附件：中国农业科学院农产品加工研究所2025年度博士后研究人员招收计划表

| **序号** | **创新团队** | **研究方向及内容** | **联系人及联系方式** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 谷物加工与  品质调控 | 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 |
| 作物生理（麦香味关键呈香物质形成代谢途径解析） | 张老师，13146868968， zjzb1978@126.com |
| 2 | 植物蛋白结构与  功能调控 | 植物蛋白结构与功能调控、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，明晰关键感官、风味、营养品质的形成规律；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，开展关键技术的产业化落地与示范应用） | 马老师，18811795323， maxiaojie@caas.cn |
| 植物蛋白结构与功能调控、粮油营养与综合利用（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；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Pickering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） |
| 3 | 肉品科学与  营养工程 | 肉品加工理论与技术（开展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） | 李老师，010-62819392 |
| 肉品加工理论与技术（开展营养健康肉制品智能制造理论与技术研究，重点开展传统肉类菜肴制品关键风味物质保持与危害物消减协同机理研究和绿色加工关键技术研发，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） |
| 肉品科学与  营养工程 | 肉品加工理论与技术（开展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研发等） | 李老师，010-62819392 |
| 4 | 果蔬加工与  品质调控 | 果蔬加工制造（果蔬新型加工技术研究；果蔬加工过程品质调控作用机理） | 毕老师，010-62812584， bijinfeng2010@163.com |
| 果蔬营养健康（果蔬中营养功能成分如类胡萝卜素、果胶、多酚等营养健康功能机制研究） |
| 5 | 生物基材料  绿色加工 | 生物基材料绿色制造（木质纤维素基纳米材料绿色制备及功能化应用） | 孙老师，010-62815541， sunhongnan@caas.cn |
| 6 | 中式食品加工  与装备 | 生物信息感知（生物信息可视化感知技术研发） | 刘老师，010-62819430，dr\_zch@163.com |
| 传热传质（开展冷热加工过程中热质传递研究） |
| 食品营养学（特色食材生物活性成分与肉类组分互作） |
| 食品保质保鲜（物理场辅助食材保鲜技术研究） |
| 7 | 食物营养与  功能性食品 | 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） | 白老师，15914389206， xbaizxyq@sina.com |
| 乡村产业振兴（1.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。2.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。3.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） |
|  | 食物营养与  功能性食品 | 生物信息学（主要开展蛋白互作，生物信息学分析） | 李老师，13311207758，liminmin@caas.cn |
| 酒糟蛋白资源高值化利用（围绕酒糟醇溶/非醇溶蛋白组分开展材料化、功能化利用，拓展酒糟蛋白在材料和功能食品等领域的应用，促进酒糟资源高值化利用） | 刘老师，18810891505，liuliya1218@163.com |
| 微生物或者生化与分子生物学（发酵食品的代谢调控和功能改性） | 李老师，13811329793，lishuying@caas.cn |
| 农产品质量安全控制（基于新型识别元件的农产品中污染物快速识别、精准脱除设备研发，活性包装材料创制。研发的产品已经在产业实际应用的申请者优先） | 周老师，13520011329，zhoujinhui@caas.cn |
| 动物疫苗佐剂设计与作用机理（动物疫苗佐剂合成、制备；分子和细胞水平作用机制探究；动物模型构建与验证） | 张老师，13693221382，zhangliang02@caas.cn |
| 8 | 食品生物制造 | 食品合成生物学（食品添加剂/功能因子高效生物合成） | 李老师，010-62815873，lizhen03@caas.cn |
| 9 | 粮油减损与  真菌毒素防控 | 粮油真菌毒素合成调控机制与绿色防控脱毒技术（基于微生物菌株、大数据、人工智能等，挖掘真菌毒素高效脱毒酶及其基因，开展酶的定向改造、固定化等研究工作，研发高效安全的真菌毒素脱毒酶制剂） | 邢老师，15801607126，xingfuguo@caas.cn |
| 真菌毒素防控；合成生物学（农产品真菌毒素防控和脱毒理论与技术；合成生物学微生物底盘细胞构建与优化） | 郭老师，010-62815925，iewguo@126.com |
| 10 | 植物化学组分与  组学研究 | 营养健康和植物化学组分高值化利用 | 郑老师，15910898010， zhengjinkai@caas.cn |
| 11 | 农产品加工质量  安全防控 | 致敏原研究（食物过敏原的结构与功能研究；低敏食品（无麸质食品）的开发与利用；食物过敏原检测分析） | 杨老师，18813061569， yangshupeng@caas.cn |
| 12 | 农产品保鲜与  物流 | 农产品贮藏与保鲜（果蔬采后品质调控机制研究，利用多组学手段开展生鲜果蔬品质评价，研究采后品质保持的分子生理机理，揭示品质劣变机制，建立品质和抗性调控技术） | 夏老师，13552373012 |
| 13 | 乳品加工与  品质调控 | 生物化学与分子生物学（乳蛋白生物合成） | 逄老师，010-62815542， pangxiaoyang@163.com |
| 乳品科学与技术（乳品加工与品质调控） |
| 乳品科学与技术（乳品加工与品质调控） | 张老师，010-62815542，zswmaster@163.com |
| 14 | 马铃薯加工与  品质调控 | 农产品加工与贮藏（根茎类作物淀粉结构修饰与功能调控；淀粉基食品创制与品质调控） | 刘老师，010-62816503 liuqnbuct@163.com |