

# 吉林大学

## 唐敖庆学者人才岗位申报书

申报人姓名:	郭娜
人员类型:	校内增选（已入选）
申报渠道:	业绩选聘-科研业绩参考标准（唐敖庆学者）
申报岗位:	英才教授
所在学部:	农学部
一级学科:	食品科学与工程可授工学、农学学位
二级学科:	
申报单位:	食品科学与工程学院党委

吉林大学人才工作办公室  
2024年制

一、基本信息（人事信息仅用于本次唐匡学者考核使用）

姓名	郭娜	性别	女	国籍/地区	中国	政治面貌	中共党员		
联系电话	13604325723	籍贯/地区	内蒙古自治区	民族	汉族	入职日期	2009-07-01		
身份证号码/护照号码	140103198003275424	出生日期	1980-03-27	工作证号	900576	职称	教授		
所学专业	兽医学	最后学历	博士研究生毕业	最高学位	博士	毕业院校	吉林大学		
研究领域关键词				担任校领导职务		起始时间			终止时间

二、教育经历（从本科填起，按时间顺序正序填写）

起始时间	终止时间	国家	院校/科研机构	专业	学历	学位
1999-09-01	2003-06-30	中国	山西农业大学	兽医学	大学本科毕业	学士
2003-09-01	2006-06-30	中国	山西农业大学	兽医学	硕士研究生毕业	硕士
2006-09-01	2009-06-30	中国	吉林大学	兽医学	博士研究生毕业	博士

三、工作经历（请按时间顺序正序填写）不限数量

起始时间	终止时间	工作单位	担任职称职务/身份	证明人姓名
2009-07-01	至今	吉林大学	食品学院党委委员、支部书记	张铁华

四、学术与社会兼职经历（请按时间顺序正序填写）不限数量

起始时间	终止时间	兼职类别	兼职名称	担任职务	备注说明

五、回避信息

从事该领域研究的直系亲属姓名		需要回避的专家姓名	
----------------	--	-----------	--

论述业绩成果、创新点及科学意义（着重阐述创新性、系统性及独立性，可配图，可加页）

微生物引起的食源性疾病居我国三大食品安全问题之首，其危害性远大于化学性污染以及非法使用的食品添加剂。申请人长期从事食源性致病菌危害及防控研究。申请人依托吉林大学食品科学与工程学院，近五年主持重点研发计划子课题 1 项，主持吉林省重点研发计划 1 项，主持吉林省科技厅创新平台（基地）和人才专项 1 项，横向课题 1 项。近五年（2020.01-2024.09），以第一或通讯作者在食品权威期刊 JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY、Food Chemistry 等 SCI 期刊发表论文 19 篇，其中吉林大学 C 刊论文 4 篇，中科院 1 区论文 5 篇，授权专利 3 项。主要研究成果如下：

### 1. 食品和粮食真菌及真菌毒素污染的生物防控研究

我国每年因微生物污染、腐败而损失的粮食、水果、蔬菜及各种副食产品数量惊人，尤其是真菌及其真菌毒素危害严重。目前，关于水果和粮食在生长和收储中真菌及其毒素的防控以物理、化学方法为主，具有残留和防控效果差等缺陷，申请人通过生物防控技术，开发具有自主知识产权的菌株及防霉制剂，突破真菌及毒素的绿色防控技术。

#### (1) 玉米赤霉烯酮（ZEN）的脱毒技术研究

ZEN 是各种镰刀菌（主要是禾谷镰刀菌）产生的主要霉菌毒素之一并且广泛存在于玉米、小麦、燕麦等粮食食品以及饲料中。在世界许多地区的农作物中都检测到 ZEN。尽管许多国家对各种食品和饲料中的 ZEN 含量设定了不同的限制和标准，但由于储存条件和方法以及加工方式的不同也会导致 ZEN 含量发生变化，甚至浓度提高，威胁人畜健康。因此，去除玉米赤霉烯酮污染是粮食加工储藏过程中亟待解决的问题。

申请人及其团队总结了 ZEN 的毒性机制以及天然产物对 ZEN 毒素的抑制机制，建立了 ZEN 生物脱毒技术，发现了多种具有降解 ZEN 的生防菌株，并筛选出能够吸附 ZEN 的多种酵母菌株等，在此基础上，利用改性山药淀粉制备的负载酵母的淀粉气凝胶以增强可回收性，开发了新型酵母基吸附剂，解决菌株回收问题，优化吸附剂剂量，为开发新型酵母基吸附剂用于 ZEN 脱毒提供有力证据。以上部分成果发表在食品领域顶刊杂志 *Food & function*, *Food Chemistry* 中。

