

教育部工程研究中心年度报告

(2025年1月——2025年12月)

工程中心名称：闽台特色海洋食品加工及营养健康

所属技术领域：农林牧渔

工程中心主任：张怡

工程中心联系人/联系电话：潘磊/18150770513

依托单位名称：福建农林大学

2026年5月27日填报

一、技术攻关与创新情况

1.1 总体定位和研究方向

中心对标国家中长期科技发展规划、《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》及《“健康中国2030”规划纲要》，紧密围绕“十五五”科技创新战略部署与战略性新兴产业培育需求，立足闽台区位优势，拓展海洋食品资源开发，锚定“特色海洋食品加工+营养健康”主赛道，聚力攻克食品产业化核心工程难题，深度融入两岸融合发展示范区建设，为海峡两岸海洋渔业与食品产业提质增效输出系统化解决方案；统筹推进行业标准制修订、高端产业咨询、国际科技合作与两岸人才协同交流，全面提升国际化开放运行效能与新质生产力转化水平。目前固定研发人员60名，设10个PI团队，分属“闽台特色海洋食品保鲜保活技术研发及应用”、“闽台特色海洋食品高质化绿色生物加工技术研发及应用”“闽台特色海洋食品营养健康工程化开发研究及应用”、“闽台特色海洋食品加工安全控制技术研究及应用”四大研究方向，实行开放流动与两岸协同机制，保障技术链、产业链、人才链衔接。

1.2 本年度技术攻关进展情况和代表性成果

1.2.1 本年度技术攻关进展情况

（1）特色农产品活性物质高效利用关键技术攻关

中心针对当前农（海）产品活性成分加工利用仍存在高质化加工技术研发不足、理论体系不完善、制备技术及对应装备水平薄弱等产业瓶颈，开展①深入挖掘海参、带鱼等特色水产品活性物质调控代谢综合征、缓解体力疲劳、改善睡眠等功效，创建特色农产品

多糖、多酚、肽类等活性物质数据库，为农（海）产品活性物质精准挖掘提供科学依据。②基于食品科学、生命科学等多学科融合，创研多糖、多酚及活性肽等农（海）产品活性成分高效提取纯化关键技术体系，建立活性稳态增效加工应用技术体系，解决农产品加工中活性成分易损失、失活等技术难题，为农（海）产品资源高效加工及产品控制提供科学基础。③针对农（海）产品活性成分高值化利用全体系链，创研新型智能化加工装备体系；结合现代食品工程技术的集成创新，开发出一系列富含农产品活性物质、稳定性高、形式多样的系列新产品，实现产业化应用，相关成果获得福建省科学技术进步奖二等奖。

（2）鱼糜制品全产业链味质协效提升关键技术攻关

中心为解决鱼糜制品品质特征与其营养健康需求之间不平衡不协调等问题，开展①构建鱼源蛋白原料品质特性与加工适宜性技术体系，采用“鱼肉采集-鱼糜分级”一体装备，构建鱼糜自动化生产和凝胶品质提升技术，实现原料品质的优化，从源头改善减盐后鱼糜制品品质劣化。②开发具有味质协效性的高品质鱼糜制品，阐明减盐鱼糜制品在贮藏期间的品质变化规律，建立基于胶体凝胶特性的味质协同关键技术，实现高品质鱼糜制品的提味保质。③建立鱼糜制品的生产工艺流程及技术要点，改建高品质鱼糜制品生产线，并实现产业化示范。

（3）科技特派团服务福州市罗源县鲍鱼重点产业链专项关键技术攻关

中心针对鲍鱼减菌前处理技术基础理论研究薄弱，专业生产设备短缺，加工工艺与品质标准不统一、产业化技术体系不完善等突

出短板与技术痛点，开展以下关键技术攻关：①创研基于减菌化技术的鲜鲍品保质保鲜等关键技术，为鲍鱼保鲜产业规范化、科学化发展提供扎实的理论与技术支撑。②创研电解水协同低压静电场的绿色保鲜技术，有效延长产品贮藏货架期，实现鲜鲍安全、无残留、绿色化保鲜生产。③创研酶法溏心鲍鱼加工关键技术，攻克传统干鲍制溏心鲍鱼加工依赖经验，助力鲍鱼加工产业提质增效、转型升级。

