一、基本信息

姓 名	黄凤洪	性 别	男	出生年月日（公历）	1965/4/14
民 族	汉族	出 生 地	湖北省		
党 派	中共	籍 贯	湖北省		
工作单位	中国农业科学院油料作物研究所			行政职务	所长
单位所属部门、省、自治区、直辖市		农业农村部			
单位通讯地址	湖北省武汉市武昌区徐东二路2号				
单位所在地	湖北省武汉市			邮政编码	430062
单位电话	027-86811837				
专业或专长	农产品加工与贮藏工程			技术职称	研究员
曾被提名、推荐为 院士候选人情况	年度（工程院）				
	年度（科学院）				

二、主要学历（从大专或大学填起，六项以内）

起 止 年 月	校（院）及系名称	专 业	学 位
1982.9-1986.7	武汉化工学院（现武汉工程大学）	化学工程	学士
1986.9-1988.3	无锡轻工学院（现江南大学）	食品科学与工程	硕士
2003.9-2006.7	华中农业大学	农产品加工与贮藏工程	博士
1998.10-1998.12	加拿大列桥学院	农产品加工与贮藏工程	访问学者
2002.11-2002.12	美国明尼苏达大学	农产品加工与贮藏工程	访问学者
2015.8-2015.9	德国马普学会	农业科技创新与工程	访问学者

三、主要经历（十项以内）

起止年月	工作单位	行政职务/技术职务/职称
1988.4-1992.12	中国农业科学院油料作物研究所	//研究实习员
1993.1-1998.12	中国农业科学院油料作物研究所	//助理研究员
1999.1-2001.12	中国农业科学院油料作物研究所	//副研究员
2002.1-2009.12	中国农业科学院油料作物研究所	主任//研究员
2003.9-2003.10	法国勒芒农学院	//访问教授
2009.12-2018.11	中国农科院油料作物研究所	副所长//研究员
2018.11-至今	中国农科院油料作物研究所	所长//研究员
2003.5-至今	国家油菜工程技术研究中心	副主任//
2016.11-至今	油料油脂加工技术国家地方联合工程实验室	主任//
2015.10-至今	中美油料绿色加工与高值化利用国际联合实验室	主任//

四、主要学术团体兼职（六项以内）

起止年月	学术团体名称	兼职职务
2012.6-至今	国家农产品加工技术研发中心油料专业委员会	主任
2012.6-至今	国家农产品加工技术研发中心油料专业标准委员会	主任
2017.7-至今	国家食药同源产业科技创新联盟	副理事长
2018.7-至今	中国粮油学会油脂分会	副会长
2018.11-至今	国家健康油脂产业科技创新联盟	理事长
2018.11-至今	中国作物学会油料作物专业委员会	主任委员

五、在工程科技方面的主要成就和贡献（限 3000 字）

黄凤洪潜心农产品加工研究 30 年，致力于国家油料高效加工与多元化利用，为提高产业效益、农民增收和国民营养健康水平取得了国内外认可的重大成果。以第一完成人获国家科技进步二等奖 2 项、省部级一等奖 8 项、中国专利优秀奖 2 项，获中国发明专利、美国专利 43 件，研制油料加工新产品 25 个、新装备 12 台（套）；以第一或通讯作者发表论文 249 篇（其中 SCI 收录 79 篇，累计影响因子 284，5.0 以上 14 篇），出版著作 6 部，制定国家、行业标准 3 项。牵头组建了国际脂质科学与健康联盟、国家健康油脂产业技术创新联盟，主办了三届脂质科学与健康国际会议，增强了我国油料加工领域国际学术地位与话语权。

