

项目背景

本专栏文章主要来源于“十三五”国家重点研发计划大宗油料适度加工与综合利用技术及智能装备研发与示范(2016YFD0401400)的子课题“油料油脂适度加工技术规范制定与实施”。项目以保障食用植物油安全和营养为出发点,倡导全面开展油脂适度加工工艺与技术,并以此为基础,建立油料油脂适度加工技术规范体系,并逐步推广油脂适度加工的新工艺、新技术、新装备,项目取得良好的社会效益和经济效益。同时为响应《国务院办公厅关于加快木本油料产业发展的意见》的号召,开展木本油料的系统化调研工作;以《中国居民膳食指南》的食用油推荐标准为指导,开展特殊人群专用油的研究工作。项目紧跟政策要求,聚焦行业热点,为推动油脂行业发展作出了积极贡献。

专栏介绍

本专栏的 5 篇代表性研究成果,从食用油市场分析到稻米油、核桃油、特殊人群专用食用油、调和油研究,从宏观综述到适度加工工艺、营养组分及有害物质变化、配方设计等方面,系统展现了项目研究成果与亮点。基于我国食用油市场的发展现状,针对现有油脂加工过程中缺少对有害物质分析的问题,研究了稻米油在加工过程中营养成分及有害物质的变化趋势,为稻米油精准适度加工生产提供了参考依据;针对油料市场缺乏对小品种油料的全面化调研问题,系统研究了我国不同产区核桃油的品质差异,为小品种油料的研究提供了指导依据;针对我国植物油营养评价较少的问题,初步探究了添加 DHA 藻油和 AA 油脂的花生营养油的功能性,为植物油营养评价提供了方法依据;针对特殊人群的专用食用调和油研究开发不足的问题,采用主成分分析方法对市售 38 种调和油的 27 个因素进行整合分析,探究影响调和油产品得分排名的主要因素,为调和油配方设计中基油的选取提供了理论依据。专栏系列研究成果旨在为推动油脂加工业的高质量发展提供良好参考建议。

“油料油脂适度加工技术规范制定与实施” 特约专栏

何东平,武汉轻工大学教授,博导。2007 年 6 月毕业于华中农业大学获工学博士,农产品加工及贮藏工程专业;现从事油脂及植物蛋白工程专业。主持 2013 年国家科技部粮食公益性行业科研专项《食用植物油适度和稳态化加工工艺研究与关键装备开发》、主持 2011 年国家科技部“十二五”支撑《油茶籽低温压榨技术与装备研究和示范》、主持 2009 年国家科技部“十一五”支撑《地沟油鉴别技术开发研究》和国家公益性行业科研专项《食用植物油成分真实性鉴定标准研究》等 16 个项目,获得省部级科技进步奖 12 项(其中获湖北省科技进步一等奖 3 项,获中国粮油学会科技进步一等奖 3 项),出版书籍 30 本,其中《食品工厂设计》课程被教育部列为国家精品课程。发表论文 150 篇,指导博士、硕士研究生 20 多名,获得国家专利 10 个,通过省部级项目鉴定 25 项。主持设计工程项目 85 个,都已竣工投产,取得了较好的经济和社会效益。担任《粮油食品科技》编委会副主任委员、《中国粮油学报》《中国油脂》《食品科学》和《食品工业科技》杂志社编委。中国粮油学会常务理事,中国粮油学会油脂分会执行会长。全国粮油标准化技术委员会油料及油脂分技术委员会主任,中国粮油学会团体标准油料及油脂技术委员会主任,国家粮食局粮油资源综合开发工程技术研究中心主任,湖北省(武汉市)微生物学会常务理事。两次评为全国优秀粮油科技工作者,1999 年评为湖北省有突出贡献中青年专家,2003 年评为湖北省新世纪第二层次人才,2006 年被评为享受国务院政府津贴专家,2012 年评为全国优秀科技工作者。



专栏主持



专栏主持

高盼,武汉轻工大学食品科学与工程学院专任教师。2019 年 6 月毕业于江南大学获工学博士,食品科学与工程专业;主要从事油脂及植物蛋白方向的研究。在 Food Chemistry、LWT - Food Science and Technology 和 European Journal of Lipid Science and Technology 等食品行业专业期刊上,以第一作者发表 SCI 论文 5 篇,累积影响因子超过 14;在国内核心期刊发表论文 4 篇。参与编制《橄榄油感官评价》和《油脂工业清洁生产评价指标》系列标准;参与编写《油脂化学》、翻译及编制《贝雷油脂化学与工艺学(第六版)》。

(专栏组稿:谭洪卓;策划:何东平、高盼、谭洪卓;文章审核:谭云、林家永、谭洪卓)