李志军公示资料

第一部分

**主要专业技术工作业绩情况简介**

本人受聘高级工程师以来，主要从事食品标准研究、食品发酵技术信息研究和轻工信息研究与技术服务工作。

8年来，积极参与食品和发酵领域国家及省部级十余项课题的申报工作。参与完成国家自然科学基金、国家科技支撑计划项目、国家国际合作专项、科技部国家级星火计划重点项目、国家质量总局公益性行业科研专项、国家标准化管理委员会专项等8项国家及省部级课题的研究工作；主持完成中国食品发酵工业研究院基金课题2项、参与完成2项。

在承担全国特殊膳食标准化技术委员会秘书处（SAC/TC466）和全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会秘书处（SAC/TC64/SC2）工作期间，积极开展食品及相关领域标准的调研与申请立项工作，其中组织和参与制定行业标准6项、组织及参与修订行业标准11项，组织制定中国轻工业联合会团体标准1项。

担任《食品与发酵工业》杂志执行主编工作期间，不断完善内部管理提质增效，推进研究型团队建设，同时积极开展对外合作，提升了《食品与发酵工业》杂志影响力。该杂志连续被CSCD数据库（2015-2016）、中文核心期刊要目总览（第七版）和中国科技论文统计用期刊源收录为核心期刊。

8年来，参编科普图书1部，参编高校食品专业教材1部；发表论文8篇，其中EI收录1篇，核心期刊6篇，会议论文1篇。

获得科技奖励3项，2012年中国轻工联合会技术发明三等奖（排名4/5）、2013年中国酒业协会科学技术进步奖三等奖（排名6/8）和2013年度中国轻工业联合会科学技术优秀奖（排名5/5）。

在研究生年轻后备力量的培养方面也付出了较多精力，已指导毕业研究生2名；指导高洪波、郑淼等多位年轻工程师提升业务能力和水平，并顺利晋升高工。

第二部分

**本人组织及参与制修订的标准情况：**

1. QB/T 1374-2015 贝类罐头 —排名第1位
2. QB/T 1733.2-2015 花生类糖制品 —排名第1位
3. QB/T 1733.1-2015 花生制品通用技术条件 —排名第1位
4. QB/T 1733.4-2015 花生酱 —排名第3位
5. QB/T 1733.3-2015 裹衣花生 —排名第3位
6. QB/T 1733.5-2015 油炸花生仁 —排名第3位
7. QB/T 1733.7-2015 烤花生 —排名第3位
8. QB/T 1733.6-2015 烤花生 —排名第3位
9. QBT 4632-2014 草莓罐头 —排名第4位
10. QB/T 1375-2015 鱼类罐头 —排名第4位
11. QBT 1117-2014 混合水果罐头 —排名第4位
12. QB/T 1998-2015 栗（豆）羊羹 —排名第4位
13. QB/T 4706-2014 调味食用菌类罐头 —排名第4位
14. QBT 1380-2014 热带、亚热带水果罐头 —排名第4位
15. QB/T 4893-2015 软冰淇淋及软雪糕浆料 —排名第4位
16. QB/T 4891-2015 冷冻调制食品技术规范 —署名
17. HJ 1030.3-2019 排污许可证申请与核发技术规范 食品制造工业—方便食品、食品及饲料添加剂制造工业 —署名
18. T/CNLIC XXXX－2019 符离集烧鸡 —署名

第三部分

**著作、论文及重要技术报告登记**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日 期 | 名称及内容提要 | 出版、登载、获奖或在学术会议上交流情况 | 合（独）著、译著 |
| 2012年  2014年  2012年  2013年  第12期  2013年  第6期  2013年  第6期  2015年  第4期  2016年  第2期  2018年  第1期  2018年  第2期 | 《罐头食品知识问答》；内容提要：包括五部分内容，第一部分为基础知识；第二部分为卫生与安全；第三部分为品质与选购；第四部分为运输与贮存；第五部分为营养与健康。  《食品保藏与加工工艺实验指导》；内容提要：共分为六章内容，包括果蔬、水产品、谷物、畜禽、乳制品和饮料等的保藏与加工工艺，以及食品实验方法的选择与数据处理等。  HMF及其在乳制品质量评价研究中的应用；内容提要：综述了HMF检测方法研究进展及其作为热损伤标志物在乳制品质量控制研究中的应用现状。  黄酒酿造过程细菌群落结构变化初步研究；内容提要：应用变性梯度凝胶电泳技术对黄酒酿造过程细菌群落的结构变化进行分析研究。  发酵型饮料酒中生物胺研究进展；内容提要：对葡萄酒、啤酒和黄酒等发酵型饮料酒中生物胺的来源、种类及含量水平、检测方法等进行了综述。  国内消费市场葡萄酒与啤酒中生物胺污染水平测定与分析；内容提要：研究建立一种同时检测葡萄酒和啤酒中8 种生物胺的高效液相色谱法，对国内消费市场部分葡萄酒和啤酒中生物胺的污染情况进行分析。  猪肉类罐头食品中总 DNA 提取方法的比较；内容提要：以7种猪肉类罐头食品为研究对象，比较了 EE101-02 DNA 提取试剂盒、SDS法、CTAB法和异硫氰酸胍法对猪肉罐头食品DNA 的提取效果。  国产葡萄酒中生物胺组成与含量分析；内容提要：通过对国产葡萄酒产品中生物胺组成和含量的检测分析,了解国产葡萄酒中生物胺含量现状。  “肽植”固体饮料的体外活性和对斑马鱼肝脏保护作用的评价；内容提要：主要研究了以药食两用中药和玉米低聚肽为基础原料而开发的一款固体饮料的体外活性评价和护肝 功能特性。  不同干燥方式与粉碎粒度对玛咖活性成分和气味影响的研究；内容提要：以玛咖为研究对象，比较自然干燥、热风干燥和冷冻干燥等干燥方式对玛咖中芥子油苷、玛咖酰胺和玛咖烯的影响。 | 中国标准化出版社  中国轻工业出版社  中国乳制品工业协会年会报告论文集  食品工业科技  食品研究与开发  中国食品学报  (EI收录)  食品与发酵工业  食品科学技术学报  食品与发酵工业  食品与发酵工业 | 合著  合著  合著1/6  合著2/7  合著1/5  合著1/5  合著6/6  合著1/3  合著3/7  合著8/10 |