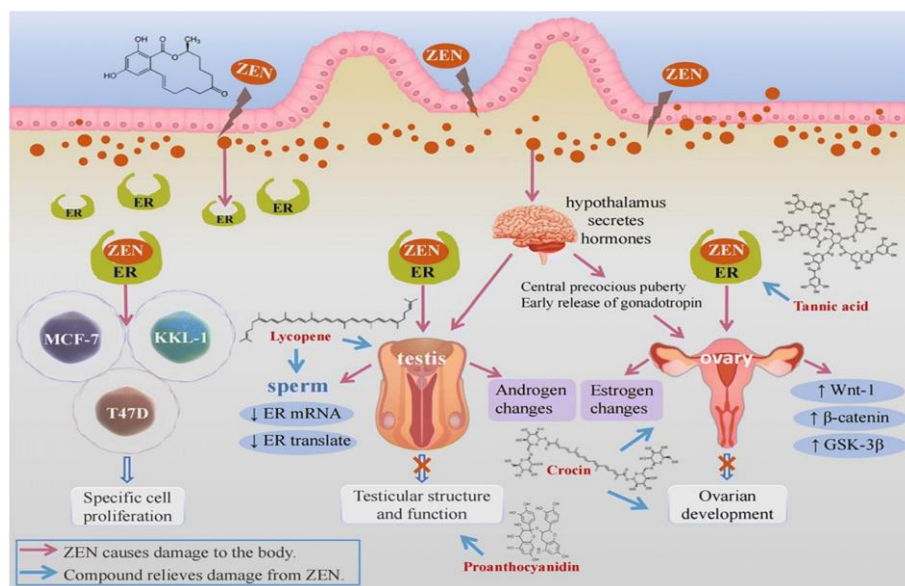


图 1. 总结了 ZEN 损害细胞内的激素稳态，以及标志性天然化合物改善 ZEN 的损害相关机制。

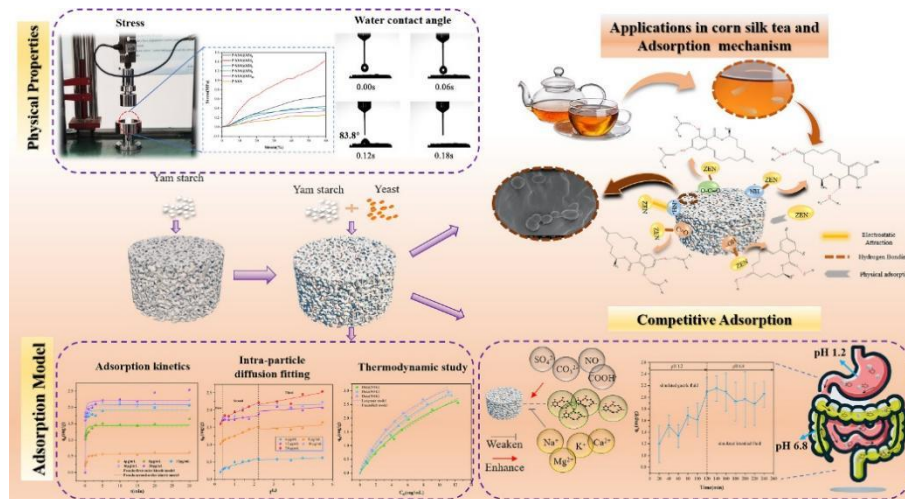


图 2. 负载灭活酵母改性山药淀粉气凝胶的制备及其吸附相关机理研究

#### (2) 筛选抑制水果中腐败真菌的生防菌，发现生防菌增效剂，为拮抗微生物的应用提供了理论依据

新鲜水果和蔬菜在采后的储运销售过程中，由于长期贮藏或出现伤口而被病原菌污染，导致水果腐烂，造成了巨大的经济损失。目前的采后防治方法主要为物理方法、化学方法和生物防治法。化学杀菌剂会引起病原菌的耐药性，同时还会有化学物质残留的问题。物理方法虽然安全，但是成本高且会降低果蔬的品质。基于此亟待寻求安全、环保的替代方法。拮抗酵母由于其来源广泛、生长迅速、安全性较高等特点作为新型的生物防治剂，同时通过外源添加物质可以进一步提高酵母的生防效力。申请人及其团队从食品中筛选出能抑制水果中黑曲霉生长以及防止水果



霉变的非酿酒酵母、锁掷酵母等酵母菌株，探究了其抑制机制。同时发现外源添加甘氨酸可以增强锁掷酵母在对氧化应激环境下的抗逆性以及有效地控制苹果的采后腐烂。本研究为拮抗微生物的应用及生防机制的深入研究提供了科学支撑，以上成果发表在食品领域杂志 *Foods*。

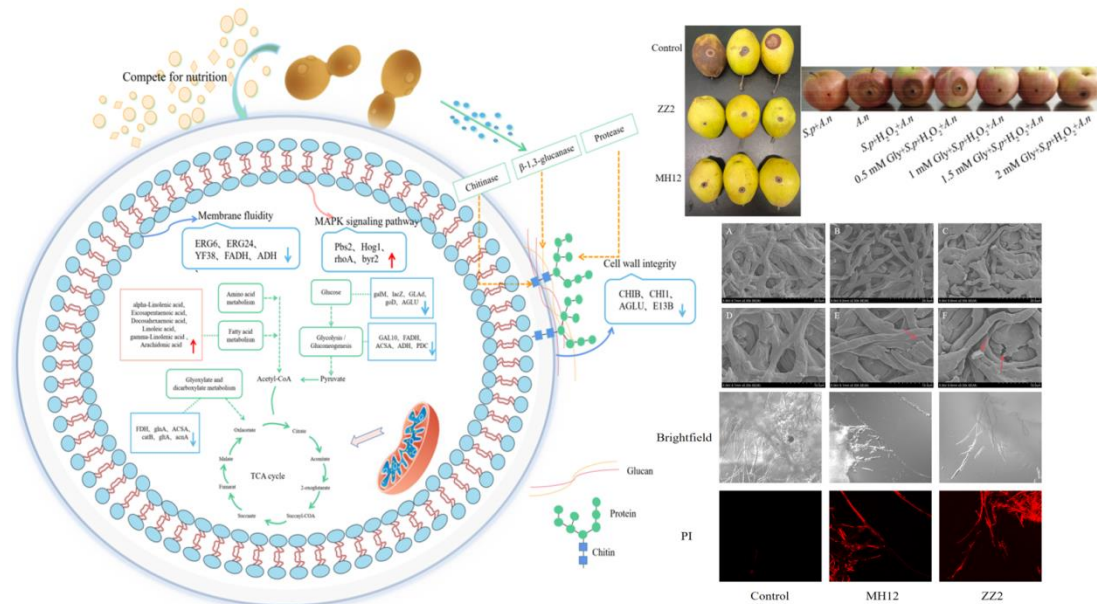


图 3. 非酿酒酵母、葡萄有汁汉逊酵母、锁掷酵母及外源添加甘氨酸对苹果和梨采后病害的生物防治效果及机制

### (3) 负载抗菌活性的天然化合物双层纳米乳液的制备及在食品保鲜中的应用

食品在储存过程中也容易受到微生物的污染而腐败变质，申请人基于微生物活性的重要靶基因以及细菌生物被膜形成中关键基因，筛选了具有抑制活性的植物源天然化合物，并在分子水平上调整载体材料的组成，通过包合技术、分子自组装技术、聚合纳米和乳液技术等，设计双层纳米乳液，并将其应用于水果和林蛙油保鲜中，为天然产物在食品保鲜中的进一步应用提供研究基础。如香芹酚、丁香酚、血根碱等天然产物虽然具有一定的抗菌效果，但由于其存在水溶性差的等问题，限制了其在水果保鲜中的应用，申请人通过制备纳米乳剂，改善了天然产物的溶解性，理化性质和储存稳定，提高了其抗菌活性，并用于芒果、草莓、林蛙油等的保鲜，为植物源天然产物在水果保鲜中的应用提供前期研究基础。

