

2025 年度广东省科学技术奖公示表
(技术发明奖、科技进步奖格式)

项目名称	农副产品特色活性物发掘与制备共性关键技术的多领域产业化应用
提名者	广东省教育厅
主要知识产权和标准规范目录	<p>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）</p> <p>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）</p> <p>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）</p> <p>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，</p> <p>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）</p> <p>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）</p> <p>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）</p> <p>专利 8：<一种天然酱香风味增强粉及制备工艺>（ZL 202310197948.X，曹庸、戴伟杰、李一峰、曹愚、阚启鑫，广东惠尔泰生物科技有限公司）</p> <p>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）</p> <p>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）</p>
代表性论文（专著）目录	<p>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></p> <p>论文2：<Dietary 5-demethylnobiletin prevents antibiotic-associated dysbiosis of gutmicrobiota and damage to the colonic barrier、<i>Food & function</i>、14(9),4414-4429、2023、詹敏敏、宋明月></p> <p>论文3：< Fermented dietary fiber from soy sauce residue exerts antidiabetic effects through regulating the PI3K/AKT signaling pathway and gut microbiota-SCFAs-GPRs axis in type 2 diabetic mellitus mice、<i>International journal of biological macromolecules</i>、270(P2):132251-132251、2024、莫哲淇、宋明月></p> <p>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></p> <p>论文5：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></p>
主要完成人（职称、完成单位、工作单位）	<p>1.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：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）</p> <p>2.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，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）</p> <p>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）</p> <p>4.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）</p> <p>5.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）</p> <p>6.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</p>

	：食品加工副产物综合利用及活性物质功能机制研究）
	7.李学莉（职称：高级工程师，工作单位：东鹏饮料（集团）股份有限公司、完成单位：东鹏饮料（集团）股份有限公司，主要贡献：陈皮、余甘子等特色农产品的高附加值食品开发）
	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、农副产品的活性成分与饲用产品研发）
	9.殷光玲（职称：高级工程师，工作单位：汤臣倍健股份有限公司、完成单位：汤臣倍健股份有限公司，主要贡献：农副产品特色活性物提取及其高附加值食品开发）
	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：农副产品特色活性物高效制备及其在饲用产品中的应用）
	11.童星（职称：正高级工程师，工作单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司、完成单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司，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及新的功能产品开发）
	13.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：蛋液功能性特色活性物高效制备）
	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）
主要完成单位	华南农业大学
	仲恺农业工程学院
	东鹏饮料（集团）股份有限公司
	佛山市海天（高明）调味食品有限公司
	汤臣倍健股份有限公司
	广东美味鲜调味食品有限公司
	广东惠尔泰生物科技有限公司
	河源市瑞昌饲料有限公司
	武汉市米来生物科技有限公司
	广州市食品检验所