

# 食品与健康学院简介

## 【学院概况】

北京工商大学食品与健康学院的办学历史可以追溯到原北京轻工业学院于 1958 年创建的、国内最早发酵工程专业，2019 年 4 月正式组建成立。学院现有食品科学与工程、食品质量与安全、食品营养与健康、酿酒工程和香料香精技术与工程五个本科专业，其中食品科学与工程、食品质量与安全、酿酒工程三个专业为教育部国家级一流本科专业建设点，食品科学与工程和食品质量与安全两个专业通过中国工程教育专业认证，食品科学与工程专业同时通过 IFT、IUFoST 国际专业认证。学院拥有食品科学与工程博士后科研流动站；食品科学与工程、生物与医药 2 个博士学位授权点；食品科学与工程、生物与医药、食品与营养 3 个硕士学位授权点。在教育部全国第五轮学科评估中取得重大突破，2024 年软科世界一流学科排名中位列食品科学与工程学科世界第 11 位，进入 ESI 农业科学领域全球排名前 1%；学院教师以第 1 完成人获国家科学技术进步二等奖 3 项、国家技术发明奖二等奖 1 项、省部级科技进步奖一等奖 5 项。



**【良乡校区轻工食品大楼】**

### **【历史沿革】**

学院是国内较早开设“发酵”专业院校之一，1959-1965年金培松先生（1906-1969）首任北京轻工业学院工业发酵教研室主任；1999年成立生物工程专业（食品方向）；2002年成立食品与工程教研室；2005年获批食品科学硕士学位授予权；2009年孙宝国教授当选中国工程院院士；2011年成立食品学院；2018年获批食品科学与工程一级学科博士学位授权点；2019年重组为食品与健康学院，2024年获批生物与医药专业博士学位授权点。



**【北京轻工业学院老校门】**



**【北京轻工业学院研制食品】**

### **【师资队伍】**

学院现有教职工 167 人（含 9 位博后、2 位工保辅导员），专任教师 136 人，含教授 60 人，副教授 61 人，已初步形成由中国工程院院

士孙宝国教授领衔，以各类国家和省部级人才为主体构成的年龄学历结构合理、层次紧密、充满活力的师资队伍，迄今入选各类国家级及省部级人才计划 40 余人次，其中包括中国工程院院士 1 人，国家级人才支持计划人选 9 人，国家杰出青年科学基金获得者 1 人，长江学者特聘教授 2 人，国家级百千万人才工程人选 4 人，国家级人才支持计划青年项目人选 2 人，国家优秀青年科学基金获得者 4 人等。



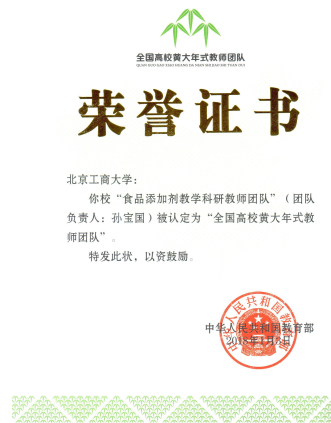
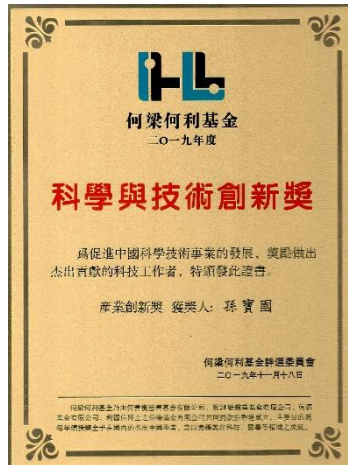
**【食品与健康学院 2025 年教师合影留念】**

### **【科学研究】**

学院现有蛋白质晶体分析系统、生物质谱仪、多功能生物光学及 X 光成像系统、透射电镜、扫描电镜等价值近 3 亿元的仪器设备，拥有老年营养与健康教育部重点实验室、北京市食品营养与人类健康高精尖创新中心、中国-加拿大食品营养与健康联合实验室、北京市食品添加剂工程技术研究中心等多个省部级科研平台。



近 5 年，学院教师获批国家重点研发计划项目 4 项，课题 12 项；获批国家自然科学基金项目近 90 项，其中，国家自然科学基金重点项目 4 项、优秀青年科学基金项目 3 项；到校科研经费累计突破 2.5 亿元。近 5 年，学院教师发表 SCI 收录论文 1800 余篇，其中，JCR 一区学术论文 800 余篇；授权国家发明专利 200 余件；获省部级科技奖励、社会力量奖励近 50 项。





