

申报层次	第一层次
学科组	食品科学组

天津市青年科技人才

候选人推荐表

(2025年度)

人 选 姓 名	邹旸
专 业 专 长	食品加工技术
工 作 单 位	天津海河乳品有限公司
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. 请各申报人先在系统内填写表格，导出后盖章、扫描上传系统。科研导师和产业导师情况暂不填写。

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，无涉密内容。

3. 申报层次：从以下三项中选择一项：

(1) 第一层次不超过43周岁（含）；

(2) 第二层次不超过38周岁（含）；

(3) 第三层次不超过32周岁（含）。

4. 学科分组：

(1) 数理科学组：数学，物理学，天文学，力学，数理其他学科等；

(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：土木工程，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。

一、个人信息

姓名	邹旸	性别	男	
出生日期	1985-09-21	民族	汉族	
学历	研究生	学位	博士	
籍贯	天津市河西区	政治面貌	中共党员	
专业专长	食品加工技术	海外学习和工作经历	无	
身份证号码	12010619850921101X			
工作单位	天津海河乳品有限公司			
职务	党委书记、董事长	职称等级	正高级	
单位性质	企业	通讯地址	天津市空港经济区经五路158号	
单位电话		传真		
手机	18522709183	电子信箱	290447790@qq.com	
专业技术职称	正高级工程师			
科研导师	姓名			
	工作单位及职务			
产业导师	姓名			
	工作单位及职务			

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
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

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
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	主要负责企业技术创新工作
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	负责食品集团系统内纪检监察工作
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	负责食品集团系统内纪检监察工作
2022-01至2022-05	天津海河乳业有限公司、天津津海河乳品公司	党委书记、董事长/高级工程师	负责企业全面经营管理和科技赋能品牌工作
2022-05至今	天津海河乳品有限公司	党委书记、董事长/高级工程师	负责企业全面经营管理和科技赋能品牌工作

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

五、承担主要科研任务情况（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
1	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	2023-10-01至2026-09-30	天津市科学技术局	天津市科技计划项目	省部级	参与
2	能源与医药产品模块化设计合成	2012AA02A700	3810.00	2012-01-01至2015-12-31	国家科技部	国家高新技术研究发展计划	国家级	参与
3	互联网+高端牛奶行业产业链融合推广与示范	无	100.00	2017-10-01至2019-09-30	天津市科委	天津市科技计划项目	省部级	参与
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	2017-09-01至2019-08-31	天津市科委	农业部饲料生物技术重点实验室开放课题	省部级	参与

5	高产奶牛饲料饲喂技术转化与示范	201502050	2000.00	2016-01-01至2017-09-30	天津市科委	农业科技成果转化项目	省部级	参与
6	秸秆发酵饲料化关键技术示范与推广	201801110	120.00	2018-04-01至2019-12-31	天津市农委	天津市农业科技成果转化与推广项目	省部级	参与
7	天津海河乳品有限公司产业链提升改造项目	无	605.00	2017-09-01至2019-08-31	农业农村部	天津都市型奶业产业集群项目	国家级	主持
8								

六、获得主要科研学术奖励情况（含入选人才项目情况，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	基于“金钥匙”创新平台的奶牛场提质增效科技示范与推广	全国农牧渔业丰收奖	国家级	21	中华人民共和国农业农村部	2019-12-01
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	天津市科学技术进步奖		4	天津市人民政府	2021-05-01
3	咖啡专用打泡牛奶的研究与开发	技术进步奖一等奖	其他	1	中国乳制品工业协会	2024-04-01
4	可可牛奶的稳定性研究与应用	技术进步奖二等奖	其他	1	中国乳制品工业协会	2022-11-29
5	UHT灭菌乳最佳热处理工艺的分析研究	技术进步奖二等奖	其他	1	中国乳制品工业协会	2023-06-01
6	天津市“131”创新型人才	第二层次	省部级	无	天津市人民政府国有资产监督管理委员会	2017-10-01
7						
8						

七、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				
2				
3				
4				

八、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、CSS CI 等收录情况
1	Effect of the whey protein isolate-pectin bilayer emulsion system on the textural properties and oil release characteristics of room-temperature stored processed cheese	Hongjuan Li; Xiaobao Qiu; Chuan Ren; Shujing Zhao; Juan Zhang; Hongyu Cao; Yang Zou ; Xiaohong Chen; Hongbo Li; Jinghua Yu*	LWT	2024/203/116 403-116403	SCI
2	不同热加工工艺对巴氏杀菌乳中乳清蛋白的影响	李梦凡、陈小红、朱立民、李红娟、 邹旻*	食品研究与开发	2023/44(24) /78-84.	EI
3	基于开菲尔混菌体系的酒酿酸奶风味研究	邹旻 、张海娇、张嘉齐、杨洋、张璐	中国乳业	2023/(11)/106 -111.	EI
4	鼠李糖乳杆菌对酸奶品质影响的研究	邹旻 、蒲慧颖、张海娇、张嘉齐、杨洋、张璐	中国乳业	2024/(06)/85- 89.	EI
5	优质巴氏杀菌乳关键工艺的研究	邹旻	现代食品	2023/29(14)/8 9-92.	EI
6	添加谷物与果聚糖发酵乳工艺的优化研究	邹旻	中国乳业	2023/(08)/119 -125.	EI

