附表：

**2015年度农业部农产品加工重点实验室拟资助开放课题列表**

| 序号 | 申请方向 | 申请人 | 申请人单位 | 课题题目 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 蛋白质修饰调控宰后肌肉品质形成机理 | 沈清武 | 湖南农业大学食品科学技术学院 | 赖氨酸ε-氨基乙酰化对糖酵解酶活性和宰后猪肌肉糖酵解的调控作用及机理 |
| 2 | 刘永峰 | 陕西师范大学食品学院 | 蛋白质磷酸化修饰调控陕西横山羊肉品质形成机理研究 |
| 3 | 果蔬保鲜、加工技术及品质形成与调控机理 | 孔庆军 | 陕西师范大学食品学院 | 葡萄果实品质功能因子Scirpusin A生物合成及其调控的分子机制研究 |
| 4 | 棉籽蛋白精深加工 | 支金虎 | 新疆阿克苏德佳生物科技肥业有限责任公司/塔里木大学 | 棉籽蛋白脱酚工艺优化研究 |
| 5 | 棉花主栽品种黄萎病抗性鉴定 | 李松科 | 河南省新乡市新植农业科技有限公司 | 棉花抗黄萎病新材料创制及新品种选育 |
| 6 | 基于化学反应的食品安全检测新方法 | 李 照 | 陕西师范大学食品学院 | 新型光学探针的设计合成及其在农药残留检测中的应用 |
| 7 | 马铃薯面团强筋及营养强化作用 | 邵红军 | 陕西师范大学食品学院 | 沙蒿籽多糖调控马铃薯全粉的面团强筋机制及血管营养强化作用研究 |
| 8 | 蒲华寅 | 陕西农产品加工技术研究院 | 马铃薯面团强筋及营养强化作用研究 |
| 9 | 大豆功能成分研究与利用 | 袁 莉 | 陕西师范大学食品学院 | 大豆小分子肽干预高胆碱饮食诱导血管内皮损伤的作用机制 |
| 10 | 张华峰 | 陕西师范大学食品学院 | 大豆加工副产物中抗肿瘤活性成分的分离、鉴定及其作用机理研究 |
| 11 | 食品用酶的基础研究与工业应用 | 俞亚东 | 南京工业大学 | 基于谷氨酸脱氢酶与二维纳米材料的高灵敏α-酮戊二酸检测生物传感器的构建与应用 |