

附件 2

申报层次 <u>第二层次</u> 学 科 组 <u>食品科学组</u>
--

天津市青年科技人才培养项目

候选人推荐表

(2026 年度第三批)

人选姓名 李茜

专业专长 食品科学与工程

工作单位 天津农学院

推荐单位 天津市食品学会

天津市科学技术协会 制

填 表 说 明

1. 请各申报人选在系统内填写表格，导出后盖章、扫描上传系统。
2. 材料填写要真实、准确，并如实反映所获得的人才项目情况，不得涉及国家秘密、商业秘密、内部信息和敏感信息。
3. 申报层次：从第一层次、第二层次、第三层次中选择一项。
4. 学科分组：
 - (1) 数理科学组：数学，物理学，天文学，力学，数理科学其他学科等；
 - (2) 化学化工组：有机化学，无机化学，物理化学，高分子化学，分析化学，化学工程与工业化学，核化学，化学其他学科等；
 - (3) 材料科学组：金属材料，无机非金属材料，有机高分子材料，复合材料，纺织科学，材料科学其他学科等；
 - (4) 能源科学组：一次能源，二次能源，储能技术，节能技术，能源化学，能源系统工程，原子能科学与技术，能源科学其他学科等；
 - (5) 地球科学组：大气科学，海洋科学，地质学，地理学，地球物理学，空间物理学，矿山工程，水文学，地球科学其他学科等；
 - (6) 环境科学组：环境工程，环境科学，环境化学，大气环境学，土壤环境学，环境生物学，水体环境学，环境科学其他学科等；
 - (7) 基础医学组：生物医学工程，病理学，预防医学与卫生学，医学生物化学，医学细胞生物学，医学遗传学，人体免疫学，人体生理学，放射医学，基础医学其他学科等；
 - (8) 临床医学组：内科学，外科学，肿瘤学，麻醉学，神经病学，眼科学，儿科学，保健医学，皮肤病学，临床诊断学，精神病学，核医学，医学影像学，临床医学其他学科等；
 - (9) 中医药组：中医学，中药学，中西医结合医学，针灸学，中医药其他学科等；
 - (10) 药学、生命科学组：药学，细胞生物学，生物技术，微生物学，分子生物学，生理学，植物学，动物学，生态学，生物物理与生物化学，遗传学，药学、生命科学其他学科等；
 - (11) 城建科学组：土木建筑，交通运输，水利，测绘，城建其他学科等；
 - (12) 电子信息组：电子技术，仪器仪表，光电子学与激光技术，半导体技术，通信技术，计算机基础，计算机系统结构，软件工程，大数据技术，电子信息其他学科等；
 - (13) 自动控制组：人工智能，自动控制，控制理论，系统工程，自动控制

其他学科等；

(14) 机械、动力与电气组：机械工程，动力机械工程，电气工程，工程热物理，机械、动力与电气其他学科等；

(15) 工程技术组：航空、航天科学技术，安全科学技术，兵器科学与技术，冶金工程，工程科学其他学科等；

(16) 农林科学组：农学，林学，畜牧学，水产学，兽医学，农林科学其他学科等；

(17) 食品科学组：食品科学技术，食品科学其他学科等。

(18) 管理科学与其他组：管理科学与工程，统计学，管理科学其他学科等。

5. 推荐表中所填内容应具有支撑材料，**支撑材料内容应与推荐表内容一致，并能够充分体现申报人选姓名、排序、贡献（主持/参与）、项目金额等关键信息。**

6. 工作单位意见：指所在单位对申报人选在德、才、绩、廉等方面的评语。

7. 工作单位保密部门意见：指所在单位保密部门出具的非涉密证明。

8. 推荐单位意见：推荐单位填写推荐意见。

9. 本表格打印时使用 A4 纸，正反面打印。（纸质材料申报时间另行通知）

一、个人信息

姓 名	李茜	性 别	女	
出生日期	1989.12.30	民 族	汉族	
学 历	研究生	学 位	博士	
籍 贯	山东莱芜	政治面貌	中共党员	
专业专长	食品科学与工程	海外经历	无	
身份证号码	371203198912307728			
工作单位	天津农学院食品科学与生物工程学院			
职 务	教研室副主任	职称等级	副高级	
单位性质	高等院校	通信地址	天津市西青区津静路 22 号	
单位电话	022-23782596	单位传真	022-23782596	
手 机	18322693678	电子信箱	liqian1230@tjau.edu.cn	
专业技术职称	副教授			
科研导师	姓 名	张 民		
	工作单位及职务	天津农学院 副校长		
科研导师	姓 名	张爱琳		
	工作单位及职务	天津农学院 副院长		

