附件：中国农业科学院农产品加工研究所2023年度博士后研究人员招收计划表

| 序号 | 研究方向 | 研究内容 | 联系人及联系方式 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 谷物加工与安全控制 | 加工过程中谷物组分、结构变化规律，以及对谷物产品品质的影响机理 | 郭老师：010-62815846 guoboli@caas.cn |
| 2 | 小麦及植物蛋白加工 | 植物蛋白结构表征及调控 | 张老师：13146868968 zjzb1978@126.com |
| 3 | 植物蛋白结构与功能调控 | 运用多尺度研究方法探究影响食品品质的关键蛋白质的空间构象、相互作用与品质调控通路；揭示挤压、酶法等技术对植物蛋白质结构与营养功能精准调控机制 | 马老师：010-62818455 maxiaojie@caas.cn |
| 4 | 粮油品质评价与精深加工 | 从分子层面阐明粮油原料加工适宜性的内在机制，运用物理、酶法等多场复合改性方法建立粮油精深加工关键技术，明晰关键感官、风味、营养品质的形成规律，开展关键技术的产业化落地与示范应用 |
| 5 | 粮油营养与综合利用 | 运用多组学分析方法探究粮油营养因子（多肽、多酚等）的健康功效，以及基于Pickeirng乳液、多重乳液等运载体系的靶向递送机理，并开展粮油营养综合利用关键技术示范应用 |
| 6 | 肉品加工理论与技术 | 肉品品质评价与智能识别、智能仓储物流保鲜、营养健康肉制品智能制造理论与技术研究，协助开展科研辅助工作 | 侯老师：010-62819392 |
| 7 | 生鲜肉智能仓储物物流保鲜理论与技术研究工作，重点聚焦蛋白质翻译后修饰影响肉品品质机制、新型制冷、物流技术和新型活性包装材料等 |
| 8 | 营养健康肉制品智能制造理论与技术研究，具体为特色肉制品风味智能感知机制研究，特定人群营养肉制品设计，肉品热加工物理场解析与加工模块设计 | 王老师：010-62818740 |
| 9 | 果蔬食品制造与营养健康理论及技术 | 果蔬物质基础挖掘与营养健康机理、果蔬加工品质形成机理与调控技术、营养健康果蔬食品精准设计与制造、果蔬资源梯次高值利用理论与技术、果蔬食品制造标准与质量控制技术研究等 | 毕老师：010-62812584 bijinfeng2010@163.com |
| 10 | 生物基材料绿色加工 | 农产品加工副产物生物基材料绿色高效制备、品质提升及应用 | 马老师：13552323902 |
| 11 | 食药同源健康产品研究 | 食药同源物质抗衰老研究 | 王老师：18911531683 |
| 12 | 乡村产业振兴 | 围绕农村一二三产业融合发展，带动产业要素在农村的集成整合，探索新技术、新业态、新模式的一体化发展；围绕消费者对高质量、高品质农产品的追求，引导产业由数量增长向质量提升转变，破解农业供给失衡问题；培育特色产业，从区域环境、品牌创建、政府政策导向等维度培育特色产业，包括经营主体的扶持机制、体制机制创建等方面 | 白老师：15914389206 |
| 13 | 食品功能因子制备与开发 | 食品功能因子提取、分离、化学合成、生物合成、加工技术、功能性产品研发、靶向递送 |
| 14 | 酶工程、合成生物学 | 食品组分转化关键酶作用机制、食品添加剂/功能因子的生物合成研究 | 王老师：18612586579 wnewyx@163.com |
| 15 | 粮油减损 | 黄曲霉和水活度调控食品劣变的生物学基础、黄曲霉毒素生物合成调控机制 | 靳老师：010-62819472 jinjing@caas.cn |
| 16 | 植物化学组分高值化利用 | 植物化学组分的材料特性和健康功能及其作用机理研究；植物化学组分绿色高效制备关键技术开发；植物化学组分稳态化关键技术开发；健康标记物快速检测关键技术开发 | 郑老师：010-62819501 zhengjinkai@caas.cn |
| 17 | 农产品加工过程质量安全 | 食物过敏原的识别与加工控制，质谱大数据与组学分析 | 杨老师：18813061569 yangshupeng@caas.cn |
| 18 | 农产品加工利用 | 乳品加工与品质调控技术研究；功能性乳基料加工技术研究及产品开发 | 逄老师：010-62815542 pangxiaoyang@163.com |
| 19 | 生物化学与分子生物学 | 乳品加工与品质调控技术研究；乳酸菌优良菌株选育 |
| 20 | 农产品加工与贮藏 | 多组分凝胶化行为调控机制；马铃薯全组分高值利用 | 刘老师：010-62816503 liuqnbuct@163.com |