

学位授权点建设年度报告

(2023 年)

学位授予单位	名称：湖南农业大学
	代码：10537

授权学科 (类别)	名称：食品科学与工程
	代码：0832

授权类型	学术学位 <input checked="" type="checkbox"/>
	专业学位 <input type="checkbox"/>

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

2023 年 12 月 31 日

1、学位授权点基本情况

湖南农业大学食品科学与工程学科创建于 1986 年，1998 年获食品科学硕士点授权，2006 年获食品科学与工程一级硕士点授权，为湖南省“十五”至“十三五”重点学科。近五年共招收硕士研究生 98 人，毕业硕士研究生 79 人，目前在读 61 人。学科秉承“学科交叉、突出特色、求实创新、服务社会”的办学理念，形成了学研产良性互动的办学特色。本学科研究特色为：①农产品加工及贮藏工程 围绕湖南大宗农产品的贮藏和加工利用，重点研究低质大米加工利用、植物油提取新技术、传统发酵蔬菜的工业化生产、湖南传统特色肉制品的绿色加工和工业化改造升级等，在蔬菜发酵加工和湘西腊肉绿色加工等方面取得了一系列关键技术突破，创建了剁辣椒现代加工技术及标准体系。②食品科学 围绕食物贮藏、加工过程中的理化和生物学变化及其品质形成过程，重点研究畜禽宰后肉质的生化调控机制，乳脂肪的特性、功能与消化吸收，浏阳豆豉、湘西酸肉等湖南传统发酵食品中的功能菌及发酵机理，揭示了蛋白质乙酰化调控肉质的途径及剁辣椒风味形成机理，建立了发酵食品菌种资源库并产业化应用。③食品营养 围绕大健康产业，重点研究植物活性成分的提取分离纯化技术、生物活性及其作用机制，创立了多种植物功能成分绿色高效提制新技术体系，揭示了茶、显齿蛇葡萄等植物功能成分的生物活性及其对慢性病和亚健康的干预作用机制，构建了系列标准和功能评价体系，开发了系列成分清晰功效明显的健康产品。④食品安全 围绕食品中危害因子的形成与生物毒性、高灵敏快速检测技术与装备，重点研究食品危害因子的生化传感检测新技术及其设备，揭示了基于纳米材料（量子点、贵金属、普鲁士蓝、磁等）构建多模、高灵敏传感方法的

普适响应机制，建立了食品中农兽药、真菌毒素、食源性致病菌等有害物提取、净化与检测一体化检测新技术。

1.1 培养目标

(1) 具有坚定理想信念、遵纪守法、品德良好，学风严谨

学习和掌握马克思主义基本原理及习近平新时代中国特色社会主义思想，热爱祖国，拥护党的领导，遵纪守法，品德优良，具有正确的世界观、人生观和价值观，培育和践行社会主义核心价值观，具有严谨的治学态度，恪守学术道德行为规范，积极为社会主义现代化建设服务。

(2) 掌握坚实的基础理论和系统的专门知识

应较系统地掌握本学科方向的基础理论、专业知识、实验技能，并具备工程化能力，了解相关学科方向的发展动态、研究方向及部分学术前沿。掌握实验技术、数据处理与分析技能，以及科学研究方向和(或)一些工程化实践。能够较为熟练地运用计算机和先进的食品设备开展科学技术及其工程化研究工作。初步具有独立从事食品科技领域相关研究方向的科学研究能力。

(3) 具有一定的从事科学研究和解决实际问题的能力

能在高等院校、科研院所、企业及有关政府部门从事教学、科研、工程技术、产品相关管理工作。

(4) 具有应用外语开展学术研究和学术交流的基本能力较为熟练地掌握一门外国语，能阅读相关学科的外文资料，具有一定的写作能力和学术交流能力。(详见培养方案)