1.2.2 代表性科研成果

闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心全年共申报国家级、省部级及市厅级等各级各类科研项目31项，共获批总经费736.4万元，包括：国家级项目3项，省级项目2项，市级项目2项，开放性课题2项，对外合作项目1项，横向项目21项。本年度中心累计1项成果获福建省科学技术进步奖二等奖；授权国家发明专利共5件，专利转让7件；发表海洋领域相关论文53篇、培养海洋领域相关课题的博硕士研究生共33人。

代表性科研成果：特色农产品活性物质高效利用关键技术及装备的创新与产业化相关科研成果，该项目围绕当前农（海）产品活性成分加工利用仍存在高质化加工技术研发不足、理论体系不完善、制备技术及对应装备水平薄弱等产业瓶颈，在农（海）产品理论研究和技术开发方面取得重大创新，总体技术达到国际领先水平，关键技术拥有自主知识产权。项目实施期间，获5项国家及省部级课题支持，获授权国家发明专利13件，实用新型专利16件，计算机软件著作权11项，发表论文30篇，获认定新产品8项、新工艺3项，颁布团体标准1项。相关成果《特色农产品活性物质高效利用关

键技术及装备的创新与产业化》获得福建省科学技术进步奖二等奖。

二、成果转化与行业贡献

（一）总体情况

1.1 闽台特色海洋食品资源开发关键技术成果情况

中心紧扣闽台区域特色海洋食品产业发展需求，聚焦海洋资源精深加工、综合利用与配套装备研发等关键领域，针对海洋产品加工中的核心技术瓶颈与关键科学问题展开系统攻关，力求在产业共性难题上实现突破，切实推动技术升级与行业高质量发展。开展“特色农产品活性物质高效利用关键技术及装备的创新与产业化”等科研项目攻关，获得了福建省科学技术进步奖二等奖1项。

1.2 中心专利授权与转化情况

中心在聚焦海洋产业产学研用融合发展的进程中，注重专利转化，推动校企互利共赢，实现科学研究与社会效益的双丰收。平台在2025年有5件国家发明专利被授权，包括专利“一种改善鲍鱼罐头橡皮肉质构特性的方法”、“缓解吡虫啉诱导免疫损伤的带鱼免疫肽FAFU-C及其制备方法”、“一种DHA与唾液酸的微胶囊成型方法”、“一种燕窝藻油微胶囊制备方法及应用”、“一种具有降血糖作用的十七烷酸的制备与应用”。7件国家发明专利完成了转让，包括“一种魔芋葡甘聚糖虾保鲜剂及其制备方法”、“一种辅助降血糖低分子量海带多糖的制备方法”、“具有辅助提高抗氧化能力的海带益生菌发酵物及其制备方法”等。平台成功应用产学研用结合模式，为企业产品升级与增值助力，开拓海洋产品加工新思路

。

1.3 对行业、区域发展的贡献度和影响力

中心系统突破海洋食品资源精深加工技术瓶颈，技术涵盖鲍鱼制品品质构改良、带鱼免疫活性肽制备等，相关技术已应用企业生产，有效推动合作方产品迭代升级与附加值提升，产生良好经济效益。依托“特色农产品活性物质高效利用关键技术及装备的创新与产业化”项目攻关，中心荣获福建省科学技术进步奖二等奖。此外，中心深度融入海峡两岸融合发展示范区建设，充分发挥资源优势，构建“技术研发-中试放大-产业应用”全链条服务体系。通过专利转化与产学研用深度融合，带动区域海洋食品加工企业技术升级，中心积极拓展两岸科研机构及产业的协同创新，在特色海洋食品保鲜保活、营养健康工程化开发等领域开展联合攻关与高端人才交流，有效促进两岸技术链、产业链与创新链闭环衔接，为海峡两岸渔业及食品加工业一体化发展持续输出系统化解决方案。

(二) 工程化案例

(1) 特色农产品活性物质高效利用关键技术及装备的创新与产业化：《特色农产品活性物质高效利用关键技术及装备的创新与产业化》项目由中心骨干林少玲教授主持完成。该项目成果技术成熟，在省内外多家规模食品企业（福建康之味食品工业有限公司、福建盼盼饮料有限公司、金唐（福建）健康科技有限公司、杭州康源食品科技有限公司、广州本味达生物科技有限公司）成功应用，大幅提升我省农（海）产品的技术创新能力。近3年，新增产值30.53亿元，新增利税2.46亿元，加工增值6倍以上，成果的推广应