**【2025 年学期学术探索营合影】**

## 食品科学与工程专业简介

### 【基本情况】

北京工商大学食品科学与工程学科源于原北京轻工业学院 1958 年设立的发酵工程专业和原北京商学院 1994 年设立的食品科学与工程专业。而后本学科分别隶属于化工学院（1999 年组建）、化学与环境工程学院（2002 年组建）和食品学院（2011 年组建）。2019 年 4 月以食品科学与工程学科为主组建食品与健康学院。

学科立足国家战略需求和国际食品科学发展前沿，重点在食品添加剂与食品安全、农产品加工与贮藏工程、食品科学、食品营养等方面开展具有战略性、前瞻性的基础和应用创新研究，为推动中国传统食品工业化及产业升级提供科学依据和关键技术。食品科学与工程学

科在教育部第五轮学科评估中进展显著，2024 年软科世界一流学科排名全球第 11 位（中国第 9 位），2025 年 USnews 世界大学排行榜位列第 9 位（中国第 8 位），进入 ESI 全球排名前 1‰（隶属于农业科学学科）。

### **【培养目标】**

以立德树人为根本任务，国家重大战略需求以及食品科技前沿和食品产业发展，培养热爱祖国，遵纪守法，品德优良，治学态度严谨，具有良好科学文化素养、较高社会责任感和国际化视野，系统扎实掌握食品科学与工程理论和专业技能，具有创新能力、持续学习能力和解决复杂问题的能力，未来能够在推动学术发展和工程技术进步方面做出创新性成果的德才兼备的科研骨干和高级专门人才。

### **【研究方向】**

#### **1. 食品添加剂与食品安全**

主要研究食品添加剂绿色制造技术、食品添加剂构效关系、食品安全监测与控制等。研究食品添加剂的生产过程中有害物质的形成、消长规律、控制技术，建立其标准化体系。研究咸味食品香精（包括食品用热加工香味料）的制备技术与安全性评价。研究食品加工过程中有害成分、农药残留和兽药残留的检测新技术。

#### **2. 农产品加工及贮藏工程**

主要研究粮油、畜产、乳制品和果蔬的深加工及综合利用、特色资源研究开发、农产品质量安全检测技术；研究食品成分与食品品质

之间的内在联系及食品品质的智能化评价，结合农产品加工生产实际问题，开展产学研合作。

### 3. 食品科学

主要研究微生物和酶制剂在加工过程中对食品品质影响的基本规律；挖掘功能微生物资源，探讨特种酶催化的作用机制，研究食品应用过程的适应性。以食品风味化学与分析技术为基础，进一步阐明食品加工及贮藏过程中风味的变化及其机理等。

### 4. 食品营养与健康

主要研究食品中各种主要功能成分的特性，营养作用及量效关系，解决其加工技术和营养成分的保留及控制等关键技术问题。聚焦不同年龄人群代谢变化过程、机理和特点，重点研究和解决食品中蛋白质、肽类、脂肪、低聚糖类等营养成分的生理作用与人体健康的相关性。

### 5. 食品发酵与酿造

食品发酵与酿造研究方向主要利用微生物对食品原料进行生物转化，生产具有独特风味和功能的食品。专注于酒精饮料（如啤酒、葡萄酒、白酒等）的生产工艺与技术。研究内容包括酿酒微生物的选育与代谢调控、发酵工艺优化、风味物质形成机制、副产物控制及酒类品质提升等。通过现代生物技术（如代谢工程、酶工程）与传统酿造工艺结合，开发高效、低耗的酿酒技术，同时探索酒类风味多样性、功能成分及其健康效应，推动酿酒工业的创新发展。

## 【导师队伍】

本专业现有教职工 167 人（含 9 位博后、2 位工保辅导员），专任

教师 136 人，含教授 60 人，副教授 61 人，已初步形成由中国工程院院士孙宝国教授领衔，以各类国家和省部级人才为主体构成的年龄学历结构合理、层次紧密、充满活力的师资队伍，迄今入选各类国家级及省部级人才计划 40 余人次，其中包括中国工程院院士 1 人，国家级人才支持计划人选 9 人，国家杰出青年科学基金获得者 1 人，长江学者特聘教授 2 人，国家级百千万人才工程人选 4 人，国家级人才支持计划青年项目人选 2 人，国家优秀青年科学基金获得者 4 人等。

