

095500 食品与营养 研究生招生专业介绍

(层次: 硕士)

【专业特色】食品与营养学科隶属农学一级学科中的二级学科，是以现代食品加工原理和技术和食品质量与安全理论为基础，以研究食品的加工属性及营养属性所依托的科学理论为基本内涵，致力于食品加工与营养行业发展和服务江西省地方经济，在食品营养与健康、食品加工过程、农产品贮藏与保鲜、食品质量安全检测等方面进行深入研究并提出解决方案，在优质农产品生产与加工、食品制造、食品安全检测和食品质量与安全管理等方面形成自己的专业特色。学院拥有江西省天然产物与功能食品实验室和江西省发改委农产品加工与质量控制重点工程实验室等省部级以上科研平台。

【师资力量】学科现有专职教师 62 人，其中正高级职称 21 人，副高级职称 18 人，具有博士学位 50 人，有 20 余人先后在美国、加拿大等国家访学一年以上。学科拥有省学科带头人 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 4 人，省“双高工程”人才 2 人，省青年科学家培养对象 1 人。

王文君，江西农业大学党委委员、副校长，博士、二级教授、博士生导师。江西省主要学科学术和技术带头人、江西省新世纪百千万人才工程人选，教育部高等学校食品科学与工程类教学指导委员会委员，江西省“金牌研究生”导师，国家自然科学基金委网评专家，中国博士后基金项目评审专家；《食品科学》和《江西农业大学学报》编委、Carbohydrate polymers、International Journal of Biological Macromolecules、Journal of Functional Food 等期刊审稿人，中国营养学会会员、江西省营养学会副理事长、江西省食品科学技术协会理事。在国内外学术期刊发表学术论文 140 多篇，其中 SCI 论文 80 余篇，出版著作六部。现主持省部级项目 6 项；主持完成国家基金项目 2 项，省部级项目 8 项，参与完成



省部级项目 8 项，厅级项目 5 项。获江西省科技进步二等奖、江西省教育厅优秀成果二等奖、三等奖、农业部农牧渔业丰收奖三等奖、和江西省农科教突出贡献奖三等奖各一项。指导的研究生毕业论文获 2013、2016-2020 年省优秀毕业论文。

涂勇刚，教授，博士，加拿大圭尔夫大学博士后，博士研究生导师，江西省“井冈学者”特聘教授，江西省杰出青年人才资助计划项目获得者，第三届“中国蛋品加工业十大杰出人物”，首届“中国蛋品加工业十大杰出青年”；中国畜产品加工研究会理事、江西省食品学会理事；《Food Science of Animal Products》、《肉类研究》、《生物化工》编委；中国工程教育专业认证评审专家。现任食品科学与工程学院院长，兼任江西省农产品加工与安全控制工程实验室主任、南昌市蛋品安全生产与加工工程重点实验室主任、江西省农产品贮藏加工工程实验教学示范中心主任。长期从事畜产品科学与技术领域的教学与研究工作，先后主持国家自然科学基金项目 5 项，江西省杰出青年基金项目、江西省自然科学基金重点项目、江西省重点研发计划重点项目等省部级项目 11 项，同时参与多项国家级课题。以第一作者或通讯作者在 Trends in Food Science & Technology、Critical Reviews in Food Science and Nutrition、Food Hydrocolloids、Food Chemistry、Journal of Agricultural and Food Chemistry 等国内外食品科学领域杂志上发表 SCI/EI 论文 90 余篇，其中一区 TOP 论文 50 余篇；主编著作 1 部；授权国际专利 1 项、国家发明专利 12 项；以第一完成人获得江西省科技进步二等奖 1 项、自然科学三等奖 1 项。