1.2 学位标准

研究生在攻读学位期间必须以湖南农业大学为第一署名单位，研究生为第一作者或其导师为第一作者，研究生为第二作者，在 EI、

SCIE、CSSCI、CSCD 来源期刊或北大版中文核心期刊及以上期刊发表学术论文 1 篇，发表的学术论文应为已正式出版发表的学术研究性论文。

已毕业的硕士研究生仅因科研成果暂未达到学位授予标准的可在毕业后两年内持符合要求的科研成果向学院和学校提出硕士学位申请，逾期不予受理；申请提前毕业的硕士研究生在攻读学位期间至少须在 CSCD 核心库来源期刊及以上期刊发表学术论文 2 篇，其中 1 篇须发表在 SCIE 收录期刊上。以湖南农业大学名义或条件等资源完成的科研成果，知识产权属于学校。学生毕业后发表相关论文或进行与学位论文相关的成果鉴定，须经指导教师同意，且以湖南农业大学为第一署名单位。联合培养的按照双方协议执行，但必须保证湖南农业大学署名并列第一。若研究生取得特别优秀的科研成果，经个人申请、学院学术委员分会建议、研究生院推荐、校学位评定委员会全体会议批准，可不受上述规定限制。（详见学位标准）

2、基本条件

2.1 培养方向

2.1.1 农产品加工及贮藏工程

该研究方向以蔬菜、水果、肉、蛋、乳及林产等大宗农产品为对象，以生物学和工程学为基础，研究农产品贮运、加工及加工中副产品的综合利用等基础科学与工程技术问题。

2.1.2 食品科学

该研究方向以物理、化学、生物学和工程学的基础理论和方法为基础，重点研究食品原材料和食品在加工、贮藏与流通过程中物理、化学、生物学特性的变化及其营养和安全控制的理论和技术，食品加

工与食品资源开发的理论和技术，食品的感官科学与饮食文化，食品营养与健康的理论和实践，食品风险预防与控制的理论和技术等。

2.1.3 食品营养

该研究方向研究营养源从农田到餐桌再到机体的全过程，依照整体、协同、动态的营养学观点阐明膳食中营养素及其它生物活性物质与机体健康关系的科学，重点研究食品营养组分的吸收与代谢特性，加工方式对营养组分和风味的影响及有害物质形成的机制，食药资源主要活性组分的功能与安全性评价，食品原料及加工过程中的食源性致病微生物与非生物因子的危害及其形成机制，食品生产安全风险评估与质量控制技术，天然产物活性成分的高效分离技术，功能评价，化学结构与生物活性关系等。

2.1.4 食品安全

研究食品从原料生产、加工、贮藏、流通过程中可能存在的对人体健康危害的风险及其预防与控制等相关理论、技术和方法，重点解析食品原料及食品中安全风险与人体健康之间的相互关系。

2.2 师资队伍

2.2.1 人员规模

本学位点拥有学历结构、职称结构、梯队结构合理，学术水平高，具有良好合作精神的科研团队。现有校内导师 35 人，其中教授 16 人（其中二级教授 2 人，博士生导师 10 人），具有留学或半年以上国外访问经历教师的比例为 80%。

2.2.2 人员结构

学位点专任教师年龄、学缘和职称结构合理。45 岁及以下人员 53.5%，博士学位人员 97.7%，具有留学经历人员 51.2%。其中湖南省“百人计划”引进海外高层次人才 2 名，神农学者讲座教授 1 名，国

家现代农业产业体系岗位科学家 1 人，湖南省现代农业产业体系岗位科学家 3 人，湖南省优青 1 人，湖南省“三尖”人才 1 人，芙蓉青年学者 1 人。

2.2.3 各培养方向带头人情况

农产品加工及贮藏工程方向带头人邓放明教授国家特色蔬菜产业技术体系发酵加工岗位专家，主要从事果蔬加工研究。主持项目 30 项，获科技进步奖 5 项、技术发明奖 1 项、教学成果奖 2 项，发表论文 200 篇，授权专利 15 项，出版教材 15 部。

食品科学方向带头人沈清武教授为湖南家禽产业技术体系加工岗位专家，主要从事肉制品加工研究。主持项目 10 余项，发表论文 100 余篇，著作 4 部，授权国家发明专利 4 项，获教育部科技成果 1 项。