用有力推动农（海）产品活性物质精深加工产业链的延伸，经济和社会效益显著。

（2）鱼糜制品全产业链味质协效提升关键技术及产业化：《鱼糜制品全产业链味质协效提升关键技术及产业化示范》由中心首席科学家郑宝东教授主持，与福建长恒食品有限公司、舟山腾新食品有限公司合作，项目执行第一年度2025年实现新增产值698.34万元，新增利润26.56万元，新增税金16.82万元。通过技术创新生产味质协效性减盐鱼糜制品，为鱼糜制品的精深加工研发提供了新的途径和研究方向，有效促进鱼糜制品产业的转型升级，推动鱼糜制品产业的健康、快速发展。

（三）行业服务情况

本年度与企业交流合作，在行业服务方面取得了显著成效。中心依托福建省食品加工与贮藏工程学会、燕之屋-印度尼西亚国家研究与创新署印度尼西亚联合实验室等平台，成功承办了2025海上丝绸之路国际产学研用合作会议食品科学与工程分会场研讨会和第二届闽台水产预制菜产业发展研讨会，促进了国际间及海峡两岸在相关领域行业专家和企业专家的深度交流与合作。同时，中心注重与地方政府部门的紧密联系，九三学社三明市委会专职副主委林建忠、福建省工信厅消费品处处长郭诚、南平市科技局局长谭树龙等莅临中心调研交流，为平台服务区域经济和相关企业的工作提供了重要的政策指导和支持。此外，为了深化校企合作，提升中心科研与社会服务能力，中心骨干前往连江县水产品精深加工重点龙头企业等开展访企调研项目合作，听取企业技术需求，把握产业方向。

3.1 中心与企业的合作技术开发、提供技术咨询，为企业开展技术培训

3.1.1 中心首席科学家郑宝东教授前往连江县水产品精深加工重点龙头企业实地调研

2025年12月18日，连江县水产品精深加工产业链特聘专家团执行副团长郑宝东教授带领有关专家赴连江县重点龙头企业开展实地调研与技术对接。专家组先后走访福建省连江天源水产有限公司和福建长恒食品有限公司，深入了解企业技术瓶颈，开展多场深层次座谈，牵头推进“功能性海带食品精深加工技术”、“减盐鱼糜制品风味协同关键技术”等行业共性难题并达成多项合作项目。此次调研通过与企业深度交流，紧扣企业所需所求，通过“把脉问诊-精准施策”，不仅为企业解决实际技术难题，拓展未来渠道，也为区域产业升级提供了强有力的科技支撑。

3.1.2 中心携手福建康之味食品工业有限公司首推“超高压非热加工（HPP）技术”发布会举行

2025年8月20日，由福建省食品加工与贮藏工程学会主办，福建康之味食品工业有限公司承办的“超高压非热加工（HPP）技术”发布会于漳州市福建康之味食品工业有限公司隆重举办。发布会由福建省食品加工与贮藏工程学会理事长曾绍校教授主持，郑宝东教授、张怡教授等作为技术合作方代表出席活动。在我院科研团队的积极对接下，康之味食品工业有限公司在发布会现场与厦门航空配餐部等签署合作意向书，三方将以超高压非热加工技术为纽带，在航空配餐、鲜食海产品供应等领域展开深度合作，让“科技鲜食”走进更广阔的生活场景。

3.2中心参加学会、行业协会、联盟活动情况

3.2.1承办的2025年海上丝绸之路国际产学研用合作会议食品科学与工程分会，促进了国际间相关领域行业专家和企业专家的深度交流与合作

2025年11月6日至8日，由我校食品科学学院、闽台特色海洋食品加工与营养健康教育部工程研究中心、福建省食品加工与贮藏工程学会等单位共同承办的2025年海上丝绸之路国际产学研用合作会议食品科学与工程分会在福建农林大学举办。本届研讨会以“大食物观与食品创新”为主题，立足全球视野，聚焦食品科技前沿，旨在依托教育部国际产学研用合作平台，汇聚海内外智慧，推动食品科学与工程领域的跨学科融合、跨国界协作与跨产业联动。通过深入研讨食品产业创新发展路径，会议不仅为全球食品产业未来发展提供了高质量理论支撑，更为保障国家粮食安全贡献了切实可行的实践方案，充分契合当前食品领域科技创新与产业升级的迫切需求。本次会议吸引了来自中国、美国、英国、西班牙、马来西亚、印度尼西亚、泰国、台湾等国家与地区共300余位专家学者和产业代表参会，此次会议的召开为全球及海峡两岸食品科技青年人才搭建了跨地域、跨院校的学术交流与合作桥梁，有效助力行业后备力量积累经验、提升能力，为食品科技领域的长远发展注入青年动能。

