

序号	项目名称	项目类别	项目编号	负责人	年度到账经费(万元)
1	食品加工过程安全控制理论与技术的基础研究	973 计划	2012CB7208	陈坚	113.54
2	微生物胞内物质/能量耦合规律	973 计划	2013CB733602	陈坚, 刘立明	97.0
3	微生物基因组的精简优化	973 计划	2012CB725202	王小元	31.81
4	抗酸元器件的作用机制解析及工业微生物抗酸性能强化 1.1	973 计划	2013CB733901-2	吴敬	8.7
5	糖质资源高效生物利用关键技术	863 计划	2013AA102102	江波	433.0
6	酿酒原料高效安全制造技术研究	863 计划	2013AA102108	徐岩	309.0
7	高效合成非天然 α -氨基酸生物催化剂分子修饰和改造技术 1	863 计划	2015AA021004-1	饶志明	141.3
8	高生物利用度蛋白制备关键技术研究 与开发	863 计划	2013AA102203-5	熊华	118.0
9	食品专用蛋白基料制备关键技术研究 与开发	863 计划	2013AA102204	华欲飞, 陈洁	113.94
10	水酶法联控酶解技术及油脂蛋白提制技术研究 (一)	863 计划	2013AA102103-1	杨瑞金	87.0
11	天然多糖资源高效生物利用关键技术研究 与开发	863 计划	2013AA102102-4	聂少平	44.0
12	肽类产品高效制备技术集成研究与开发 3	863 计划	2013AA102207-2	钟芳	23.13
13	发酵乳制品乳酸菌菌种与发酵剂的研究 与开发	国家科技支撑计划	2013BAD18B01	张灏	110.0
14	耐极端环境表面活性剂的开发产业化示范 2	国家科技支撑计划	2014BAE03B01	夏咏梅	45.0
15	水产品加工过程中危害因素的识别与脱除技术研究 1	国家科技支撑计划	2015BAD17B02-1	王周平	42.47
16	加工过程中营养物质的变化规律与	国家科技	2014BAD04B03	聂少平	36.0

	危害物形成机制及其控制技术	支撑计划			
17	牛奶健康养殖生产技术集成及产业化示范	国家科技支撑计划	2012BAD28B08	张灏	22.0
18	加工食品安全性检测与数据库构建一	国家重大科学仪器设备开发专项	5814130202120010	陈洁	17.5
19	国家功能食品工程技术研究中心	国家重大工程项目	2012FU125X14	陈卫	350.0
20	油脂与蛋白高功能性增值产品绿色制造研发与示范 1	国家重点研发计划	2016YFD0401404-01	刘元法	75.0
21	基于大宗油料酶法生产功能性结构脂质绿色制造关键技术及产品开发	国家重点研发计划	2016YFD040140402	邓泽元	15.7
22	食品大型智能化节能挤压技术与装备开发 1	国家重点研发计划	2016YFD0400304-1	焦爱权	14.0
23	功能脂肪酸与抗菌肽的健康机理与药食应用研究	国家级其他项目	1022069999150040	孙嘉	100.0
24	无机纳米粒子手性自组装及其结构与性质调控	国家自然科学基金	2.1631005E7	胥传来	148.0
25	食品酶制备及应用的基础研究	国家自然科学基金	3.142502E7	吴敬	120.0
26	微生物遗传育种	国家自然科学基金	31622001	刘龙	78.0
27	食品碳水化合物结构修饰与功能调控 1,3,4	国家自然科学基金	3.1230057E7	金征宇	55.8
28	生物化工过程优化	国家自然科学基金	2.1422602E7	刘立明	40.0
29	食品复杂碳水化合物	国家自然科学基金	3.1422042E7	聂少平	40.0
30	基于苹果酸生物合成途径改造的碳代谢流调控与其机制解析	国家自然科学基金	2.1676118E7	刘立明	37.5
31	抗菌肽 cathelicidins 在维持肠道免	国家自然科学基金	9.1642114E7	孙嘉	36.0

