

编号	
申报领域	02-工程科技领域

天津市杰出人才 候选人推荐表

被推荐人姓名 邹旻

专 业 食品科学与工程

工 作 单 位 天津海河乳品有限公司

填 表 日 期 2026-03-06

天津市科学技术协会制

填表说明

一、填写本表前，请认真阅读《关于开展第五批天津市杰出人才评选工作的通知》以及相关的人才政策文件。

二、被推荐人应对所提供材料的真实性负责并填写确认函。被推荐人所在单位要严格把关。

三、申报领域分为两大类：基础研究领域（代号01），工程科技领域（代号02）。各申报领域分别对应不同的学科分类，请根据被推荐人从事的专业工作情况或取得主要学术技术成就情况选填。

四、表内相关栏目主要填写近10年来的情况，附件材料请提供原件或复印件。

五、填表内容及所附材料不得涉密。

一、个人信息

姓名	邹旸	性别	男	出生日期	1985-09-21	
籍贯	天津市河西区	学历	研究生	学位	博士	
国籍	中国	民族	汉族	政治面貌	中共党员	
工作单位	天津海河乳品有限公司		单位性质	企业		
行政职务	党委书记、董事长		身份证号码	12010619850921101X		
专业技术职称	正高级工程师		专业	食品科学与工程		
研究方向	食品加工技术		海外经历	无		
通信地址	天津市空港经济区经五路158号		邮政编码	300000		
单位电话			手机	18522709183		
传真			电子邮箱	406167903@qq.com		

二、自我评价

被推荐人学术技术水平自我评价 (500字以内)	<p>本人长期深耕食品科学与工程领域，聚焦奶业产业链技术研发与成果转化，现为天津市131创新型人才培养工程第二层次人选，兼任天津科技大学博导、中国农业大学硕导，始终在科研研究，成果转化与创新，人才培养与行业服务等方面持续发力。科研研究上，我立足行业需求开展课题攻关，主持完成农业农村部重点项目子课题、天津市科技小巨人培育等多项重大项目，2025年主持的企业研发能力建设项目获100万元财政资金立项，同时参与863计划、天津市自然科学基金等10余项课题，形成了贴合产业实际的研究方向与技术体系。成果转化与创新方面，我注重技术落地与专利转化，获全国农牧渔业丰收奖1项及天津市科技进步奖一等奖1项、二等奖2项，授权发明及实用新型专利14项，发表SCI、中文核心期刊论文10余篇，2项技术成果成功转化，有效推动了奶业养殖与加工技术升级。人才培养与行业服务上，我将科研成果融入教学实践，承担博硕士研究生培养工作，同时把技术研究与企业需求结合，助力奶业产业集群发展与企业技术改造。未来我将继续聚焦奶业产业链关键技术攻关，深化产学研协同创新，以技术创新赋能产业发展，以教学科研培育专业人才，为天津食品产业高质量发展贡献自身力量。</p>
----------------------------	---

三、主要学历（从大学填起，6项以内）

起止年月	学校名称	院系名称	专业	学位
2004-09至2008-06	天津大学	材料学院	材料科学与工程	工学学士
2008-06至2010-06	天津大学	化工学院	生物化工	工学硕士
2010-06至2013-06	天津大学	化工学院	生物化工	工学博士
2014-04至2019-09	南开大学	经济与社会发展学院	管理科学与工程	博士后

四、主要经历（10项以内）

起止年月	工作单位及职务	职称/技术职务
2016-11至2019-04	天津嘉立荷牧业集团有限公司	副总经理/ 高级工程师
2019-04至2021-05	天津食品集团有限公司	纪检监察部部长/高级工程师
2021-05至2022-01	天津食品集团有限公司	纪委副书记兼集团纪检监察 一室主任/ 高级工程 师
2022-01至2022-05	天津海河乳业有 限公司、天津海河 乳品有限公司	党委书记、董事 长/高级工程师
2022-05至今	天津海河乳品有限公司	党委书记、董事 长/正高级工程师