（一）探明油料物化特性及加工变化规律，创建油料脱皮（壳）低温压榨制取优质油脂和蛋白技术装备，提升了油料加工利用水平

油料由籽仁和皮（壳）组成，皮（壳）主要由木质素和粗纤维组成，含有芥子碱、植酸、单宁、多酚等抗营养因子。长期以来油料带皮（壳）制油、高温长时，油品质量差，饼粕蛋白有效氨基酸降低 $>60\%$ ，饲用效价低、适口性差。油料干法脱皮（壳）是油料高效加工与综合利用的关键技术，但油籽大小、坚硬度、皮（壳）仁比重及结合度不同，如菜籽千粒重 2.75~4.5 g、种皮厚 26-28 μm ，与子叶紧密，无胚乳，难以脱皮分离；茶籽千粒重 461~1463g、体积 0.3-2.5 cm^3 ，颗粒大小、比重不均一，间距无规律，脱壳与分离效率低。研究探明了油料物化特性及加工变化规律，首次联用剪切、挤压、搓碾和流化悬浮分层、旋风分离、筛分、振动等技术原理，创制出了结构独特、广适高效的菜籽脱皮机与皮仁分离系统和茶籽脱壳分离装置，建立了花生、苏籽、葵花籽、橡胶籽等脱皮分离技术，脱皮（壳）率 $>98\%$ ，皮中含仁率 $<2\%$ ，菜籽脱皮机较法国（脱皮率 60%）、德国（脱皮率 80%）脱皮率提高 $>20\%$ ，价格降低 $>80\%$ ；茶籽脱壳分离装置产能提高 >3 倍、吨料动力消耗降低 $>60\%$ 。

脱皮（壳）籽仁低温（室温至 65 $^{\circ}\text{C}$ ）入榨，细胞壁未被破坏、蛋白与油脂结合紧密且变性低、油脂黏度大、流动性差、纤维少而物料塑性低，传统榨油机无法使用。明确了籽仁出油特性与压榨速度、时间和压力变化规律，突破了压力形成和油路疏通等技术瓶颈，创制出了 50-100 吨/天菜籽、花生、葵花籽、茶籽等籽仁低温榨油机，饼（二次）残油 $<12\%$ ，价格为德国的 1/8。获中国发明专利 4 件、中国专利优秀奖 1 项。

建立了油料脱皮（壳）低温压榨（冷榨）膨化制取优质油脂和蛋白新型工艺技术，打破了国际技术垄断，“菜籽脱皮机与皮仁分离系统”和“油茶籽脱壳分离组合装置”分别获国家重

点新产品，成果在鄂、赣、湘、津、辽等 10 多个省市应用，开创了我国油料低温加工的新局面，“油料低温制油及蛋白深加工技术研究与应用”获 2007 年国家科技进步奖二等奖。

(二) 发现油料微波提质破壁效应，建立功能脂质绿色高效制备与改性技术，实现油料从普通色拉油制取向功能脂质创制的跨越

脂质（油脂）是人体必需的三大营养素之一，其结构和组成与人体营养健康密切相关。油料富含特异脂肪酸、脂类伴随物（甾醇、多酚等）及其衍生物等功能脂质成分，针对其稳定性差、易氧化、制备难等世界热点难题，发现微波“内热”可钝化胞内酶，避免脂质氧化和苯并芘、反式脂肪酸等风险因子产生；促进焙烤风味形成，热促抗营养因子芥子碱（酸）转化为高活性 canolol；微膨化细胞破壁促进脂类伴随物释放溶出。首创了油料微波提质压榨物理精炼技术装备与自控系统，功能油脂总酚增加 3 倍，甾醇增加 20%，氧化稳定性提高 1.8 倍；功能型菜籽油 canolol 增加 8 倍，降脂活性提高 >12%，抗炎活性提高 >37%。入选 2017 年中国农业农村十大新技术，在《Chemical Communications》(IF 6.29) 等发表 SCI 论文 10 篇，获中国发明专利 4 件、中国专利优秀奖 1 项。