食品营养方向带头人王燕教授，主要从事食品化学与营养研究。主持项目 6 项，发表论文 90 余篇，出版教材 4 部，授权国家发明专利 1 项，制定国家标准 1 项。

食品安全方向带头人吴卫国教授为湖南油菜产业技术体系加工岗位专家，主要从事粮食、油脂及植物蛋白工程研究，主持项目 30 项，授权发明专利 5 项，发表论文 80 篇，编写教材 3 部。

2.3 科学研究

2023 年，新增纵向和横向科研项目 49 项，到账科研经费 770.3 万元；其中主持或参与省部级及以上科研项目 13 项（国家重点研发子课题 1 项，国家自然科学基金 3 项；省重点领域研发计划和自然科学基金 9 项授），专利 26 项（其中申请 21，授权 5 项）；专利转化经费达 81.5 万余元；公开发表论文 101 篇，其中 SCI 收录论文 57 篇，出版教材、专著 2 部，制定标准 4 项，参加学术交流 4 次。

2.4 教学科研支撑(平台、设备图书)

本学科拥有国家植物功能成分利用工程技术研究中心功能食品分中心、柑橘资源综合利用国家地方联合工程实验室、国家蔬菜加工技术研发分中心、食品科学与生物技术湖南省重点实验室、湖南省发酵食品工程技术中心、湖南省现代食品工程技术与装备创新中心、湖南省菜籽油营养健康与深度开发工程技术研究中心等省部级科研平台，设有湖南省食品科学技术实践教学示范中心、省部共建优势特色学科—食品科学与工程实验室和农产品贮藏与加工实训中心等教学平台。拥有 2 个国家和 9 个省部级科研平台、1 个国家和 3 个省级研究生创新实践基地。校内科研场地面积达 1.5 万平方米。图书、数据资料齐全，研究生教育与管理规范。

2.5 奖助体系

参照《湖南农业大学全日制研究生学费收费政策及奖助体系改革方案(试行)》、《湖南农业大学全日制研究生奖助学金管理办法》、《湖南农业大学研究生“三助一辅”实施办法》等有关文件执行。研究生奖助学金不低于 3 万元/人，年生均培养经费不低于 5 万元/人。与国外 20 多所高校开展合作交流，每年设立 20 万元专项经费资助研究生学术交流。硕士研究生学业奖学金分 A、B、C 三类，覆盖面 90%左右。此外，农科类专业全日制硕士研究生还可在第一学年每人享受农科类专项学业奖学金，具体奖励金额以申请当年学校文件为准。学校另设有多个校友、学院、学科、行业、企业等奖助学金以及各级各类竞赛的配套奖励等。

2.6 教学教改及成果

(1) **改革教学内容。**邀请了企业和食品安全管理部门的代表参与研究生培养方案的制定，包括课程设置的制定，每年对课程教学内

容进行更新和修改，保证课程教学内容与学科发展、社会需求紧密契合。2023 年获批省级研究生教改课题 3 项，发表教改论文 3 篇。

(2)改革招生指标分配方式。为了提高研究生的人才培养质量，首先对研究生指标的分配方式进行了改革，在符合学校导师招生资格要求的基础上，对每位导师的研究生指标按照项目经费、科研产出、研究生培养质量来核算研究生招生指标人数，经费充足、科研产出多、研究生培养质量高的导师多分配指标，研究生培养质量低，如有论文送审不合格的导师减扣指标或甚至暂停招生。

(3)改革培养模式。改革以前的导师培养为团队培养。学院按照研究方向相近和自愿的方式组建了五个主要科研团队，研究生的培养放入科研团队，促进研究生之间的科研交流，有利于提高培养质量。2023 本学位点研究生申请科技创新项目 3 项，

(4)积极探索新的教学模式。改变以往以教师为中心的传统课堂教学模式，积极鼓励和推行研讨式教学，并引入智慧教室，提升了教学效果。

(5)注重生产实践和科研能力培养。目前已经与唐人神集团、盐津铺子等企业建立了省级研究生实践基地，积极探索校企协同育人模式。加强校内实习基地的建设，近三年投资 1000 多万购置生产实践和研究技能培养所需的教学仪器和设备，打造了“科学研究在实验室--小试中试在校内基地-成果转化到合作企业”的产学研合作及技术研发推广模式，将课程教学与生产实践、科研能力培养紧密结合。