五、主要学术团体兼职（6项以内）

起止年月	学术团体名称	兼职职务	学术团体级别
2026-01至今	中国奶业协会	副会长	国家级
2022-08至今	中国乳制品工业协会	副理事长	国家级
2023-04至今	国家奶业科技创新联盟	副理事长	国家级
2024-04至今	天津市乳品协会	会长	省部级
2022-07至今	中国农垦乳业联盟	副主席	国家级

六、代表性的论文、著作(包括教材)、研究技术报告、重要学术会议邀请报告

10篇（册）以内，按照重要性排序。每篇（册）应说明被推荐人的主要贡献，包括：提出的学术思想、创新点、研究工作的参与程度、学术刊物中的主要引用及评价情况等（180字以内）。附件请上传所列文章（著作、报告）原文中的证明页，以及引用及评价证明材料（注明出处，应为公开出版的学术刊物和著作的引用和评价），请填写近10年情况。

序号	代表性论文、著作、研究技术报告、重要学术会议邀请报告
1	Bifidobacterium animalis Subsp. lactis PB200 Improves Intestinal Barrier Function and Flora Disturbance in Mice with Antibiotic-Induced Intestinal Injury、 Nutrients、 2025、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Ganen Wang; Han Gong; Yang Zou ; Haijiao Zhang; Xueying Mao
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)： 聚焦“技术转化与产业化落地”，解决了PB200菌株从实验室研究到乳制品应用的关键技术问题，为企业项目申报提供核心技术支撑。
2	Effects of different heat treatment processes on the physicochemical properties and structural changes of casein and whey protein from bovine milk. 、 Journal of dairy science、 2025、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Fulei Xiao; Jia Shi; Yang Zou
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)： 邹旸的贡献不仅体现在学术层面，更重要的是通过产学研结合，将基础研究与工业应用紧密联系，为乳制品行业热处理工艺升级提供了重要参考，有助于推动行业向更高效、更营养的方向发展。
3	Impact of Cold-Chain Interruption on the Stability and Quality of Pasteurized Milk: Physical, Enzymatic, and Microbial Insights、 Journal of food science、 2025、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Hongjuan Li; Hexin You; Mengfan Li; Junchao Zuo; Hongbo Li; Xiaohong Chen; Yang Zou ; Jinghua Yu
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)： 邹旸为该论文共同通讯作者，牵头设计多场景冷链中断模拟实验，结合海河乳品实践建立巴氏奶品质三维评价体系。揭示温度波动对巴氏奶物理、酶学、微生物特性的影响机制，提出乳过氧化物酶活性快速判定指标，推动成果转化为企业冷链风险管控方案与行业操作规范，提升巴氏奶品质稳定性。
4	Feasibility exploration of the lutein ester microcapsule based on buttermilk and gum Arabic: characterization of hydrophilicity, storage stability, and digestive properties in vitro、 Food chemistry、 2025、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Zhiyuan Ma; Xingchen Ji; Yang Zou ; Haijiao Zhang; Haoyu Wang; Xueying Mao
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)： 邹旸为该论文共同通讯作者，结合企业酪乳副产物资源化需求，提出酪乳 - 阿拉伯胶复合壁材包埋叶黄素酯的创新方案。优化制备工艺，解析微胶囊贮藏稳定性与体外消化释放机制，统筹产学研协同，推动成果转化，为功能性乳制品开发及酪乳高值化利用提供技术支撑。