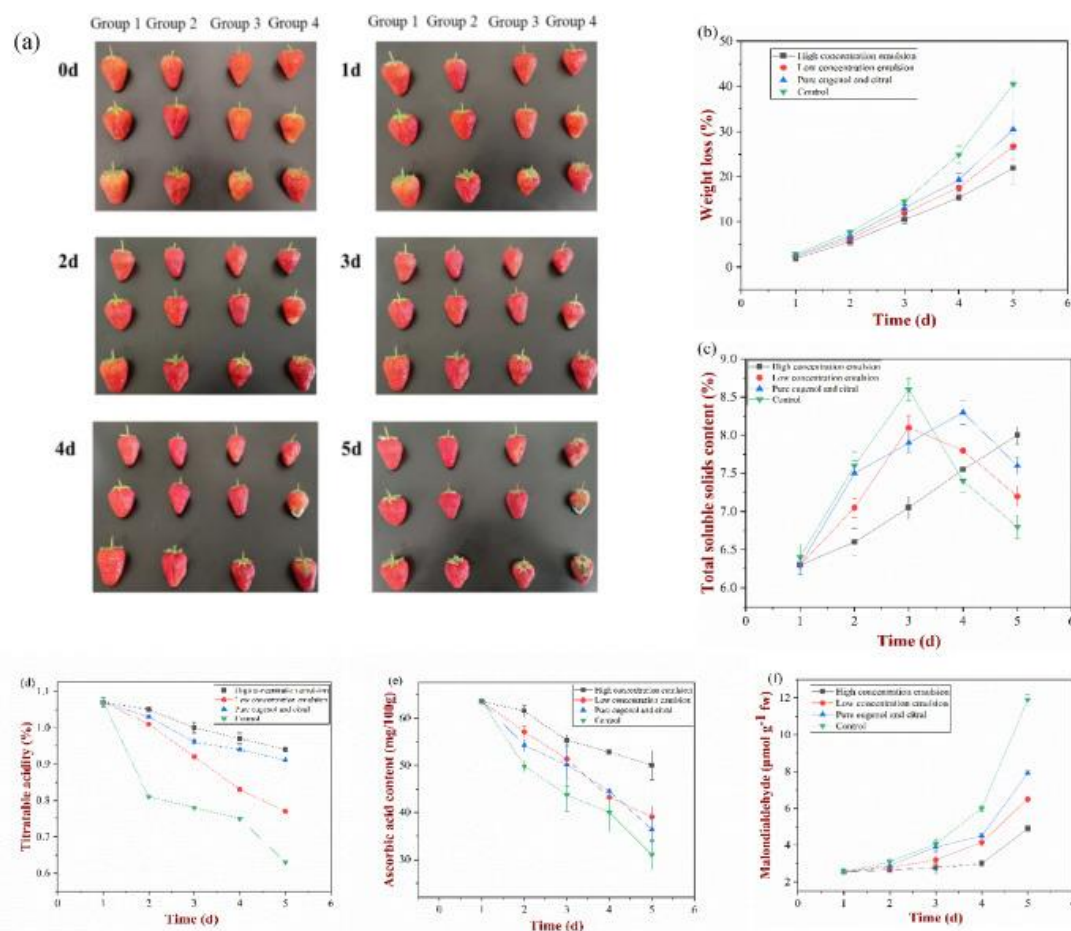


图 4. 丁香酚/柠檬醛包埋抗菌双层纳米乳的制备、表征及其在草莓保鲜中的应用

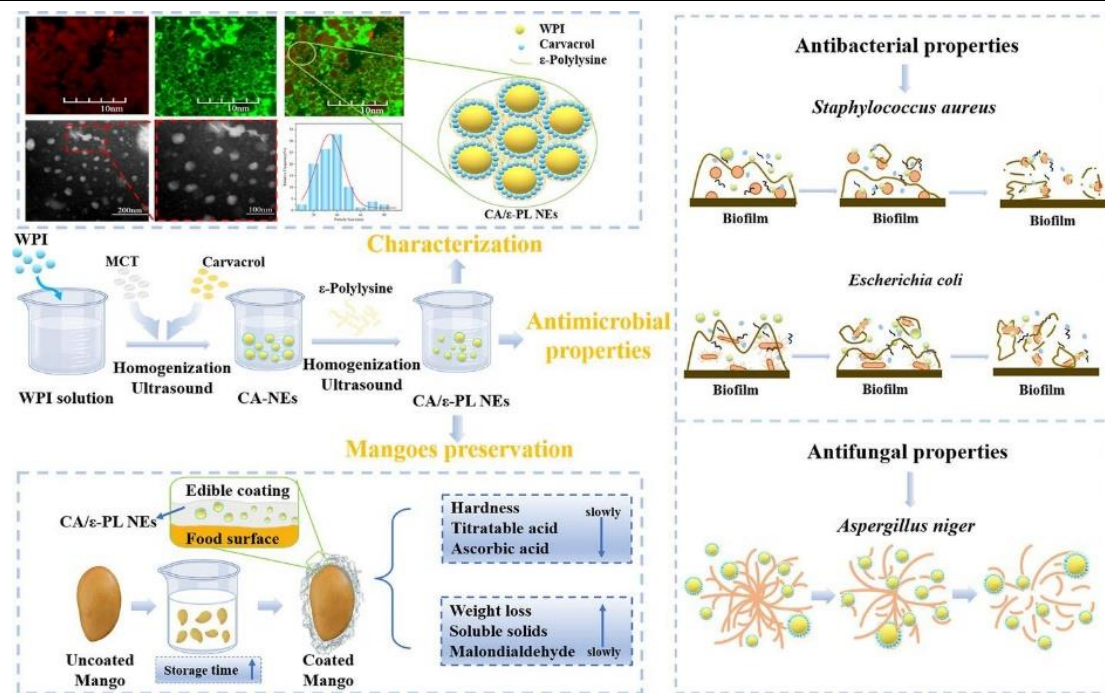


图 5. 香芹酚/ε-聚赖氨酸负载抗菌纳米双层乳液的制备、表征及其在芒果保鲜中的应用

#### 以上研究创新点：

(1) 以吸附能力作为筛选指标，从实验室分离的红色酵母菌株中筛选出 SZ4，并以可回收角度出发，制备了新型生物安全的负载灭活酵母的淀粉基气凝胶吸附剂，并应用于玉米须茶中，在不影响玉米须茶品质的基础上有效地去 ZEN，解决了微生物基吸附剂难以分离和回收的难题，为酵母细胞吸附剂在实际生产中提供了坚实的基础。

(2) 从天然食品中筛选出可以有效地控制水果采后腐败真菌污染的生防菌株：非酿酒酵母、葡萄有汁汉逊酵母和锁掷酵母，并揭示其作用机制。同时挖掘生防菌的增效剂，可大幅度提高酵母菌的生防效果，为酵母菌作为生防菌用于拮抗腐败真菌的应用奠定了基础。

(3) 传统的抗菌化合物因溶解性和稳定性较差而在实际应用中受到限制。申请人将抗菌化合物负载到双层纳米乳液中，不仅解决了化合物溶解性差和稳定性不足的问题，拓展了天然化合物在食品保鲜中的应用。

