食品标准化技术研究与应用

标准与数字化研发部长期致力于食品与发酵工业领域标准化工作。承担了全国白酒（SAC/TC358）、酿酒（SAC/TC471）等7个全国标准化技术委员会秘书处工作，以及薄壁金属容器（ISO/TC52）、生物技术（ISO/TC276）等国际标委会秘书处或国内技术归口工作；拥有全国食品发酵标准化中心工作平台。在食品安全、产品真实性、食品链溯源、食品感官等领域和酿酒、饮料、特殊膳食、罐头、工业发酵、食品添加剂、焙烤食品、冷冻食品、休闲食品等行业的标准研究制定、技术开发、咨询服务方面具有重要影响力。标准信息研发部积极顺应经济社会转型发展和标准化体制改革的新形势，以服务政府、服务企业和服务行业为己任，强化标准研究，构筑标准核心竞争力，拓展标准化咨询与行业服务功能，以市场为导向，提升服务意识和质量水平，努力打造国内一流、国际先进的食品与发酵工业领域标准化专业权威机构。

联系人：郭新光

联系方式：010-53218328；13501364700；cnscff@263.net

方向1 食品与发酵领域质量安全标准化基础研究

致力于开展食品安全、酿酒、饮料、特殊膳食、罐头、工业发酵、食品添加剂、培烤食品、冷冻食品等行业和领域标准化基础研究、国际国内标准制修订。重点内容包括：

食品安全标准基础研究与标准化（限量标准的制修订；食品中微量成分检测方法开发与标准化；食品中危害因子含量普查、风险评估、风险预警；）

功能发酵食品原料与添加剂标准化（工业发酵标准体系规划建设；酶制剂、益生菌、益生元等功能发酵制品国家行业标准研究制修订；质量分级、活性评价、安全评估技术与服务；生物制造/合成生物学新食品原料合规性申报）；

包装材料研究与标准化（食品、饮料及啤酒等产品的金属包装基材、容器、金属盖及实罐标准化、质量和安全性评价、包装材料的国内及国际标准化）

酒类感官标准化技术研究（白酒风味轮研制应用、白酒感官标识评价认定、感官软件的开发推广）；

国际标准研究（薄壁金属容器国际标准制修订；生物技术、微生物、水果与蔬菜制品领域国际标准组织制修订）

传统发酵食品标准化技术研究（饮料酒、酿酒大曲、酵母、乳酸菌、酸面团菌种鉴定与质量评价）

制定完成800多项食品质量安全国家标准（包括产品标准、生产规范、方法标准、食品添加剂及营养强化剂、食品接触材料等领域），推动国内有关单位提出了10余项国际标准提案。承担多项与有关科研项目，如“十三五”国家重点研究计划、欧盟国际合作项目、“一带一路”研究项目、国家风险评估中心项目等。

方向2 食品合规性研究与申报服务

依托标委会秘书处60余名专职工作人员、500余名专家资源，以及食品添加剂(含营养强化剂)、产品、分析方法、生产规范等食品安全标准100余项制修订工作经验，提供标准法规和技术研究咨询服务，提出企业合规性问题的解决方案，通过合规性申报、技术研究与标准制定等方式，解决企业食品研发与生产中遇到的法规问题。具体内容包括：

生物制造（生物合成）食品原料和添加剂合规性研究

新食品原料、食品添加剂新品种（扩大使用范围）咨询申报

新原料、添加剂和营养强化剂产品规格检验方法标准研究制定

保健食品、特医、婴配注册与备案法规咨询与技术问题解决

新食品原料风险评估、质量安全标准制定、功能活性评价、标准宣贯研讨会

方向3 食品标准法规信息研究与咨询服务

依托标委会职能，发挥秘书处20余名专职工作人员以及行业内食品安全、酿酒、饮料、特殊膳食、罐头、工业发酵、食品添加剂、培烤食品、冷冻食品等领域500多名技术专家和管理人才资源，开展标准法规和技术信息研究、产品开发、标准宣贯培训等工作。重点内容包括：

标准信息跟踪与分析研究

标准信息类咨询产品的开发与服务

国内外相关标准法规数据库研究

企业内控标准体系构建

食品标准化软科学研究

标准体系和产业技术研究与规划

产品合规性技术支持与评估

食品标签合规性研究

食品安全标准化技术培训

食品质量与安全标准宣贯培训

曾完成农业部、工信部、国际洋酒生产商协会、茅台股份等的标准法规专项研究和服务项目。涉及国际标准跟踪、标准体系规划、标签审核、标准法规培训、食品安全风险信息预警等方面。

