

附件：

## 大连工业大学拟推荐的 2022 年度大连市科技奖励项目

项目名称		中华传统水产食品风味品质保真技术开发及产业化						
推荐单位（推荐专家）		大连工业大学						
完成人		秦磊、朱蓓薇、王慧慧、黄旭辉、董秀萍、祁立波、张旭、王晓芹、张玉莹、姜鹏飞						
完成单位		大连工业大学、大连晓芹食品有限公司						
主要知识产权目录（根据内容自行调整行数，不超过 10 件）								
序号	知识产权类别	知识产权具体名称	国家（地区）	授权号	授权日期	证书编号	权利人	发明人
1	发明专利	一种基于超声波喷雾冷冻干燥生产高汤调味粉的方法	中国	ZL201810357386. X	2021-12-24	4865009	大连工业大学	秦磊、薛佳、黄旭辉、张玉莹、董秀萍、李冬梅、杜明、朱蓓薇
2	发明专利	一种测定胶原蛋白分子质量的方法	中国	ZL201710247093. 1	2019-5-21	3385233	大连工业大学	秦磊、张玉莹、毕景然、刘雨曦、杜明、周大勇、董秀萍、朱蓓薇
3	发明专利	贝类连续阶段式预煮装置	中国	ZL201510666714. 0	2019-8-6	3483339	大连工业大学	王慧慧、王学俊、郑元松、张旭、吕艳、张鹏、王明伟、陶学恒、杨继新、马沁怡、张九
4	发明专利	利用高光谱图像技术检测三文鱼中注水量的方法	中国	ZL201810068193. 2	2021-2-23	4266294	大连工业大学	王慧慧、张涛、王昆仑、刘德昌、吕艳、张旭
5	发明专利	一种快速检测肉品冷藏过程中脂质氧	中国	ZL201611193628. 3	2018-1-2	2761184	大连工业大学	启航、纪晓林、董秀芳、冯丁丁、熊欣、贺宝玉、

		化的方法							蒋迪、董秀萍、姜鹏飞
6	发明专利	一种多喷嘴水射流式海参体表角质层去除装置	中国	ZL201910611931.8	2021-8-24	4632790	大连工业大学		张旭、温保岗、赵苏博、夏伟伟、陶学恒、王慧慧、吕艳、董秀萍
7	实用新型	一种带有挥发性化合物吸附装置的模拟口腔咀嚼器	中国	ZL202021420866.5	2021-5-7	13132912	大连工业大学		秦磊、黄旭辉、张玉莹、刘蓉、董柳、董秀萍
8	实用新型	一种带有挥发性物质萃取涂层的 GC-MS 顶空进样瓶	中国	ZL202021426507.0	2021-5-11	13141840	大连工业大学		秦磊、黄旭辉、张玉莹、郑建祎、孙浩媛、董秀萍
9	实用新型	一种真空隔热式食品低温烹饪设备	中国	ZL202021321543.0	2021-3-9	12653398	大连工业大学		姜鹏飞、陈瑶、启航、董秀萍、孙娜、陈跃文、宋亮、王传志
10	实用新型	自动分体式加热锅	中国	ZL201820105428.6	2019-3-26	8641875	大连晓芹食品有限公司		王晓芹、李春阁、张洪芸

论文、论著目录（根据内容自行调整行数，不超过 10 篇）

序号	论文专著名称/刊名/作者	影响因子	年卷页码	发表时间年月日	通讯作者	第一作者	国内作者	SCI 他引次数	他引总次数	知识产权是否国内所有
1	Flavor formation in different production steps during the processing of cold smoked Spanish mackerel, <i>Food Chemistry</i> , Xu-Hui Huang, Li-Bo Qi, Bao-Shang Fu, Zeng-Hui Chen, Yu-Ying Zhang, Ming Du, Xiu-Ping	9.231	2019, 286: 241-249	2019-7-15	秦磊	黄旭辉	黄旭辉, 祁立波, 傅宝尚, 陈增卉, 张玉莹, 杜明, 董秀萍, 朱蓓薇, 秦磊	33	37	是

