

附件：中国农业科学院农产品加工研究所 2026 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	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
		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	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；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；人工智能在食品领域应用研究	马老师，18811795323， maxiaojie@caas.cn
		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	
		花生脂质组分结构解析、定向修饰及其生物利用度提升机制：阐明花生脂质（油酸甘油酯、磷脂、白藜芦醇等）天然结构及其在制油过程分子结构（构型/构象）动态演变规律，明确影响其生物利用度的关键结构位点及精准定向修饰机制，揭示多酚（白藜芦醇、原花青素等）精准定向修饰脂质在肠道消化吸收与转运代谢的作用机制	

序号	创新团队	研究方向及内容	联系人及联系方式
3	肉品科学与营养工程	<p>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</p> <p>开展营养肉制品加工理论与技术研究，重点开展传统特色肉制品标准化加工技术研发，特定人群需求肉制品设计与易吞咽、易消化吸收研究验证模式开发</p> <p>开展畜禽食品中多肽、多糖、类氨基酸、多不饱和脂肪酸等功能因子挖掘研究，揭示环境、年龄、病理等状态下活性因子的作用途径和效果，解析功能因子促进肌体健康的作用通路和调节机制，为个性化精准营养食品设计奠定基础</p> <p>开展生鲜肉专用包装材料和新型包装技术研究，重点研究生鲜肉-活性物质-腐败菌互作的多因子耦合保质保鲜机制，研发高阻隔纳米保鲜、抗菌/抗氧化、新鲜度指示包装材料</p> <p>开展基于蛋白质翻译后修饰的生鲜肉贮运过程品质调控机制研究。通过对蛋白质翻译后修饰上游激酶的信息挖掘和预测，解析激酶种类、功能和调控蛋白质翻译后修饰的作用机制</p> <p>开展融合仿生传感器与面部表情识别技术的肉品质智能评价系统。通过传感器客观量化风味与质构，同时利用表情识别捕捉消费者品尝时的实时情感反馈。结合两类数据构建智能模型，实现主客观统一的羊肉品质精准、高效评价</p>	李老师，010-62819392， lixin8329850@163.com
4	果蔬加工智造与营养健康	<p>果蔬新型加工技术研究；果蔬加工过程品质调控作用机理</p> <p>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</p>	毕老师，010-62812584， bijinfeng2010@163.com

序号	创新团队	研究方向及内容	联系人及联系方式
5	生物基材料 绿色加工	木质纤维素的绿色高效制备；生物基材料绿色加工	孙老师，010-62815541， sunhongnan@caas.cn
6	中式食品加工 与装备	生物信息可视化感知技术研发 开展冷热加工过程中热质传递研究 特色食材生物活性成分与肉类组分互作 物理场辅助食材保鲜技术研究	刘老师，010-62819430， dr_zch@163.com
7	食物营养与 功能性食品	开展以大豆蛋白/肽为主的加工制备、构效关系、健康功效评价等理论与技术研究 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 1.研究天然药效团及其衍生物的超分子自组装行为，探索构效关系 2.解析超分子手性活性药物成分 3.超分子手性结构及其生物活性的理论模型 1.基于新型识别元件的农产品中污染物快速识别、精准脱除和绿色杀菌材料研发 2.基于组学技术挖掘农产品真实性特征标识物，研发真实性识别视觉(图像)信息检测技术	黄老师，13716331554， huangyatao@caas.cn 陶老师，15711296654， taoran@caas.cn 李老师，13311207758， liminmin@caas.cn 周老师，13520011329， zhoujinhui@caas.cn

序号	创新团队	研究方向及内容	联系人及联系方式
	食物营养与功能性食品	功能食品用高分子材料制备、纯化、合成修饰以及新产品研发	张老师, 13693221382, zhangliang02@caas.cn
		研究食药同源物质抗衰老	王老师, 18911531683, wangqiong@caas.cn
		基于高光谱、拉曼光谱等技术, 开展大豆、食药同源等农产品品质快速无损分级评价方法、技术、装备开发	李老师, 17710146632, lilong@caas.cn
		发酵食品的代谢调控和功能改性	李老师, 13811329793, lishuying@caas.cn
8	食品生物制造	1.高效酶元件筛选及作用机制研究 2.微生物代谢设计与调控 3.食品添加剂/功能因子/替代蛋白生物合成	李老师, 13261661311, lizhen03@caas.cn
9	粮油减损与真菌毒素防控	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
		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	稻米深加工与功能组分研究	主要从事稻米及特色农产品中核心功能成分的生物合成制备	佟老师, 18600320777, tonglitao@caas.cn
11	农产品加工质量安全防控	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

序号	创新团队	研究方向及内容	联系人及联系方式
12	乳品加工与品质调控	乳蛋白生物合成	逢老师, 010-62815542, pangxiaoyang@163.com
		抗生素残留检测与控制	
		乳制品精深加工	张老师, 010-62815542, zswmaster@163.com
13	马铃薯加工与品质调控	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	