

2024 年度广东省科学技术奖公示表

(自然科学奖、技术发明奖、科技进步奖、科技成果推广奖格式)

学科、专业评审组	轻工纺织与食品专业评审组
项目名称	功能性食饲用活性物的发掘与制备共性关键技术产业化
提名者	广东省教育厅
主要完成单位	华南农业大学
	仲恺农业工程学院
	佛山市海天(高明)调味食品有限公司
	无限极(中国)有限公司
	广东惠尔泰生物科技有限公司
	广东美味鲜调味食品有限公司
	武汉市米来生物科技有限公司
	河源市瑞昌饲料有限公司
	广东丸美生物技术股份有限公司
	广州市食品检验所
主要完成人 (职称、完成单位、工作单位)	1. 曹庸(职称: 教授、工作单位: 华南农业大学、完成单位: 华南农业大学、主要贡献: 总负责人, 在立项、科研、成果应用和凝练中起关键作用, 提出了总体技术方案, 并负责实施)
	2. 宋明月(职称: 副教授、工作单位: 华南农业大学、完成单位: 华南农业大学、主要贡献: 功能食品活性物功效机制及代谢研究、功能食品研发与农产品加工副产物综合利用)
	3. 刘果(职称: 副教授、工作单位: 仲恺农业工程学院、完成单位: 仲恺农业工程学院、主要贡献: 食品营养及生物活性物质的健康功能作用研究)
	4. 罗珍(职称: 高级工程师、工作单位: 无限极(中国)有限公司、完成单位: 无限极(中国)有限公司、主要贡献: 功能食品活性物在功能食品、保健食品中的应用)
	5. 兰雅淇(职称: 教授、工作单位: 华南农业大学、完成单位: 华南农业大学、主要贡献: 食品材料与营养健康、功能食品递送体系的构建及机制研究)
	6. 刘晓娟(职称: 教授、工作单位: 华南农业大学、完成单位: 华南农业大学、主要贡献: 食品生物化学及功能性食品研究)
	7. 赵力超(职称: 教授、工作单位: 华南农业大学、完成单位: 华南农业大学、主要贡献: 食品加工副产物综合利用及活性物质功能机制研究)
	8. 黄早成(职称: 高级工程师、工作单位: 广东惠尔泰生物科技有限公司、完成单位: 广东惠尔泰生物科技有限公司、主要贡献: 连续相变萃取关键技术与饲料用活性成分开发研发)
	9. 吕盛(职称: 无、工作单位: 武汉市米来生物科技有限公司、完成单位: 武汉市米来生物科技有限公司、主要贡献: 蛋液功能性食饲用活性物高效制备)
	10. 祝晓晏(职称: 无、工作单位: 河源市瑞昌饲料有限公司、完成单位: 河源市瑞昌饲料有限公司、主要贡献: 饲料用功能性活性物高效制备及产品在猪饲料中的应用)
	11. 童星(职称: 正高级工程师、工作单位: 佛山市海天调味食品股份有限公司、完成单位: 佛山市海天调味食品股份有限公司、主要贡献: 酱油发酵基料功能性活

