**烹饪科学四川省高等学校重点实验室**

**2022年度开放基金项目申报指南**

随着传统中式菜肴和现代食品工程技术的不断融合和物流体系的不断完善，同时为了适应高效率、快节奏的现代社会，满足人们的营养均衡需求，食品加工行业发展迅猛。根据实验室“开放、流动、联合、竞争”的运行要求，本实验室现提出2022年度开放基金项目申报指南，供申报选题参考，也可自拟课题申报，欢迎大家踊跃申报。

具体申报工作的有关事项通知如下：

**一、研究方向**

（一）营养科学与配膳：

**☆1、典型烹饪加工过程中物质的变化研究**：菜肴烹饪过程中不同加工技术（蒸、煮、煎、烤、炸等）和不同处理方式（酶解、高压、机械、化学等）对原料中碳水化合物、蛋白质和脂肪等营养成分结构与品质、功能特性的影响，风味物质的变化及相关机理研究；

2、川式团餐中膳食营养配餐研究：针对中小学生、三高人群、办公人群等特殊人群的川式团餐膳食营养配餐；

3、川菜在饮食中的合理搭配研究。

（二）烹饪工艺与技术：

**☆1、菜肴烹饪加工标准体系的建立；**

2、传统烹饪原料的新加工方式研究；

3、利用现代厨具制作特色菜肴的功能开发研究；

4、烹饪加工设备升级换代创新研究：蒸、烤、煮等通用烹饪设备以及特色菜肴加工相关专用设备的创新研发。

（三）特色产品开发研究：

**☆1、特殊膳食食品研究与开发：**开发能够提高人体缺氧耐受力的功能成分及功能食品；针对糖尿病、肥胖症、乳糖不耐症等特定代谢功能障碍人群研究开发专用食品；食品营养和功能强化及特殊人群食品的研究开发；

2、预制调理食品开发研究：火锅、特色中式菜肴、冷冻主食、小吃等预制调理食品的标准化生产技术和贮藏技术研究；

3、经典菜肴或地方特色菜肴加工标准化、工业化与智能化生产研究，菜肴工业化制造过程营养与安全调控研究；

4、中式菜肴调味料开发及产业化研究：应用新技术的、中西结合的或适合西式烹饪的中式调味料开发及产业化研究。

注：有“☆”标注，属于2022年招标和重点研究项目，其余为一般项目。

**二、申报条件和要求**

1. 各高校以及食品科研院所、相关企事业单位等均可申报。

2. 申报项目应结合食品行业现状，具有较强的实用性、创新性；课题组人员配置应合理，具备完善的实验条件；课题立项后，建议申报人所在单位在经费上1: 1配套支持。

3. 立项项目必须在规定时间内完成。所有课题研究成果（论文、专著、专利等）发表皆应注明“烹饪科学四川省高等学校重点实验室2022 年度资助项目”，并标注项目名称和项目编号。除须标注项目名称和项目编号外，还须将“烹饪科学四川省高等学校重点实验室，四川旅游学院，四川成都 610100” （英文：“Cuisine Science Key Laboratory of Sichuan Province, Sichuan Tourism University, Chengdu 610100, P.R. China”）作为成果完成单位之一。发表的英文文献需在致谢中标明实验室对项目的支助。未按照要求进行标注的成果，实验室将不予认可。

4. 招标项目资助经费不低于5万元/项，结题要求至少发表二区及以上SCI论文1篇和EI核心论文1篇，或二区及以上SCI论文1篇和核心论文2篇，或二区及以上SCI论文1篇和授权发明专利1项。

重点项目资助经费1-2万元/项，结题要求EI论文1篇，或核心论文2篇，或授权发明专利2个，或相关著作1部。

一般项目资助经费0.5-1万元/项，结题要求1篇核心论文，或授权发明专利1个。

5. 项目研究期限：一般项目和重点项目为1-2年，招标项目为3年。项目开始时间默认为2023年1月；

**三、申报办法和时间**

1.项目申报所需的材料（《烹饪科学四川省高等学校重点实验室开放基金项目申报书》）请在附件2中下载。

2.申请者请于2022年8月20日至2022年8月27日期间（逾期不受理），将纸质版申报书（一式两份），签字盖章后提交至本实验室，为便于匿名评审，请将《申报书》中表二至表六另行打印2份，同时报送。同时将申报书电子稿（PDF格式，命名“负责人+申报单位”）E-mail至prkxzdsys@126.com。纸质版材料与电子版材料务必保持一致。

联系人：朱开宪 电话 ：13378253273

通讯地址：四川省成都市龙泉驿区红岭路459号四川旅游学院第二教学楼216室，邮政编码：610100

烹饪科学四川省高校重点实验室

二〇二二年五月七日