申报类别：D001

长春市有突出贡献专家申报表（样表）

申 报 人 姓 名 袁媛

所 在 单 位 吉林大学

推荐部门或单位 吉林大学

中共长春市委组织部编制

2018年 6月 26 日

填表须知

1．本表由组织或本人如实填写。

2．表中内容一律用宋体五号字填写。

3．表内项目本人没有的，一律置空。

4．出生日期、参加工作时间及表中其他涉及时间的填写项目：用公历，以“－”分隔年、月、日，如1963－06－06。

5．表中各项按如下要求填写:

（1）单位类别备选：企业／事业／高校／科研院所／其他

（2）在岗状态备选：在职／离退休后返聘

（3）社会兼职情况：主要指参加重要学术组织、国际学术会议情况，以及在全国或省党代会、人大、政协和民主党派中任职情况。

（4）获专利情况备选：发明／实用新型／外观设计。

（5）主要科研成果：

项目类别指项目属于哪类项目，如国家基础科学基金项目、科技攻关项目等。

鉴定级别指国家级、省部级或市地级奖；获奖情况可填发明奖、科技进步奖等。

科研项目应按鉴定级别和排名顺序填写。

有排名的其角色项不填；无排名的排名项不填，角色项可选填下列之一：骨干/主体/一般。

（６）主要著作、论文及研究报告发表采用情况：

类别指著作、编著、编纂、译注、论文、报告等；收录检索，填写收录检索的具体名称；被引用情况，填写科技专门机构公布的引用次数。

6．申报学科类别按如下代码填写：

A哲学社会科学

A001＝政治、法律，A002＝经济、管理，A003＝哲学、社会学，

A004＝教育学，A005＝文化艺术体育

B基础科学

B001＝数学，B002＝物理，B003＝化学，B004＝天文、地理

C技术研发

C001＝机电、材料，C002＝石油化工，C003＝能源交通，

C004＝冶金地质，C005＝邮电通讯，C006＝地理环境，

C007＝生物工程，C008＝工程技术

D农林水

D001＝农业，D002＝林业，D003＝牧业，D004＝水利，

D005＝技术推广

E现代服务业

E001＝金融保险，E002＝新兴服务业

F医药卫生

F001＝基础医学，F002＝临床医学，F003＝药学

G企事业管理

G001＝企业经营管理，G002＝事业单位管理

H实用型人才

H001＝高技能人才，H002＝农村实用人才，H003＝社会工作人才

一、基本情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 袁媛 | 性别 | 女 | 政治面貌 | 中共党员 |  |
| 民 族 | 汉 | 出生日期 | 1978 -10-24 （ 39 ）岁 |
| 出生地 | 吉林省吉林市 | 户籍所在地 | 吉林省长春市 |
| 最后毕业院校 | 中国农业大学 |
| 最高学历 | 研究生 | 最高学位 | 博士 |
| 所学专业 | 食品科学 | 现从事专业 | 食品质量与安全 |
| 工作单位（全称） | 吉林大学 | 单位类别 | 高校 |
| 参加工作时间 | 2007- 07 - 10（ 11 ）年 | 在岗状态 | 在职 |
| 专业技术职务 | 教授 | 行政职务 | 系主任 |
| 通信地址及邮编 | 吉林省长春市西安大路5333号吉林大学食品科学与工程学院（130062） |
| 电子邮箱 | yuan\_yuan@jlu.edu.cn | 手机号码 | 15948306990 |
| 办公电话 | 0431-87836376 | 家庭电话 | 1598306990 |

二、主要学习（本科以上及国外留学经历）、工作经历

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 单位 | 起止时间 | 职务 |
| 1 | 吉林农业大学 | 1997-09至2001-06 | 本科 |
| 2 | 吉林农业大学 | 2001-09至2004-06 | 硕士研究生 |
| 3 | 中国农业大学 | 2004-09至2007-07 | 博士研究生 |
| 4 | 吉林大学 | 2007-07至2009-09 | 讲师 |
| 5 | 吉林大学 | 2009-09至2016-01 | 副教授 |
| 6 | 吉林大学 | 2016-01至今 | 教授 |
| 7 | 吉林大学 | 2010-01至2015-01 | 博士后 |
| 8 | 瑞士雀巢研究中心 | 2015-01至2016-01 | 访问学者 |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

三、荣誉称号

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 荣誉称号 | 授予部门（单位） | 授予时间 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

四、担任两代表一委员情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 届别 | 职务 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

五、社会兼职情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 组织或会议名称 | 所任职务 | 任职时间 | 任职状态（在职/免职） |
| 1 | 吉林省微量元素科学研究会硒研究与应用专业委员会 | 副主任委员 | 2017-09至2020-09 | 在职 |
|  |  |  |  |  |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