二、主要学历（6 项以内，从大学填起，包括国外学习经历）

起止年月	学校名称	院系名称	专业	学位
2008.9-2012.7	青岛农业大学	食品学院	食品质量与安全	学士
2012.9-2017.9	天津科技大学	食品科学与工程学院	食品科学	博士

三、主要经历（8 项以内，包括国外研究工作经历）

起止年月	工作单位	职务/职称	主要工作内容
2017.11-2020.2	天津科技大学	博士后/助理研究员	科研
2020.4-2025.11	天津农学院	教研室副主任/助理研究	教学科研
2025.12-今	天津农学院	教研室副主任/副教授	教学科研

四、国内外学术组织及重要学术期刊任（兼）职情况（8 项以内）

起止年月	名 称	组织级别	职务/职称
2023 年-至今	《食品研究与开发》 期刊	青年编委	2023 年-至今
2025 年始-至今	《Foods》期刊	客座编辑	2025 年始-至今
2025 年-2027 年	《Journal of Future Foods》期刊	青年编委	2025 年-2027 年

五、入选人才项目情况（6项以内）

入选时间	项目名称	授予机构	级别 (国家级、省部级、其他)	获得资助情况 (万元)
1	2025 年度天津农学院青年科技人才	天津农学院	其他	4

六、承担主要科研项目情况（8项内，“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）

序号	项目名称	立项编号	经费 (万元)	起止 年月	项目 来源	计划 名称	项目 级别	担任 角色	类型 (横 向/纵 向)
1	三甲胺(TMA)裂解酶合成或表达与糖酵解途径间相互作用机制及膳食干预研究	32101953	30.0	2022/01-2024/12	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金青年项目	国家级	主持	纵向
2	胆碱代谢关键裂解酶与糖酵解关键酶表达间的分子互作研究	24JCQNJC00740	6.0	2024/10-2026/09	天津市科技局	天津市自然科学基金青年项目	省部级	主持	纵向

3	人工智能科学指导胆碱暴露生物学酶系定位的研究	2018M631750	5.0	2018/05-2019/11	中国博士后科学基金会	中国博士后科学基金	省部级	主持	纵向
4	糖酵解产物丙酮醛对胆碱膳食小鼠肠道菌群三甲胺裂解酶合成的影响机制研究	SKLFNS-KF-202006	5.0	2020/10-2021/10	天津科技大学省部共建食品营养与安全国家重点实验室	食品营养与安全国家重点实验室开放课题基金	省部级	主持	纵向
5	黑蒜系列产品生产技术与开发	TNHXKJ2020069	20	2020/10-2022/10	天津科技大学	横向委托项目	/	主持	横向
6	面团主成分玻璃态转变及微观、介观特性对面制品品质的影响研究	32172169	58	2022/01-2025/12	国家自然科学基金委员会	国家自然科学基金面上项目	国家级	项目骨干	纵向
7	麦麸生物加工及食品化利用技术研究及示范	2018YFD0401005-01	60.0	2018/01-2020/12	中华人民共和国科技部	国家重点研发计划项目课题	国家级	项目骨干	纵向
8	天农营养健康食品中泰联合研究中心建设项目	18JCZDJC34200	20.0	2024/10-2026/09	天津市科技局	天津市科技计划项目（中外联合研究中心）	省部级	项目骨干	纵向

七、获得主要科研学术奖励情况（8 项内）

序号	获奖项目名称	奖励名称	级 别	排 名	授予机构	获奖时间
1	麦麸高品质膳食纤维的开发与应用	中国轻工业联合会科学技术进步奖	三等奖	6/6	中国轻工业联合会	2017 年 2 月
2	小麦麸皮纤维多元强化改性技术及其干预膳食胆碱代谢的分子机制研究	2023-2024 年度（第三届）天津市食品学会食品科技创新奖	一等奖	1/8	天津市食品学会	2025 年 1 月
3	/	天津农学院优秀青年科技工作者	校级	1/1	天津农学院	2024 年 1 月
4	/	第五届京津冀农产品质量安全青年论坛奖	“风采之星”奖	1/1	京津冀农产品农产品质量安全联合实验室	2024 年 5 月
5	/	“天农十大新锐”	校级	1/1	天津农学院	2025 年 6 月
6	/	优秀青年编委奖	/	1/1	《食品研究与开发》编辑部	2026 年 7 月