5	Effect of the whey protein isolate-pectin bilayer emulsion system on the textural properties and oil release characteristics of room-temperature stored processed cheese 、 LWT、 2024、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Hongjuan Li; Xiaobao Qiu; Chuan Ren; Shujing Zhao; Juan Zhang; Hongyu Cao; Yang Zou ; Xiaohong Chen; Hongbo Li; Jinghua Yu
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)：邹旸同志针对常温加工奶酪析油、质地劣变痛点，提出乳清分离蛋白 - 果胶双层乳液改良方案。优化制备工艺，解析乳液调控奶酪质构、抑制释油的作用机制，统筹校企协同推动成果转化，为常温加工奶酪品质提升与工艺优化提供关键技术支撑。
6	Enhanced bacterial cellulose production by Gluconacetobacter xylinus via expression of Vitreoscilla hemoglobin and oxygen tension regulation、 Applied microbiology and biotechnology、 2018、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Liu Miao; Li Siqi; Xie Yongzhen; Jia Shiru; Hou Ying; Zou Yang ; Zhong Cheng
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)：邹旸同志提出 VHb 异源表达与氧张力调控双策略，主导构建木醋杆菌基因工程菌株，优化发酵参数，使 BC 产量提升 47%。解析 VHb 缓解低氧胁迫、促进 BC 合成的机制，推动成果转化为乳业功能材料开发技术，助力乳制品高附加值化。
7	Antihyperuricemic activity and inhibition mechanism of xanthine oxidase inhibitory peptides derived from whey protein by virtual screening、 Journal of dairy science、 2023、 SCI
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： Xu Yaru; Gong Han; Zou Yang ; Mao Xueying
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)：邹旸同志针对乳清蛋白高值化利用需求，提出虚拟筛选结合体外验证的活性肽开发路线，筛选出高活性黄嘌呤氧化酶抑制肽，解析其非竞争性抑制机制，推动成果转化为功能性乳制品开发技术，助力乳业产业链提质增效。
8	基于开菲尔混菌体系的酒酿酸奶风味研究、 中国乳业、 2023、 其他
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）：邹旸，张海娇，张璐，张嘉齐，杨洋
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)：邹旸为该论文第一作者，提出开菲尔混菌与酒酿复合发酵技术路线，建立原料筛选标准，优化混菌体系与发酵工艺，解析风味物质转化机制，使特征风味物质含量提升 35%。推动成果转化为玫瑰酒酿酪乳等产品，为特色发酵乳开发提供技术支撑。

9	优质巴氏杀菌乳关键工艺的研究、 现代食品、 2023、 其他
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 邹旸
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)：邹旸提出巴氏杀菌乳“预处理 - 杀菌 - 冷链”三位一体工艺方案，优化 HTST 杀菌参数，平衡杀菌效果与营养保留。解析工艺与品质的关联机制，推动成果转化与企业标准制定，提升产品稳定性并降低损耗，为优质巴氏杀菌乳生产提供技术支撑。
10	添加谷物与果聚糖发酵乳工艺的 优化研究、 中国乳业、 2023、 其他
	所有作者（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 邹旸
	被推荐人主要贡献及引用评价情况(180字以内)：邹旸提出谷物 - 果聚糖发酵乳协同工艺方案，优化原料预处理与发酵参数，平衡口感、风味与益生菌活性。解析品质调控机制，解决贮藏稳定性问题，推动成果转化为系列产品并制定规范，助力发酵乳品类创新与提质。

七、重要奖项情况

6项以内，填省部级一等奖以上奖项，分别简述被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内），相关证明材料放入附件，请填写近10年情况。

序号	重要奖项情况
1	高速并联机器人产业化关键技术及应用、 2026年天津市科学技术进步一等奖、 2026、 省部级、 天津市科学技术局、 2026-01-21
	所有获奖人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：刘海涛、刘松涛、 邹旸 、丁雅斌、山显雷、梅江平、李彬、马跃、商成军、陈小红、史春海、齐飞
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：邹旸的核心价值在于：以理论创新突破技术瓶颈，以工程化实现产品化，以产业化推动规模化应用，是该项目从实验室走向工业界、实现产业化的关键技术与工程负责人。

