

083201 食品科学 研究生招生专业介绍

(层次：硕士)

【专业特色】食品科学是食品科学与工程一级学科中的二级学科，以食品原材料和食品中的营养物质及其相互关系为中心，以物性学、化学、生物学及工程化技术等多学科交叉的基本理论和方法为基础，从宏观和微观两方面研究食品及其加工过程中的科学规律，多年来致力于为食品行业和江西省地方经济服务，在食品化学、畜产品安全生产与加工工程、食品蛋白质科学、食品组分相互作用、发酵食品等方面形成自己的特色。

【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，男，博士，二级教授，博士生导师，江西农业大学副校长。主要从事食品化学、畜产品安全生产与加工工程研究。现为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、江西省金牌研究生导师；教育部高等学校食品科学与工程类教学指导委员会委员，食品科学杂志、食品安全质量检测学报、江西农业大学学报编委，江西省营养学会副理事长、江西省营养学会转化营养学会主任委员。主持或主持完成科研项目 30 余项，其中国家自然科学基金项目 2 项、省部级科研项目 20 余项、市厅级项目 6 项、横向项目 6 项。在国内外学术期刊上发表论文 140 多篇，其中 SCI、EI 论文 80 余篇；出版教材 6 部、获国内外发明专利 10 件；获省部级科技奖二等奖 3 项、市厅级科技奖二等、三等奖各 1 项。



尹忠平，男，博士，教授，博士生导师。主要研究领域与方向：食品蛋白质科学与技术；食源性天然产物的生物合成。主持了科研项目 10 余项，其中国家自然科学基金项目 4 项、江西省自然科学基金项目 2 项、江西省科技支撑计划项目 3 项、江西省食药局科研项目 2 项；在《Trends in Food Science & Technology》等学术期刊上发表论文 110 多篇，其中以第一作者或通讯作者发表 SCI 和 EI 收录论文 40 余篇；以第一发明人身份获批国家发明专利 8 项；获江西省科技进步二等奖 1 项、市科技进步一等奖和三等奖各 1 项。

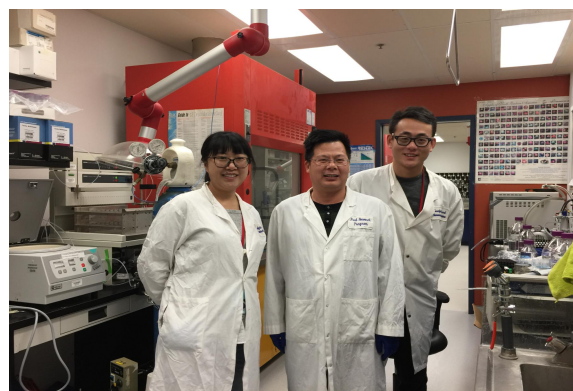
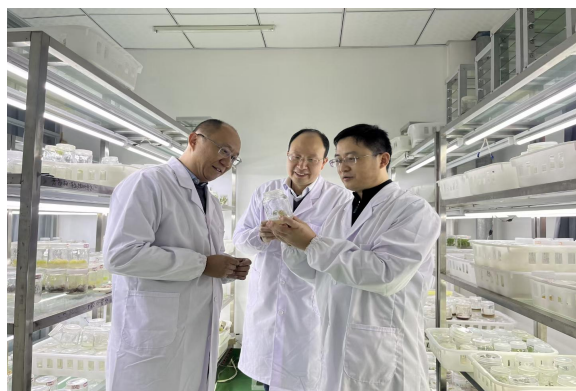


吴磊燕，男，工学博士，教授，博士生导师，加拿大农业与农业食品部圭尔夫食品研究中心访问学者。主要从事植物大分子（蛋白质、多糖）界面性质、食品组分相互作用，烘焙类产品、饮料及粮油产品应用研发。现为中国农科协江西赣县山茶菇科技小院首席专家，国家自然科学基金评审专家、农业与农村部人才项目评审专家、“Food Hydrocolloids”“Food Bioscience”等多个杂志审稿人；在企业任“科技副总”、“科创中心主任”等职务。主持了科研项目 10 余项，其中主持国家自然科学基金 3 项，农业部项目 1 项，“揭榜挂帅”项目 1 项，及省自然科学基金等省级项目多项；申请专利 10 余项，发表包括 SCI、EI 在内的论文 70 多篇，获市科学技术奖二等奖二项。



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。

【教学条件】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多个省市级科研平台。



【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】培养适合现代科学技术发展和我国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专业高级专门人才。

1. 进一步学习马克思主义、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，具有良好的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. 掌握食品科学学科坚实的理论基础和系统的专业知识，熟悉本学科某一研究方向科学技术的新发展与新动向；具有实事求是与勇于创新的科学精神、一定的实验技能与生产实际知识、较强的分析问题和解决问题的能力，具有独立从事本学科领域科学研究、教学或专门技术工作的能力。

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的书刊，具有较好的外语听说和科学论文写作能力。具备从事本专业科学研究、教学或技术管理的工作能力。

【学制学位】三年，授予工学硕士学术学位。

【发展前景】食品加工相关企事业单位及相关管理部门，如：中粮集团、光明乳业、雀巢、联合利华等国内外大型食品企业、中国农科院等科研院所、国家部委学会、协会等。