吴国平，理学博士、教授、博士生导师，江西省主要学科学术和技术带头人，省中青年骨干教师，美国麻省大学（UMASS Amherst）访问学者，江西省人民代表大会教育科学文化卫生委员会专家委员会专家，江西省微生物学会常务理事、江西省营养学会理事。主要从事食品生物安全检测与质量控制的教学科研工作，主持国家自然科学基金项目 4 项、省部级项目 10 余项，现代农业产业技术体系岗位专家。在国内外食品科技学术期刊发表学术论文 80 多篇，其中 SCI 论文 20 多篇。



熊建华，博士，教授，博导，兼任第二届食品科学技术学会理事、省食品安全专家委员会委员，研究方向：食品营养与安全、食品加工与安全，主持在研及完成国家自然科学基金项目 3 项，省厅级项目 7 项，现代农业产业技术体系岗位专家项目。以第一作者或通讯作者在 Food Chemistry、Industrial Crops & Products、中国食品学报等 SCI/EI 论文 15 篇发表论文 30 余篇，获专利 3 项，副主编教材 2 部。



肖建辉，工学博士，教授，博士生导师，美国田纳西大学访问学者、江西省百人远航工程资助对象、江西省青年井冈学者、江西省薯类产业技术体系贮藏与加工岗位专家、中国农技协江西铅山红芽芋科技小院专家负责人、江西省都昌甘薯科技特派团团长、吉安市“双百计划”人才。主要从事亲水胶体与谷物加工利用的研究，创制的植物基奶、果酱类等系列产品在大型食品龙头企业获得了应用。先后主持国家自然科学基金、产学研合作等课题 20 余项，获授权国家发明专利 10 项；以第一作者、通讯作者在 Food Chemistry、Food Hydrocolloids、食品科学等国内外期刊发表收录论文 50 余篇，参编教材 1 本；指导学生参加互联网+、挑战杯等创新创业大赛，获得省级以上奖项 8 项。



洪艳平，博士，教授，硕士生导师，江西农业大学第二批“未来之星”，江西省优秀硕士论文指导教师。主要从事功能光学材料应用及食品污染物快速检测研究。现主持在研国家基金1项，主持完成国家基金2项、省级研究项目4项、江西省教育厅重点项目1项，参与国家和省部级项目15项；以第一发明人获授权发明专利4项；以第一作者或通讯作者在 *Talanta*, *J. Org. Chem.*, *Bioorg. Chem.*, *Carbohydr. Res.*, *Electrochim. Acta*, *Dyes and Pigm.*, *Solar energy*, *Tetrahedron*, 中国食品学报等国内外学术期刊发表SCI及中文核心学术论文50余篇。获“邮储银行杯”江西青年涉农产业创新创业创富总决赛江西省赛区一等奖1项、南昌赛区一等奖1项、江西省第十届“挑战杯”大学生创业大赛铜奖1项。获江西省科技进步二等奖1项，九江市科技进步二等奖1项。