### **【就业前景】**

近年来部分就业单位：北京食品科学研究所、北京味食源食品科技有限责任公司、北京市海淀区市场监督管理局、河北科技大学、云南省高原特色农业产业研究院、重庆第二师范学院、东方优选(北京)科技有限公司、北京骋和科技有限公司、北京鸿禧志业科技有限公司、中国饮料工业协会、道中道（菏泽）制药有限公司、北京二商希杰食品有限责任公司、乐陵市农业高新技术产业示范区管理服务中心、北京市怀柔区网络安全应急指挥中心等。

# 食品工程专业简介

## 【基本情况】

北京工商大学食品工程专业学位领域属于生物与医药专业学位类别，依托原北京轻工业学院 1958 年设立的发酵工程专业和原北京商学院 1994 年设立的食品科学与工程专业。而后相关专业先后隶属化工学院（1999 年组建）、化学与环境工程学院（2002 年组建）、食品学院（2011 年组建）和食品与健康学院（2019 年 4 月组建）。

学科立足国家战略需求和国际食品科学发展前沿，重点在食品添加剂与食品安全、农产品加工与贮藏工程、食品科学、食品营养等方面开展具有战略性、前瞻性的基础和应用创新研究，为推动中国传统食品工业化及产业升级提供科学依据和关键技术。在 2024 年软科世界一流学科排名中，位列食品科学与工程学科世界第 11 位，进入 ESI 农业科学领域全球排名前 1%。

## 【培养目标】

以立德树人为根本任务，面向食品、生物、医药等行业，通过专业知识、工程学能力和实验技能的系统化训练，培养热爱祖国，遵纪守法，品德优良，治学态度严谨，具有良好科学文化素养、较高社会责任感和国际化视野，在科技研发与应用、技术攻关与改造、工程设计与实施等方面基础扎实、素质全面、实践能力突出，具有创新能力

与国际化视野、德智体美劳全面发展的应用型、复合型高层次工程技术与管理人才。

## 【研究方向】

### 1. 食品添加剂制造与应用工程

涵盖食品香料香精、食品乳化剂、食品防腐剂、品质改良剂等食品添加剂领域。主要研究内容包括：（1）食品添加剂绿色生产技术；（2）食品添加剂量效关系、构效关系；（3）适合我国国情的食品添加剂及安全性研究；（4）食品添加剂复配后的功效、标准及安全；（5）非法添加物检测等关键问题；（6）食品风味化学研究；（7）食品用热加工香味料制备及应用。

### 2. 农产品加工与贮藏工程

以农产品为研究对象，以生物学和工程学为基础，研究农产品贮藏、加工及加工中副产品的综合利用等。主要研究内容包括：（1）农产品加工工程；（2）农产品贮藏与保鲜；（3）农副产品深加工及功能食品开发；（4）植物蛋白提取、改性、功能特性研究；（5）农副产品加工储藏过程的品质控制与改性研究。

### 3. 食品生物工程

以天然食品资源为研究对象，利用基因工程、酶工程、发酵工程、生物分离工程等手段进行品质改良和深度利用研究，同时研究传统天然食品资源废弃物的生物转化和二次利用技术，为食品行业提供新型的功能原料和绿色清洁生产技术。主要研究内容包括：（1）天然活性成分的分离纯化及功能评价；（2）利用生物技术实现农副产品原料的

开发和利用；（3）利用生物技术改造食品加工传统工艺提高产品质量；（4）呈味物质生物制备。

#### 4. 食品质量与安全工程

以食品的营养、质量安全与健康的关系为研究内容，以生物工程技术与食品科学为基础，研究食品营养的保障与食品安全卫生及质量管理。主要研究内容包括：（1）食品的营养品质；（2）食品营养与安全；（3）食品生产全面系统的质量控制；（4）食品质量管理。

#### 【导师队伍】

本专业现有教职工 167 人（含 9 位博后、2 位工保辅导员），专任教师 136 人，含教授 60 人，副教授 61 人，已初步形成由中国工程院院士孙宝国教授领衔，以各类国家和省部级人才为主体构成的年龄学历结构合理、层次紧密、充满活力的师资队伍，迄今入选各类国家级及省部级人才计划 40 余人次，其中包括中国工程院院士 1 人，国家级人才支持计划人选 9 人，国家杰出青年科学基金获得者 1 人，长江学者特聘教授 2 人，国家级百千万人才工程人选 4 人，国家级人才支持计划青年项目人选 2 人，国家优秀青年科学基金获得者 4 人等。