八、重要专著情况（4 项内）

序号	专著名称	出版社	发行国家和地区	年份
1	《肠道微生态学》参编	中国轻工业出版社	中国	2025 年

九、代表性论文（10 项内，“第一作者”或“通讯作者”的论文）

序号	论文题目	所有作者（通讯作者请标注*）	期刊名称	年份、卷期及页码	SCI、EI、SSCI、CSSCI 等收录情况
1	Attenuation of aging by probiotic strains BLA80, LRA05 and their postbiotics through gut microbiota modulation and NF- κ B signaling inhibition	Feiran Xu#, Qian Li #, Lu Zhang, Xiao Shi, Yunjiao Zhao, Shuguang Fang, Lalita Siri Wattananon, Min Zhang*	Food Bioscience	2026, 83, 109583	SCI 一区 TOP 期刊收录
2	Inhibition of the TLR-TNF-HIF-1 α pathway attenuates trimethylamine and inflammation by arabinoxylan and glycolysis inhibitors	Yanxiao Chen#, Qian Li #, Yu Song, Lu Zhang, Min Zhang*	Food Bioscience	2026, 80, 108975	SCI 一区 TOP 期刊收录
3	A precision-engineered chitosan alleviates gastric ulcers and restores gut microbiota homeostasis in rats: Dual mechanisms of mucosal barrier fortification and oxidative stress mitigation	Huping Yang, Junjie Du, Yazhi Chen, Qian Li *, Min Zhang*	International Journal of Biological Macromolecules	2025, 333(Part 1):148781	SCI 一区 TOP 期刊收录
4	Arabinoxylan and glycolysis inhibitors alleviate trimethylamine accumulation and gut barrier impairment by inhibiting the PERK pathway	Lu Zhang#, Yu Song#, Yanxiao Chen, Qian Li *, Min Zhang*	Food & Function	2025, 16(19):7835-7857	SCI 一区 TOP 期刊收录
5	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> BLA80 alleviates constipation in mice through modulating the stem cell factor(SCF)/c-Kit pathway and the gut microbiota	Zhaochun Zhang, Jie Li, Ziyi Wan, Shuguang Fang, Yunjiao Zhao, Qian Li * and Min Zhang*	Food & Function	2025, 16(6), 2347-2362	SCI 一区 TOP 期刊收录
6	<i>Lactobacillus Rhamnosus</i> LRA05 alleviates constipation via triaxial modulation of gut motility, microbiota dynamics, and SCFA metabolism	Jingxin Zhang#, Qian Li #, Shanshan Liu, Ning Wang, Yu Song, Tao Wu*, and Min Zhang*	Foods	2025, 14(13), 2293	SCI 一区 TOP 期刊收录
7	<i>In vivo</i> mechanism of the interaction between trimethylamine lyase expression and glycolytic pathways	Qian Li , Di Wu, Yu Song, Lu Zhang, Ting Wang, Xiaoxu Chen, Min Zhang*	Food & Function	2025, 16(1), 87-101	SCI 一区 TOP 期刊收录
8	Inherent molecular characteristics and effect of garlic polysaccharides on dough micro- and mesoscopic properties	Qian Li , Jiaming Liu, Huiqi Wan, Min Zhang*	Food Chemistry: X	2023, 19(1), 100757	SCI 一区 TOP 期刊收录
9	Impact of garlic oligosaccharide fractions on microcosmic, mesoscopic, or macroscopic characteristics of dough	Jiaming Liu#, Qian Li #, Min Zhang*, Liyuan Yun, Junyue Zhai	Food Research International	2022, 160, 111739	SCI 一区 TOP 期刊收录
10	Induction of glycolysis product methylglyoxal on trimethylamine lyase synthesis in the intestinal microbiota from mice fed with choline and dietary fiber	Qian Li #, Tao Wu#, Min Zhang*, Haixia Chen, Rui Liu*	Food & Function	2021, 12, 9880-9893	SCI 一区 TOP 期刊收录

