



学院新闻

通知公告

全国优秀教师王书军教授应邀为我校师生作学术报告

2022年12月15日 19:45 胡亮 点击: [132]

12月13日下午，食品学院第四期“新‘食’代青年学者论坛”开讲，本期论坛邀请到天津科技大学王书军教授以线上方式分享了题为《主食加工过程中组分变化与营养品质调控》的学术报告，200余名师生通过线上线下的方式参加了此次报告。报告由食品学院院长方正锋主持。

王书军围绕“热加工初期淀粉凝胶化过程中长程晶体结构变化对其消化性的影响机制”“加工后期凝胶化淀粉短程有序结构变化及其回生和消化性的影响机制”两方面内容，结合研究团队近年来的研究成果，系统阐述了通过调控食品热加工过程中淀粉的多尺度结构和精准控制其营养消化特性的分子机制，为实现主食的精准营养和个性化制造具有重要意义，同时为食品学科突破基础研究提供了更多的思路。此外，王书军结合自身在国家自然科学基金申报、评审过程中的实践经验，梳理出在基金申报方面存在的问题，详细剖析了基金写作中的关键点。报告最后，王书军就碳水化合物的深加工研究与应用、国家自然科学基金撰写的技巧与参会师生展开热烈讨论。



主讲人简介：王书军，天津科技大学特聘教授，博士生导师。全国优秀教师，国家重大人才工程计划项目特聘教授，国家优秀青年科学基金获得者，天津市首批杰出青年科学基金获得者，天津市“特聘教授”。长期从事食品加工过程中组分变化与品质控制、膳食纤维与肠道健康等领域的教学和研究工作。连续入选Elsevier中国高被引学者，全球前2%顶尖科学家终身科学影响力排行榜，2022全球学者学术影响力中国学者榜单等。近5年主持国家自然科学基金、国家重点研发计划课题、天津市杰青等纵向科研项目10余项。以第一或通讯作者发表SCI论文130余篇，影响因10.0以上36篇；总引用次数超过7400次，单篇最高引用超过1053次，H指数48。申请和授权专利20余项（其中PCT专利5项，美国专利1项）。受邀在国际和国内学术会议做大会主席、分会报告主持或大会主题报告等口头报告50余次（其中特邀报告30余次）。出版英文专著1部，参编英文专著6部，中文专著3部。担任SCI期刊《Cereal Chemistry》《Food Chemistry》

《Food Chemistry:X》《Bioactive Carbohydrate and Dietary Fibre》以及中文核心期刊《食品科学》《食品与生物技术学报》《未来食品科学》等副主编或编委。

上一条: [李诚教授当选政协四川省第十三届委员会委员](#) 下一条: [【科技服务】食品学院与雅安市公安局食品药品环境知识产权犯罪侦查支队签订合作协议](#)

[【关闭】](#)

[校内链接](#) [校团委](#) [教务处](#) [学生处](#) [招生就业处](#) [研究生院](#) [人事处](#) [图书馆](#)

[常用链接](#) [中国人事考试网](#) [四川人事考试网](#) [中国食品科学技术学会](#) [挑战杯](#) [互联网+](#)

四川农业大学食品学院版权所有·知行工作室 Design.

地址: 雅安市雨城区新康路46号第 综合行政楼 党委办公室: 0835-2882172 行政办公室: 0835-2882187