申请考核方式考取北京工商大学、中国海洋大学等高校博士研究生，攻读博士研究生比例为 11.76%。其余人员就业于国家机关、企事业单位等，就业率 100%。

为了促进就业，学院层面建立了相应的人才需求和就业动态反馈机制，及时在“食品学院研究生师生群”里发布人才需求和就业状况；导师如了解到就业信息，也会第一时间在群里进行发布，让研究生和用人单位及时进行沟通，促进就业。

为了及时了解用人单位意见和毕业生发展质量情况，学院组织成立了毕业生跟踪反馈工作小组，该小组由学院主管研究生工作领导、专业领域负责人、学工办、招生与就业工作办、辅导员等人员组成，原则上每年进行一次跟踪调查，以促进研究生培养和就业。

为了加强对本专业领域研究生的职业规划和就业创业指导，提高就业质量，学院采取发多项保障措施：（1）设置了就业指导中心和创新创业办公室，并出台相关规定与制度，工作人员任务明确、职责清晰，较好的推动了就业创业指导工作。（2）开展了“校友企业家进课堂”系列活动，聘任食品行业技术专家和经验丰富的企业生产专业技术人员担任研究生的校外导师，进行联合培养。（3）建立了就业咨询指导制度，“就业指导中心”在工作日都有固定的就业指导工作人员接受咨询，为研究生就业进行咨询服务和帮扶。（4）为进一步

密切学院与用人单位之间的长期合作关系，拓宽就业渠道，学院积极与食品相关企业共建实习与就业基地，为用人单位选拔和输送所需专业人才。

#### （四）服务贡献情况

##### 1. 科技进步

本学位点本年度在科技获奖、科研成果转化、授权专利、促进科技进步等方面的情况。

2023 年度，本学位点教师共获得国内外发明专利和实用新型专利 10 余件。

在科技成果转化方面，王文君、涂勇刚、沈勇根等多位教师与企业紧密合作，成效显著。涂勇刚教授自 2012 年以来多次为江西洪门实业集团有限公司提供技术服务，解决了皮蛋品质不稳定、鲜鸭蛋保鲜等诸多问题，并为其设计了科学规范的禽类屠宰新车间，同时构建了高效率、清洁化、高质化、高值化的传统腌制蛋绿色加工关键技术体系，已在省内外大型蛋品加工企业转化应用，近五年产生直接经济效益 20 余亿元，取得了显著的经济、社会和生态效益。王文君教授采用生物富集法生产富 $\omega$ -3 PUFA 鸡蛋工艺研究和技术集成，优化获得了适合地方品种和外来蛋鸡品种的饲料配方。该技术可以提高鸡蛋和鸡肉中 $\omega$ -3 PUFA 的含量，提高 $\omega$ -3 / $\omega$ -6 值。成果已在我省高安市、余干县、南城县等多个县区 30 多个鸡场推广应用，新增产值 6000 多万元。沈勇根教授与江西伟良食品（余干辣椒）有限公司、万年县美欣农林科技开发有限公司等多家企业进行对接，成效显著。熊建华教授研究开发的二咖啡酰奎宁酸具有抗病原微生物、抗炎解热等功效，广州吉农生物科技有限公司将运用专利高效、绿色制备工艺获得二咖

啡酰奎宁酸用于饲料添加，可保持动物健康并减少兽药使用，累积新增就业岗位 50 人，实现利税 300 万元。张清峰教授开发的显齿蛇葡萄叶固体饮料在江西东南野生植物开发有限公司、江西维莱营健高科有限公司、福建绿意农林发展有限公司投产。2023 年，肖建辉教授领衔的红芽芋产品研发的实践让小院研究生对学以致用有了切身体会。以甘薯、山药、芋农产品为主料，开发了耐高温薯类流心爆、耐高温芋头晶球、薯芋方便年糕粒、紫薯芋头泥罐头等 10 款颗粒新产品，申请/获得国家发明专利授权 9 件，相关公司形成了年产 5000 吨产能。累计为企业培训技术骨干 200 余名，新增就业岗位 100 个。

## 2. 经济发展

本学位点本年度在服务国家和地区经济发展方面的情况，与企业产学研合作项目数，合作成果在企业产生的经济效益，参与政策法规、行业标准与规划制定，开展行业人才培养等等。

学位点有 10 余名教师为省科技特派团成员，本年度均下到企业和对接单位 4-5 次，为企业提供专业咨询服务，为地方培训技术人员 100 多人次，为地方经济建设贡献自己的力量。目前，学位点与企业产学研合作项目数达 10 余项，多名教师为江西省食品安全委员会和江西省标准评审委员成员；多次参与江西省科技厅、农业厅和市场监督管理局发展规划讨论，参与地方突发性食品安全事件处理与预警活动。在当地积极开展食品安全和食品营养知识普及、中国传统饮食文化宣传等主题教育与科研创新活动。2023 年 3-6 月，7 位教师以讲座等形式开展食品行业人才培养。