六、获得专利情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 专利名称 | 专利号 | 类别 | 批准时间 | 批准国家 | 推广及效益情况 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

七、目前正在进行的科研项目

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 项目类别 | 项目经费（万元） | 本人排名 |
| 1 | 热加工食品中新污染物缩节胺（Mepiquat）形成的多反应途径及机制（2016-01至2019-12） | 国家自然科学基金面上项目 | 73.2 | 1 |
| 2 | 大蒜素减缓膳食丙烯酰胺及其代谢产物环氧丙酰胺基因损伤机制研究（2018-01至2021-12） | 国家自然科学基金面上项目 | 81.6 | 1 |
| 3 | 食品加工新污染物缩节胺形成机制研究（2018-01至2020-12） | 吉林省科技厅国际合作项目 | 20 | 1 |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

八、主要科研成果

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 成果名称 | 项目类别 | 项目经费（万元） | 鉴定级别 | 获奖情况 | 获奖证书编号 | 本人排名 |
| 1 | Heat-induced formation of mepiquat by decarboxylation of pipecolic acid and its betaine derivative. Part 1: model system studies | 中国食品科学技术学会科技创新奖——优秀论文奖 |  | 省部级 | 一等奖 | 2017-L-1-05 | 1 |
| 2 | Protective effects of apigenin against furan-induced toxicity in mice | 吉林省自然科学学术成果奖 |  | 省部级 | 三等奖 | 20173095 | 4（通讯作者） |
| 3 | 热加工食品中丙烯酰胺控制技术及产业化 | 中国食品科学技术学会科技创新奖——技术进步奖 |  | 省部级 | 一等奖 | 2016-J-21 | 6 |
| 4 | 热加工食品中丙烯酰胺抑制技术及毒性干预 | 中国商业联合会科学技术奖——全国商业科技进步奖 |  | 省部级 | 一等奖 | 2014-1-15-R05 | 5 |
| 5 | 微波和油炸对丙烯酰胺与丙酮醛形成的影响及抑制丙烯酰胺毒性的抗氧化剂 | 吉林省自然科学学术成果奖三等奖 |  | 省部级 | 学术成果奖——三等奖 | 20143091 | 1 |
| 6 | 即食食品质量安全控制技术及产业化 | 福建省科技厅科技进步奖 |  | 省部级 | 二等奖 | 2013-J-2-008-6 | 7 |
| 7 | Protective effect of allicin against acrylamide-induced hepatocyte damage in vitro and in vivo | 中国食品科学技术学会科技创新奖——优秀论文奖 |  | 省部级 | 二等奖 | 2013-L-2-06 | 6（通讯作者） |
| 8 | 大蒜素降低膳食致癌物丙烯酰胺内毒性作用效果及机制研究 | 吉林省自然科学学术成果奖 |  | 省部级 | 学术成果奖——二等奖 | 20132068 | 1 |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

