

专栏组织：吴少堂

吴少堂：男，享受研究员同等有关待遇的高级工程师，国家一级建造师、监理工程师，国家粮食和物资储备局科学研究院粮油加工研究所所长，《粮油食品科技》第四、五届编委会委员，全国粮油标准化技术委员会第二届油料及油脂分技术委员会副秘书长，中国粮油学会油脂分会第八届理事会理事，中国粮油学会粮食物流分会第二届理事

会理事。

从事面粉厂、米厂、粮食仓储物流等粮食工程项目的咨询、设计、科学研究和管理工作，主持或参与了50多项小麦制粉、稻谷加工和仓储物流项目的工程设计，以及20多项粮油工程项目的现场指导安装及调试，现主要从事于粮油加工技术研究和技术推广。曾获省部级一等奖1次、三等奖2次。



吴少堂
享受研究员同等有关待遇的高级工程师 / 所长
国家粮食和物资储备局科学研究院
粮油加工研究所

2 “国粮院粮食加工30年历程与发展”专栏

专栏主持：谭斌



谭斌 首席研究员
国家粮食和物资储备局科学研究院
粮油加工研究所

谭斌：男，江南大学工学博士，博士生导师、国家粮食和物资储备局科学研究院二级研究员、粮食加工团队首席、美国康奈尔大学访问学者、国家高层次人才特殊支持计划科技创新领军人才、泰山产业领军人才、河南省中原食品实验室粮食加工团队首席科学家、ISO食品技术委员会谷物与豆类分委员会全谷物工作组中国提名专家，《中国食品学报》《粮油食品科技》等期刊编委。

研究领域主要为粮食加工，重点专注健康谷物（全谷物）食品的营养与加工。主持承担了科技部项

目10余项，主持《方便面》《全麦粉》等近10余项国家标准及行业标准的制修订。出版著作7部，发表论文200余篇，其中SCI 30余篇；授权国家发明专利10余件，其中1件获中国专利优秀奖；获中国食品科学技术学会技术进步奖一等奖等省部级科技奖励6项；获中国技术市场协会项目金桥奖二等奖2项，优秀奖1项；获2015年度中国食品科学技术学会科技创新奖-杰出青年奖。提出的“大力发展全谷物产业，启动国家全谷物行动计划”等建议被中办、国办采纳。

专栏介绍

粮食加工是粮食产业链的关键环节，事关国家粮食安全与健康中国建设。我国粮食加工科技在过去的30年中取得了长足的发展与进步，尤其是我院老一辈粮食加工科研人员，在谷物碾米与制粉工艺技术、装备及标准等初级加工技术体

系的建设等方面做出了重要贡献。随着社会经济发展，粮食加工所面临的发展环境与需求不断变化，粮食加工科技的使命也在逐步发生变化。在满足“吃饱”“吃安全”与“好吃”的基础上，如何实现“更节粮”“更营养”与“更有利于健康”，

服务国家粮食安全，助力健康中国建设，成为新时期我国粮食加工科技创新的紧迫课题与重要使命。

从本世纪初开始，我院一批年轻的科技人员敏锐的洞察到并充分把握了这一重要发展方向与时代课题，围绕米面最少化加工、杂粮加

工、全谷物加工等方面,从原料加工品质与适用性评价、杂粮方便化加工、全谷物稳定化加工、食用品质改良加工、杂粮与全谷物新产品创制开发、全谷物营养品质评价、健康谷物产品标准体系构建、健康谷物食品推广等方面开展了较为系统化的研究创新工作,并提出了诸多科技创新与产业发展的政策建议,被科技部、发改委及中办、国办等机构采纳。

依靠科技创新,加快我国健康谷物食品的研究与开发,大力发展全谷物产业,这将是我国未来粮食加工产业发展的重要方向与任务,我们继续坚持人民至上、自信自立、守正创新、问题导向、系统观念及胸怀天下的世界观与方法论,努力创新,为推动我国粮食加工产业的高质量发展作出贡献。

本专栏共 4 篇文章,分别是谭斌首席研究员、翟小童博士撰写的

《国粮院粮食加工领域近 30 年发展与展望》,汪丽萍研究员、谭斌首席研究员等撰写的《冻结温度对冷冻全麦馒头复蒸品质及组分性质的影响》,吴娜娜研究员、谭斌首席研究员等撰写的《鲜湿糙米线品质劣变机理及调控技术研究进展》和高琨博士、谭斌首席研究员等撰写的《小麦萌芽程度对全麦面包品质的影响》。(阅读详见 P61-P100)