油料天然脂质功能结构、形态单一，制约了应用领域和多元化脂质功能产品的创制。针对脂质酶法改性适应性差、效率低的技术瓶颈，探明了固定化酶活性位点及作用机理，发明了脂质超声波酶促定向酯化技术，Chemical Society Reviews (IF 34.0) 评价脂肪酶固定化技术“充分展示了酶活性位点，显著提高了催化活性”，创制的 α -亚麻酸甾醇酯纯度达 96.9%，显著优于美国食品化学法典标准，降胆固醇和甘油三酯活性分别提高 36% 和 116%。构建了脂质功能营养与构效、量效、组效评价技术，发明了多相和共混体系纳米乳化、微囊化等技术，攻克了产品稳定性差、形态单一和携带使用不便等难题，创制出甾醇酯、功能型菜籽油、营养专用油和降血脂、缓解视疲劳等系列功能食品 15 个，在 Chemical Science (IF 9.06) 等发表 SCI 论文 20 篇，获保健食品批文 2 件、中国发明专利 9 件、美国专利 1 件。

成果在 10 多个省份的 30 多家企业应用，打破了甾醇酯等功能脂质产品长期依赖进口局面，对提升油料产业效益和国民营养健康水平意义重大，获 2016 年国家科技进步奖二等奖。

(三) 探索油料基生物转化分子机理，建立了菜粕、非食用油脂绿色高效转化技术，实现了油料资源的多元化利用

菜籽制油后的副产物菜粕含植酸 3~6%、单宁 1.5~3.0%、芥子碱 0.8~2% 等抗营养因子，严重影响了饼粕蛋白饲料效价、适口性和在饲料中的应用。系统研究油料饼粕生物转化分子机

理,首次联用膨化与多菌耦合发酵技术,构建了菜粕生物改良新工艺,菜粕益生蛋白产品抗营养因子异硫氰酸酯降解 100%,噁唑烷硫酮、植酸、总酚降解>75%,蛋白提高 7~8%,产品富含益生菌、饲用效价高、适口性好,制订发布了《发酵菜籽粕加工技术规程》行业标准;建立了菜粕芽孢杆菌发酵转化益生生物制剂 Iturin A 技术,产量>2.0 g/L,较国内外报道提高了 50%以上,相关结果发表在《BMC Biotechnology》等 SCI 论文上。

餐饮废弃和非食用油脂资源利用低、严重污染环境。研究耦合了油水分离“浅池”和“聚结”原理,突破了废弃油脂回收关键技术瓶颈,油水分离效率≥93%;探明酯交换与共沸蒸馏相转移机制,发明了原料广适高效的生物柴油转化技术,产品得率≥96%,符合美国 ASTM6751 质量标准;实现废弃油脂、小桐子等非食用油脂资源和低值棕榈油在湖北、湖南、柬埔寨等生物柴油转化应用,社会、生态效益显著,为边际土地和废弃油脂资源化利用提供了新途径,获中国发明专利 10 件,2015 年获湖北省技术发明奖一等奖。

(四) 建立油料加工研究与工程化试验平台、创新团队,提升了科技创新支撑能力和国际学术地位与影响力

领衔建设农业部油料加工重点实验室、油料油脂加工技术国家地方联合工程实验室、中美油料绿色加工与高值化利用联合实验室,共同建设了国家油菜工程技术研究中心,构建了从应用基础、技术研发、产品中试和工程化等配套的油料加工试验平台,显著提升了科技创新支撑能力。2016-2018 年连续主办了三届脂质科学与健康国际会议,提升了国际学术地位与话语权。注重团队建设与人才培养,团队 10 人次入选国家“万人计划”、科技部创新人才推进计划、中国科协青年人才托举工程等;培养国家高层次人才、博士后、硕博研究生等 60 余名,深入产业一线技术培训 1 万多人次。团队入选全国农业科研杰出人才创新团队、国家重点领域创新团队,2015 年获中华农业科技奖优秀创新团队奖。

六、重要科技奖项 [包括国家三大奖，省、部级一、二等奖等，限填六项以内（同一成果及相关科技奖项，只填写一项最高奖项）。请在“基本信息”栏内按顺序填写成果（项目）名称，类别（国家、省、部）名称，获奖等级，排名，获奖年份，证书号码，主要合作者]