十、专利情况（8 项内）

序号	专利名称	类型	状态	申请号	授权号	发明人排序	国别或组织	申请时间	授权时间
1	一种发酵制备麸皮水溶性膳食纤维的方法	发明专利	授权	201711428768.9	ZL201711428768.9	吴涛, 陈怡君, 李茜 , 张民, 刘锐, 隋文杰	中国	2017.12.26	2021.7.21
2	一种高膳食纤维面条及全利用小麦麸皮和次粉制作高膳食纤维面条的方法	发明专利	授权	201410681542.X	ZL201410681542.X	张民, 刘锐, 刘杰, 李茜	中国	2014.11.24	2018.1.30
3	一种肠道内容物的体外厌氧培养方法	发明专利	申请	2024118314011	/	李茜 , 宋雨, 杨淋, 吴迪, 张璐, 王婷, 张民	中国	2024.12.12	/
4	制备纤维强化低脂巧克力的方法及纤维强化低脂巧克力	发明专利	申请	2026102270347	/	李茜 , 张民, 陈延晓, 王婷, 杨淋, 李思忆, 李嘉怡, 马林子	中国	2026.02.26	/
5	一种高稳定性果渣基纳米纤维素抑菌凝胶的制备方法	发明专利	申请	5.202511560458.7	/	孙波, 肖萍, 李茜 , 运立媛, 徐锦川, 李金, 李顺勤	中国	2025.10.29	/
6	一种高再分散性果渣纤维素纳米晶凝胶的制备方法	发明专利	申请	202511930453.9	/	孙波, 肖萍, 李茜 , 运立媛, 徐锦川, 李金	中国	2025.12.19	/
7	基于果渣纤维素纳米晶的天然增稠剂的制备方法	发明专利	申请	7.202511989401.9	/	孙波, 肖萍, 李茜 , 运立媛, 徐锦川, 李金	中国	2025.12.26	/

8	一种用贝莱斯芽孢杆菌提高有机硒含量的富硒豆苗的方法	发明专利	申请	202211266524.6	/	张民,王智伟,李茜	中国	2022.10.15	/
---	---------------------------	------	----	----------------	---	-----------	----	------------	---

十一、科技成果转化与效益情况（8 项以内，请填写以“技术转让合同”形式完成的科技成果转化，附成果转化至企业产生的经济效益证明）

序号	成果（项目）名称	合作单位	起止时间	合同总额	经济效益	社会效益

十二、其他重要成果及业绩、贡献（不超过 300 字）

在学科领域活跃度上，参与国家级及市级一流本科课程建设各 1 门，获第二届“智慧树杯”课程思政示范案例教学大赛本科教育赛道（国家级）二等奖 1 项，获批天津农学院教改项目 1 项，获天津农学院本科生课程思政优秀教学案例特等奖 1 项、二等奖 2 项，在教学领域的积极探索学科教育教学内容。

在学生创新能力培养方面，指导国家级大学生创新训练计划项目多项，其中 1 项获第 16 届全国大学生创新创业年会优秀学术论文推荐，指导学生积极参与各类食品创新创意大赛，通过培养学生的创新能力，为学科领域输送了具有创新思维的后备力量。

同时，其积极承担津甘两地科技特派员、“津科帮扶”咨询服务专家及天津市企业科技特派员等社会服务工作。

十三、当前从事的科研工作概况（限 500 字）

（主要内容为申报人选从开始工作起至今为止，在相关研究方向的主要科研产出及成果转化情况，团队建设情况、现有科研条件及环境。）

聚焦食品营养与肠道微生物代谢调控方向，围绕胆碱肠道内源性代谢及其与糖酵解途径的分子互作机制开展了深入探索，逐步形成了食品营养因子干预、微生物代谢酶系调控、宿主代谢通路互作的特色研究方向。