#### 2. 揭示了金黄色葡萄球菌及其肠毒素的危害，提出了毒素抑制剂的筛选策略

金黄色葡萄球菌（金葡菌）是重要的食源性致病菌，其产生的肠毒素是重要的致病因素。目前食品行业中所用到的抗菌方法，如化学抗菌剂、抗菌包装材料、物理杀菌等均以杀死或抑制细菌生长为目的，但却忽视了其产生的毒素。因此去除细菌毒素污染是食品加工储藏过程中亟待解决的问题。申请人立足金葡菌及其毒素，开展毒性相关机制及抑制剂研究，为金葡菌防控奠定基础。

(1) 锁定金黄色葡萄球菌肠毒素，揭示其毒性机制，构建抗毒素天然化合物筛选体系，为抗毒素食品防腐剂的研发提供良好范例

毒素型食物中毒对人类的危害远远大于其细菌本身，食品中未检出食源性致病菌并不代表食品未受细菌毒素的污染。因此去除细菌毒素污染是食品加工储藏过程中亟待解决的问题。目前，尚无专属抗细菌毒素的食品抗菌剂，开发以毒素为作用靶标的食品防腐抗菌剂至关重要。申请人及其团队在国家自然科学基金面上项目（31772082）的支持下揭示了肠毒素的毒性机制、论述了天然产物对金葡菌肠毒素的抑制机制，建立了毒力蛋白抑制剂筛选平台，筛选出了能够抑制金葡菌肠毒素 A（SEA）的多种天然产物：表没食子儿茶素没食子酸酯

（Epigallocatechin gallate, EGCG）、鹰嘴豆素 A、桃拓酚等。为开发新一代以胞外毒力蛋白为靶的抗菌先导化合物提供了有力依据。以上成果发表在食品领域重要期刊杂志 Journal of Agricultural and Food Chemistry、Toxins、Toxins。



