

学院概况  
XUEYUANGAIKUANG

学院新闻

您现在的位置: 食品科学科学技术学院 >> 学院新闻

学院新闻  
通知公告  
学院简报

## 食科院顺利举办“交流共享, 协同创新”青年学术论坛

发布者: 浏览次数: 173 发布日期: 2019-12-09

本科生招生

研究生招生

本科生就业

研究生就业



核心提示: 2019年12月7日, 华中农业大学食品科学技术学院“交流共享, 协同创新”2019年全国青年学术论坛在食科楼504会议室顺利举行。来自中国农业大学、伯明翰大学等知名高校优秀硕士生和博士生在本次报告中与在场师生进行了学术成果交流。学院副院长陈翊平教授以及王承明、牛猛、张宾佳、李凯凯、侯焘和王佳老师出席了本次食品盛会, 并对学生的汇报进行了点评。

(食品科技学院通讯员 陈欢 供图 陈欢) 12月7日上午8点, 华中农业大学食品科学技术学院2019年全国青年学术论坛在食科楼504会议室拉开了序幕。本次学术报告以“交流共享, 协同创新”为主题, 以提升研究生学术研究能力、培养食品国际视野为目的展开。邀请了来自中国农业大学、华中农业大学、河南科技学院、重庆大学、伯明翰大学等八所国内外知名高校的十位优秀硕、博士生来校进行学术交流。从学生的角度出发, 聚焦目前国内外食品科学的研究热点, 探讨食品科学发展的新方向。论坛秉承“聚焦经典学术, 构筑交流平台”的理念, 鼓励研究生与外界进行学术对话, 营造开放、活跃、民主的学术氛围, 塑造研究生的学术自信。



### 青年论坛现场

来自中科院生物物理所的郑婷分享了自己在本科阶段以及在研究生阶段的课题研究经历, 系统介绍了在高场强超声下对酸变性、醇变性、湿变性处理的大豆分离蛋白凝胶性的影响, 比较了超声处理及时间长短对三种变性处理大豆分离蛋白凝胶性的影响差异, 以及这种影响的深层次原因以期拓展高场强超声技术在大豆蛋白加工领域的应用。



### 中科院郑婷同学学术报告

来自华中农业大学的博士国奖获得者彭进明、留学生代表Khalifa分别向大家分享了自己的研究成果与科研过程中的经历。博士生彭进明分享了建立高速逆流色谱法(HSCCC)制备没食子酰基化多酚的方法, 并研究了不同没食子酰基化多酚对3T3-L1前脂肪细胞成脂分化的抑制作用及其构效关系, 深入探究了没食子酰基化多酚——A-型ECG二聚体, 发挥抑制分化效果背后的分子机制。Khalifa作为优秀留学生代表, 已发表了5篇SCI, 在本次学术论坛中, 他系统向大家介绍了使用多维方法(UPLC-ESI-MS/MS, SDS-PAGE, MALDI-TOF-MS, FTIR和FTIR)研究能量囊中微囊化桑树花青素(MAs)在储能过程中的抗糖化和抗硬化作用的方法过程。同时, 他还介绍了分子对接研究, 并说明其研究成果使他首次报道了补给球比对照组更明亮的颜色和更光滑的质地。



### 彭进明博士进行专题报告

食品科学技术学院一直强调作为研究生要建立国际视野, 了解食品国际发展动向。在本次报告中, 来自中国农业大学的孙婉秋以功能性物质传递体系为主题, 介绍了纳米乳液、多层界面乳液、Pickering乳液、蛋白质纳米颗粒蛋白-多糖-多酚复合物颗粒、蛋白质/多糖水凝胶及乳液凝胶、油凝胶、脂质体等多种不同性质的传递体系, 详细介绍了传递体系和功能因子理化稳定性及体内外消化吸收的评价体系。讲解了目前国内外对于功能性因子的研究状况, 并向大家分享了自己的学习感悟, 说明了在国内和国外研究生培养方式的异同点。来自伯明翰大学的陈予君向大家分享了自己的国外留学经历。她以自己的研究课题为例, 向大家介绍了国外的学习模式。她表示: “作为一名研究生, 我们不应该仅仅局限于自己的课题, 同时应该关心目前的研究热点并从中得到新的启发、新的理念。”



### 孙婉秋同学分享科研及中农的学习生活



### 陈予君同学进行汇报分享

除此之外，各个学校的优秀学生代表就自己的课题进行了详细的描述。来自河南科技学院的蒋兆景、朱亚东分别介绍了硬脂酸、单硬脂酸山梨糖醇酐、12-羟基硬脂酸、硬脂酸甲酯、硬脂酸乙二醇单酯对固化葵花籽油的效果以及近红外高光谱成像技术（900 ~ 1700 nm）结合线性回归算法对牛肉中不同掺假物进行预测的研究。来自重庆大学的于蒙蒙就天然多酚物质与环糊精自组装机制进行了系统的讲解。来自内蒙古农业大学的何宗柏全面分享了油酸对植物乳杆菌LIP-1生长及冻干存活率的影响及其机理。来自重庆师范大学的陈巧巧就肉桂醛-金纳米颗粒向大家系统介绍了其合成制备优化和表征及其抑菌性机制的探究与性能评价。



重庆师范大学陈巧巧同学进行课题汇报



汇报同学与老师合影留念

最后，王承明教授表示：“本次学术论坛让我们认识到了更多新的领域，在未来的时间里，我们要相互补充、相互交流，以发现新的热点、新的视角，做到真正的协同创新。”

本次学术论坛以学生为主角，对话青年榜样，就食品科学领域的热点、自己的思考见解、应该采取的行动进行了系统性的交流分享。在场同学表示：“本次学术论坛让我受益良多，我还没有确定自己的课题，通过本次交流，我更加了解了食品的发展方向，明确了自己感兴趣的领域。”聆听学术感悟，开阔国际视野，回归科学本身，感受科学魅力，共铸食科未来。



食科优秀硕士博士与老师在食科楼合影

审核人：张静妍