方向4 食品质量安全保障平台服务

依托全国食品发酵标准化中心和国家食品质量监督检验中心构建的食品质量安全保障服务平台集中了标准、检测资源、专家、技术优势面向行业、企业和政府机构提供全方位的食品质量与安全保障服务。具体内容包括：法规与标准服务体系、检测平台服务体系、质量管理服务体系、风险预警与应急服务体系。

一、法规与标准服务体系

1.标准制、修订及培训工作

2.标准法规动态信息通报

3.标准法规数据库

4.产品合规性技术支持与评估报告

二、检测平台服务体系

1.食品安全风险监测技术研究

2.实验室人员培训

3.检测方法比对验证

4.企业实验室检测体系建立

5.第三方委托检测

三、质量管理服务体系

1.完善与整合管理控制体系。

2.过程控制技术研究与应用

3.快速检测技术研究与应用

四、风险预警与应急服务体系

1.风险因子基础研究

2.应急系统建立

3.产品真实性基础研究

曾完成泸州老窖、古井贡酒、天地壹号、养元六个核桃、中信国安、趵突泉、栗珍坊等数十家企业的食品质量安全保障服务工作。涉及饮料、白酒、葡萄酒等多个行业。建立了面向企业客户需求的食品标准法规技术服务产品和形式。累计开展食品标签等标准咨询累计超过100余次；发布行业动态信息累计1000条以上；撰写完成各项目相关分析报告50篇；形成专题研究报告20份；积累相关专题的标准、法规文本资料约5000份；培训人员300余人次；推广应用快检方法、仪器累计价值上千万元。

科研骨干

郭新光，中国食品院副院长兼标准与数字化部主任，教授级高级工程师，长期从事食品、酒类和发酵行业标准化基础研究和标准制定工作。特别是在白酒和酿酒领域，开展前沿性标准化基础研究，形成了以国家标准为主体的技术标准体系，奠定了发酵院在白酒、酿酒标准化领域的权威性地位。

王健，标准与数字化部副主任、教授级高工，日本新潟大学博士、博士后。承担中国食品院近红外快检平台的建立、分子光谱学科发展、快检新产品研发、智能制造与数字化服务领域拓展等工作，致力于新型快速检测技术在酒类酿造中的转化与应用，推动了快检技术在一线生产企业中的实际应用。主持与承担国家自然基金面上项目、科技部院所专项，“十三五”重大专项、“十三五”国际合作专项等科研项目30余项；获得中国轻工业联合会等省部奖励2项。

仇凯，标准与数字化部副主任、高级工程师，从事罐头食品、食品接触材料、特殊膳食食品、冷冻食品、婴幼儿配方食品、食品配料领域标准化工作，参加食品安全国家标准清理整合专项。

刘明，标准与数字化部副主任、教授级高工，博士、中国农业大学博士后、国家食品安全风险评估中心博士后。主要负责工业发酵（包括生物制造、合成生物学）、食品添加剂和配料、特殊食品及原料等领域标准化研究、标准制修订和体系规划工作。推动建设功能发酵原料-营养健康食品产业化保障服务平台，重点围绕酶制剂、益生菌、益生元等功能性发酵产品和新食品原料，开展质量分级、安全评估、活性评价等标准化基础研究；提供新食品原料、添加剂新品种、特殊食品等标准化评价研究、合规性咨询与申报服务。还兼任CAC中国食品法典委员会专家咨询委员会委员、ISO国际食品微生物学标准化工作组专家等。主持和主要承担完成国家行业标准50余项。持和主要承担国家自然科学基金、国家十三五重点研发子课题、质检公益项目、市场总局委托项目、国际合作项目等10项。获得轻工联合会等省部级奖励8项。

友情链接 中轻网站群 食品院网站群 政府、协会网站 中央企业网站 新闻媒体

版权声明 | RSS订阅 | 投诉咨询 | 隐私条款 | 网站地图 | 常见问题 | 关于我们 | 新闻资讯 | 科研开发 | 服务平台 | 企业文化 | 联系我们 | 企业邮箱 关注微信

地址：北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼

版权所有：京ICP备05038177号 京公网安备110105011861号

欢迎访问中国食品发酵工业研究院有限公司 系统及内容维护：中国食品发酵工业研究院有限公司