	Dong, Bei-Wei Zhu, <b>Lei Qin*</b>									
2	Evaluation of lipid profile in different tissues of Japanese abalone <i>Haliotis discus hannai</i> Ino with UPLC-ESI-Q-TOF-MS-based lipidomic study, <b>Food Chemistry</b> , Yu-Ying Zhang, <b>Lei Qin*</b> , Yu-Xi Liu, Da-Yong Zhou, Xian-Bing Xu, Ming Du, Bei-Wei Zhu, Megan Thornton	9.231	2018, 265: 49-56	2018-11-1	秦磊	张玉莹	张玉莹, 秦磊, 刘雨曦, 周大勇, 徐献兵, 杜明, 朱蓓薇	13	15	是
3	Postmortem Nucleotide Degradation in Turbot Mince during Chill and Partial Freezing Storage, <b>Food Chemistry</b> , Meng Dong, <b>Lei Qin*</b> , Li-Xin Ma, Zi-Yuan Zhao, Ming Du, Konno Kunihiko, Bei-Wei Zhu	9.231	2020, 311:1 2590 0	2020-5-1	秦磊	董萌	董萌, 秦磊, 马丽鑫, 赵子源, 杜明, 朱蓓薇	7	7	是
4	Formation and conversion of characteristic volatile compounds in grilled eel ( <i>Astroconger myriaster</i> ) during different processing steps, <b>Food &amp; Function</b> , Xu-Hui Huang, Bao-Shang Fu, Li-Bo Qi, Li-Duo Huo, Yu-Ying Zhang, Ming Du, Xiu-Ping Dong, Bei-Wei Zhu*, <b>Lei Qin*</b>	6.317	2019, 10(10): 6473-6483	2019-10-1	秦磊, 朱蓓薇	黄旭辉	黄旭辉, 傅宝尚, 祁立波, 霍丽多, 张玉莹, 杜明, 董秀萍, 朱蓓薇, 秦磊	8	8	是
5	Improving Lipidomic Coverage Using UPLC-ESI-Q-TOF-MS for Marine Shellfish by Optimizing the Mobile Phase and Resuspension Solvents,	5.895	2019, 67(31): 8677-8688	2019-8-7	秦磊	张玉莹	张玉莹, 刘雨曦, 周政, 周大勇, 杜明, 朱蓓薇, 秦磊	9	9	是

	<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Yu-Ying Zhang, Yu-Xi Liu, Zheng Zhou, Da-Yong Zhou, Ming Du, Bei-Wei Zhu, <b>Lei Qin*</b>									
6	High-Throughput, Rapid Quantification of Phthalic Acid Esters and Alkylphenols in Fish Using a Coated Direct Inlet Probe Coupled with Atmospheric Pressure Chemical Ionization, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Zi-Yuan Zhao, <b>Lei Qin*</b> , Meng Dong, Yu-Ying Zhang, Xu-Hui Huang, Ming Du, Da-Yong Zhou, Bei-Wei Zhu	5.895	2019, 67(25): 7174-7182	2019-6-26	秦磊	赵子源	赵子源, 秦磊, 董萌, 张玉莹, 黄旭辉, 杜明, 周大勇, 朱蓓薇	2	2	是
7	Simultaneous Determination of Acrylamide, 5-Hydroxymethylfurfural, and Heterocyclic Aromatic Amines in Thermally Processed Foods by Ultrahigh-Performance Liquid Chromatography Coupled with a Q Exactive HF-X Mass Spectrometer, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , Jing-Xuan Gao, <b>Lei Qin*</b> , Shu-Yao Wen, Xu-Hui Huang, Xiu-Ping Dong, Da-Yong Zhou, Bei-Wei Zhu	5.895	2021, 69(7): 2325-2336	2021-2-24	秦磊	高婧譞	高婧譞, 秦磊, 文舒瑶, 黄旭辉, 董秀萍, 周大勇, 朱蓓薇	0	0	是
8	Metabolomic Approaches to Analyze the Seasonal Variations of Amino	6.056	2021, 148: 1117	2021-08	秦磊	周政	周政, 张玉莹, 高婧譞,	4	4	是

<p>Acid, 5'-Nucleotide, and Lipid Profile of Clam (<i>Ruditapes philippinarum</i>), <b>LWT - Food Science and Technology</b>, Zheng Zhou, Yu-Ying Zhang, Jing-Xuan Gao, Li-Xin Ma, Xu-Hui Huang, Jie Zheng, Xiu-Ping Dong, <b>Lei Qin*</b></p>		09				<p>马丽鑫, 黄旭辉, 郑杰, 董秀萍, 秦磊</p>			
<p>完成人情况</p>			<p>(填写姓名、排名、职称、工作单位、对本项目技术创造性贡献)</p> <p>秦磊, 排名 1, 副教授, 大连工业大学, 水产食品风味品质保真技术研究和项目的全面实施;</p> <p>朱蓓薇, 排名 2, 教授, 大连工业大学, 项目的全面规划与设计;</p> <p>王慧慧, 排名 3, 教授, 大连工业大学, 配套加工装备研发;</p> <p>黄旭辉, 排名 4, 讲师, 大连工业大学, 水产食品品质表征评价技术研究;</p> <p>董秀萍, 排名 5, 教授, 大连工业大学, 品质保真技术与新产品开发;</p> <p>祁立波, 排名 6, 高级工程师, 大连工业大学, 品质保真技术与新产品开发;</p> <p>张旭, 排名 7, 副教授, 大连工业大学, 配套加工装备研发;</p> <p>王晓芹, 排名 8, 董事长, 大连晓芹食品有限公司, 生产线集成设计优化与应用;</p> <p>张玉莹, 排名 9, 讲师, 大连工业大学, 水产食品风味品质保真技术研究;</p> <p>姜鹏飞, 排名 10, 工程师, 大连工业大学, 加工技术与配套装备研究。</p>						