3、人才培养

3.1 招生选拔

2023 年第一志愿报考人数 75 人，上线人数 19 人，实际招生 22 人，第一志愿考录比 3.9: 1，调剂招生 3 人。学校根据考生招生考试

的成绩（含初试和复试）并结合其平时学习成绩和思想政治表现、业务素质以及身体健康状况择优录取。

3.2 党建和思想政治教育

以立德树人为根本，以强农兴农为己任，形成了以践行习近平新时代中国特色社会主义思想为主线，专业育人与思政育人、文化育人、科创育人、实践育人融合的“一主线四融合”育人模式。深入开展“不忘初心、牢记使命”、党史学习、党的“二十大”精神学习等主题教育活动、加强学院文化建设和职业道德教育，科学构建研究生思想政治工作体系，推动“大思政”理念入脑入心，制定实施学院“三全育人”工作方案，坚持导师面对面、院领导接待日等育人制度，以“五个加强”为抓手，落实立德树人根本任务。加强课程思政改革。将“三全育人”融入教育教学全过程，发扬中华传统食品文化精华，充分挖掘课程自身蕴含的思政元素，借助网络平台，以学生喜闻乐见的方式开展线上思政教育及思政文化作品宣传，着力建设“课程思政”示范课，2023年获批省级研究生教改课题3项，本学位点研究生申请科技创新项目3项。

加强社会实践活动。“三下乡”实践服务队赴汝城县开展红色研学活动；组建绥宁县、芷江县“三下乡”社会实践博士团等5支团队，为山区企业、政府排忧解难30余次。开展食品安全知识宣讲、组织“博爱凤亭家园爱心行”。花垣县新科村精准扶贫、社区志愿服务活动200余人次，所到社区及城市食品安全知识逐渐普及。连续15年举办“食品文化艺术节”，成为学科“文化育人”特色品牌活动。

加强意识形态阵地管理。牢牢把握意识形态工作主动权，落实意识形态工作责任制，制订了《食品科学技术学院关于意识形态工作责任制的实施细则》。严格课堂教育教学管理，把关微信公众号、微博、

讲座、论坛审查，加强学生社团管理和意识形态工作队伍建设，保障意识形态领域安全。

加强基层党组织建设。扎实开展党史学习主题教育，推进“两学一做”学习教育常态化、制度化。以党支部“五化”建设为抓手，落实教师党支部书记“双带头人”制度，实施“支部共建共联”工程，与盐津铺子食品股份有限公司、道道全粮油股份有限公司等知名企业打造校企党建共同体。坚持“三会一课”、“主题党日”等组织生活制度，开展“微党课”“情景党课”“党员讲党史”等活动，强化作风建设和纪律建设，党支部战斗堡垒作用和共产党员先锋模范作用得到有效发挥。

加强思政工作队伍建设。配备分管研究生思政工作的党委副书记和专兼职辅导员 1 名。经常性地开展理想信念教育和思想政治教育，组织辅导员和学生干部参加校院理论学习培训班，以定性定量相结合的方式加强年度考评，建设“政治强、业务精、纪律严、作风正”的思政工作队伍。

3.3 课程与教材（案例教学，培养方案）

3.3.1 研究生课程体系

食品科学与工程学术型硕士研究生课程体系包括公共必修课（6 学分）、专业必修课（7 学分）、专业选修课（不少于 10 学分）、公共选修课（至少 1 学分），总学分要求不低于 24 学分。公共必修课为：中国特色社会主义理论与实践（2 学分）、自然辩证法（1 学分）和基础外语（3 学分）。专业必修课（每门 2 学分）为：高级食品化学与营养、食品科学与工程综合技能课、食品科学与工程新技术研究进展和食品科技论文写作。专业选修课（每门 2 学分）有：现代食品生物技术、食品安全专题、粮油加工与保藏专题、粮食、油脂及植物蛋白、