	性物高效制备及在调味品中的应用)
	12. 张灵芬 (职称: 高级工程师、工作单位: 广东美味鲜调味食品有限公司、完成单位: 广东美味鲜调味食品有限公司、主要贡献: 酱油发酵机理研究与智能化控制技术 & 新的功能产品开发)
	13. 江川霞 (职称: 高级工程师、工作单位: 广东丸美生物技术股份有限公司、完成单位: 广东丸美生物技术股份有限公司、主要贡献: 功能性活性物高效制备及在化妆品中的应用)
	14. 吕慕雯 (职称: 副教授、工作单位: 华南农业大学、完成单位: 华南农业大学、主要贡献: 功能食品调节机体生物钟系统的作用机制研究)
	15. 彭名军 (职称: 正高级工程师、工作单位: 广州市食品检验所、完成单位: 广州市食品检验所、主要贡献: 功能活性成分分析与产品质量控制)
代表性论文 专著目录	论文 1 : <Soy Sauce Residue Oil Extracted by a Novel Continuous Phase Transition Extraction under Low Temperature and Its Refining Process、 <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> 、62(14), 3230-3235、2014、赵力超、曹庸>
	论文 2 : <Characterization of the key aroma compounds in soy sauce by gas chromatography-mass spectrometry-olfactometry, headspace-gas chromatography-ion mobility spectrometry, odor activity value, and aroma recombination and omission analysis、 <i>Food Chemistry</i> 、419, 135995、2023、王培培、曹庸>
	论文 3 : < The nutritional and functional properties of 1-oleoyl-2-palmitoyl-3-linoleoylglycerol-rich oil: promoting early-life growth and intestinal health with alterations in the intestinal microbiota of <i>Micropterus salmoides</i> 、 <i>Food & Function</i> 、14(9), 4092-4105、2023、康梦、曹庸>
	论文 4 : < Extraction kinetics, physicochemical properties and immunomodulatory activity of the novel continuous phase transition extraction of polysaccharides from <i>Ganoderma lucidum</i> 、 <i>Food & Function</i> 、12(20):9708-9718、2021、刘果、宋明月>
	论文 5 : <低温连续相变萃取灵芝活性成分的工艺优化、现代食品科技、38(02):180-189、2022、胡流云、曹庸>
知识产权名称	专利 1 : <Multifunctional Continuous Phase Transition Extraction Apparatus> (US 10016700B2、Yong Cao, Weijie Dai, Hancha Liu, Yong Zhang, Xiaosheng Guan, Hong Xu, Fei Liu、华南农业大学)
	专利 2 : <固定化脂肪酶的制备方法及其制备UPU型甘油酯的方法> (ZL 202311528995.4、曹庸、曾志安、李一峰、阚启鑫、刘果、陈丽梅、戴伟杰、广东惠尔泰生物科技有限公司)
	专利 3 : <Artificial Intelligence-Based Food Flavor Sensory Evaluation System and Establishment Method> (PCT/CN2018/000423、Yong Cao, Zhirou Qiu, Huiyou Chang, Haoran Chen, Shengwei Sun, Yongjun Hu, Tong Chen、华南农业大学)
	专利 4 : <一种含有结构油脂OPO的鱼饲料及其制备方法和应用> (ZL 202210225333.9、曹庸、何家强、华南农业大学)
	专利 5 : <一种连续相变萃取柚果精油和柚皮苷的方法> (ZL 201810897421.、曹庸、侯韬、陈彤、戴伟杰、华南农业大学)
	专利 6 : <一种基于近红外光谱检测固定化脂肪酶酶蛋白含量的方法> (ZL 202210615731.1、郑仲沐、曹庸、戴伟杰、黄早成、陈志韶、李一峰、广东惠尔泰生物科技有限公司)
	专利 7 : <一种桉叶提取物、制备方法及其在制备减肥降脂产品中的应用> (ZL202211003304.4、曹庸、徐璐、李伟、陈运娇、阚启鑫、陈淑仪、侯韬、华南农业大学)
	专利 8 : <一种高盐稀态酱油酿造过程监控方法> (ZL 202310197948.X、曹庸、邓健豪、温林凤、符姜燕、扈圆舒、广东美味鲜调味食品有限公司)
	专利 9 : <一种提高油脂氧化稳定性的新型结构化乳液的制备方法> (ZL 201911134883.4、兰雅淇、魏飞龙、郭胜兰、董路路、曹庸、华南农业大学)
	专利 10 : <一种低脂稳定的可食用油凝胶泡沫及其制备方法与应用> (ZL 202010358955.X、兰雅淇、郑汝婷、胡冰洁、魏飞龙、郭胜兰、董路路、曹庸、华南农业大学)