科研产出方面，主持国家自然科学基金、天津市自然科学基金、中国博士后科学基金等科研项目 10 余项；以第一/通讯作者发表 SCI 论文 19 篇（一区 Top 期刊 16 篇），总影响因子 109.888，H 指数 15，被引 600 余次，发表 EI 收录论文 1 篇，中文核心论文 6 篇；参编《肠道微生态学》专著 1 部；授权发明专利 2 项，申请 6 项；主持获天津市食品学会科技创新奖一等奖，获优秀青年编委奖、天津农学院优秀青年科技工作者等荣誉。

团队建设方面，作为天农营养健康食品中泰联合研究中心、天津市农产品加工中外联合研究中心及天津市“131”创新团队骨干成员，与团队成员协同开展食品功能配料营养学特性及肠道健康调控研究，团队已发表高水平学术论文 200 余篇。

科研条件与环境方面，依托农业农村部智慧养殖重点实验室、天津市农作物智慧育种重点实验室、天津农学院食品科学与生物工程学院，具备食品营养与安全相关实验平台；与天津科技大学、天津大学等保持密切合作，可开展微生物培养、现代仪器分析、多组学分析等实验，为后续深入研究提供了充足的软硬件支撑。

十四、未来三年科研工作设想（限 800 字）

（主要内容为申报人选在未来三年内拟开展科研工作的主要内容及创新点；对提升我国及我市相关领域科技创新能力和发展战略性新兴产业等的主要作用；科研组织管理、国内外合作交流设想；个人能力提升、人才培养和团队建设的目标；支撑保障条件需求等。）

1. 主要研究内容及创新点

围绕食品营养因子-肠道微生物-宿主代谢健康主线，聚焦：①建立肠道菌群异质性体外定向诱导培养方法，筛选高效调控胆碱代谢关键酶系的功能性食品因子；②借助多组学技术获取微生物关键酶系基因表达及代谢产物稳态数据；③阐明膳食因子-微生物群-代谢物-脑肠轴分子机制，明确 PERK/ATF4、TLR-TNF-HIF-1 α 等关键信号通路及作用靶点，建立靶向干预策略。创新点在于提出“糖酵解-胆碱代谢”双通路协同干预新策略，构建“体外诱导-多组学解析-体内外验证”多位一体研究方法体系。

2. 对提升科技创新能力和发展战略性新兴产业的作用

提升食品营养与肠道微生态交叉领域原始创新能力，为膳食干预预防慢性代谢性疾病提供理论依据；成果可服务功能性食品精准设计，助推天津市大健康与生物经济战略性新兴产业形成技术优势，驱动食品产业向营养健康方向转型升级。

3. 科研组织管理与合作交流

实行项目负责人制，建立闭环管理机制确保有序推进。依托中泰联合研究中心及中外联合研究中心，拓展与“一带一路”沿线国家在益生菌资源、功能性食品领域的国际学术合作；与天津科技大学、天津大学保持密切协作，实现平台共享与优势互补。

4. 个人能力提升、人才培养和团队建设

掌握多组学数据整合与生物信息学方法，提升学术引领能力，积极申报国家级人才项目，力争在学科前沿形成显著影响力。项目期内培养研究生 3-4 名，围绕食品营养与肠道健康方向组建创新研究小组，构建人才梯队，引进优秀青年人才 1-2 名，补齐关键技术短板，强化团队在核心研究领域的协同攻关能力。

5. 支撑保障条件需求

依托天津市食品学会等平台拓展协作网络，在现有经费基础上争取人才项目支持，补充多组学测序及动物实验等专项研究经费。

十五、主要业绩总结和自我评价（限 300 字）

对个人主要科研业绩、业务能力水平等进行提炼和评价。

长期从事食品营养与肠道微生物代谢调控研究，形成食品营养因子干预、微生物酶系调控、宿主代谢通路互作的特色方向。主持国家自然科学基金等科研项目 10 余项；以第一/通讯作者发表 SCI 论文 19 篇（一区 Top 期刊 16 篇），总影响因子超 100，H 指数 15，被引 800 余次；参编专著 1 部，为中国轻工业“十四五”规划教材；授权及申请发明专利 8 项；主持获天津市食品学会科技创新奖一等奖，获《食品研究与开发》优秀青年编委、天津农学院优秀青年科技工作者等荣誉。兼具多组学分析、分子生物学等交叉技术能力，横向成果助力企业新增产值提升。恪守学术规范，积极承担科技特派员等社会服务，具备良好的科研组织能力与发展潜力。