果蔬采后生理与贮藏运输技术专题、畜禽、水产品加工与保藏专题、保健食品专题。公共选修课从学校统一开设的课程目录中选修，包括科研伦理与学术规范类课程，如学术论文写作与发表、科技应用文写作、研究伦理、知识产权、数理统计等课程。

3.3.2 课程教学改革与质量督导方面的创新

(1) 教学团队建设 通过教学团队建设提升研究生专业教育质量。组建结构合理、教学水平高、科研能力强的教学团队，确保研究生专业课程的高质量和有效性。教学团队的每位教授不仅具备深厚的学术背景和丰富的教学经验，还能够不断创新教学方法，激发研究生的学习兴趣和科研潜能。同时，教学团队的建设也有助于加强学科交叉融合，培养具有广阔视野和深厚学术素养的研究生。

(2) 督导组全程督导。学院成立了研究生教学督导组，聘请已退休且教学、科研、研究生培养经验丰富的老教师担任组长，督导组不定期对研究生课程教学情况进行抽查和督导，且全程参与研究生的培养过程，如开题、中期考核、论文答辩等，确保研究生的培养质量。

(3) 学院和学位点督导。学院和学位点对研究生的课堂教学进行不定期的抽查和听课。研究生的开题、中期考核、论文答辩等培养过程由学位点组织实施。在这些过程中除研究生的校内外导师和科研团队导师、学院内的专家外，学位点还邀请国内其他院校的同行导师、企业生产和研发一线的技术人员，以及政府食品相关部门的技术和管理人员作为专家参加研究生的开题、中期考核、论文答辩等培养过程，确保研究生培养质量。

(4) 导师指导。根据《湖南农业大学研究生指导教师选聘与考核办法》进行导师的选聘。新增研究生导师必须参加学校组织的为期7天的“新增研究生导师培训班”，经考核合格后方能上岗。明确导

师在指导研究生各培养环节，保证研究生培养质量是培养研究生的第一责任人。必须按照《湖南农业大学研究生指导教师选聘与考核办法》要求认真履行导师职责。2023年没有出现导师考核考评不合格现象。

3.5 学术训练

3.5.1 查阅文献训练

鼓励研究生在导师的指导下尽早确定论文课题，要求研究生在学位论文开题前广泛阅读本学科的研究文献，其中学术期刊的文献阅读量要求 60 篇以上，且其中的外文文献 20 篇以上；撰写 2 篇以上的文献综述报告，由导师批阅，经导师审核签字后，交学院备查。文献以近五年内公开发表的为主。

3.5.2 交流能力训练

学术活动贯穿于研究生培养全过程，学术型硕士研究生在学期间被要求参加各种学术交流活动，主要形式有参加学术讲座、作学术报告、参加国际国内学术会议等。要求每位研究生至少参加学院及以上的学术报告 8 次（其中学术道德、学术伦理和学术规范相关报告 1 次），在一级学科范围内作学术报告 3 次，填写“研究生参加学术活动记录册”，提交原始证明材料，经导师审定签字后交学院核定并留存。

3.5.3 科研训练

鼓励研究生参与各类科研项目，2023 年，新增纵向和横向科研项目 49 项，到账科研经费 770.3 万元；其中主持或参与省部级及以上科研项目 13 项（国家重点研发子课题 1 项，国家自然科学基金 3 项；省重点领域研发计划和自然科学基金 9 项），专利 26 项（其中申请 21，授权 5 项）；专利转化经费达 81.5 万余元；公开发表论文 101 篇，其中 SCI 收录论文 57 篇，研究生参与率 97%。

3.5.4 综合技能实践训练

在积极参与导师的科研项目的同时，鼓励研究生积极申报各类创新创业项目，2023 年获批省级研究生教改课题 3 项，本学位点研究生申请科技创新项目 3 项。硕士研究生在学期间，应深入实际或基层生产一线，结合专业所长，完成 2-3 个实践项目，在实践中提高综合素质和实践能力。实践项目包括专业实践、社会实践、管理实践和创新创业活动等。

