



学科建设

主要学科

- 农业工程学科
- 食品科学与工程学科
- 学科简介
- 成员信息

重点实验室

当前位置：首页 > 学科建设 > 主要学科 > 食品科学与工程学科 > 学科简介

一、学科简史

浙江大学的食品学科起始于20世纪40年代，当时抗日战争风火正旺，在湄潭的一个角落里，一群农学专家做酱油、加工大米、果蔬专家贮藏特产果品，营养学生发现刺梨的高维生素C含量。1952年浙江大学农化系部分老师北上南京，并入南京工学院。1958年去了无锡轻工业学院（现江南大学）。另一部分在之后的浙江农业大学于1961和1962还招收二届本科学生。园艺系保留了一个果蔬贮藏加工考研室，从事果蔬贮藏、加工的教学与科研活动。

二十世纪80年代，改革的浪潮席卷神州，农产品采后急需大力发展，浙江农业大学于1984年招收第一届专科学生，1985年正式成立食品科技系。1998年四校合并，加强了食品与营养科学的联系，成立浙江大学食品科学与营养系，引进专门的营养学教授。

二、学科现状

食品科学与工程一级学科涵盖了食品科学、农产品加工与贮藏工程、水产品加工与贮藏工程，粮食、油脂与蛋白质工程，食品安全与营养等5个二级学科，及包括上述专业和发酵工程在内的6个硕士学位授予点。已形成食品加工工程、食品生物技术、农产品品质生理与贮运工程、食品安全与营养等具有特色优势的研究方向。

学科具备各类科研平台，浙江省农产品加工技术研究省级重点实验室、浙江省食品加工技术与装备省级工程中心，二个合作建设的省级重点实验室，浙江省食品微生物技术研究（合作）、浙江省黄酒技术与进装备研究（合作）。二个农业部实验室国家果蔬加工技术分中心和农业部农产品贮藏保鲜质量安全风险评估实验室（杭州）。学科还建有亚太临床营养中心和浙江大学食品加工技术与物流装备研究中心。

本学科设立食品生物科学技术研究所（http://10.75.40.11/yjs_spkx_intro.asp）和食品加工工程研究所（http://10.75.40.11/yjs_ncp_intro.asp）。

2012年，以本学科和依托建立重大社会捐资项目馥莉食品研究院（<http://fifs.zju.edu.cn/>），主要任务在于培养食品领域高端专业人才，以特色食品资源开发和食品营养与安全科学研究为基础，通过创新现有教育和科研体制，实现人才培养与科学研究的联动提升，促进浙江大学食品学科的高水平国际化发展，同时提升我国在国际食品领域的影响力和话语权。

三、学科队伍

学科现有正高级职称18人（其中校百人计划研究员1人），副高级职称16人，其中博士生导师24人。师资队伍中现有国务院特殊津贴获得者3人、浙大求是特聘教授与讲座各1人，教育部新世纪优秀人才3人，浙江省“151人才计划”10人（其中重点和第一层次各1人）。担任全国一级学常务理事2人次、二级学会、省级学会理事长或副理事长（主任或副主任）4人次、常务理事8人次、理事以上有16人次；担任SCI/EI学术刊物主编1人，编委8人、国家级学报编委6人次。

四、科学研究

学科十二五以来承担国家级千万元项目5个，国家自然科学基金29项，省部级重点课题38项，横向开发及国际合作课题百余项；出版专著及教材8部；授权国家发明专利200多项；5年获全国百篇优秀博士学位论文奖2篇，提名奖1篇。2013年，年度到位经费2625万元。在研代表性课题包括973计划课题2项，863计划课题2项，科技支撑计划课题3项，国家自然科学基金14项，863、科技支撑计划子课题9项，其他国家级、省部级课题19项。获得浙江省科技进步一等奖1项、三等奖1项；其他参与协会（学会）奖3项。2013年，食品学科共发表SCI收录论文78篇，其中影响因子17和41各1篇；影响因子3.0以上的33篇。获得授权国家发明专利60项。

五、国内外学术交流

本学科已与国际同类著名学科建立了长期稳定的合作关系。每年邀请美国康奈尔大学、加州大学戴维斯分校、伊利诺斯大学、德甲柏林大学等国外著名大学教授定期来本学科讲学访问或合作研究，每年派遣教师、研究生赴国外开展学术访问与交流本学科已与国际同类著名学科建立了长期稳定的合作关系。

2013年度食品学科教师出国/出境访问交流（包括参加学术会议或论坛，做大会报告以及特邀学术报告）共计29人次，进一步扩大了食品学科在国内外学术界的影响。共接待国内外领导视察、专家学者及社会各界来访、参观50余人次。2013年度组织博士生赴美国、德国、加拿大、丹麦公派留学、联合培养4人；组织学生赴美国、日本、加拿大、香港参加国际学术会议、短期交流学习17人。