九、主要著作、论文及研究报告发表采用情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 类别 | 何时在何处出版或发表 | 获奖情况 | 收录检索及被引用情况 | 本人作用或名次 |
| 1 | Carnitine, a new precursor in the formation of the plant growth regulator mepiquat  | 论文 | Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2018, 66, 5907-5912 |  | SCI收录（一区，IF=3.154）/引用0 | 1/8（第一作者） |
| 2 | Antioxidant activity of blueberry anthocyanin extracts and their protective effects against acrylamide-induced toxicity in HepG2 cells.  | 论文 | International Journal of Food Science and Technology. 2018, 53: 147-155 |  | SCI收录（三区，IF=1.64）/引用0 | 5/5（通讯作者） |
| 3 | Heat-induced formation of mepiquat by decarboxylation of pipecolic acid and its betaine derivative. Part 2: Natural formation in cooked vegetables and selected food products | 论文 | Food Chemistry，2017，228，99-105 |  | SCI收录（一区，IF=4.529）/引用1 | 1/6（第一作者） |
| 4 | Heat-induced formation of mepiquat by decarboxylation of pipecolic acid and its betaine derivative. Part 1: Model system studies | 论文 | Food Chemistry，2017，227，173-178 | 2017年中国食品科学技术学会科技创新奖——优秀论文一等奖 | SCI收录（一区，IF=4529）/引用2 | 1/5（第一作者） |
| 5 | Effect of pulsed electric field (PEF) on structures and antioxidant activity of soybean source peptides-SHCMN | 论文 | Food Chemistry，2016，213，588-594 |  | SCI收录（一区，IF=4.052）/引用9 | 5/5（通讯作者） |
| 6 | A comparison study of frying conditions on furan formation in 3 potato varieties | 论文 | Journal of Food Science, 2016, 81, T2114-2121 |  | SCI收录（三区，IF=1.649）/引用2 | 1/5（第一作者） |
| 7 | Role of plant polyphenols in acrylamide formation and elimination | 论文 | Food Chemistry，2015，186，46-53 |  | SCI收录（一区，IF=4.052）/引用15 | 4/7（并列通讯） |
| 8 | Protective effect of allicin against glycidamide-induced toxicity in male and female mice | 论文 | General Physiology and Biophysics, 2015, 34, 177-187 |  | SCI收录（四区，IF=0.892）/引用7 | 5/5（通讯作者） |
| 9 | Optimization of ultrasound-assisted extraction of polyphenols from maize filaments by response surface methodology and its identification.  | 论文 | Journal of Applied Botany and Food Quality, 2015, 88, 152-163 |  | SCI收录（四区，IF=1.085）/引用0 | 7/7（通讯作者） |
| 10 | Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural formation in reconstituted potato chips during frying | 论文 | Journal of Food Science and Technology\_Mysore, 2014, 51, 4005-4011 |  | SCI收录（四区，IF=1.241）/引用5 | 7/7（通讯作者） |
| 11 | Detection of 5-hydroxymethyl-2-furfural levels in selected Chinese foods by ultra high performance liquid chromatograph analytical method | 论文 | Food Analytical Method，2014,7,181188 |  | SCI收录（三区，IF=2.167）/引用6 | 5/5（通讯作者） |
| 12 | Protective effects of apigenin against furan-induced toxicity in mice | 论文 | Food & Function2014, 5, 1804-1812 | 2017年吉林省自然科学学术成果奖三等奖 | SCI收录（二区，IF=2.686）/引用11 | 4/4（通讯作者） |
| 13 | Study on the methods for reducing the acrylamide content in potato slices after microwaving and frying processes | 论文 | RSC Advances, 2014, 4, 1004-1009 |  | SCI收录（三区，IF=3.289）/引用3 | 1/5（第一作者） |
| 14 | A predictive model of acrylamide formation influenced by moisture content, lipid oxidation, and methylglyoxal in fried potato slices | 论文 | RSC Advances, 2014, 4, 6608-6615 |  | SCI收录（三区，IF=3.289）/引用1 | 1/6（第一作者） |
| 15 | Marrow mesenchymal stromal cells reduce methicillin-resistant Staphylococcus aureus infection in rat models.  | 论文 | Cytotherapy, 2014, 16, 56-63 |  | SCI收录（三区，IF=3.203）/引用11 |  |
| 16 | Detection of furan levels in select Chinese foods by solid phase microextraction–gas chromatography/mass spectrometry method and dietary exposure estimation of furan in the Chinese population | 论文 | Food Chemical and Toxicology，2014,64,34-40 |  | SCI收录（二区，IF=3.584）/引用8 | 3/3（通讯作者） |
| 17 | Purification and identification of antioxidant peptides from corn gluten meal | 论文 | Journal of Functional Foods，2013,5,1810-1821 |  | SCI收录（二区，IF=3.973）/引用44 | 3/3（通讯作者） |

 （请按时间顺序填写，可增加单元格）

十、主要业绩简述（限500字）

|  |
| --- |
| 申请人多年来一直从事食品加工中危害化合物的形成、控制及毒性干预工作。一方面，针对食品加工过程中危害化合物形成的可能机制，探讨其抑制、消除等化学变化的机制和途径，为食品工业控制危害物的形成奠定理论基础；另一方面，针对这些危害物在食品中的膳食暴露和高风险水平，从中国典型食品组分中寻找有益成分，探索其对危害物代谢、致毒途径的阻断和干预机制，为建立膳食干预降低人类健康风险奠定理论基础。**主要业绩如下：**（1）通过建立的外源植物活性成分对致癌物体内体外保护机制研究模型，利用深度测序、Western-blot等技术，从细胞和分子水平，阐明了以大蒜素为代表的天然植物源成分对丙烯酰胺及呋喃等食品中内源性危害物的毒性干预机制，奠定了天然植物源成分对食品加工危害物内源干预的研究思路。（2）借助国际合作优势，率先在国内外开展了新食品加工内源性污染物——缩节胺形成机制研究。相关结果扩展了我国食品安全研究的新方向，使我国在热加工食品中缩节胺形成机制的研究上居于国际领先水平。（3）在食品加工体系中，筛选出与丙烯酰胺形成密切相关的指示因子，建立了可快速预测丙烯酰胺形成的多指标数学模型，为丙烯酰胺的快速定量及实时预测提供了切实可行的手段。 |

|  |
| --- |
| 所在单位意见 |
|  盖 章 年 月 日 |
| 推荐单位意见 |
|  盖 章 年 月 日 |