3.6 学术交流 能否用表格

院士讲坛：柑橘功能成分营养与健康；湖南农业大学第 89 期暨食品科学技术学院第 7 期：我与导师面对面；湘食论坛：花青素基涂膜的分子相互作用和性能表征及其在水产品保鲜中的应用；国奖分享会：一流课程建设与课题思政；湖南省食品科学技术学会青年工作委员会成立大会暨青年科学家论坛会议-益生菌生物工程技术研究进展；营养研究进展；植物甾醇与慢性低度炎症；院士讲坛：营养与健康；湘食论坛：中国国酒风味成分及其相互作用研究；聪厨梦之文化建设；湘食论坛：乳酸菌资源的开发利用；修业讲坛：功能食品与营养健康；国奖交流会；CIFST 名企年会专场招聘会；农林高校耕读教育与人才自主培养新范式；中国作物学会第五届会员日活动；湘食论坛：国家自然科学基金申请交流；湘食论坛：食品风险因子的识别检测控制评价新策略研究；食励讲堂：以终为始 树立目标 学在当下；湘食论坛：纳米孔单分子检测装备研发及食品安全检测应用采用线上、线下的形式，邀请了国内外专家作报告和交流 22 次。同时，鼓励老师和研究生积极参加国内外学术会议和学术交流活动，2023 年，导师在校外学术会议上作学术报告 13 人次，学生做学术报告 3 人次。

3.7 学风建设

研究生新生在入学之初进行了为期一周的入校教育,包括科学道德和学术规范教育。学校制定了《湖南农业大学研究生学术道德规范及违规处理实施意见》,对违反学术道德规范的研究生严肃处理,并通报全校。学校实行研究生学术道德导师负责制。研究生在中期考核、论文中期检查、毕业论文答辩以及科研项目的实施过程中,导师都对学生进行科学道德和学术规范教育。2023 年本学位点研究生没有发生一起违反学术道德的行为。

3.8 培养成效

2023 年本学位点在读研究生共 61 人(20 级 2 人,21 级 17 人,22 级 20 人,23 级 22 人),毕业研究生 23 人(含延期毕业 1 人),获评湖南省优秀毕业研究生 1 人,湖南省创新创业优秀毕业生 1 人,湖南农业大学优秀毕业生 2 人。研究生 2 人获国家奖学金。2023 年,本学位点 1 篇学位论文获省级优秀研究生学位论文,研究生共发表科研论文 101 篇,其中 SCI 收录论文 57 篇,参与申请国家发明专利 11,授权 2 项,学术研究成果丰硕,另外,有 2 名研究生继续攻读博士学位。

3.9 管理服务

3.9.1 管理机构

学院由院长全面负责学科建设和学位工作,一名副院长分管研究生培养工作,一名副书记兼副院长分管研究生的日常管理和思政工作。学院还成立了专门的研究生管理机构—研究生管理办公室,配备了 2 名专职管理人员。

本一级学科和下属各二级学科除遴选了学位点领衔人外,还配备了学位点领衔人秘书,协助研究生的招生和培养工作。

3.9.2 管理制度

学校建立了严格的研究生管理制度,共计 28 项,包括基本制度、培养制度、外出学习及出国(境)制度、实践制度、毕业与学位授予制度、奖助贷制度、医疗保险制度等方面,所有研究生均有平等享受学习、授予学位、奖助贷、医疗保险等权利。

3.9.3 档案管理

建立了院校两级研究生档案管理机构。学校和学院分别对已毕业和在读研究生档案实行统一管理。

3.9.4 学习满意度

学院定期对在校研究生开展学习满意度调查,最近一次调查结果表明,学生对学习满意率为 100%,课程学习满意和教学安排满意度均在 90%以上,没有学生不满意。

3.10 就业发展

2023 年,研究生一次就业率为 87%。主要的就业类型为民营企业、党政机关、高等教育单位、科研设计单位等。据用人单位反映,毕业的研究生作风正派、吃苦耐劳、工作努力,满意度达 100%,其中对学生很满意的达 80%,基本满意为 20%。