3 “国粮院油脂研究 30 年历程与发展” 专栏

专栏主持: 段章群



段章群 副研究员 / 副所长
国家粮食和物资储备局科学研究院
粮油加工研究所

段章群:男,清华大学工学博士,副研究员,国家粮食和物资储备局科学研究员粮油加工研究所副所长,健康油脂加工和新型保质技术研究与应用方向学术带头人。主要从事油脂化学与加工技术研究,兼任中国粮油学会油脂分会和粮油质检分会理事、武汉轻工大学和吉林农业大学硕士研究生导师,《粮油食品科技》第五届编委会委员。

主持国家自然科学基金青年基金项目、“十三五”国家重点研发计划课题;作为骨干参与国家及粮食行业标准制修订、粮食公益行业专项等。

近年来发表学术论文 60 余篇,其中 SCI 20 余篇,授权国家发明专利 6 件,2016 年获中国石化联合会技术发明奖一等奖。

专栏介绍

为了促进油料油脂产业健康发展和结构性调整,适应国际油料油脂市场竞争日益激烈的新形势,建立良好的进出口贸易和国内植物油市场秩序,满足广大消费者对膳食营养、食品安全的需求,国家粮食和物资储备局科学研究院(简称“国粮院”)在充分研究我国油料油脂原料科学与加工品质的基础上,积极响应时代需要,躬身投入油脂加工科技创新浪潮,踔厉奋发、主动担

当,借鉴国际先进标准,牵头、参与制修订了一系列油料油脂品质评价标准,为推动油脂加工领域科技进步作出了一定贡献。

本专栏共 2 篇文章,段章群副研究员、薛雅琳研究员撰写的《我国油料油脂品质评价标准的研究与展望》介绍了相关国际先进标准情况,阐述了该院牵头完成的一系列国家标准在研中的创新之处,从拓延油料油脂标准服务行业的广度与

维度、加强我国油料油脂多维时空品质基础研究、形成中国特色油料油脂质量标准等方面进行了展望。(阅读详见 P101-P109)

栾霞研究员、段章群副研究员等撰写的《国粮院油脂化学与加工技术研究的回顾及展望》回顾了该院近 30 年来在油脂化学与加工技术领域走过的路程,系统总结了国内第一套 50 吨/日植物油连续精炼工艺装备、油脂改性、

水酶法制油等研究成果，展望了面向实际应用场景开发的天然抗氧化技术、以精准高效加工制备营养食品为导向的食用植物油品质研究，

以展现我院一代代油脂化学与加工科技工作者胸怀“国之大事”，努力践行“藏粮于技”，有助于食用植物油生产企业提质增效、

加快推动我国油脂加工行业高质量发展、进而有效落实“健康中国”战略。（阅读详见 P110-P117）

粮油加工研究所



职工 **39** 人 其中



12 人 高级职称



19 人 博士学位

► 科研情况

粮油加工研究所致力于健康谷物食品加工技术、健康油脂加工和新型保质技术、粮油生物技术等领域的研究与应用。“十三五”以来，研究所承担各类纵向科研资助项目 122 项，横向课题项目 70 项，科研经费 8300 余万元。其中，国家重点研发计划项目、课题和任务 23 项；国家自然科学基金 7 项，地方及省部级科研课题 7 项；主持制修订国家、行业 and 团体标准等 39 项，基本科研业务费专项课题 46 项；累计科技成果转化金额 2400 余万元。

► 研究方向

健康谷物食品加工技术

谷物组分结构与功能关系及其调控技术；全谷物食品加工技术及营养评价；功能性谷物碳水化合物及其开发利用；预制主食加工关键技术与产业化开发；粮食加工副产物资源的高效梯次利用技术等。

健康油脂加工和新型保质技术

开展油脂化学、初加工与精深加工研究，聚焦健康油脂和食用植物油新型保鲜技术的研究与应用，包括油料油脂组分化学；食用油脂新型保鲜及产品创制；功能性油脂绿色制备与评价；过程污染物控制、加工副产物高值利用、标准研究等。

粮油生物技术

以维护国家粮油食品质量安全，促进行业高质量发展为目标，开展与粮油食品有关的天然活性物质、菌（剂）、酶（制剂）的应用技术研究；副产物高值化利用和粮油中真菌毒素防控应用技术研究。