序号	基本信息	本人作用和主要贡献（限 100 字）
1	油料低温制油及蛋白深加工技术的研究与应用，国家科技进步奖，二等奖，排名：第一，2007 年，证书号码：2007-J-211-2-06-R01，主要合作者：吴谋成、刘大川、张麟、李文林、袁俊华、刘金波、顾强华、吴绪翔、李元良。	提出总体研究思路，制定研究方案和技术路线。创制了结构独特、广适高效油料脱皮（壳）分离装置，建立了油料脱皮（壳）低温压榨（冷榨）制取优质油脂和蛋白新型工艺技术与装备。
2	油料功能脂质高效制备关键技术与产品创制，国家科技进步奖，二等奖，排名：第一，2016 年，证书号码：2016-J-25103-2-02-R01，主要合作者：邓乾春、汪志明、马忠华、吴文忠、曹万新、刘大川、郑明明、赖琼玮、杨湄。	提出总体思路，制定研究方案和技术路线。首创了油料功能脂质微波提质压榨物理精炼制备技术装备与控制系统，建立了脂质功能营养评价技术，创制了功能型菜籽油、 α -亚麻酸甾醇酯和降血脂、缓解视疲劳等系列功能食品。
3	非食用油脂资源生物柴油转化技术研究及应用，湖北省技术发明奖，一等奖，排名：第一，2015 年，证书号码：2015F-042-1-011-005-R01，主要合作者：郭萍梅、黄庆德、李昌珠、齐玉堂、刘志祥。	制定总体研究方案和技术路线。突破了非食用油脂高效制取和回收关键技术瓶颈，发明了生物柴油高效转化与品质改良技术，实现了废弃油脂、小桐子等非食用油脂资源和低值棕榈油的能源化转化利用。
4	油茶籽高效加工利用关键技术研究与应用，中国农业科学院科技成果奖，一等奖，排名：第一，2012 年，证书号码：2012-1-08-R01，主要合作者：李文林、刘昌盛、邓乾春、周新平、黄庆德、钮琰星、杨湄、万楚筠、彭宣炎、郭萍梅、程小英、杨金娥、许继。	提出总体研究思路，制定研究方案和技术路线。围绕制约油茶籽高效加工与多层次增值的产业化重大关键技术问题，进行油茶籽脱壳提质低温压榨、绿色低温精炼、茶籽营养油深加工与综合利用技术研究与产业化开发。
5	一种制取植物油的物理方法，中国专利奖，优秀奖，排名：第一，2015 年，证书号码：ZL201310234272.3，主要合作者：刘昌盛、李文林、杨湄、黄庆德、邓乾春、周琦、钮琰星、郭萍梅、万楚筠、许继取、郑明明、杨金娥。	制定总体研究方案和技术路线。建立了远程红外调质、微波提质、低温压榨、膨化、高压流体萃取、物理吸附精炼等全程绿色制取植物油新技术，实现了油料绿色高效高质化加工增值。
6	一种高含油料脱皮膨化制取油脂和饼粕的方法，中国专利奖，优秀奖，排名：第一，2006 年，证书号码：01106583.4，主要合作者：周立新，李文林。	提出总体研究思路，制定研究方案和技术路线。建立了油菜籽、亚麻籽等高含油料脱皮膨化制取优质油脂和饼粕的方法，获取的饼粕蛋白质含量提高 10% 以上，且饲用适口性好，氨基酸破坏程度小，饲用效价高。

七、发明专利情况 [限填六项以内。请在栏内按顺序填写实施的发明专利名称，批准年份，专利号，发明（设计）人，排名，主要合作者，本人在专利发明和实施中的主要贡献。如无实施证明材料则视为专利未实施]

