

省部级科研项目

发布日期：2019-09-05

2019年省部级科研项目				
序号	项目 (课题名称)	编号	负责人	起止时间
1	荔枝不同部位营养成分与肠内菌群互作改善代谢紊乱的机制研究	19JCYBJC27800	马龙	2019年4月-2022年3月
2	微环境调控细菌纤维素结构合成机制研究	19JCZDJC34700	钟成	2019年4月-2022年3月
3	基于金属-有机骨架 (MOF)辅酶锚定再生的多酶偶联共固载催化体系用 CO2捕集转化	19JCZDJC38100	崔建东	2019年4月-2022年3月
2018年省部级科研项目				
序号	项目 (课题名称)	编号	负责人	起止时间
1	秸秆发酵饲料化关键技术示范与推广	201801110	钟成	2018年4月-2019年12月
2	多场耦合改性膳食纤维干预胆碱代谢的研究	18JCZDJC34200	张民	2018年4月-2021年3月
3	新型防御素PaDef的分子改良、抗菌机制及其在食品防腐保鲜中的应用研究	18JCZDJC34100	樊振川	2018年4月-2021年3月
4	一种新型 Mytichitin-CB 抗菌肽的高效制备及在海水鱼细菌性病害防治中的应用	18JCTPJ C54000	孟德梅	2018年10月-2019年9月
5	食品加工过程营养与安全品质控制技术研究和平台建设	18ZYPJTJ C00020	刘继锋	2018年10月-2019年9月
6	新型糖蛋白复合乳化的结构及乳化机理研究	18JCYBJC44200	郭庆彬	2018年10月-2021年9月
7	果蔬预冷技术规范	181821301092371016	李喜宏	2018年1月-2018年12月
8	阪崎克罗诺杆菌耐干燥因子的筛选及耐干燥机制研究	18JCZDJ C34300	杜欣军	2018年4月-2021年3月
2017年省部级科研项目				
序号	项目 (课题名称)	编号	负责人	起止时间
1	热加工过程中淀粉的凝聚态结构演变及其对消化性的影响机制	17JCJQJ C45600	王书军	2017年12月-2021年12月
2	食品安全分析技术体系建设	17ZYPTJC00500	方国臻	2017年10月-2018年9月
3	工业微生物优良菌种选育与发酵技术公共服务平台	17PTGC CX00190	王敏	2017年10月-2019年9月
4	玫瑰香葡萄果醋饮料发酵关键技术应用与示范	201701180	王敏	2017年5月-2020年5月
5	食品有害物监控技术公共服务平台	17PTGC CX00230	王俊平	2017年9月-2020年8月
6	耐盐酵母安全生物育种及其酱油产品安全控制	17YFZC NC00460	侯丽华	2017年4月-2020年3月

7	冷敏果蔬采后温阶介导ACDH 抑制膜脂相变的分子机理研究	17JCDJC34300	刘霞	2017年4月-2020年3月
8	食品中有害物黄曲霉毒素表面等离子体共振免疫增敏传感分析与机理研究	17JCQN JC14800	潘明飞	2017年4月-2020年4月
2016年省部级科研项目				
序号	项目 (课题名称)	编号	负责人	起止时间
1	食品质量安全控制关键技术研发及应用平台建设	16PTSJYC00130	生威	2016年10月-2018年9月
2	绿原酸对食源性铝暴露所致认知损伤的保护作用机制研究	16JCQN JC15000	程代	2016年5月-2019年5月
3	蛹虫草菌多糖合成关键酶及调控研究	16JCZDJC34100	朱振元	2016年4月-2019年3月
4	安络小皮伞胞外多糖抗抑郁组分及其结构研究	16JCQNJC09100	宋佳	2016年8月-2019年3月
5	高品质食醋固态发酵关键技术研究与应用	16YFZC NC00650	郑宇	2016年4月-2019年3月