2	奶牛养殖精准管理信息化系统关键技术研究及推广应用、 2020年天津市科学技术进步二等奖、 2020、 省部级、 天津市人民政府、 2021-05-13
	所有获奖人（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 赵辉、张学炜、单慧勇、 邹旸 、袁文焕、曹学浩、杨仁杰、田雨佳
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）： 邹旸核心贡献如下：1. 主导系统在示范牧场的落地适配，完成物联网设备调试与生产流程衔接；2. 精准采集并提供连续生产数据，为系统算法迭代与数据分析提供核心实证支撑；3. 实证系统提质增效成效，形成规模化牧场应用典型案例；4. 反馈一线优化需求，助力提升系统实用性与规模化推广适配性。
3	基于“金钥匙”创新平台的奶牛场提质增效科技示范与推广、 2019年全国农牧渔业丰收奖一等奖、 2019、 国家级、 中华人民共和国农业农村部、 2019-12-19
	所有获奖人（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 李胜利, 杨敦启, 王雅晶, 曹志军, 李竞前, 孟庆江, 李锡智, 温永平, 赵杰军, 陈红波, 周磊, 彭传文, 张福龙, 刘高飞, 程晓飞, 任彦宇, 赵遵阳, 郭志刚, 苏昊, 李爱琴, 邹旸 , 申跃宇, 王消消, 仇普斌, 王富伟
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）： 作为示范奶牛场核心参与人员，负责“金钥匙”平台在第十四奶牛场的现场应用与数据采集，严格执行标准化技术规程，验证精准管理技术对奶牛单产提升、饲料成本降低的实际效果，反馈一线操作中的优化建议，为成果推广提供实践案例支撑。
4	所有获奖人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：
5	所有获奖人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：
6	所有获奖人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：

八、发明专利情况

6项以内，分别简述被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内），相关证明材料放入附件，请填写近10年情况。

序号	发明专利情况
1	混菌进化传代培养提高 2-酮基- L- 古龙酸产量 的方法、 2011、 201110 3147409、 2013、 ZL201110 314740.9
	所有专利申请人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：元英进； 邹旸 ；胡梦龙；吕亚金；汪洋
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：该专利由天津大学元英进团队完成，邹旸与元英进、胡梦龙等共同署名，其贡献聚焦于工艺参数优化、流程设计与实验验证，推动混菌进化技术在 2-KLG 发酵中的落地应用。
2	一种分析维生素 C 生产菌株传代过程磷脂组变化的方法、 2012、 2012100440604、 2014、 ZL201210044060.4
	所有专利申请人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：元英进；杨洁； 邹旸 ；胡梦龙；吕亚金
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：邹旸作为核心发明人，核心贡献为：参与设计菌株传代培养至磷脂组分析全流程，确定混菌传代关键参数与含二丁羟基甲苯的氯仿 / 甲醇体系磷脂提取方案；推动 LC-MS 检测标准化，主导 Pareto 预处理结合 PCA 的多元统计策略，筛选差异磷脂标志物；建立磷脂组变化与维生素 C 前体合成的关联，为菌株退化预警、高产筛选提供技术手段；参与关键实验实施与多批次验证
3	分析 VC 生产菌株传代过程中小分子代谢物变化的方法、 2012、 2012101480331、 2014、 ZL201210148033.1
	所有专利申请人（按原顺序排序，本人请标注加粗）：元英进；李霞； 邹旸 ；胡梦龙
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：邹旸作为核心发明人，承担关键设计与验证工作，核心贡献显著：参与设计混菌传代培养至代谢物分析全流程，优化确定传代关键参数，改良胞内小分子代谢物提取、样品制备方法，提升产物纯度与稳定性；推动 LC-MS 检测方法标准化，主导主成分分析策略，筛选差异代谢物标志物并建立其与传代进程的关联模型；建立代谢物变化与 VC 前体合成的关联方法，参与多批次实验验证，为专利技术

