**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2  （选填） | **药食同源掌叶覆盆子功能性食品开发** |
| 选题背景及意义 | 消费者对健康食品的关注度持续攀升，药食同源理念深入人心。掌叶覆盆子作为传统的药食两用食材，富含多种营养成分与生物活性物质，目前其在功能性食品领域的开发利用尚不够充分。开发掌叶覆盆子功能性食品，顺应了健康饮食潮流，可满足人们对天然、营养、具有保健功能食品的需求。同时，有利于拓展农业产业价值链条，提高掌叶覆盆子种植农户的收入，推动地方特色农业经济发展，对传承和弘扬传统药食文化也有着积极的意义。 |
| 选题内容及任务 | **选题内容：**  1.对掌叶覆盆子功能成分的深入分析与鉴定，研究其在不同加工条件下功能成分的稳定性与活性变化。  2.依据研究结果，设计并开发多种形式的功能性食品，如饮料、糕点等。优化产品配方与制备工艺，确保产品既保留掌叶覆盆子的功能特性，又具有良好的口感与品质。  **任务：**1.完成产品工艺的流程的设计与实施；  2.完成产品的包装设计；  3.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 |