3.2.2中心承办第二届闽台水产预制菜产业发展研讨会，助力闽台区域水产预制菜企业转型升级

2025年6月20日，由闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心承办的“第二届闽台水产预制菜产业发展研讨会”在福建福清成功举办。研讨会上，中国工程院院士、大连工业大学朱

蓓薇教授等海峡两岸知名专家学者、行业企业领军人物，在水产预制菜技术创新、产品开发、市场开拓、特色挖掘等多个维度展开了深入探讨。通过本次研讨会致力于搭建高层次的交流合作平台，汇聚行业专家的前沿智慧与企业的实践经验，充分激发产业创新活力，为水产预制菜产业的高质量发展探索新思路、开辟新路径，以此为契机，秉持创新、合作、共赢的理念，携手推动闽台水产预制菜产业迈向更高发展阶段。

3.3 中心与地方政府紧密联系和交流，助力区域经济与企业的发展

3.3.1 九三学社三明市委会专职副主委林建忠一行莅临福建农林大学调研

2025年8月26日下午，九三学社三明市委会专职副主委林建忠一行莅校调研，莅临闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心参与交流座谈会。曾绍校教授就中心基本概况、学科建设、科研成果、社会服务、人才培养及对外合作交流等方面对中心所依托的食品科学与工程学科进行了详尽的介绍，并期待在食品科学领域开展更多的机遇与合作。戚斌副主任表示，希望以本次调研会为契机，推动九三学社三明市委员会与福建农林大学食品科学学院及中心进一步合作，通过科研技术交流、深化基础研究与推动创新思路融合发展，持续落实校企合作，协助当地农业产业转型升级，更好地助力服务区域经济，促进共同发展。

3.3.2 福建省工信厅消费品处处长郭诚一行莅临中心调研

2025年4月17日，福建省工信厅消费品处处长郭诚一行莅临中心调研。中心主任张怡教授从中心所依托食品学科情况、科研成果、社会服务及特色优势等方面进行了充分的介绍。此次交流，双方

围绕平台建设、成果转化、人才培养等方面进行了深入探讨，郭诚处长高度肯定了中心在推进科技创新、服务企业、人才培养新模式方面所做的工作，鼓励中心和食品企业针对海洋食品产业发展的共性关键技术开展协同攻关，整合双方优势资源，进一步提升福建海洋食品产业的整体竞争力。

3.3.3南平市科学技术局局长谭树龙一行五人莅临中心交流

2025年1月13日，南平市科技局局长谭树龙、武夷学院生态与资源工程学院院长赵升云、中科院上海高等研究院副研究员赵志军、南平市科技局副局长周远韬以及南平武夷山水品牌运营公司总经理刘昊一行五人来校调研，莅临闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心参与交流座谈会。双方就食品加工科技创新、平台建设、人才培养和机制创新等方面展开深入交流。南平市科技局局长谭树龙等对中心科技特派员结合校地共建的科技小院和产业研究院在服务产业发展中的重要作用及其彰显学校在推动农业现代化、助力乡村振兴方面的积极贡献给予充分肯定，并希望双方未来将继续发挥优势，拓展合作领域、提升合作层次，优势互补，互利共赢，争取更大、更好的成果。

三、学科发展与人才培养

（一）支撑学科发展情况

（1）2025年6月，US News 2025-2026世界大学排行榜发布，共评估来自105个国家或地区、2250所顶尖高校。其中，在食品科学与技术领域，全球共有250所大学入榜单，中国大陆共有70所大学入榜单；中心参与建设的食品学科在中国内地高校中排名第15位、全

球高校中位列第21位。U.S. News世界大学排名（U.S. News & World Report Best Global Universities Rankings），又译U.S. News全球最佳大学排名，由美国《美国新闻与世界报道》（U.S. News & World Report）于2014年10月28日首次发布，根据大学的学术水平、国际声誉等十项指标得出全球最佳大学排名，以便为全世界的学生在全球范围选择理想的大学提供科学的参考依据。