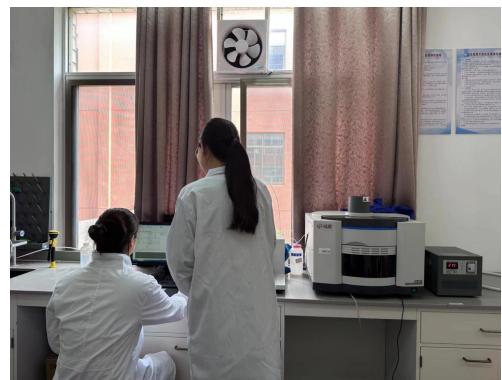
【教学条件】

- (1) 动物活体研究：小动物饲养房(自建)、HMS-03B~HMS-60B 机房恒温恒湿精密空调(湿美电气)等。
- (2) 细胞水平研究：细胞室(自建)、IX71 倒置显微镜(Olympus)、HEPA1100 二氧化碳培养箱(Thermo Fisher)、SW-CJ-2FD 超净工作台(安泰空气技术有限公司)、Forma725 超低温冰箱(Thermo Scientific)、MLS-3751L 高压蒸汽灭菌锅(SANYO) FV3000 激光扫描共聚焦显微镜(OLYMPUS)等。
- (3) 有机化合物结构分析设备：Spectrum Two 傅里叶变换红外光谱仪(PerkinElmer)、SPECORD® 200 PLUS 紫外可见分光光度计(ANALYTIKJENA)；Xevo TQ-XS 液-质联仪(Waters)、MARAN Ultra 低场核磁共振分析仪等。
- (4) 有机化合物形态、粒径、电位分析设备：Zetasizer Nano ZS 激光纳米粒度仪(malvern)、DHR-1 流变仪 (TA) 、JEM2010 高分辨透射电子显微镜测定 (JEOL) 、等。
- (5) 分析检测设备：WD-12 氮气吹扫仪(奥盛仪器)、Agilent1260 高效液相色谱仪(Agilent)、5982-9110 真空固相萃取装置(Agilent)、DE Midi HPCCC 高速逆流色谱(DE)、超高效液相色谱/三重串联四极质谱联用系统 (1260Prime-Ultivo) 、电感耦合等离子体质谱仪 (ICAP RQ) 、离子色谱 (930 Compact IC Flex) 等

(6) 常规设备：超纯水系统、水浴锅、电子天平、旋转式蒸发仪、电脑(带 SAS, Spss22.0 统计分析软件)等。



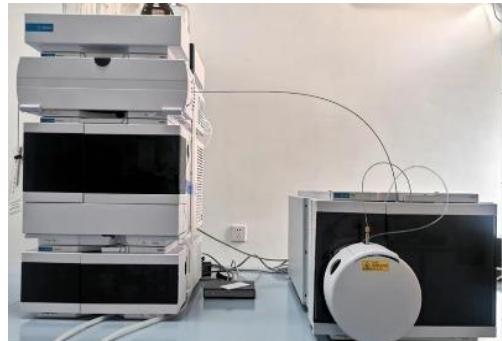
原子吸收分光光度计使用



原子荧光分光光度计使用



气相色谱检测分析



液相色谱

【科教成果】近 5 年来，学院获批各类各级科研项目 200 余项，科研经费达 5000 余万元。发表学术论文 480 余篇，其中 SCI 340 余篇；取得了一批特色科研成果，已转让或被企业采用的成果 14 项；获江西省科技进步奖、自然科学奖 3 项、市厅级奖励 8 项；获国家发明专利 50 余项。

【培养目标】培养适宜经济和社会发展需要的具有高度社会责任感和使命感并具有扎实食品与营养基础理论和良好专业素养及较强实践创新能力的高层次应用型食品与营养专业人才。

(1) 进一步学习毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观以及习近平新时代中国特色社会主义思想、树立科学的世界观，拥护党的基本路线和方针政策，热爱祖国，遵纪守法，以强农兴农为己任，具有良好道德品质和较强的事业心，积极为社会主义现代化建设服务。

(2) 掌握食品与营养专业领域内坚实和理论基础知识和专业知识，熟悉本学科领域研究前沿的新进展，具备食品与营养专业的实验和实践技能，对食品与营养领域内的生产实际问题进行创新性实验研究并提出解决方案，能独立承担食品与营养专业相关专业技术或管理工作。

(3) 熟练掌握一门外国语和计算机基础知识。能用一门外国语熟练地阅读本专业文献并获取信息，具备较好的外语听说和科学论文写作能力。

(4) 身心健康并具备爱岗敬业、勤于钻研、服务大众的职业精神和无私奉献的团队协作精神。

【学制学位】三年，授予农业硕士专业学位。

【发展前景】具有创新意识和现代食品与营养的理念，具有较强的解决食品生产与加工、食品营养与健康、农产品贮藏保鲜、食品质量与安全检测等实际问题的能力和创造力，能够独立承担食品与营养领域较高层次的专业技术和管理工作。