附件：食品微生物四川省重点实验室开放课题拟立项名单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课题编号** | **申报项目名称** | **负责人** | **承担单位** | **资助类别** | **金额**  **（万元）** |
| 1 | FM2025-01 | 酒曲红曲霉资源挖掘及嗜酸与酯合成机制解析 | 徐友强 | 北京工商大学 | 重点 | 2 |
| 2 | FM2025-02 | 植物乳植杆菌 KLDS 1.0386 对注意缺陷多动障碍改善作用及机制研究 | 李伯良 | 东北农业大学 | 重点 | 2 |
| 3 | FM2025-03 | 耐盐微生物的筛选及其发酵水解咸蛋清副产物的应用研究 | 付星 | 华中农业大学 | 重点 | 2 |
| 4 | FM2025-04 | 海洋源嗜盐菌挖掘及发酵调味品特征风味调控的分子机制 | 高升 | 青岛理工大学 | 一般 | 1 |
| 5 | FM2025-05 | 利用细菌壳聚糖酶制备壳寡糖研究 | 王刚刚 | 中国科学院成都生物研究所 | 一般 | 1 |
| 6 | FM2025-06 | 乳酸菌发酵腊兔的发酵工艺优化及品质特性研究 | 袁先铃 | 四川轻化工大学 | 一般 | 1 |
| 7 | FM2025-07 | 脆红李益生菌饮料的开发、品质风味变化机制及改善肠炎作用研究 | 仲飞亮 | 天津科技大学 | 一般 | 1 |
| 8 | FM2025-08 | 扣囊复膜酵母固定化强化白酒发酵中己酸乙酯合成的应用研究 | 周建 | 西南科技大学 | 一般 | 1 |
| 9 | FM2025-09 | 北派酱香型白酒窖泥微生物多样性与功能研究 | 刘洋 | 北京科技大学 | 一般 | 1 |
| 10 | FM2025-10 | 乳酸乳球菌（*Lactococcus lactis*）YZU-ZR-2对膳食橙皮苷的生物转化作用及机制研究 | 王智荣 | 扬州大学 | 一般 | 1 |
| 11 | FM2025-11 | 胆汁酸-FXR/TGR5通路介导植物乳杆菌YJ7调控糖稳态的作用机制研究 | 钟浩 | 浙江工业大学 | 一般 | 1 |
| 12 | FM2025-12 | 功能性乳酸菌筛选及其发酵蛋黄粉的品质调控机制与吞咽食品开发 | 盛龙 | 华中农业大学 | 一般 | 1 |
| 13 | FM2025-13 | 低盐发酵白鲢复合乳酸菌发酵剂的设计及其功能探究 | 吴佳佳 | 浙江工商大学 | 一般 | 1 |
| 14 | FM2025-14 | 贝莱斯芽孢杆菌LUB-8降解乳酸的特性、动力学及代谢机制研究 | 何桂强 | 西南科技大学 | 一般 | 1 |
| 15 | FM2025-15 | 酱油发酵环境胁迫下植物乳杆菌通过关键特征酶转化酱醪蛋白生成抗菌肽的机制 | 董彬 | 天津科技大学 | 重点 | 2 |
| 16 | FM2025-16 | 酸诱导醋酸菌进入VBNC态过程的抗逆机理研究 | 韩冬 | 江苏科技大学 | 重点 | 2 |
| 17 | FM2025-17 | 基于纳豆菌群体感应调控豆瓣酱减盐发酵的风味代谢机制研究 | 陈应运 | 浙江海洋大学 | 重点 | 2 |
| 18 | FM2025-18 | 风味组学驱动的乳酸菌介导康普茶发酵微生物群落演替及代谢网络重塑机制研究 | 袁磊 | 扬州大学 | 一般 | 1 |
| 19 | FM2025-19 | 自然发酵水果中益生菌筛选及其在改善特异性皮炎中的应用研究 | 吴道艳 | 贵州医科大学 | 一般 | 1 |
| 20 | FM2025-20 | 干/湿坯藏茶渥堆发酵微生物演替驱动的成分转化及风味形成机制研究 | 刘臣 | 四川农业大学 | 一般 | 1 |