（2）2025年10月，高等教育评价专业机构软科正式发布2025“软科世界一流学科排名”（ShanghaiRanking's Global Ranking of Academic Subjects）。中国内地高校共有100个食品科学与工程学科上榜，中心参与建设的食品科学与工程学科列全球第32名、中国内地第21名。食品学科对福建农林大学“农业科学”领域进入ESI全球前1%的贡献度达42.6%，成为学校学科建设的“核心引擎”之一。

（3）2025年6月，软科发布“2025软科中国大学专业排名”，共涉及836个专业、1110所高校的30930个专业点。我校72个本科专业上榜，其中A专业5个、B+专业40个、B专业27个。由中心支撑的食品科学与工程、食品质量与安全2个专业再度获评A级，全国排名分别为第22位和第20位，位列福建省首位。中心持续以立德树人为核心，对接新工科与国际工程教育发展趋势，通过科教协同、产教融合，强化海洋“高精尖缺”人才培养，为学科交叉与新兴专业建设提供持续动力。

（二）人才培养情况

2.1 人才培养总体情况

2025年度，中心培养海洋领域相关研究的博硕士毕业生33名，本科毕业生100余名；获国家奖学金的研究生17名，本科生4名；国家励志奖学金的本科生46名；获福建农林大学严家显奖学金的研究生1名，总体就业率达96.63%。

2.2 研究生代表性成果

2.2.1 获2025年中国国际大学生创新大赛高教主赛道铜奖

本年度，中心食品科学与工程专业硕士生等获2025年中国国际大学生创新大赛高教主赛道铜奖。中心骨干成员郭泽镔教授、卢旭副教授、郑宝东教授共同指导硕士生邹一鸣等人完成的项目《动肽科技——打造抗疲劳肽市场新蓝海》，创新研发出海洋鱼源抗疲劳肽基料，作为功能性食品配料进军抗疲劳肽市场新蓝海，助力乡村振兴。

2.2.2 本年度，发表海洋领域相关JCR Q1论文53篇。

(1) 中心食品科学与工程专业研究生林雅晴为第一作者，以本中心为署名单位，在国际食品领域顶级期刊 *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (IF: 6.2) 发表封面论文，该论文的这些结果明确了海带多糖的结构与消化吸收机制，并为其作为潜在益生元的开发应用提供了科学依据。

(2) 中心食品科学与工程博士研究生张华丹为第一作者，以本中心为署名单位，在国际食品领域顶级期刊 *Food Bioscience* (IF: 5.9) 发表论文，该论文系统解析了海带岩藻多糖及其降解产物的理化性质与生物活性。

2.3 与国内外科研机构和行业企业开展联合培养情况

2025年11月6日至8日，中心承办的2025年海上丝绸之路国际产

学研用合作会议食品科学与工程分会立足全球视野，聚焦食品科技前沿，旨在依托教育部国际产学研用合作平台，推动食品科学与工程领域的跨学科融合、跨国界协作与跨产业联动。与美国佐治亚大学、英国利兹大学、爱尔兰农业部等20余所高校联合培养研究生，采用国际产学研用专项双导师制2025年度计划联合培养博士2人，硕士6人。

2025年，中心持续深化与中国农业科学院、湖南省农业科学院和浙江省农业科学院等科研单位联合培养研究生，依托国家级科研平台与产业一线资源，构建“校内导师+院所导师”双导师协同指导模式，联合开展海洋食品方向研究生培养工作。通过该模式，研究生有效拓展了学术视野，强化了工程化实践能力与产业问题导向的科研思维。

（三）研究队伍建设情况

2025年度中心骨干成员入选《全球前2%顶尖科学家榜单2025（World's Top 2% Scientists 2025）》11人，入选国家级人才计划项目1人，入选国家重大人才工程青年学者1人，农业农村部神农青年英才1人，职称晋升教授2人、副教授1人，入选福建省A类人才1人、C类人才3人，新增博士研究生导师1人，引进优秀博士毕业生7人。

（1）斯坦福大学联合国际权威学术出版社爱思唯尔（Elsevier）共同发布2025年度“全球前2%顶尖科学家”年度科学影响力榜单。在食品科学领域，共有566位学者入选2025全球前2%科学家榜单（单一年度）（不含我国港、澳、台地区）。我校食