## 3. 文化建设

本学位点在繁荣和发展社会主义文化方面的情况，推进文化传

播、弘扬优秀传统文化、发展先进文化方面的情况，创办学术期刊或学术组织情况，开展科学普及、行业人才培养、全民终身学习等社会公共与公益服务情况等等。

本学位点积极推进繁荣和发展社会主义文化、弘扬优秀传统文化；积极参与行业学术交流活动。学科成员现受聘国家一级学会常务理事/理事 3 人次，国家一级学会分会副理事长 1 人、常务理事/理 15 人次，省一级学会副理事长 2 人、常务理事/理事 20 余人次，其它国家及省部级学术团体任职 6 人次，积极参与行业学术交流活动。

#### **4. 服务社会典型案例（1-2 个，各 500 字左右）**

案例一：江西省薯类技术产业体系贮藏与加工岗岗位专家、江西农业大学食品院教授、硕士生导师肖建辉于 2020 年 8 月带领两名江农食品院研究生来到铅山县红芽芋科技小院（后简称小院），每中近三个月时间扎根农业示范园，零距离接触农民和农业生产，促进更好地理解红芽芋特性及配套的加工模式，增加红芽芋附加值，当年成功研发出红芽芋浆饮品、红芽芋冰皮月饼、红芽芋米粉等创新产品。

“江西铅山红芽芋科技小院”是江西省目前唯一以红芽芋产业为主题的科技小院，于 2021 年 8 月由中国农技协正式批准成立。自科技小院成立以来，在小院师生的共同努力下，已经为江西铅山红芽芋打响了红芽芋全粉、红芽芋粉丝、芋酥饼、芋酸奶等数十款产品的名号，为红芽芋的加工与生产附加了上亿元的生产数值。2023 年，我院教授、江西铅山红芽芋科技小院首席专家肖建辉带领的科技小院团队再度创新，将铅山红芽芋加工成芋泥厚乳、芋泥轻乳等一系列产品，并与江西上饶铅山县特产——铅山河红茶搭配，开发出全新的“两红”饮品。不仅利用科学技术手段创新突破，克服了红芽芋传统加工工艺

的技术难关，还与铅山河红茶完美搭配，“红芽芋”与“河红茶”两大特色相互结合，优势互补，开创了红芽芋产品的全新饮品赛道，带动了铅山另一特色产品“河红茶”的发展，为江西上饶铅山县带来了全新生命力。

## 二、学位授权点建设存在的问题

本学位点本年度研究生教育过程中存在的问题及原因分析。

学位点研究生教育存在的问题主要表现在：一是高水平的科研成果缺乏，学科还没有突破国家级科研奖励；二是还没有形成具有承担国家级重大项目的团队；三是人才总量还有待加强；四是研究生招生数量较少，生源质量不佳；五是目前学位点尚未获批博士学位授权一级学科点，学科发展速度较慢。

## 三、下一步建设计划

针对问题提出改进建议和下一步思路举措，包括发展目标和保障措施。

**人才培养：**人才培养是大学的根本任务。学位点致力于培养适合现代科技发展和社会主义现代化建设需要的食品学科高级专门人才，将通过改善和优化实验室条件，进一步夯实人才培养平台；制定教学质量控制文件，构建教学质量保障体系，不断提高人才培养水平。

**师资队伍建设：**雄厚的师资力量是学科发展的根本保障。师资队伍将践行“外引内培”模式。积极主动到国内一流大学进行引才工作，利用各种学术交流会、协会活动等机会积极开展宣讲和引才活动，引进一流人才。重视青年教师培养，主动关心，鼓励出国进修访学；同时积极改善学院办公、实验条件；完善青年人才培养机制，让人才“引得进，留得住，发展好”。

**科学研究：**整合实验室资源，利用好实验室形成高水平科研团队，为每位老师分配实验场所；加快实验室硬件条件建设，保证研究设施设备的投入资金；进一步凝炼目标，聚焦重点领域方向，形成研究特色；建立院级实验平台，建设高水平、专业化实验技术支持队伍。加强产学研结合，加快新成果的应用开发、成果转移和产业化，提升社会服务功能。

**经费筹措：**建立多元经费筹措渠道和机制，除正常办学经费外，积极争取学校、南昌市和江西省政府、以及国家相关部委的资金支持，如申请工程教育认证、博士点建设、国家及省一流学科、专业建设经费等。此外，加强产学研结合，争取企业经费支持。

**积极申报博士学位授权一级学科点：**通过提高研究生培养质量、加强师资队伍建设、提升科学研究水平，不断提升本学位点内在条件；此外，积极寻求学校和省主管部门在博士点申报方面的支持。