

附件 1

江西省研究生工作站报备表
(设站企业填报)



设站单位全称 : 江西煌上煌集团食品股份有限公司
单位组织机构代码 : 91360100158401226E
单位所属行业 : 食品
单位地址 : 江西省南昌县小蓝中大道66号
单位联系人 : 李军
联系电话 : 13677982511
电子信箱 : 13677982511@163.com
合作高校名称 : 南昌大学

江 西 省 教 育 厅
江 西 省 科 学 技 术 厅 制 表
江 西 省 工 业 和 信 息 化 厅

申请设站单位名称	江西煌上煌集团食品股份有限公司					
企业规模	大型	是否公益性企业				否
企业信用情况	AAA	2021年研发经费投入(万元)				4684.92
专职研发人员(人)	114	其中	有国家级学术头衔的人员数	无	有省级学术头衔的人员数	1

市(厅)级及以上科技创新平台情况

(重点实验室、工程技术研究中心、企业技术中心等,需提供证明材料)

平台名称	平台类别、级别	批准单位	获批时间
国家禽肉加工技术研发专业中心	国家农产品加工技术研发专业中心、国家级	中华人民共和国农业农村部	2018年9月1日
江西省酱卤肉制品工程研究中心	工程研究中心、省级	江西省发展和改革委员会	2019年2月25日
江西省酱卤肉精深加工工程技术研究中心	工程技术研究中心、省级	江西省科学技术厅	2019年10月9日
江西煌上煌集团食品股份有限公司技术中心	企业技术中心、省级	江西省工业和信息化厅	2020年11月10日
江西省酱卤肉精深加工技术创新中心	技术创新中心、省级	江西省科学技术厅	2021年12月28日
江西煌上煌集团食品股份有限公司院士工作站	院士工作站、市级	南昌市科学技术协会	2018年10月22日
江西煌上煌集团食品股份有限公司专家工作站	专家工作站、市级	南昌市科学技术协会	2022年9月21日
江西省博士后创新实践基地	博士后创新实践基地、省级	江西省人力资源和社会保障厅	2017年10月23日

可获得优先支持情况

(院士工作站、博士后科研工作站、省级及以上制造业(技术产业)、重点实验室、工程技术研究中心、企业技术中心、产业技术研究院等,需提供证明材料)

平台名称	平台类别、级别	批准单位	获批时间
江西煌上煌集团食品股份有限公司院士工作站	院士工作站、市级	南昌市科学技术协会	2018年10月22日
江西煌上煌集团食品股份有限公司专家工作站	专家工作站、市级	南昌市科学技术协会	2022年9月21日
江西省博士后创新实践基地	博士后创新实践基地、省级	江西省人力资源和社会保障厅	2017年10月23日
国家禽肉加工技术研发专业中心	国家农产品加工技术研发专业中心、国家级	中华人民共和国农业农村部	2018年9月1日
江西省酱卤肉制品工程研究中心	工程研究中心、省级	江西省发展和改革委员会	2019年2月25日

江西省酱卤肉精深加工 工程技术研究中心	工程技术研究中心、省级	江西省科学技术 厅	2019年10月9日
江西省酱卤肉精深加工 技术创新中心	技术创新中心、省级	江西省科学技术 厅	2021年12月28日
江西煌上煌集团食品股份有限公司技术中心	企业技术中心、省级	江西省工业和信息化厅	2020年11月10日

设站单位与高校的合作情况（分条目列出，限1000字以内。其中，联合承担的纵向和横向项目或成果限填具有代表性的3项，需填写项目名称、批准单位、获批时间、项目内容、取得的成果等内容，并提供证明材料）

合作高校：南昌大学

(1) 项目名称：传统酱卤鸭制品智能化绿色制造关键技术研发与示范

批准单位：南昌市红谷滩区科技和工业信息化局

批准时间：2022年5月27日

项目内容：①研究卤汤中危害因子快速识别技术；②研究绿色加工新技术；③研发营养均衡化及副产物高值化产品；④参与智能化加工装备方案设计与研制。

取得成果：建立卤汤实时在线监测与分析；以肉鸭副产物研发了香卤鸭肫、香卤鸭肠、香卤鸭心新产品；制定并发布了一项绿色设计团体标准《绿色设计产品评价技术规范 酱鸭》（T/JXFIA 0001-2020）；构建鸭肉酱卤食品绿色设计平台，实现ERP、WMS、MES系统集成，酱卤生产效能提高1.5倍，节水节电效果明显。

(2) 项目名称：酱卤产品升级改进及新产品研发

批准单位：南昌市红谷滩区科技和工业信息化局

签约时间：2022年1月20日

项目内容：①酱卤产品的品质提升、生产工艺升级及设备改进；②确定不同酱卤肉、凉拌菜产品的不同防腐配方，延长保质期；③研究肉制品（原料）储藏期内变化，确定原料储藏时间。