品科学领域教师赵超、吴春华、林艺芬、陈艺晖、郭泽镔、庞杰、曾红亮、张怡、郑宝东、林河通、卢旭11位学者成功入围，入围人数在全国参与评选的机构中位居前列，充分彰显了学校食品学科在全球范围内的学术影响力与科研竞争力。

(2) 中心缪松教授入选国家级人才计划项目、中心曾红亮教授入选国家重大人才工程青年学者和农业农村部神农青年英才、中心吴春华教授入选省“雏鹰计划”青年拔尖人才。

(3) 中心黄志伟、卢旭老师晋升教授，赵莹婷老师晋升副教授。

(4) 中心引进奥克兰大学陈钊杰、北京大学曾庆芳、上海交通大学郑艺欣、华南理工大学陈晓涵、中国海洋大学张培潮、江南大学张波等博士毕业生6人、引进浙江大学博士后关博元1人。

(5) 中心曾红亮教授获省级A类人才，中心卓瑞玲、黄梓芮、陈钊杰获省级C类人才。

(6) 根据学校《关于开展2025年博士生导师选聘工作的通知》及《福建农林大学研究生导师选聘工作办法（2022年修订）》（闽农林大研〔2023〕1号）的要求，经个人申请、学院初审与推荐、资格复审、专家评议，并经学校审议与公示，中心陈炳智副教授新晋为博士研究生导师。

四、开放与运行管理

（一）主管部门、依托单位支持情况

闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心全年共申报国家级、省部级及市厅级等各级各类科研项目31项，共获批总经费736.4万元，包括：国家级项目3项，省级项目2项，市级项目

2项，开放性课题2项，对外项目1项，横向项目21项。为充分发挥本中心对于科技创新的引领作用，最大限度激发青年科研工作者创造潜力，特此设立“闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心开放课题”。根据《闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心2025年度开放课题申请指南》，经中心组织专家评审，资助7项课题《多酚类物质抑制鱼露发酵过程中生物胺形成的关键机理研究》、《海洋微生物胞外多糖的酶法合成及精细结构解析》、《岩藻多糖基微胶囊调控精氨酸代谢改善肠道免疫的机制研究》等。中心建立省部级以上项目专家预评审制度，通过制定基金申报实施方案、邀请校内外专家指导论证、召开专题分析会等举措，有效提升申报质量与研究人员积极性。在平台建设经费方面，依据《福建省人民政府办公厅关于加快高水平科技研发创新平台建设发展六条措施的通知》（闽政办〔2016〕19号）及《福建农林大学国家、部省（厅）级科技创新平台建设与管理办法（试行）》（闽农林大科〔2017〕5号），省财政按每年30万元标准拨付运行补贴五年共计150万元，学校配套每年50万元建设经费（三年150万元）及每年100万元运行经费（三年300万元），用于仪器设备维护、成果转化推广、学术交流、人才培养及团队建设等关键领域，推动平台持续优化资源配置、实现高质量可持续发展。

（二）仪器设备开放共享情况

中心严格遵循国家及省级大型科研仪器开放共享政策要求，依托学校《大型科研仪器共享管理办法》《新购置大型科研仪器设备入校共享平台作为办理财务报销前置手续的制度》《大型科研仪器

设备开放共享评价考核实施细则》等制度规范，全面推进仪器设备共享服务工作。目前，平台入网仪器已达64台（套），其中30万元以上大型设备32台（套）全部纳入校共享服务平台；通过优化管理机制、创新服务模式、设立专项维修基金等举措，在保障设备安全运行的基础上实现信息资源完全共享，构建起权责清晰的仪器共享管理体系。此外，中心积极对接大型科学仪器设备协作共用网络，持续拓展对外共享服务渠道，切实提升了科研设施的开放共享程度与资源利用效率。

