**烹饪科学四川省高等学校重点实验室**

**2024年度开放基金项目申报指南**

随着传统中式菜肴和现代食品工程技术的不断融合和物流体系的不断完善，同时为了适应高效率、快节奏的现代社会，满足人们的营养均衡需求，食品烹饪科学行业发展迅猛。根据实验室“开放、流动、联合、竞争”的运行要求，实验室现发布2024年度开放基金项目申报指南，供申报选题参考，欢迎大家踊跃申报。

1. **主要支持研究方向**

结合烹饪科学四川省高等学校重点实验室2024年度研究工作计划，围绕食品科学与营养、烹饪工程、餐饮食品质量与安全等方面，本年度重点支持如下研究方向的课题：

1.中式烹饪加工过程中原料品质、营养成分、色香味形的变化研究

2.中式预制菜的开发、贮藏、保鲜研究

3.烹饪加工创新方法与技术研究

4.餐饮食品安全检测方法的创新优化研究

5.经典菜肴加工标准化、工业化与智能化生产研究

**二、申报条件和要求**

1.各高校以及食品科研院所、相关企事业单位等均可申报。

2.申报项目应结合食品行业现状，具有较强的实用性、创新性；课题组人员配置应合理，具备完善的实验条件。

3.所有课题研究周期原则上为1年，研究成果（论文、专著、专利等）发表皆应注明“烹饪科学四川省高等学校重点实验室2024年度资助项目”，并标注项目名称和项目编号。同时须将“烹饪科学四川省高等学校重点实验室，四川旅游学院，四川成都 610100” （英文：“Cuisine Science Key Laboratory of Sichuan Province, Sichuan Tourism University, Chengdu 610100, P.R. China”）列为完成单位之一。未按照要求进行标注的成果，实验室将不予认可。

4.课题组主要科研成员中须有一位是烹饪科学四川省高等学校重点实验室的科研人员，论文及专利等研究成果的作者需包括参与项目的实验室固定人员。

5.重点项目资助经费3-5万元/项，结题要求至少发表中科院二区及以上SCI论文1-2篇，需将烹饪科学四川省高等学校重点实验室列为第一单位。

一般项目资助经费0.2-0.5万元/项，结题要求1篇核心论文，或授权发明专利1个。

**三、申报办法和时间**

1.项目申报所需的材料（《烹饪科学四川省高等学校重点实验室开放基金项目申报书》）请在附件2中下载。

2.申请者请于2024年6月30日前（逾期不受理）将纸质版申报书（一式两份），签字盖章后提交至本实验室，为便于匿名评审，请将《申报书》中表二至表六另行双面打印2份，同时报送。同时将申报书电子稿（PDF格式，命名“负责人+申报单位”）E-mail至prkxzdsys@126.com。纸质版材料与电子版材料务必保持一致。

联系人：朱开宪 电话：13378253273

通讯地址：四川省成都市龙泉驿区红岭路459号四川旅游学院第二教学楼216室，邮政编码：610100

烹饪科学四川省高校重点实验室

二〇二四年四月七日