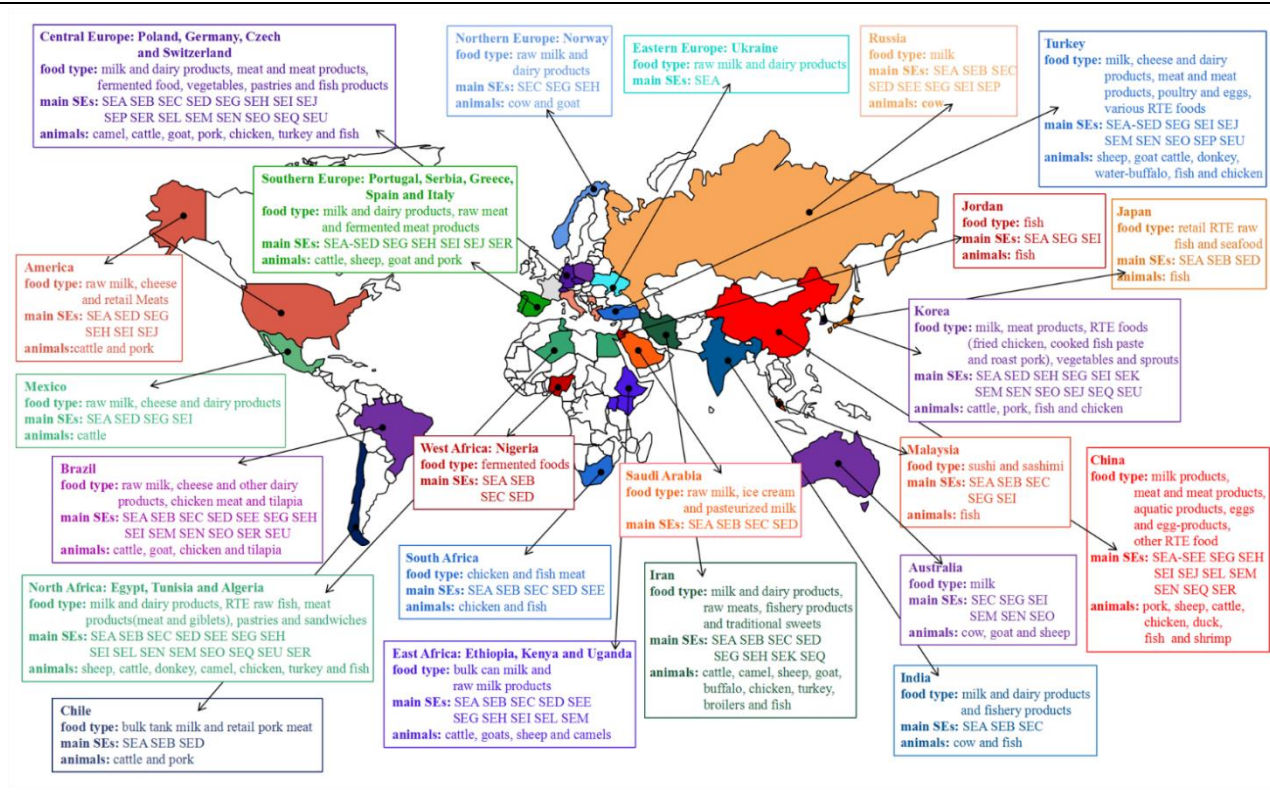


图 6. 总结了不同类型的肠毒素在世界各地不同食物中的分布

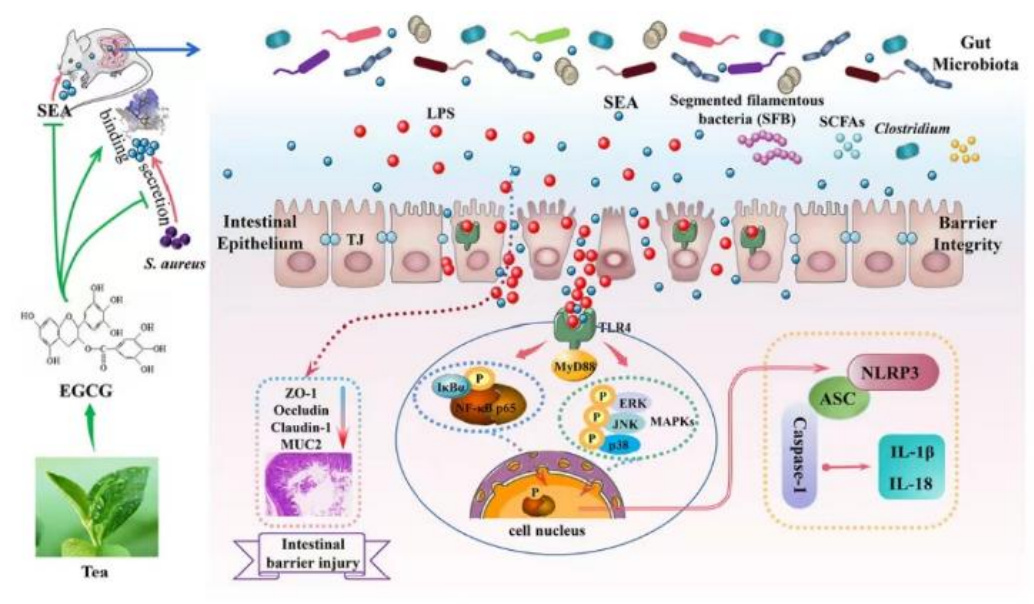


图 7. 金黄色葡萄球菌肠毒素 A (SEA) 诱导小肠屏障功能受损及 EGCG 的保护作用

(2) 构建了基于生物被膜抗菌化合物的筛选平台，为新型被膜专属天然抗菌剂的研发提供新思路

与常见的浮游态菌相比，被膜态的细菌对防腐抗菌剂耐受性更强，更难清除，但其污染常被食品加工企业忽视。因此在食品工业中被膜态细菌的污染才是引起食源性疾病的罪魁祸首。金黄色葡萄球菌具有较强的耐冷性，冷冻后的金黄色葡萄球菌可能存在更高的致病潜力，冷冻食品安全常被忽视。申请人及其团队首次揭示了对冷胁迫后适温修复过程中金黄色葡萄球菌被膜的形成情况，在此基础上，筛选了能够抑制冷冻环境下金黄色葡萄球菌生物被膜形成的天然产物，如鹰嘴豆素 A，为天然冷冻食品中金黄色葡萄球菌的防控污染提供候选抑制剂。在 *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 和 *Applied Microbiology and Biotechnology* 上发表文章。

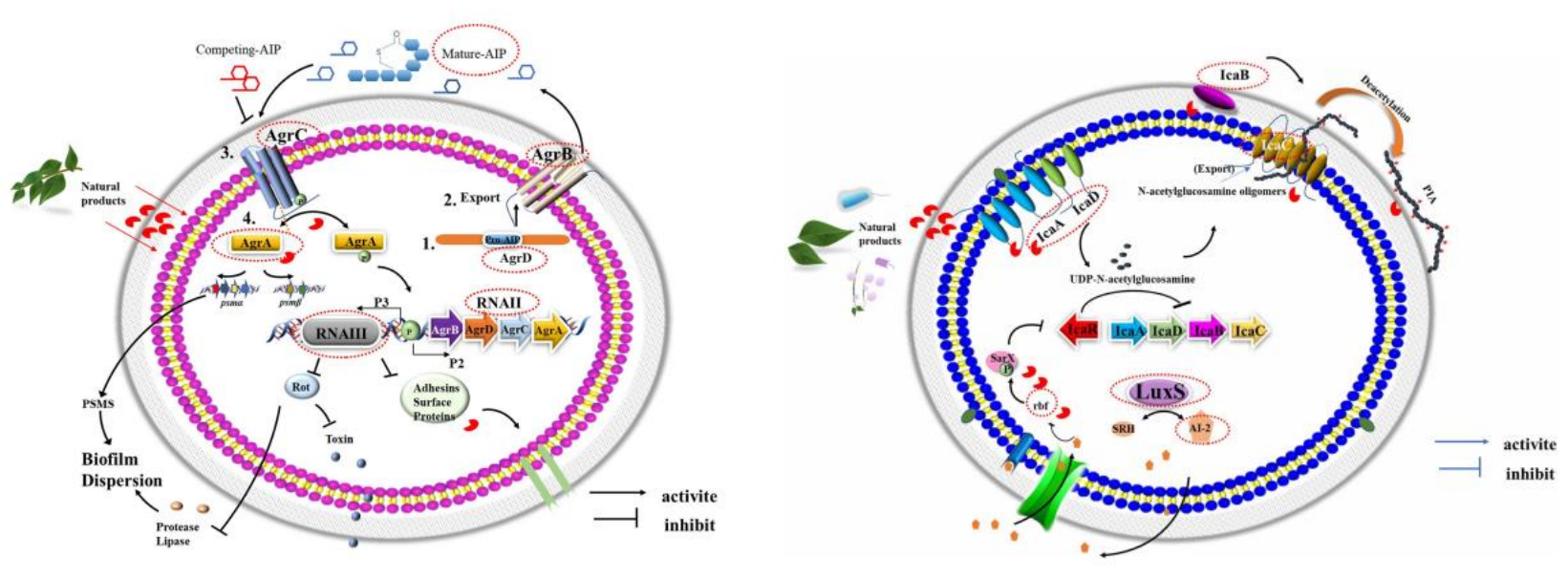


图 8. 金黄色葡萄球菌 Agr/AIP 和 LuxS/AI-2 群感系统调控被膜的形成过程及化合物对被膜形成的抑制机制

**以上成果创新点：**

- (1) 传统食品防腐抗菌剂筛选停留在以抑制细菌生长为目的，而申请人以细菌分泌的毒素为靶筛选天然食品抗菌剂的思想独具匠心。
- (2) 以金葡菌生物被膜为靶点，这些原创性的发现和研究，为专属抗被膜态菌候选抑制剂研发提供理论基础和数据支持。

## 七、代表性成果

申报人在规定时限内满足英才教授第3条业绩参考标准：

取得重要研究成果，发表具有一定影响力的科技论文。  
可重点考虑以负责人身份承担1项及以上国家级项目或课题（不含青年基金项目），且以第一作者或通讯作者（吉林大学为第一单位），在业界公认学科综合权威期刊、CNS专业子刊、一级学科权威刊物发表高质量学术论文2篇及以上，同时以第一作者或通讯作者（吉林大学为第一单位）在中科院分区一区权威期刊、二级学科（方向）权威期刊、中国科技期刊卓越行动计划入选领军期刊类中权威期刊发表高水平学术论文3篇及以上并通过同行评议认定。