| 21 | FM2025-21 | 费氏丙酸杆菌吸收外源钴合成维生素B12的调控机理研究 | 谢翀 | 南京农业大学 | 一般 | 1 |
| 22 | FM2025-22 | 复合发酵剂塑造发酵香肠风味代谢组的形成机理研究 | 赵长青 | 四川轻化工大学 | 一般 | 1 |
| 23 | FM2025-23 | 多途径解析 EGCG 促进干酪乳酪杆菌消减亚硝胺的机制 | 李学理 | 成都医学院检验医学院 | 一般 | 1 |
| 24 | FM2025-24 | 基于多组学技术的植物乳杆菌强化糍粑辣椒发酵风味形成机制研究 | 朱成林 | 西南民族大学 | 一般 | 1 |
| 25 | FM2025-25 | 姜黄素/鼠李糖脂纳米脂质体介导光动力清除单增李斯特菌生物被膜的机制研究 | 史册 | 江苏大学 | 重点 | 2 |
| 26 | FM2025-26 | 适配体介导的食源性腐败菌监测及生物膜抑制新技术研究 | 段诺 | 江南大学 | 重点 | 2 |
| 27 | FM2025-27 | 植物基发酵食品中 ARGs 的分布及盐胁迫对耐药宿主菌水平基因转移的影响 | 姚笛 | 黑龙江八一农垦大学 | 重点 | 2 |
| 28 | FM2025-28 | 基于DNA 四面体的免标记食源性致病菌检测方法研究 | 康青 | 天津科技大学 | 重点 | 2 |
| 29 | FM2025-29 | 抗菌肽 NK-lysin 对产气荚膜梭菌芽孢的杀灭作用及其作用机理 | 单忠国 | 西北农林科技大学 | 重点 | 2 |
| 30 | FM2025-30 | 基于Argonaute活性增强赋能信号放大的食源性致病菌快速检测技术研究 | 焦敬波 | 天津科技大学 | 重点 | 2 |
| 31 | FM2025-31 | 基于组学对肉制品腐败肠杆菌蛋白酶致腐机制研究 | 李新福 | 南京工业大学 | 重点 | 2 |
| 32 | FM2025-32 | 基于老年肠道微生态重建的单增李斯 特菌拮抗菌筛选及屏障修复机制研究 | 夏雪娟 | 上海理工大学 | 重点 | 2 |
| 33 | FM2025-33 | 乳酸亚致死沙门氏菌的自修复作用及其机制研究 | 邵乐乐 | 安徽农业大学 | 重点 | 2 |
| 34 | FM2025-34 | 基于RPA-CRISPR/Cas技术校园餐饮环节食源性致病菌现场快检系统构建与应用 | 张彪 | 四川省食品检验研究院 | 重点 | 2 |
| 35 | FM2025-35 | 基于纳米抗体的沙门氏菌可视化免疫层析技术研究 | 王妍入 | 西北农林科技大学 | 一般 | 1 |
| 36 | FM2025-36 | 基于硼酸的 CT-AF488 荧光探针-免疫平台：食源性病原体现场快检技术 | 王跃娜 | 福建农林大学 | 一般 | 1 |
| 37 | FM2025-37 | 蜡样芽胞杆菌的安全风险评估 | 赵甲元 | 四川师范大学 | 一般 | 1 |
| 38 | FM2025-38 | 多模态信号输出的食源性致病微生物同步检测新技术研究 | 汪显峰 | 江南大学 | 一般 | 1 |
| 39 | FM2025-39 | 融合CRISPR与等温扩增的水产品致病微生物即时检测方法研究 | 胡安妥 | 江苏海洋大学 | 一般 | 1 |
| 40 | FM2025-40 | 海藻酸钠-碳点智能凝胶冷冻体系对虾源腐败菌侵染阻断与光催化协同风险控制机制 | 曾明浩 | 四川旅游学院 | 一般 | 1 |
| 41 | FM2025-41 | 苹果浓缩汁高渗酵母污染机制及绿色防控技术研究 | 林巧 | 西昌学院 | 一般 | 1 |