7	Antihyperuricemic activity and inhibition mechanism of xanthine oxidase inhibitor peptides derived from whey protein by virtual screening	Xu Yaru; Gong Han; Zou Yang ; Mao Xueying	Journal of dairy science	2023/107(4)/1877-1886.	SCI
8	Enhancement of 2-keto-gulonic acid yield by serial subcultivation of co-cultures of Bacillus cereus and Ketogulonigenium vulgare	Yang Zou , Menglong Hu, Yajin Lv, Yang Wang, Hao Song, Ying-Jin Yuan	Bioresourcetechnology	2013, ISSN 0960-8524	SCI
9	季节性变化对巴氏杀菌乳原料奶品质的影响	赵洋, 陈小红, 王秀丽, 朱立民, 李洪波, 邹旸*	食品研究与开发	2024/45(19)/81-86.	EI
10	乳化剂对冰淇淋抗融性影响的研究进展	薛磊, 刘爱国*, 刘立增*, 周悦, 刘园, 曲睿晶, 强锋, 邹旸	食品研究与开发	2024/45(3)/213-218.	EI

九、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	混菌进化传代培养提高2-酮基-L-古龙酸产量的方法	发明	授权	2011103147409	ZL201110314740.9	2/5	中国	2011.10.17	2013.04.10
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	发明	授权	2012100440604	ZL201210044060.4	3/5	中国	2012.02.24	2014.05.28

3	分析VC生产菌株传代过程中小分子代谢物变化的方法	发明	授权	2012101480331	ZL201210148033.1	3/4	中国	2012.05.14	2014.04.16
4	一种可消毒鲜奶分装柜	实用新型	授权	2023217144175	ZL202321714417.5	1/8	中国	2023.06.30	2023.11.28
5	一种水表电子屏采集机构	实用新型	授权	2023216863617	ZL202321686361.7	1/8	中国	2023.06.26	2023.12.12
6	一种巴氏奶气动定容回转式液体灌装机	实用新型	授权	2022213954499	ZL202221395449.9	1/11	中国	2022.05.27	2022.12.13
7	一种乳品反渗透膜水处理系统	实用新型	授权	2022216970101	ZL202221697010.1	2/11	中国	2022.07.01	2022.10.29
8	一种旋转定量进料的牛奶生产用配料罐	实用新型	授权	2022214236132	ZL202221423613.2	2/12	中国	2022.06.07	2022.12.13

十、其他重要成果及业绩、贡献（不超过450字）

邹旻同志致力于持续打造“聚焦优势主业，创新产学研用”的协同创新联合体，与国家奶业科技创新联盟组建了“优质乳工程研发中心”，推进优质巴氏奶加工工艺技术革新，使公司通过了全国首家“中优乳”认证；建立了包含天津中医药大学名誉校长张伯礼院士、天津市科学技术协会副主席元英进院士在内的由14位专家组成的专家委员会，为公司技术创新、产品研发和产业发展提供技术支撑。先后与中国农业大学、东北农业大学、北京工商大学、天津科技大学和天津中医药大学达成战略合作，牵头组建“风味乳联合创新研究院”，从顶层设计到平台建设，从体制机制改革入手，携手中国农业大学、东北农业大学、北京工商大学、天津科技大学等数位乳品专家联合技术攻关，在建立风味特征物质指标规范和风味指纹图谱、功能性成分专项研究、药食同源风味乳产品专项研究及验证、减糖或无糖健康风味乳产品开发及验证、针对特殊人群精准营养产品研究及验证等方面先行先试，探索科技创新、合作与转化新模式，依托专业智慧，挖掘成功要义，推动风味乳技术创新与调制乳健康营养转型市场有机结合。

十一、自我评价（限450字）

（对个人的思想政治表现、学术科研诚信以及业务能力水平等进行综合评价。）
邹旻，天津市131创新型人才培养工程第二层次人选，天津科技大学食品科学与工程学院博士研究生导师、中国农业大学食品科学与营养工程学院硕士研究生导师，主持完成国家农业农村部重点项目《天津都市型奶业产业集群项目》子课题《天津海河乳品有限公司产业链提升改造》、天津市农业科技成果转化与推广项目《加拿大奶牛饲料评价及牧场管理关键技术引进与推广》、天津市科技小巨人领军企业培育重大项目《高产奶牛规模化养殖技术与高端原料奶开发》，参与完成国家高技术研究发展计划（863计划）课题《能源与医药产品模块化设计合成》、农业部饲料生物技术重点实验室开放课题《基于454焦磷酸测序技术研究饲料对奶牛瘤胃菌群的影响》等科研项目10余项、参与的天津市自然科学基金项目《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》已立项。完成技术成果等级2项，获天津市科技进步奖二等奖2项、天津市科技进步奖一等奖1项，全国农牧渔业丰收奖1项。授权发明专利3项、实用新型专利11项，发表SCI论文4篇、中文核心期刊10余篇