取得成果：酱卤鲜货产品保质期从7天延长到10天；研制出“清香鸭”、“麻辣无骨鸭掌”新产品，荣获江西优秀新产品二、三等奖。

(3) 项目名称：酱卤食品绿色系统集成关键技术开发及乐鲜装货架期技术研究

批准单位：南昌市红谷滩区科技和工业信息化局

批准时间：2021年7月14日

项目内容：①酱卤食品绿色系统集成关键技术开发；
②乐鲜装货架期技术研究；
③日常技术问题工作指导。

取得成果：将解冻、腌制、快冷、气调保鲜等工艺和技术进行综合集成，腌制时间缩短一半，加速冷却时间，延迟销售半径。申请国家发明专利1项，获得实用新型专利3项，发表论文3篇。

工作站条件保障情况

1.人员保障条件（包括能指导研究生科研创新实践的专业技术或管理专家等情况）

公司拥有技术研发人员114人，其研发团队被认定为南昌市酱卤肉制品加工优势科技创新团队、南昌市双百计划人才团队，具有较强的技术研究、产品开发能力，为进站研究生提供科研创新实践的人员保障条件。

企业研究生兼职导师：

褚浚，男，高级经济师，江西煌上煌集团食品股份有限公司董事长，江西省政协委员，同时担任国家禽肉加工技术研发专业中心、江西省酱卤精深加工工程技术研究中心主任。主要从事企业管理和科研工作，力推煌上煌进行新技术、新工艺、新标准的应用。先后获得优秀中国特色社会主义事业建设者、全国食品工业科技创新领军人物、南昌市“双百计划”培养团队领军人才、南昌市高层次人才等荣誉，并以第一完成人制定了团体标准《绿色设计产品评价技术规范 酱鸭》（T/JXFIA 0001-2020），拥有16项授权专利，荣获江西省科学技术进步奖二等奖、中国食品工业协会科学技术奖特等奖等奖项。

范旭明，男，高级经济师，江西煌上煌集团食品股份有限公司副总经理，南昌县人大代表，南昌市高层次人才，同时担任江西省酱卤精深加工工程技术研究中心副主任、江西省绿色食品发展协会副会长、南昌鸭业协会会长。主要从事企业管理和科研工作，领衔研制的“皇禽”牌酱鸭被评为江西省优秀新产品奖、中国第一独特酱鸭产品，荣获西湖区2000年度科技进步二等奖。

郭德斌，男，高级工程师，南昌大学食品学院硕士研究生兼职导师，中共南昌市第十二届党代表，江西省主要学术与学科带头人领军人才、南昌市首届“十大青年科技英才”、南昌市酱卤肉制品加工技术创新团队领军人才、南昌市高层次科技创新人才“双百计划”创新团队核心成员、南昌市高层次人才、南昌市2018年度“洪燕领航”工程项目人才。主要从事禽肉食品研发和加工，近年来主持国家省市级科研项目10余项，其中作为技术负责人承担了2017年《中国制造2025》绿色系统集成专项、江西省“揭榜挂帅”重大技术攻关专项、江西省重点研发计划等重大科研项目，完成成果登记2项，发表学术论文5篇，拥有授权专利4项，获2018-2019年度中国食品工业协会科学技术奖特等奖、2020年度中国食品工业协会科学技术一等奖，2018年度江西省优秀新产品二等奖、三等奖。

郭振，男，高级工程师，南昌大学食品学院硕士研究生兼职导师，江西省标准化人才库专家，国家注册执业药师，国家食品生产许可审查员，主要从事质量体系、标准化建设以及质量保障工作，带领团队顺利获得CMA及CNAS资质。近年来，主持2项江西省重点产品研发，其中，获得1项江西省重点新产品二等奖。参与2017年国家工信部《中国制造2025》绿色系统集成专项、江西省重点研发计划、江西省科技计划等项目，完成江西省重大科技成果项目2项，发表论文2篇。

高校研究生导师：

刘成梅，男，教授，博导，南昌大学副校长，食品科学国家重点学科带头人，享受国务院政府特殊津贴专家，国家百千万人才工程人选，国家有突出贡献中青年专家，首届江西省“赣鄱英才555工程”人选。主要从事于粮食加工、食品加工新技术、功能食品的基础理论和应用研究。作为第一负责人先后主持完成国家“863”计划、国家科技支撑计划、国家自然科学基金等国家及省部级项目30余项，校企合作课题40多项。拥有授权国家发明专利40余项，获得国家教学成果奖二等奖（2项）、江西省自然科学一等奖、江西省科技进步一等奖、中华农业科技奖一等奖等国家和省部级奖励15项。

付桂明，男，教授、博导，南昌大学国际食品创新研究院常务副院长，食品学院教授委员会主任、食品发酵与生物工程系主任，南昌大学食品科学与技术国家重点实验室学术带头人，国家保健食品生产许可审查员，江西省科技特派团团长。主要从事食品酿造、食品风味和食品加工领域的研究，先后主持国家自然科学基金、江西省农业科技支撑计划、江西省教育厅重点科研项目、横向课题等12项，以第一或通讯作者发表SCI论文11篇，授权专利10余项。