（三）学风建设情况

中心坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，将“立德树人”作为根本任务，面向食品科学与技术领域培养具有创新精神与社会责任感的高层次人才，持续加强师德师风建设，着力打造“四有”好教师队伍。在思想引领方面，深入贯彻落实党的二十大关于“科技是第一生产力、人才是第一资源、创新是第一动力”的重要论述，定期举办“科学家精神”主题报告会，邀请知名学者与行业专家分享科研经历与家国情怀，激发师生爱国奉献、敢为人先的创新意识；在学术规范方面，依据《2025年全国科学道德和学风建设宣讲教育工作要点》《高等学校预防与处理学术不端行为办法》及学校相关制度，面向研究生开设科研伦理、数据管理、知识产权保护等课程和专题讲座，建立严格的学术审核与惩戒机制，对学术不端行为“零容忍”；在学术交流方面，积极打破学科壁垒，每年举办跨学科研讨会、工作坊和主题沙龙，鼓励不同专业背景师生联合攻关，同时拓展国际视野，邀请海外专家来校讲学合作

，资助学生参加国际会议与交流项目；在团队建设方面，完善“开放、共享、协作”的实验室环境，定期组织团队活动和师生座谈会，为青年教师配备职业发展导师，提供个性化成长路径；在党建引领方面，科特派党支部坚持将党建工作与专业特色相结合，开展主题党日、科技服务和志愿服务，充分发挥战斗堡垒作用，2025年9月23日组织“深入学习贯彻习近平总书记给福建农林大学全体师生重要回信精神”主题党日活动，支部书记曾红亮教授调要将学习成果转化为推动食品科技创新、服务乡村振兴的实际行动，支部党员围绕回信内容结合专业特点展开热烈讨论，切实将红色动能注入中心建设发展全过程。

（四）技术委员会工作情况

中心立足闽台区域特色，聚焦海洋食品加工与营养健康国际前沿，系统谋划中长期科技发展路径并实施年度动态调整，为此专门组建由11位本领域科技及行业专家构成的技术委员会，由朱蓓薇院士担任主任、郑宝东教授担任副主任，承担学术把关与战略导航职能。该委员会围绕科研方向确立、年度计划制定、成果转化落地及岗位优化配置实行全周期评估管理，助力海峡两岸海洋食品产业实现高质量发展。

2025年12月20日，闽台特色海洋食品加工及营养健康教育部工程研究中心召开第二届技术委员会第一次工作会议。会议听取了中心建设情况汇报，审阅相关材料，重点讨论了中心平台建设与运行成效。会议经深入质询与讨论，充分肯定中心建设成效，认为中心在工程化技术攻关、人才梯队建设、产学研深度融合及国际化运行

等方面取得显著进展。要求中心持续聚焦闽台区域海洋食品产业“卡脖子”难题，强化标志性成果凝练与转化应用，深化两岸协同创新机制，进一步提升对行业、区域发展的支撑引领能力。以科技创新为驱动，赋能海峡两岸海洋食品产业融合升级，为“十五五”时期区域海洋经济高质量发展注入强劲动力。

五、下一年度工作计划

中心围绕提升技术创新能力、推动产业升级、实现高质量发展的目标，从技术研发与成果转化两方面协同发力。（1）在技术创新层面，重点攻关海洋食品精深加工、安全质量控制、营养功能食品研发等关键领域，依托现代生物工程、智能制造技术优化加工流程，开发海洋生物肽提取、多糖改性、海藻活性成分分离等高值化利用工艺；集成应用超高压加工、低压静电场、蒸汽爆破等现代技术提升加工效率与产品品质，开发绿色无添加保鲜包装技术延长货架期；同步建设精深加工示范基地与中试平台，建立“产学研用”合作机制，联合企业开发工程化装备，缩短技术转化周期；通过引进海洋食品工程、新材料等领域高层次人才，组建食品科学、工程技术、人工智能等跨学科创新团队，依托学校平台培养应用型人才并在企业设立实训基地，形成“科研+实践”培养模式；配套建立科研项目全过程管理体系，强化实验室管理与绩效考核，设立奖励机制激励技术攻关与成果转化贡献者。（2）在成果转化层面，构建从研发到产业化的全链条技术转化机制，优化知识产权管理与专利布局，设立专项基金推动校企合作；定期组织科技创新论坛，针对企业需求定制科技服务方案，打造闽台海洋食品产业联盟促

进协同创新；面向基层部门和企业开展技术培训与政策传播，设立技术难题咨询平台帮扶中小企业，联合政府与行业协会制定技术标准；完善人才激励机制与专项奖励制度，表彰技术攻关、专利转化、产业应用突出贡献者，促进团队跨学科协作。通过高新技术集成、成果快速转化、人才队伍优化、管理制度完善的系统推进，中心将助力闽台海洋食品产业迈向智能化、高端化、可持续发展新阶段。