### 7.1 已承担或正在承担的科研项目

累计到账经费（万元）：206.00

业绩标准	项目名称/编号	项目来源	合同经费 (万元)	到账经费 (万元)	立项日期	结项日期	主持/参与	本人排名/ 总人数	责任单位
英才教授第3条	金霉素预混剂增加靶动物羊的兽药临床试验/20220164	横向项目	100	100	2022-05-15	2023-03-31	主持	1/1	吉林大学
英才教授第3条	产碳青霉烯酶KPC-2型肠杆菌天然产物抑制剂的筛选和作用机制研究/2023YFD1800802-05	国家重点研发专项_参与	65	26	2023-12-01	2027-12-31	主持	1/4	吉林大学
英才教授第3条	中青年科技创新创业卓越人才（团队）项目—玉米赤霉烯酮毒性机制及其防控技术研究/20240601064RC	省科技厅	30	30	2024-01-01	2026-12-31	主持	1/13	吉林大学
英才教授第3条	林蛙油及其加工副产品的保鲜技术研究与应用/20220202084NC	省科技厅	50	50	2022-07-01	2025-06-30	主持	1/8	吉林大学

### 7.2 重要科研获奖情况

业绩标准	获奖成果名称（获奖项目名称）	奖励名称（所获奖项）	奖励级别	获奖等级	获奖日期	授奖单位	国别	本人排名/ 总人数	责任单位

### 7.3 高水平论文发表情况

业绩标准	论文名称	发表刊物	期刊刊号	Wos检索号	起止页码	发表时间	吉林大学 学期刊	所有著、 作者姓名	中科院 分区情	期刊影 响因子	本人 使用	是否 为预 警期	责任单位
英才教授第3条	Genome analysis of Hanseniaspora vineae CC-P5 and CC-ZZ6 isolate from grapes reveals the biotech potential for winemaking	FOOD BIOSCIENCE	2212- 4292	0012374874000 01	59	2024	D:中科院 分区一区 顶级期刊 、二级学 科（方向 ）顶级期 刊及中国 科技期刊 卓越行动 计划入选 领军期刊 类中顶级 期刊	Yong Shen , Zhun Wang , Rizeng Meng , Weiyu Zhang , Haiqing Ye , Na Guo*	1区（发 表当年 ）	4.8（2 023年 ）	1	否	吉林大学



英才教授第3条	Preparation and characterization of an antimicrobial bilayer nanoemulsion encapsulated with eugenol/citral and its application in strawberry preservation	FOOD CONTROL	0956-7135	001088544200001	156	2024	D:中科院分区一区顶级期刊、二级学科(方向)顶级期刊及中国科技期刊卓越行动计划入选领军期刊类中顶级期刊	Zhuofan Yin, Weicong Yang, Jiaqi Fang, Tianqi Fang, Xiran Zhou, Na Guo*	1区(发表当年)	5.6(2023年)	1	否	吉林大学
英才教授第3条	Preparation and characterization of carvacrol/E-polylysine loaded antimicrobial nanobilayer emulsion and its application in mango preservation	FOOD CHEMISTRY	0308-8146	001197487500001	446	2024	C:业界公认学科综合顶级期刊、一级学科顶级刊物	Jiaqi Fang, Zhuofan Yin, Tiehua Zhang, Weicong Yang, Tianqi Fang, Yan Wang, Na Guo*	1区(发表当年)	8.5(2023年)	1	否	吉林大学
英才教授第3条	Target-based screening for natural products against Staphylococcus aureus biofilms	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	1040-8398	000693563000001	2216-2230	2023	D:中科院分区一区顶级期刊、二级学科(方向)顶级期刊及中国科技期刊卓越行动计划入选领军期刊类中顶级期刊	Guo, Na#; Bai, Xue; Shen, Yong; Zhang, Tiehua*	1区(发表当年)	10.2(2022年)	1	否	吉林大学
英才教授第3条	Epigallocatechin Gallate Alleviates Staphylococcal Enterotoxin A-Induced Intestinal Barrier Damage by Regulating Gut Microbiota and Inhibiting the TLR4-NF- $\kappa$ B/MAPKs-NLRP3 Inflammatory Cascade	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	0021-8561	001097537800001	16286-16302	2023	C:业界公认学科综合顶级期刊、一级学科顶级刊物	Liu, Chunmei; Liu, Jingbo; Wang, Weilin; Yang, Meng; Chi, Kunmei; Xu, Yanyang; Guo, Na*	1区(发表当年)	6.1(2022年)	1	否	吉林大学
英才教授第3条	Toxicity of zearalenone and its nutritional intervention by natural products	FOOD & FUNCTION	2042-6496	000859999600001	10374-10400	2022	C:业界公认学科综合顶级期刊、一级学科顶级刊物	Jing, Siyuan; Liu, Chunmei; Zheng, Jian; Dong, Zhijian; Guo, Na*	1区(发表当年)	6.317(2021年)	1	否	吉林大学

英才教授第3条	Development of a machine learning-based predictor for identifying and discovering antioxidant peptides based on a new strategy	FOOD CONTROL	0956-7135	00069126160002	131	2022	D:中科院分区一区顶级期刊、二级学科(方向)顶级期刊及中国科技期刊卓越行动计划入选领军期刊类中顶级期刊	Shen, Yong; Liu, Chunmei; Chi, Kunmei; Gao, Qian; Bai, Xue; Xu, Ying; Guo, Na*	1区(发表当年)	6.652(2021年)	1	否	吉林大学
英才教授第3条	Staphylococcal Enterotoxin A Induces Intestinal Barrier Dysfunction and Activates NLRP3 Inflammasome via NF-kappa B/MAPK Signaling Pathways in Mice	TOXINS	2072-6651	00074724420001	14	2022	D:中科院分区一区顶级期刊、二级学科(方向)顶级期刊及中国科技期刊卓越行动计划入选领军期刊类中顶级期刊	Liu, Chunmei; Chi, Kunmei; Yang, Meng; Guo, Na*	1区(发表当年)	5.075(2021年)	1	否	吉林大学
英才教授第3条	Hazard of Staphylococcal Enterotoxins in Food and Promising Strategies for Natural Products against Virulence	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	0021-8561	00077364250003	2450-2465	2022	C:业界公认学科综合顶级期刊、一级学科顶级刊物	Liu, Chunmei; Shen, Yong; Yang, Meng; Chi, Kunmei; Guo, Na*	1区(发表当年)	6.1(2022年)	1	否	吉林大学
其他	Antibacterial Effect of Caprylic Acid and Potassium Sorbate in Combination against Listeria monocytogenes ATCC 7644	JOURNAL OF FOOD PROTECTION	0362-028X	00053955200001	920-927	2020	其他	Hao, Kun; Meng, Rizeng; Bu, Xiujuan; Liu, Zonghui; Yan, Haiyang; Zhang, Yan; Guo, Na*	3区(发表当年)	2.753(2021年)	0	否	吉林大学
其他	Epigallocatechin gallate (EGCG) attenuates staphylococcal alpha-hemolysin (Hla)-induced NLRP3 inflammasome activation via ROS-MAPK pathways and EGCG-Hla interactions	INTERNATIONAL IMMUNOPHARMACOLOGY	1567-5769	00070560570001	100	2021	其他	Liu, Chunmei; Hao, Kun; Liu, Zuoja; Liu, Zonghui; Guo, Na*	2区(发表当年)	5.714(2021年)	0	否	吉林大学
其他	Analysis and mathematical modeling of the survival kinetics of Staphylococcus aureus in raw pork under dynamic and static temperature conditions	FOOD SCIENCE & NUTRITION	2048-7177	00070501420001	6587-6595	2021	其他	Bai, Xue; Xu, Ying; Shen, Yong; Guo, Na*	3区(发表当年)	3.9(2022年)	0	否	吉林大学

