



附表 1

完成人合作关系说明

丁武作为西北农林科技大学食品科学与工程学院畜产品加工团队的负责人，带领团队负责项目申报、立项和结题工作。主持完成了基于转基因发光菌的兽药残留可视化筛检技术研究（创新点 1，证明材料：主要知识产权和标准规范等目录-6）。主持完成了近红外光谱和电子鼻技术快速识别原料肉掺伪方法的研究（创新点 3，证明材料：主要知识产权和标准规范等目录-1）。主持完成了禽肉制品纳米、绿色抑（杀）菌及新型包装保鲜提质增效技术，并研发相关冰鲜、调理制品（创新点 2，证明材料：主要知识产权和标准规范等目录-4、5、7、8、9、10）。主持了两项国家自然科学基金项目和两项陕西省科技计划项目，发表相关论文 65 篇，申请发明专利 12 项。

寇莉萍作为西北农林科技大学食品科学与工程学院畜产品加工团队的骨干教师，负责项目申报、立项、结题及相关产品开发和生产技术指导。协助完成基于转基因发光菌的兽药残留可视化筛检技术研究，禽肉制品纳米、辐照抑（杀）菌保鲜技术研究，以及相关冰鲜、盒装、调理制品的产品开发研究。协助完成近红外光谱和电子鼻技术快速识别原料肉掺伪方法的研究（创新点 3，证明材料：主要知识产权和标准规范等目录-1）。参与了两项国家自然科学基金项目和两项陕西省科技计划项目（证明材料：附件-2.应用满两年佐证材料中 4 个项目结题证书）。

韩金澄和白荣作为西北农林科技大学食品科学与工程学院畜产品加工团队的博士研究生，协助完成项目申报、立项和结题工作，协助完成相关产品开发和生产技术指导，协助完成禽肉制品辐照抑（杀）菌保鲜技术研究。利用青海弧菌 067（发光菌）建立线性模型成功预测混合物毒性。开发了一种简单、快速、低成本的农产品和食品农药残留初筛检测方法。对创新点中的第 1 项“构建基于转基因发光菌的兽药残留可视化筛检技术”和第 2 项“研发禽肉制品纳米、辐照抑（杀）菌和新型包装保鲜技术”做出了创造性贡献（证明材料：主要知识产权和标准规范等目录-8）。

席静作为西北农林科技大学食品科学与工程学院畜产品加工团队的硕士研究生，负责相关产品开发和生产技术指导。协助完成禽肉制品纳米、辐照抑（杀）菌保鲜技术研究，对创新点中的第 2 项“研发禽肉制品纳米、辐照抑（杀）菌和



新型包装保鲜技术”做出了创造性贡献。

韩春元作为陕西好邦食品股份有限公司的董事长，依托西北农林科技大学提供的本项目技术，结合企业实际流程，构建了集收购、加工和多渠道销售于一体的全流程管理体系，有效提升了生产效率和产品合格率，对创新点中的第4项做出了创造性贡献。

王小乐作为陕西好邦食品股份有限公司的人事行政部经理，依托西北农林科技大学提供的本项目技术主要开展了禽肉保鲜及冷冻设备的开发研究，进行鸡肉保鲜相关技术的示范推广，对创新点中的第2项和第4项做出了创造性贡献。

姚建楠作为陕西蒲城好邦食品有限公司的副总经理，通过产学研紧密结合，依托西北农林科技大学提供的本项目技术主要开展了肉类保鲜、冷冻设备的开发及无菌操作研究，进行鸡肉保鲜相关技术的示范推广，对创新点中的第2项和第4项做出了创造性贡献（证明材料：主要知识产权和标准规范等目录-2）。

第一完成人签字：

丁武

2025年度提名书正式版本



完成人合作关系情况汇总表

合作方式	合作者/项目排名	合作起始时间	合作完成时间	合作成果	证明材料
共同知识产权	丁武/1 寇莉萍/2	2007	2024	一种原料肌肉注水快速判别方法	主要知识产权和标准规范等目录-1
论文合著	丁武/1 韩金澄/3 白荣/4	2022	2024	Improvement on gel properties of chicken myofibrillar protein with electron beam irradiation: Based on protein structure, gel quality, water state	主要知识产权和标准规范等目录-8
论文合著	丁武/1 白荣/4 席静/5	2023	2024	Glycosylated gelatin prepared based on electron beam irradiation and its physicochemical properties	未列入附件
共同获奖	丁武/1 寇莉萍/2 韩春元/6 姚建楠/8	2007	2024	中国食品工业协会科学技术二等奖	附件-获奖证明材料
共同知识产权	韩春元/6 王小乐/7	2019	2024	好邦肉鸡包装冷冻过程温度监控系统 V1.0	未列入附件

承诺：本人作为项目第一完成人，对本项目完成人合作关系及上述内容的真实性负责，特此声明。

第一完成人签字：

丁武