六、问题与建议

当前中心发展面临三方面突出问题：（1）人才队伍建设薄弱，合成生物学、智能制造等关键方向缺乏具有国际视野和原始创新能力的领军人才，青年科研人员系统性培养机制不健全，人才引进精准度不足，导致队伍年龄结构失衡、后备力量短缺；（2）成果转化效能偏低，多数技术成果停滞于实验室或中试阶段，缺乏工程化验证与市场适配设计，产学研合作多为短期松散对接，稳定的技术孵化、中试放大和企业承接机制尚未建立，制约了成果向现实生产力的转化；（3）管理机制滞后，现有制度偏重传统科研评价导向，对工程技术研发、技术转移、产业服务等核心职能缺乏针对性激励，运行效率有待提升。

针对上述问题，中心将从三方面着力改进：（1）在人才建设方面，实施“精准引才+系统育才”双轮驱动，设立海洋食品交叉学科特聘岗位，重点引进合成生物学、智能装备等领域高端人才，同步设立青年科研启动基金支持35岁以下骨干独立承担工程化项目；（2）在管理优化方面，推进大型仪器设备统一管理与开放共

享平台建设，建立使用效益评估与动态调配机制，优化内部治理结构，赋予工程中心更大自主权，探索岗位设置、绩效分配、项目管理等方面的“工程导向型”管理模式；（3）在协同创新方面，牵头组建“闽台海洋食品产业技术创新联合体”，整合企业、检测机构、行业协会资源共建共性技术服务平台和中试基地，设立科技成果转化专项引导资金，对具备产业化前景的技术给予后补助或风险补偿，降低企业承接门槛，构建区域协同创新生态。

七、审核意见

工程中心负责人审核意见：

上述填报内容为我中心2025.01-2025.12的工作情况，已审核通过。

工程研究中心主任：

年 月 日

依托单位审核意见：

依托单位：

(单位公章)

年 月 日

八、年度运行情况统计表

研究方向	研究方向1	闽台特色海洋食品营养健康工程化开发	学术带头人	张怡	
	研究方向2	闽台特色海洋食品高质化绿色生物加工	学术带头人	宋洪波	
	研究方向3	闽台特色海洋食品加工安全控制	学术带头人	庞杰	
	研究方向4	闽台特色海洋食品保鲜保活技术	学术带头人	林河通	
工程中心面积	5992.0 m ²		当年新增面积	0.0 m ²	
固定人员	60 人		流动人员	0 人	
获奖情况	国家级科技奖励	一等奖	0项	二等奖	0项
	省、部级科技奖励	一等奖	0项	二等奖	1项
当年项目到账总经费	388.0万元	纵向经费	156.0万元	横向经费	232.0万元
当年知识产权与成果转化	专利等知识产权持有情况	有效专利	5项	其他知识产权	0项
	参与标准与规范制定情况	国际/国家标准	0项	行业/地方标准	0项
	以转让方式转化科技成果	合同项数	7项	其中专利转让	7项
		合同金额	23.0万元	其中专利转让	23万元
		当年到账金额	23.0万元	其中专利转让	23.0万元
	以许可方式转化科技成果	合同项数	0项	其中专利许可	0项
		合同金额	0.0万元	其中专利许可	0.0万元
当年到账金额		0.0万元	其中专利许可	0.0万元	

	以作价投资方式 转化科技成果		合同项数		0项		其中专利作价		0项		
			作价金额		0.0万元		其中专利作价		0.0万元		
	产学研合作情况		技术开发、咨询、服务项目合同数		21项		技术开发、咨询、服务项目合同金额		209.0万元		
当年服务情况		技术咨询		80次			培训服务		2000人次		
学科发展与人才培养	依托学科 (据实增删)		学科1	食品科学技术		学科2		学科3			
	研究生培养		在读博士		13人		在读硕士		75人		
			当年毕业博士		3人		当年毕业硕士		30人		
	学科建设 (当年情况)		承担本科课程	4300学时		承担研究生课程	600学时		大专院校教材	4部	
研究队伍建设	科技人才		教授	19人		副教授	26人		讲师	15人	
	访问学者		国内			0人		国外		0人	
	博士后		本年度进站博士后			0人		本年度出站博士后		0人	