3.11 教育质量与评估分析

①我校的食品科学与工程本科专业创建于 1986 年,是湖南省最早开设食品科学与工程本科专业、获批食品科学与工程一级学科硕士学位授权点的学校。“十五”以来该学科一直是湖南省重点学科。本学科秉承“交叉融合、突出特色、协同创新、服务社会”的办学理念,注重人才培养、科学研究和社会服务有机结合,为湖南高校食品类学科培养了大批学术带头人和骨干,为湖南食品行业提供了强有力的人才和科技支撑。

②该学科建设立足湖南，面向全国，聚焦国家和湖南省重大发展战略需求，凝练了“食品科学”、“食品营养”、“食品安全”、“农产品加工及贮藏工程”四个学科方向，在湖南特色蔬菜加工与贮藏、生猪加工、茶叶加工与植物功能成分开发利用等研究领域形成了优势和特色。

③2023 年本学位点招生研究生 22 人，培养毕业硕士研究生 23 人并获得硕士学位，其中获评省级优秀论文 1 篇；2 人被评为省级优秀毕业生，2 人被评为校级优秀毕业生。学位点 2023 年发表教改论文 2 篇，获批省级研究生教改项目立项 3 项。在校研究生发表科研论文 101 篇，参与申请发明专利 11 件，授权发明专利 2 件。

4、服务贡献

(1) 服务湖南区域经济建设成效。与湖南坛坛香食品科技有限公司、湖南光明乳业有限公司、唐人神集团股份有限公司、澳优乳业股份有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、道道全粮油股份有限公司等省外知名企业广泛开展产学研合作，完成科技成果转化累计 40 余项，实现 20 余种地方特色食品的工业化生产。通过产学研合作，选派科技副县长、科技特派员、“三区科技人才”等方式，为湖南省农业产业发展提供了强有力的技术和智力支撑，产生了良好的经济效益和社会效益。

(2) 科技成果转化与推广成果显著。“一种风味发酵杏鲍菇的加工方法”、“一种利用发酵辣椒加工企业副产物辣椒汁加工干辣椒酱的方法”、“一种预制调理湘菜一剁椒鱼头的制备方法”、“一种发酵型辣椒饮料及其加工方法”等多项科研成果实现了转化生产，社会效益和经济效益显著，为湖南省的食品行业发展提供了强有力的技术支持，为湖南省的经济建设作出了重要贡献。

(3) 构建公共研发与服务平台，实现科技资源和创新要素优化组合，服务学术共同体。在现有国家植物功能成分利用工程技术研究中心功能食品分中心、柑橘资源综合利用国家地方联合工程实验室、国家农产品加工技术研发蔬菜专业分中心、国家斑点叉尾鮰加工技术研发分中心、国家中医管理局亚健康干预技术实验室、湖南省现代食品工程技术与装备创新中心、食品科学与生物技术湖南省重点实验室、湖南省发酵食品工程技术中心、湖南省肉品工程技术中心、生物质醇类燃料湖南省工程实验室等省部级科研平台基础上，湖南农业大学-长沙现代食品创新研究院，湖南省洞庭实验室两项协同创新平台；重点面向食品基础科学、食品装备科学、食品安全科学等领域开展基础性、前沿性和公益性研究，重点推动农产品-食品加工产业前延后伸，切实带动一、二、三产业融合发展，对全面推进乡村振兴和产业高质量发展意义重大。

(4) 强化农业产业体系岗位专家、科技特派员和三区科技人才工作，积极开展科学普及、对口帮扶等工作。目前，该学位点拥有国家农业产业体系岗位专家 1 人，湖南省农业产业体系岗位专家 3 人，省、市科技特派员、三区科技人才 30 余人。

5、下一年度建设计划

遵循学科发展规律，秉承“交叉融合、突出特色、协同创新、服务社会”办学理念，以人为本，激发学科内在动力，夯实硬件条件建设，完善学科管理机制。立足湖南，面向全国，突出特色发展，对接产业发展，加强学科交流与协同创新，推进学科内涵质量与实力提升。

