



学术带头人

学术委员会

研发领域

项目成果

发明专利

服务产品

实验室仪器

产品创制与市场推广平台围绕中国食品院“绿色、健康、智能”发展方向及“2+1”战略布局，依托食品院传统发酵及功能食品等领域的优势，协同检测、标准、酿造、功能食品研发等资源平台，统一负责研究院背书的终端产品的创制、市场推广，打造高端产业化运营平台，用创新引领产业升级，以服务保障人民生活品质。

产品创制与市场推广部拥有院士顾问团队、食品安全专家和国家级专业评委，通过几十年研究积累的各类产品关键数据库及一流的产品创新研发能力，形成了科学的产品甄选评价体系，依托全国食品发酵标准化中心、国家酒类品质与安全国际研究中心、质量保障服务平台、名优产品真伪鉴别平台等资源优势，提升产品协同创制、开发和市场营销能力，打造并发展成为具有核心科技内涵的自主品牌产品创制与推广平台。在厚植科研实力与强化市场拓展能力并行的基础上，立足发挥食品院品牌价值，挖掘各类产品核心技术优势、特点，整合内部资源、行业资源和社会资源等，创建完善的、多维度的市场化运营营销渠道，最终实现公司化运营。

现有创制产品：

产品创制与市场推广平台利用几十年积累的酱酒关键数据库，以气相“指纹图谱”、同位素质谱、手性化合物和微量元素分析比对、专家感官评价等方法，建立了优质酱酒甄选评价体系。经全方位甄选鉴定创制出的高品质酱香型白酒，与茅台镇典型传统酱香型白酒大数据库比对、评价，关键风味组分雷达图相似。

按照中国食品院酱酒产品内控标准，对产品感官、理化、安全、合规性指标，风味稳定性及传统酱酒鉴定等100余项参数进行检测监控，确保产品质量安全及品质稳定性。

方向1：产品创制

平台拥有院士顾问团队、食品安全专家、国家级专业评委，几十年研究积累的各类产品关键数据库及一流的产品创新研发能力，形成了科学的产品甄选评价体系，确保产品质量稳定性与风味一致性。依托全国食品发酵标准化中心、国家酒类品质与安全国际研究中心、质量保障服务平台、名优产品真伪鉴别平台、食品研发创新平台等资源优势，发挥品牌价值，挖掘核心竞争力，开展高品质、大健康的中食匠系列产品的创制推广服务。

方向2：产品定制

利用几十年积累的各类产品关键数据库，科学的产品甄选评价体系，根据客户自身需求，从品质和形象设计着手为客户量身打造出具有专属风格的个性化高品质产品，满足客户商务宴请、家庭聚会、节日庆祝等场景的用酒需求。

部门骨干

尹建军，正高级工程师，现任中国食品发酵工业研究院有限公司副总工程师，产品创制与市场推广部主任/总经理。长期从事酒类风味物质研究与香型鉴定、食品安全检测技术研究与应用、食品质量与检测及实验室管理等相关工作，目前主要承担食品产品创制研发、品牌创立、产品运营和渠道开拓等工作。兼任国家科技进步奖评审专家、中国食品药品企业质量安全促进会副会长兼发酵食品专委会会长、中国质量检验协会常务理事、全国白酒标准化技术委员会委员和全国酿酒标准化技术委员会委员。近年来参与国家级、省部级科研项目4项，合作或独立发表论文100余篇，发明及实用新型专利10余项。曾获国家科技进步三等奖、中国轻工业科技进步二等奖、中央国家机关青年实用技术成果奖、北京市食品学会青年科技论文一等奖。

丁晖，正高级工程师，现任中国食品发酵工业研究院有限公司产品创制与市场推广部副主任/副总经理，全国焙烤制品标准化技术委员会第三届糕点分技术委员会副主任委员、国家级资质认定评审员，长期从事食品质量安全保障、食品检测技术与实验室质量管理、生产过程质量管理与监控技术研究及院科技成果转化的酒类等产品创制研发与综合品质保障、产品运营和渠道开拓等相关工作。完成了多项检测方法研发及标准起草、制修订工作，发表论文多篇，曾获得中国轻工联合会科技进步三等奖。

李朝静，硕士，工程师。现任产品创制与市场推广平台综合管理与品质保障中心主任。从事食品检测技术研究、食品质量安全保障与实验室质量管理等相关工作多年，目前主要承担食品产品创制研发、品质保障、产品运营等工作。

王晓琛，工程师。现任产品创制与市场推广平台产品销售与业务推广中心副主任，从事食品检测技术研究、食品质量安全保障、客户业务推广、业务宣传等工作多年，目前主要承担食品产品创制研发、品质保障、产品推广等工作。



中食匠品
公众号



中食匠品
视频号



中食匠
好物商城

