食品与健康学院2024年“食创杯”科创项目信息征集表

一、项目指导教师信息

|  |  |
| --- | --- |
| 姓名 | 宁方建 |
| 所属专业 | 营养与健康 |
| 职务/职称 | 营养与健康系副主任/讲师 |
| 联系方式  （电话/邮箱） | ningfj@btbu.edu.cn |
| 联系地址 | 北京工商大学阜成路校区东区化工楼339 |
| 教师简介 | 宁方建，博士/博士后，硕士生导师。主持完成国家自然科学基金青年基金，中国博士后基金特别资助等项目5项，参与完成国家863计划，重点研发计划，国家自然科学基金面上项目6项。发表SCI论文30余篇，指导学生获全国大学生生命科学竞赛二等奖2次。 |

二、项目选题说明

|  |  |
| --- | --- |
| 选题名称1 | **木姜叶柯功能活性成分提取与食疗产品开发** |
| 选题背景及意义 | 随着现代生活节奏的加快和人们健康意识的提升，对天然、健康的功能性食品需求日益增长。木姜叶柯是一种富含多种生物活性成分的植物资源，其主要功能物质如根皮苷等具有抗氧化、降血糖、降血脂等潜在生理功效。传统上，木姜叶柯在民间有一定的药用和食用历史，但对其功能物质的科学提取和深度开发利用尚未充分展开。  本项目有助于深入探究木姜叶柯功能物质的化学组成、结构与功能机制，丰富天然产物化学和食品功能学的研究内容。在健康产业方面，开发基于木姜叶柯功能物质的食疗产品，能为糖尿病、高血脂等慢性疾病患者提供新的饮食辅助治疗选择，满足人们对预防保健和疾病康复食疗产品的需求，推动功能性食品市场的多元化发展。同时，对于木姜叶柯资源的合理开发利用，可带动相关地区的农业经济发展，提高农民收入，促进山区特色资源的产业化进程，实现生态效益与经济效益的良性互动，在保障公众健康、促进农业经济转型以及推动食品科技进步等多方面都具有极为重要的意义。 |
| 选题内容及任务 | **选题内容：**1.木姜叶柯功能活性成分提取；  2.木姜叶柯甜茶饮料和压片糖果等开发。  **任务：**1.完成产品工艺的流程的设计与实施；   1. 完成产品的包装设计； 2. 完成产品的市场营销策划和推广。 |
| 具体要求 | 招募**3-5人**，其中**食品专业1-2人，市场营销一人，新闻传播或者设计专业1人**。  要求对本项目感兴趣，有业余时间投入 |