主要措施：

(1) 人才队伍建设

①实施团队建设计划。根据产业链、学科、学科方向组建不同层次的团队，选好团队负责人，扩大团队负责人职权，制订团队建设中长期规划，建立团队考核评价和资源配置机制，推进教学团队、科研团队、服务团队三位一体化建设。

②实施高层次人才引进计划。坚持“引得来、留得住、用得上、干得好”的原则，立足学科和团队建设需要，重点在植物功能成分、农产品绿色贮运、食用油脂、食品中有毒有害物质高效生物传感检测技术等研究领域引进高层次人才。

③实施中青年教师素质提升计划。支持中青年教师到国内外高水平大学、科研院所、大中型企业进修或访学，加强教师培训，开拓教师学术视野，提升教师职业发展能力。注重中青年教师师德建设和实干精神培养，选派中青年教师到教学科研基地和企业锻炼，引导青年教师过好实践关、科研关、教学关。

(2) 人才培养方面

①深化研究生培养模式改革，完善研究生助教机制，注重创新教育，全面提升研究生培养质量，加强省级优秀学位论文培育力度，鼓励和支持学生发表 SCI、EI 等收录的高水平论文。

②积极申报各级教改项目，实施优质课程培育计划，引进国外优质专业课教材，积极参与建设国家级规划教材或精品教材，建设校级、省级精品开放课程。

③加强学科宣传，提高研究生第一志愿考录比，提升生源质量。

(3) 科学研究与社会服务

①进一步凝练科学方向，突出重点与特色。在“食品科学”、“食品营养”、“食品安全”、“农产品加工及贮藏工程”4个稳定的学科方向中进一步凝练科学研究重点，进一步凸显在植物功能成分

研究与利用领域、黑茶和传统食品提质领域、谷物质构重组和茶油开发技术领域、食品有毒有害物质的高效生物传感检测技术领域等研究领域的优势和特色。

②加强协同创新，提升学科竞争能力。加快学科交叉融合，整合学校优势学科和科研团队，通过大项目、大团队、大平台，探索创新要素有机融合的新机制。校内加强院际、主干学科与相关学科、支撑学科间的紧密合作，校外加强与科研院所、企业行业的战略合作，国际上加强与协议院校、研究院所的实质性科技合作，实现学科的科研能力、学术声誉的同步提升。

③对接产业需求，增强科技服务能力。进一步强化科技特派员、“三区人才”、科技副县长等工作，加大科研成果推广力度。以产业需求为导向，对接产业群，使学科建设和产业发展相互促进，形成共生共赢的良性互动机制，不断增强学科服务产业发展的能力。

(4) 平台基地与资源建设

①加大现有省级教学平台和省部级以上研究平台的建设投入，完善研究装备，提高实验室装备水平；加大资源配置向优势与特色方向倾斜，向潜心科学研究的优秀青年教师倾斜。

②加强科研和教学平台的管理与考核，遵循“开放、联合、竞争、协作”的运行机制，运用科学和规范化的管理方法，统筹规划科研和教学平台的人力、物力、财力，逐步提高实验室的综合实力和投资效益。

③建设好湖南农业大学-长沙现代食品创新研究院，投入运行并开始研究生的培养。

④完善并充分发挥校外研究生实践创新基地的功能。

(5) 对外交流与合作

①加强对外合作办学,努力办好现有湖南农业大学与美国加州州立大学弗雷斯诺分校的合作办学项目。推进与日本鹿儿岛大学、波兰弗罗茨瓦夫环境与生命科学大学、美国麻省大学等合作举办食品科学专业研究生教育项目(中外合作办学项目)。

②重点加强与美国佐治亚大学、美国佛罗里达大学、美国加州州立大学弗雷斯诺分校、美国怀俄明大学、英国萨里大学、加拿大农业部食品研究所、日本鹿儿岛大学等国外(境外)知名大学、科研机构在科研合作、学生联合培养、教师交流等方面的合作。

③加强对外宣传,增加来华留学生的奖学金,在“一带一路”国家招收更多来华海外留学生。