#### 【就业前景】

近年来部分就业单位：国药集团北京医疗器械有限公司、中国肉类食品综合研究中心、北京市海淀区市场监督管理局、首都医科大学附属北京友谊医院、北京同仁堂科技发展股份有限公司、君乐宝乳业集团有限公司、北京六必居食品有限公司怀柔酿造厂、北京王致和食

品有限公司、中央储备粮泰安直属库有限公司、亿滋食品（北京）有限公司、中国科学院动物研究所、天津药明康德新药开发有限公司、眉县市场监督管理局、山东汉方制药有限公司、多莱泌生物科技（武汉）有限公司等。

# 食品与营养专业简介

## 【基本概况】

食品与营养为 2024 年新获批的硕士专业学位授权点。本专业立足“健康中国 2030”规划和食品营养产业高质量发展所面临的新挑战和新需求，坚持立德树人，充分发挥本学科在食品营养与健康等领域的优势，构筑了多学科交叉融合育人模式和科创体系。

专业依托食品科学与工程学科，构建了“食品科学”与“营养健康”融通协同的创新发展模式。食品科学与工程学科在第五轮学科评估中取得重大突破，农业科学领域 ESI 全球前 1‰。近五年，人才培养成效显著，获“互联网+”奖项 6 项等；承担国家等科研项目 49 项，获省部级和行业协会奖励 20 余项；拥有老年营养与健康教育部重点实验室、科技部中加食品营养与健康联合实验室等多个省部级科研平台。

## 【培养目标】

以立德树人作为根本任务，培养适应我国经济建设和社会主义建设的需要，掌握食品科学、营养学和健康科学基本理论、专业知识和技能，德、智、体、美全面发展，具备一定的批判性思维和创新性思维，能从事本学科相关的科学研究工作或独立承担专业技术或管理工作，拥有国际视野，具备进一步深造的学术基础和科研技能的创新创业、高层次复合型专门人才。

## 【研究方向】

1.食品风味。研究领域：（1）食品风味调控；（2）食品风味评

价；（3）食品风味感知。特色与优势：服务健康中国国家战略，基于风味与健康双导向理念，主要开展食品风味评价、调控与感知研究，挖掘食品独特品质风味，并系统构建相应的品质风味指标体系、评价参数、标准谱系和数字智库等。在食品特征风味解析、食品风味评价与调控等方面已取得突出科研成果和显著效益。

2.食品营养与健康。研究领域：（1）食品营养评价；（2）食品功能因子与健康调控；（3）功能食品创制与开发。特色与优势：服务健康中国国家战略，主要开展不同人群营养需求模式研究，开展食品功能组分对机体的健康效应及分子作用机制研究，开发满足营养健康需求的功能性食品配料。在全谷物、大豆肽等机体健康效应分子机制解析及功能配料研发等方面已取得突出科研成果和显著效益。

3.食品资源开发与利用。研究领域：（1）食品资源挖掘；（2）食品生物制造；（3）食品加工副产物综合利用。特色与优势：面向国家战略，积极践行“大食物观”，主要开展新资源食品挖掘及安全性评估、食品功能成分规模化绿色生物制造、食品加工副产物资源高值化利用等研究和示范。在粮油加工副产物功效组分挖掘及综合利用、功能糖专用酶制剂等方面已取得突出科研成果和显著效益。

### 【导师队伍】

本专业现有教职工 167 人（含 9 位博后、2 位工保辅导员），专任教师 136 人，含教授 60 人，副教授 61 人，已初步形成由中国工程院院士孙宝国教授领衔，以各类国家和省部级人才为主体构成的年龄学历结构合理、层次紧密、充满活力的师资队伍，迄今入选各类国家

级及省部级人才计划 40 余人次，其中包括中国工程院院士 1 人，国家级人才支持计划人选 9 人，国家杰出青年科学基金获得者 1 人，长江学者特聘教授 2 人，国家级百千万人才工程人选 4 人，国家级人才支持计划青年项目人选 2 人，国家优秀青年科学基金获得者 4 人等。

### **【就业前景】**

随着社会发展和人们生活水平的普遍提高，健康产业越来越热门，食品与营养专业的就业前景较为广阔。该专业的毕业生主要就业方向包括：食品生产企业、食品检验检测机构、食品安全监督、食品企业管理、营养咨询与教育、学术研究与教育、食品营养媒体等行业。