

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	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,
	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> (ZL2022110033 04.4, 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)
	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)
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、Journal of Agricultural and Food Chemistry 、62(14), 3230-3235、2014、赵力超、曹庸>
	论文2 : <Dietary 5-demethylnobiletin prevents antibiotic-associated dysbiosis of gutmicrobiota and damage to the colonic barrier、Food & function、14(9),4414-4429、2023、詹敏敏、宋明月>
	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、International journal of biological macromolecules、270(P2):132251-132251、2024、莫哲淇、宋明月>
	论文4 : < Extraction kinetics, physicochemical properties and immunomodulatory activity of the novel continuous phase transition extraction of polysaccharides from Ganoderma lucidum 、Food & Function、12(20):9708-9718、2021、刘果、宋明月>
	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>
主要完成人(职称、完成单位、工作单位)	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)
	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、功能产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.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)
	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)
	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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p>
主要完成单位	<p>华南农业大学</p> <p>仲恺农业工程学院</p> <p>东鹏饮料(集团)股份有限公司</p> <p>佛山市海天(高明)调味食品有限公司</p> <p>汤臣倍健股份有限公司</p> <p>广东美味鲜调味食品有限公司</p> <p>广东惠尔泰生物科技有限公司</p> <p>河源市瑞昌饲料有限公司</p> <p>武汉市米来生物科技有限公司</p> <p>广州市食品检验所</p>