陈军，男，研究员，博导，南昌大学食品学院副院长，首届江西省培养类“千人计划”入选者，首届江西省高等学校“青年井冈”学者，江西省杰出青年基金获得者，南昌大学赣江青年学者，全省高校公共安全教育骨干教师，南昌大学青年岗位能手，国家食品生产许可审查员，江西省科技特派团团长，江西省食品科学与技术学会理事。主要从事食品（含生物质）资源的开发利用研究工作，先后主持国家自然科学基金、国家食品药品监督管理局委托项目等项目27项，以第一或通讯作者发表SCI论文37篇（国际Top 1期刊4篇），高被引论文1篇，授权发明专利14项，实用新型5项，国际专利2项，获江西省科学技术进步奖一等奖等省部级奖项8项。

罗舜菁，女，教授，硕导，南昌大学食品学院骨干教师，南昌大学十大教学标兵，担任中国食品科学技术学会全谷物分会理事、江西省食品科学技术学会理事，主持“十三五”国家重点研发计划子课题、国家自然科学基金、江西省重大科技专项“揭榜挂帅”项目，获江西省科技进步奖一等奖等省部级奖励6项，其中以第一完成人获江西省技术发明二等奖，在国内外发表科技论文100余篇，其中SCI论文50余篇，授权发明专利10余项。

王辉，女，研究员，硕导，江西省青年井冈学者，江西省杰出青年人才，南昌大学赣江青年学者，南昌大学青年岗位能手，江西省首届食品安全委员会委员，江西省优秀创新创业导师。主要从事食品科学与工程领域的研究，先后主持国家自然基金、国家“863”项目、国家重点实验室青年基金，江西省杰出青年人才等国家和省部级科研项目，完成成果转化5项，申请专利12项，SCI收录80余篇，出版书籍2部。获教育部科技进步二等奖、全国商业科技进步一等奖、江西省自然科学一等奖1项、江西省科技进步一等奖、江西省科技进步二等奖2项、江西省教学成果奖一等奖等9项。

2. 工作保障条件（如科研设施、实践场地等情况）

（1）实践场地

作为国家高新技术企业，公司非常注重研发工作，研发中心建筑面积达到3450平方米，配套中试车间2000多平方米；中心先后获批国家禽肉加工技术研发专业中心、江西省酱卤肉制品工程研究中心、江西省酱卤肉精深加工工程技术研究中心、江西省酱卤肉精深加工技术创新中心、江西省企业技术中心，并设有院士工作站、专家工作站、博士后创新实践基地、劳模创新工作室等新型研发机构。

（2）科研设施

研发中心科研装备精良，拥有高精端科研仪器、设备80多件，总值2000余万元。拥有酱卤产品研发所需要的全套先进仪器、设备，如气相色谱-三重四级杆联用仪、电感耦合等离子体发射光谱仪、高效液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱-四极杆飞行时间串联质谱仪、三重串接四极杆气相色谱-质谱联用仪等大型贵重检测设备。此外，研究中心还配有厌氧培养箱、灭菌锅、超净工作台、微量氧分析仪等基础微生物培养、检测设备。本研发中心还与国内高等院校建立了良好的学术交流和科技合作关系，构建了具备高水平软硬件的科研共享平台，为研究生的研究工作提供了可靠的设备保障。

3.生活保障条件（包括为进站研究生提供生活、交通、通讯等补助及食宿条件等情况）

公司将每年为研究生工作站提供足额的运行及配套经费、专款专用，为进站工作的硕士研究生提供不少于每人每月1000元生活补助。为进站研究生配置设施齐全的办公场所和实验室，提供方便的交通工具及福利设施；公司免费提供住宿和工作餐。

4.研究生进站培养计划和方案（限800字以内）

培养目标：基于知行合一的理念，构建“自主学习、自我管理、自觉成长”的人才培养体系，将扎实的食品科学基础和宽厚的食品专业知识，与企业的酱卤食品加工技术难题相结合，提出新方法、新思路，开发新技术、新工艺、新产品，增强学生的实践和创新能力，使学生独立思考、分析问题和解决问题的能力得到培养和提升。

培养方式：采用集中实践模式，实行双导师负责制，一位企业导师，一位学校导师。

实践时间：6-12个月。

日常管理：参照公司工作管理制度，实行弹性工作制。

培养环节：

- 1) 研究生开公司实践前第一周（含），于导师沟通实践内容并提交个人实践计划；
- 2) 学生经过安全教育后，须下车间追踪酱卤产品的完整制造流程。
- 3) 依据个人实践方向开展实践内容，每周周末撰写本周实践小结，拟定下周工作计划；
- 4) 每月30日，需召开工作会议，研究生以PPT汇报工作，不少于15分钟，且需要与导师进行集中讨论实践内容。
- 5) 最后一周，撰写总结报告，完成工作交接。

考核方式：实践总结1份（参照南昌大学实践总结报告格式标准），技术报告1份，发表1篇论文或申请专利1件。

<p>设站单位意见 (盖章)</p> <p>负责人签字</p> <p>褚浚</p> <p>年 月 日</p>	<p>高校所属院系意见 (盖章)</p> <p>负责人签字</p> <p>13299</p> <p>食品学院</p> <p>年 月 日</p>	<p>高校意见 (盖章)</p> <p>负责人签字</p> <p>年 月 日</p>
--	---	--