其他	Evaluation of the Potential Probiotic Yeast Characteristics with Anti-MRSA Abilities	PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS	1867-1306	000788506900002	727-740	2022	其他	Shen, Yong; Bai, Xue; Zhang, Yan; Gao, Qian; Bu, Xiujuan; Xu, Ying; Guo, Na*	2区(发表当年)	5.265(2021年)	0	否	吉林大学
其他	TMT proteomic analysis for molecular mechanism of Staphylococcus aureus in response to freezing stress	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	0175-7598	000785955000001	3139-3152	2022	其他	Bai, Xue; Xu ying; Shen yong; Guo Na*	2区(发表当年)	5.560(2021年)	0	否	吉林大学
其他	Whole-Genome Analysis of Starmerella bacillaris CC-PT4 against MRSA, a Non-Saccharomyces Yeast Isolated from Grape	JOURNAL OF FUNGI	2309-608X	000901042300001	8	2022	其他	Shen, Yong; Bai, Xue; Zhou, Xiran; Wang, Jiaxi; Guo, NaShen, Yong; Bai, Xue; Zhou, Xiran; Wang, Jiaxi; Guo, Na*; Deng, Yanhong* ;	2区(发表当年)	5.724(2021年)	0	否	吉林大学
其他	Anti-biofilm activity of biochanin A against Staphylococcus aureus	APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	0175-7598	000906108700002	867-879	2023	其他	Bai, Xue; Shen, Yong; Zhang, Tiehua; Meng, Rizeng; Zhang, Yan; Deng, Yanhong; Guo, Na*	3区(发表当年)	5.0(2022年)	0	否	吉林大学
其他	Staphylococcal enterotoxin A induces DNA damage in hepatocytes and liver tissues.	TOXICON	0041-0101	001135663700002	221	2023	其他	Chi, Kunmei; Zou, Yuepeng; Liu, Chunmei; Dong, Zhijian; Liu, Yue; Guo, Na*	3区(发表当年)	2.8(2022年)	0	否	吉林大学



其他	Inhibitory Effect of Non-Saccharomyces Starmerella bacillaris CC-PT4 Isolated from Grape on MRSA Growth and Biofilm	PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS	1867-1306	001063781300002	0	2023	其他	Shen, Yong ; Bai, Xue ; Wang, Jiayi ; Zhou, Xiran ; Meng, Rizeng ; Guo, Na*	2区(发表当年)	4.9(2022年)	0	否	吉林大学
其他	Glycine Enhances Oxidative Stress Tolerance and Biocontrol Efficacy of Sporidiobolus pararoseus against Aspergillus niger Decay of Apples.	FOODS	2304-8158	001119923100001	12	2023	其他	Wang, Jiayi ; Gao, Qian ; Fang, Tianqi ; Shen, Yong ; Jing, Siyuan ; Guo, Na*	2区(发表当年)	5.2(2022年)	0	否	吉林大学

#### 7.4获授权专利情况

业绩标准	专利名称	专利授权国	专利号	授权公告日	本人排名/总人数	责任单位
英才教授第3条	一株酵母菌菌株CC-PT4及其应用	中国	CN202210056138.8	2023-07-18	1/5	吉林大学
英才教授第3条	一株广谱抑菌自絮凝非酿酒酵母菌株CC-P5及其应用	中国	CN202210056136.9	2024-01-26	1/5	吉林大学
英才教授第3条	一株具有抗菌特性的絮凝酵母及其应用	中国	CN202210056137.3	2024-03-22	1/5	吉林大学

#### 7.5其他

担任国内外学术组织、学术会议重要职务及在国内外重要学术会议做大会报告、特邀报告情况，其他获奖及荣誉称号情况；取得过重大或突出的科研业绩，或取得具有社会影响力的应用成果。
<p>1、2020.10 杭州 参加第八届预测微生物和食品安全风险评估学术研讨 并做会议报告</p> <p>2、2022年8月 杭州 参加第六届医药与食品中的植物化学物质国际会议（6-ISPMP）并做会议报告</p> <p>3、2022年10.18-10.23广州 参加第一届Asia-Pacific Biofilms会议并做会议报告</p> <p>4、2024年7月 青岛 参加2024第二届食品研究于创新发展论坛并做会议报告</p>

## 八、人才培养业绩成果

### 8.1 本科教学情况

#### 8.1.1 近5年讲授本科生课程情况（“特别遴选-教学”渠道填写近20年讲授本科生课程情况）

序号	课程名称	授课学年	学分	选学人次	是否为核心课程	是否为精品课程及级别
1	食品科学与工程类社会调查	2023-2024学年第2学期	1	26	是	否
2	食品微生物学	2023-2024学年第2学期	2.5	18	是	否
3	分子生物学基础	2023-2024学年第1学期	1.5	47	否	否
4	食品检疫学	2022-2023学年第2学期	1.5	20	是	否
5	食品科学与工程类社会调查	2022-2023学年第2学期	1	30	是	否
6	分子生物学基础	2022-2023学年第1学期	1.5	45	否	否
7	食品检疫学	2021-2022学年第2学期	1.5	46	是	否
8	食品微生物学	2021-2022学年第2学期	2.5	20	是	否
9	分子生物学基础	2021-2022学年第1学期	1.5	16	否	否
10	食品微生物学	2020-2021学年第2学期	2.5	24	是	否
11	食品检疫学	2020-2021学年第2学期	1.5	44	是	否
12	食品检疫学	2020-2021学年第2学期	1.5	20	是	否
13	分子生物学基础	2020-2021学年第1学期	1.5	29	否	否

#### 8.1.2 教学荣誉奖励情况

获奖成果名称	奖励类别	获奖等级	获奖日期	授奖单位	国别	本人排名/总人数	责任单位
课堂教学质量奖	吉林大学本科教学质量奖	其他_优秀奖	2024-08-01	吉林大学	中国	1/1	吉林大学
《食品检疫学》课程思政教学案例	吉林省高校课程思政教学案例	其他_优秀案例	2023-11-01	吉林省教育厅	中国	1/1	吉林大学
黄脂肉和黄疽肉的形成原因及鉴别	吉林大学第一届本科数字教育作品比赛	三等奖	2023-09-06	吉林大学	中国	1/4	吉林大学