	疫稳态及 1 型糖尿病发病中的作用研究	科学基金			
32	由 glmS 核酶介导的枯草芽孢杆菌中 N-乙酰氨基葡萄糖代谢网络的动态优化调控	国家自然科学基金	21676119	刘龙	32.0
33	油脂典型高温热处理过程氧化聚合脂质的形成机理与生物评价	国家自然科学基金	31671786	刘元法	31.5
34	美拉德反应中间体水相定向制备机制及其加工风味受控形成规律研究	国家自然科学基金	31671826	张晓鸣	31.5
35	黄酮类物质对红曲菌合成桔霉素影响和调控机制的研究	国家自然科学基金	3.1671837E7	黄志兵	31.0
36	热加工对食品中花青素降解机制及其抗氧化功能的影响研究	国家自然科学基金	3.1671853E7	邓泽元	31.0
37	基于低频超声波的介电处理对果蔬微波真空油炸的作用及调控研究	国家自然科学基金	31671864	张慤	31.0
38	lncRNA-MIRA1433/miR-375/14-3-3 η 对心肌 I/R 损伤不同阶段自噬的双重调节	国家自然科学基金	8.1673431E7	何明	30.0
39	基于 GlcNAc6P 特异性磷酸酶定向筛选与进化的 N-乙酰氨基糖生物合成研究 基于 GlcNAc6P 特异性磷酸酶定向筛选与进化的 N-乙酰氨基糖生物合成研究	国家自然科学基金	31671845	堵国成	30.0
40	强手性贵金属-半导体三聚体的制备及其光学机制	国家自然科学基金	2.1471068E7	胥传来	27.0
41	浓缩乳蛋白体系中蛋白非共价聚集导致溶解性下降的机理	国家自然科学基金	31471697	周鹏	26.7
42	基于硫酸化修饰下的青钱柳多糖空间构象变化与免疫活性关系研究	国家自然科学基金	3.1471702E7	谢建华	26.4
43	小麦面筋蛋白在冻藏过程中品质劣变机理研究	国家自然科学基金	3.1471584E7	徐学明	25.8
44	大豆蛋白与风味化合物的相互作用机制及含大豆蛋白食品风味失衡的	国家自然科学基金	31471583	陈洁	25.8

	调控途径研究				
45	植物乳杆菌 CCFM8610 对重金属镉的生物吸附机制及体内缓解镉毒性的作用机理	国家自然科学基金	3.1470161E7	陈卫	25.5
46	ω 3 多不饱和脂肪酸代谢产物前列腺素 E3(PGE3) 和消退素 (resolvins) 抗前列腺癌机制的研究	国家自然科学基金	3.1471128E7	陈永泉	24.6
47	鄱阳湖水系磺胺类抗生素自表达特性分子印迹光子晶体阵列传感器构建及响应机理	国家自然科学基金	2.166070065E9	熊华	24.6
48	基于免疫反应的食品中植物生长调节剂残留高灵敏快速分析新技术研究	国家自然科学基金	3.1660483E7	万益群	24.0
49	基于蛋白组学的烘焙对花生基质中 Ara h 2 结构和致敏性影响研究	国家自然科学基金	3.1660446E7	吴志华	23.4
50	基于定向固定抗体 Fab 片段的免疫层析技术同时检测中药中多种真菌毒素的研究	国家自然科学基金	8.166066E7	黄志兵	22.8
51	菊糖果糖基转移酶的结构功能解析与分子改造研究	国家自然科学基金	3.1371788E7	江波	18.0
52	基于金纳米粒子组装体的手性传感器及应用	国家自然科学基金	2.1371081E7	匡华	17.0
53	大肠杆菌合成黄酮类化合物关键前体丙二酰辅酶 A 的代谢调控	国家自然科学基金	3.137013E7	陈坚	17.0
54	中国传统固态发酵鱼风味形成机制研究	国家自然科学基金	3.1371823E7	夏文水	16.8
55	基于生物转化和代谢分析构建非营养高倍甜味剂斯梯夫昔系的代谢产物谱	国家自然科学基金	3.1371837E7	夏咏梅	16.8
56	基于化学计量学的合成食品添加剂体外 DNA 靶向作用检测技术及其作用机制研究	国家自然科学基金	3.1460422E7	张国文	16.5
57	去折叠态多酚氧化酶的酶促褐变与	国家自然科学基金	3.1460435E7	刘伟	16.5

	分子构象变化的关系	科学基金			
58	基于多色上转换荧光纳米探针的食源性致病菌检测新方法研究	国家自然科学基金	2.1375049E7	王周平	16.4
59	谷氨酸棒杆菌 (<i>Corynebacterium glutamicum</i>) 生产 L-缬氨酸的代谢工程研究	国家自然科学基金	3.1370131E7	王小元	16.4
60	高浓度玉米淀粉酶解性能及反应机制研究	国家自然科学基金	3.1371787E7	顾正彪	15.6
61	特异性吸附黄曲霉素 B1 的有序磁性介孔二氧化硅设计及吸附机制研究	国家自然科学基金	3.1371874E7	陈正行	15.2
62	益生菌对食品中有害重金属的生物减除机制	国家自然科学基金	3.1530056E7	陈卫	10.56
63	抗菌肽 cathelicidin 对 beta 细胞功能的免疫调节作用及机理研究	国家自然科学基金	3.1400779E7	孙嘉	10.4
64	基于金属氧化物食品添加剂尺寸效应的细胞膜受扰渗漏机理	国家自然科学基金	3.1401589E7	陆乃彦	10.0
65	EGCG 酶法分子修饰衍生物在典型食品乳状液中的抗氧化构效关系及作用机制研究	国家自然科学基金	3.1401532E7	朱松	9.6