4	一种立包自动抓取实现方法、 2023、 2023111638104、 无、 无
	所有专利申请人（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 邹旸 , 刘继忠, 朱立民, 杨伯杰, 陈小红, 孙明鑫, 李卫顺, 刘涛, 李睿, 赵丽峥
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：邹旸作为核心发明人，牵头核心设计与技术落地。其主导设计传感器检测、机械臂定位到装箱检测的全自动化流程，确定传感器组合、机械臂选型等关键参数，适配乳品立包生产需求；研发联动控制算法，解决立包姿态不规则的抓取难题，实现各设备协同控制；组织多批次测试优化抓取与装箱规则，推动技术在乳品生产线产业化应用，大幅提升立包环节自动化水平。
5	一种制冷系统分区智能控制方法、 2023、 2023110343736、 无、 无
	所有专利申请人（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 邹旸 , 商成军, 朱立民, 孙双玉, 邵元茂, 张意, 杨伯杰, 陈小红, 宋涛, 王秀丽
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：邹旸作为核心发明人，牵头设计制冷系统分区控制全流程，划分功能分区适配不同负载，确定 PID 调节等核心参数；主导控制逻辑设计实现部件协同联动，优化算法降能耗提稳定性；参与多工况测试验证，推动技术在乳品等场景应用，为制冷系统节能升级提供方案。
6	一种提高花色奶营养品质的杀菌方法、 2025、 2025104070336、 无、 无
	所有专利申请人（按原顺序排序，本人请标注加粗）： 邹旸 , 时佳, 张海娇, 肖富磊, 蒲慧颖, 李振楠, 赵锋
	被推荐人所起的作用和主要贡献（180字以内）：邹旸同志牵头技术统筹与方案落地，破解传统杀菌营养破坏与杀菌效率失衡的行业痛点。组织多品类花色奶实验验证，将热敏性营养保留率提升至 90% 以上，推动技术在海河乳品生产线应用，为花色奶杀菌工艺升级提供可复制的创新方案。

九、科研任务情况

6项以内，填写本人承担的课题或项目，相关证明材料放入附件。项目来源”主要是指项目的组织和委托单位；“计划名称”是指承担计划的名称，如“国家重点研发计划”或“国家自然科学基金重点项目”；“担任角色”请从“主持”、“参与”中选择填写，请填写近10年情况。

序号	课题或项目名称	立项编号	经费(万元)	项目来源	计划名称	担任角色	项目级别	起始时间	结束时间
----	---------	------	--------	------	------	------	------	------	------

1	基于分子互作机制与多组学特征图谱的风味奶品质创新调控及产品稳态化关键技术研究	25YFYFFG0370	100.00	天津市科学技术局	天津市科技计划	主持	省部级	2025-04-01	2026-09-30
2	高压处理对 β -乳球蛋白与十八碳不饱和脂肪酸复合物的形成机制及致敏性的影响	无	10.00	天津市科学技术局	天津市科技计划项目	参与	省部级	2023-10-01	2026-09-30
3	互联网+高端牛奶行业产业链融合推广与示范	无	100.00	天津市科委	天津市科技计划项目	参与	省部级	2017-10-01	2019-09-30
4	基于454焦磷酸测序技术研究饲料对奶牛瘤胃菌群的影响	无	20.00	天津市科委	农业部饲料生物技术重点实验室开放课题	参与	省部级	2017-09-01	2019-08-31
5	高产奶牛饲料饲喂技术转化与示范	201502050	2000.00	天津市科委	农业科技成果转化项目	参与	省部级	2016-01-01	2017-09-30

6	秸秆发酵饲料化关键技术示范与推广	201801110	120.00	天津市农委	天津市农业科技成果转化与推广项目	参与	省部级	2018-04-01	2019-12-31
---	------------------	-----------	--------	-------	------------------	----	-----	------------	------------

十、获得荣誉情况

6项以内，省部级以上，相关证明材料放入附件，请填写近10年情况。

序号	奖励和荣誉名称	奖励荣誉届次	授予单位	奖励和荣誉级别	奖励日期
1	全国农牧渔业丰收奖	2019	中华人民共和国农业农村部	国家级	2019-12-12
2	天津市科学技术进步奖一等奖	2026	天津市人民政府	省部级	2026-01-23
3	天津市科学技术进步奖二等奖	2020	天津市人民政府	省部级	2021-05-13
4	天津市“131”创新型人才第二层次	2017	天津市人民政府国有资产监督管理委员会	省部级	2017-10-23
5	天津科普大使	2025	天津市科学技术协会	省部级	2025-05-08
6					