#### 8.1.3 教学成果获奖情况

获奖成果名称	奖励类别	获奖等级	获奖日期	授奖单位	国别	本人排名/总人数	责任单位
--------	------	------	------	------	----	----------	------

以创新实践能力为目标的食品科学与工程专业“多层次”、“多模块”人才	吉林大学教学成果奖	二等奖	2023-06-01	吉林大学	中国	6/7	吉林大学
以培养社会胜任力为核心的食品指令来那个与安全专业创新创业实践教育体	吉林大学教学成果奖	三等奖	2023-06-01	吉林大学	中国	4/7	吉林大学

#### 8.1.4 主持专业和基地建设情况

项目名称	项目类别	项目来源	起始日期	终止日期	主持/参与	本人排名/总人数	责任单位

#### 8.1.5 主持建设课程情况

课程名称	课程类别	课程来源	起始日期	终止日期	主持/参与	本人排名/总人数	责任单位

#### 8.1.6. 出版教材情况

教材名称	主编/副主编	教材类别	出版单位	出版时间	排名/总人数	责任单位

#### 8.1.7. 出版教育教学著作情况

著作名称	所有著、作者姓名	出版单位	出版时间	排名/总人数	责任单位

#### 8.1.8. 发表高水平教育教学研究论文情况

论文名称	所有作者姓名	发表刊物	发表时间	排名/总人数 (通讯作者不)	是否被 SSCI收录	是否被 SCI收录	中科院分 区情况	发表当年 期刊影响因子	他引 次数	责任单位

#### 8.1.9 教学改革研究课题(项目)情况

课题(项目)名称及编号	课题(项目)类别	课题(项目)来源	合同经费(万元)	到账经费(万元)	立项日期	结项日期	主持/参与	本人排名/总人数	责任单位
基于线上线下混合式的食品检疫学课程教学模式探索/2023XYB187	校级	教学改革项目	0.4	0.4	2023-09-30	2025-09-30	主持	1/7	吉林大学
基于视频直播和数字平台互动的《食品检疫学》同步课堂教学实践研究	校级	吉林大学	2	2	2023-09-01	2024-09-01	主持	1/7	吉林大学
食品专业本科生科研创新训练模式初探/2021XYB107	校级	吉林大学	0.4	0.4	2021-06-01	2023-06-01	主持	1/1	吉林大学

#### 8.1.10 教师教学竞赛获奖情况





## 8.2 研究生指导情况

### 8.2.1 指导博士、硕士研究生人数

指导博士生	毕业人数（人）：	3	指导硕士生	毕业人数（人）：	9
	在读人数（人）：	4		在读人数（人）：	5

### 8.2.2 研究生教学情况

序号	课程名称	授课学年	学分	选学人次	是否为核心课程及级别	是否为精品课程及级别	是否为专业学位课程案例库	是否为课程思政示范课
1	食品安全专题	2023-2024学年第2学期	2	9	否	否	否	否
2	食品安全专题	2023-2024学年第2学期	2	2	否	否	否	否
3	食品安全专题	2023-2024学年第1学期	2	3	否	否	否	否
4	现代食品微生物学	2023-2024学年第1学期	2	32	是	否	否	否
5	食品安全专题	2023-2024学年第1学期	2	32	是	否	否	否
6	食品微生物学进展	2023-2024学年第1学期	2	3	否	否	否	否
7	现代食品微生物学	2023-2024学年第1学期	2	3	否	否	否	否
8	食品安全专题	2022-2023学年第2学期	2	9	否	否	否	否
9	现代食品微生物学	2022-2023学年第1学期	2	3	否	否	否	否
10	现代食品微生物学	2022-2023学年第1学期	2	32	是	否	否	否
11	食品安全专题	2022-2023学年第1学期	2	32	是	否	否	否
12	食品安全专题	2021-2022学年第1学期	2	41	是	否	否	否
13	现代食品微生物学	2021-2022学年第1学期	2	41	是	否	否	否
14	食品微生物学进展	2021-2022学年第1学期	2	2	否	否	否	否
15	食品分子生物学基础	2020-2021学年第1学期	1.5	5	否	否	否	否
16	基因工程原理与技术	2020-2021学年第1学期	2	7	否	否	否	否

### 8.2.3 指导的博士、硕士研究生典型

获得称号或职称时间	年级	姓名	人才称号	工作单位	职称	职务
-----------	----	----	------	------	----	----

2023年	2018年	刘春梅	吉林大学鼎新博士后	吉林大学		
2023年	2014年	史册		江苏大学	副教授	

#### 8.2.4 指导博士学位论文情况

指导的博士学位论文质量：						
年级	获得时间	姓名	论文名称	论文获奖等级	“双盲”评选情况是否全部为“A”	

#### 8.2.5 指导学生获奖情况【限填“十佳研究生、吉林大学（力旺）精英学生奖（研究生）、宝钢优秀学生奖（研究生）称号”】

年级	姓名	获奖称号	获奖年度



## 九、团队建设、公共服务、国际交流与合作等情况

### 9.1 团队建设情况

--

### 9.2 公共服务情况

--

### 9.3 国际交流与合作情况

--

### 9.4 其他

--

十、人才项目入选情况

国家级人才项目	入选时间	备注

十一、近三年年度考核情况

序号	年度	考核结果	如为“基本合格”“不合格”请简要填写相关说明
1	2023年	合格	
2	2022年	优秀	
3	2021年	合格	

十二、个人承诺

根据《吉林大学“匡亚明/唐敖庆学者”人才岗位聘任管理办法》《吉林大学“匡亚明/唐敖庆学者”人才岗位聘任实施细则（修订）》《吉林大学“匡亚明/唐敖庆学者”人才岗位聘期管理及考核晋升实施细则》及相关业绩参考标准等文件要求，本人拟申请吉林大学“匡亚明/唐敖庆学者”人才岗位。为确保学校聘任工作顺利、有序开展，我愿向学校作出以下承诺：

一、本人提供的申报材料真实、准确，并严格按照上述制度文件及申报材料填报要求填写。

二、本人严格遵守学校相关规定，如以不正当手段获取聘任资格，一经发现并查实后，自愿接受学校依规依纪作出处理，直至强制退出岗位并撤销人才岗位称号及聘任资格。

承诺人郭娜（手写签名）：-----

年 月 日