

## 上海理工大学高级职务申报资格公示表（学术擂台赛）

部门	健康科学与工程学院	姓名	杨昶津		一级学科	食品科学与工程			最后学历	博士研究生毕业		
出生年月	1991-09	性别	女	岗位性质	教师	最高学位	工学博士学位	最高学位取得时间	2018-06			
申报职务	教授		现职务		副研究员		任现职务年月		2021-06			
年度考核情况	2019年		2020年		2021年	合格	2022年	合格	2023年	合格		
海外经历												
产学研践习经历及学生工作经历			2022-09至2023-09班主任									
<b>近五年个人主要工作业绩统计</b>												
科研论文	分类分级及排名	A1		A2		A3		B				
	第1作者	3		1		0		0				
	唯一通讯作者	0		0		2		0				
专著、教材	级别及编撰数	国家级规划教材		省部级规划教材		省市统编教材		公开出版教材		教学参考书		专著
	主编	0		0		0		0		0		0
	副主编	0		0		0		0		0		0
科教研究奖奖励	获奖及排名	国家级				省部级						
	项目数(排名前6位)	0				0						
<b>任现职以来主持（第一负责人）科研项目统计</b>												
研究项目与经费	项目类型及经费	国家级		省部级		地市级及以下		横向				
	项目数	2		1		2		0				
	到款经费(万元)	20万元		40万元		29.98万元		0万元				
<b>一、近五年第一作者或唯一通讯作者公开发表的重要论文清单</b>												
序号	论文名称	刊物名称	发表时间	收录转载类型	期刊库	收录号	论文分级	本人排序				
1	Metabolites, flavor profiles and ripening characteristics of Monascus-ripened cheese enhanced by Ligilactobacillus salivarius AR809 as adjunct culture	FOOD CHEMISTRY	2024-01-01	SCI收录	22SCIE1区	001101588500001	A1	第一作者				
2	非酿酒酵母在酒类酿造过程中的微生物相互作用及功能特性研究进展	食品与发酵工业	2024-01-01	无收录	23/24CSCD核心区(B)		A3	唯一通讯作者				

3	Effects of different lactic acid bacteria on the characteristic flavor profiles of Chinese rice wine	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2023-09-30	SCI收录	22SCIE2区	001059759100001	A2	第一作者
4	解脂耶氏酵母产赤藓糖醇研究进展	食品科学	2023-08-31	EI收录	23/24CSCD核心库(B)	20234214885717	A3	唯一通讯作者
5	Insights into whereby raw wheat Qu contributes to the flavor quality of Huangjiu during brewing	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2023-03-15	SCI收录	22SCIE1区	001054955500001	A1	第一作者
6	Flavor compounds with high odor activity values (OAV>1) dominate the aroma of aged Chinese rice wine (Huangjiu) by molecular association.	FOOD CHEMISTRY	2022-07-30	SCI收录	22SCIE1区	000000035183960	A1	第一作者

## 二、近五年作为主编（排名前3位）公开出版学术专著、教材情况

序号	著作/教材名称	出版机构	著作/教材类别	出版年月	作者类别	作者排序	总量/本人完成量(万字)

## 三、近五年作为主要完成人（排名前6位）获得省部级及以上科研奖励情况

序号	奖励名称	一级奖励奖种	二级奖励奖种	奖励级别	获奖等级	获奖年份	本人排序	颁奖单位

## 四、近五年作为主要完成人（排名前6位）获得省部级及以上教学获奖情况

序号	奖励名称	奖项级别	奖励等级	获奖时间	本人排名	颁奖单位

## 五、近五年作为第一完成人获发明专利情况

序号	专利名称	专利类型	申请时间	授权时间	个人排序

## 六、近五年决策咨询专报情况

序号	作者排序	反馈时间	提交时间	专报利用情况	最高采纳机关级别	内参刊载级别	最高批示领导级别

## 七、任现职以来主持科研项目（纵向）情况

序号	项目名称	项目来源	项目子类	合同经费(万元)	到账经费(万元)	起止日期	完成情况	项目级别	备注
1	热带益生菌种群结构解析和生理功能挖掘	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金联合基金项目	65	0	2024-02-22至	未结题	国家级C	
2	谷物加工过程中镉生物消除关键技术及其作用机制研究	上海市其他委办局	上海市其他委办局人才项目(理工科)	40	40	2024-01-08至	未结题	省部级B	

3	植物乳杆菌-酵母相互作用影响黄酒异戊醇合成的调控机制研究	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金面上项目	63.5	20	2024-01-01至	未结题	国家级C	
4	第八届中国科协青年人才托举工程	其他单位	其他理工类纵向项目	30	10	2023-08-29至	未结题	地市级及以下	
5	功能性低脂干酪制备关键技术及其应用	上海市其他委办局	上海市农委科技兴农项目	29.98	19.98	2022-07-01至	未结题	地市级及以下	

#### 八、任现职以来主持科研项目（横向）情况

序号	项目名称	项目来源	合同经费（万元）	到款经费（万元）	起止时间	完成情况