序号	基本信息	本人作用和主要贡献（限 100 字）
1	一种微波预处理油料作物种子的方法，2012年，专利类型：发明专利，专利号：ZL201010229100，发明（设计）人：黄凤洪，排名：第一，主要合作者：杨湄、刘昌盛、李文林、黄庆德、万楚筠等。	提出总体研究思路，制定技术路线。基于细胞反应器原理，发明油料微波提质破壁功能脂质制备工艺技术，显著提高了油脂的安全、营养、风味和感官等品质，避免了安全风险因子产生，实现了功能脂质高效制备与产业化应用。
2	一种压榨制油的新方法及榨油机，2015年，专利类型：发明专利，专利号：ZL201310336093.0，发明（设计）人：黄凤洪，排名：第一，主要合作者：万楚筠、李文林、钮琰星、郑明明、邓乾春等。	提出总体研究思路，制定实验方案和技术路线。基于双螺旋齿合挤压原理和临界流体高渗透与膨胀等特性，发明了一种新型的具有显著增加出油率的气体辅助压榨制油的方法及榨油机，拓展了原料适应性，实现产业化推广应用。
3	一种制取植物油的物理方法，2014年，专利类型：发明专利，专利号：ZL201310234272.3，发明（设计）人：黄凤洪，排名：第一，主要合作者：刘昌盛、李文林、杨湄、黄庆德、邓乾春等。	提出总体研究思路，制定实验方案和技术路径。建立了选择性吸附杂质和风险因子的油脂低温物理吸附工艺技术，发明油脂专用物理吸附剂，高效保留油脂脂质伴随物和风味组分，降低了安全风险因子，实现产业化生产与应用。
4	超声波强化生物酶油脂脱胶的方法，2008年，专利类型：发明专利，专利号：ZL200610019311，发明（设计）人：黄凤洪，排名：第一，主要合作者：万楚筠、李文林、王江薇、黄庆德、钮琰星等。	提出总体研究思路，制定实验技术方案。基于超声场机械传质、加热和空化作用促进磷脂酶将油中非水化磷脂高效转化为水化磷脂，发明了一种新型的具有显著减少酶用量和炼耗的油脂脱胶方法，已实现产业化生产与应用。
5	一种利用超声波强化酶促合成植物甾醇酯/植物甾烷醇酯的方法，2012年，专利类型：发明专利，专利号：ZL201210099437.6，发明（设计）人：黄凤洪，排名：第一，主要合作者：郑明明、郭萍梅、李文林、邓乾春、杨湄等。	提出总体研究思路，制定实验方案。利用超声波以促进脂肪酶活性中心暴露，加速底物与酶之间传质的原理，发明了酶法高效制备植物甾醇酯/甾烷醇酯的新方法，可大幅提高酯化效率，减少酶用量，实现了产业化生产与应用。
6	一种具有缓解视疲劳作用的保健食品及其制备方法，2010年，专利类型：发明专利，专利号：ZL201010117213，发明（设计）人：黄凤洪，排名：第一，主要合作者：邓乾春、黄庆德、杨金娥、万楚筠、钮琰星等。	提出总体研究思路，制定实验方案和技术路线。基于保护视网膜细胞、抗氧化和抗炎等机制，以 α -亚麻酸、类胡萝卜素和多酚为组方，发明了一种新型的具有显著缓解视疲劳功能保健食品，实现了产业化生产与应用。

八、论文和著作 [限填有代表性的论文和著作十篇（册）以内。请在“基本信息”栏内按顺序填写论文、著作名称，年份，排名，主要合作者，发表刊物或出版社名称]

序号	基本信息	本人作用和主要贡献（限 100 字）
1	Fluorometric probing of the lipase level as acute pancreatitis biomarkers based on interfacially controlled aggregation-induced emission (AIE), 2017 年, 排名: 第五, 是通讯作者, 主要合作者: 时杰、邓乾春、万楚筠、郑明明、唐波, 发表刊物 (出版社): Chemical Science(IF=9.063)。	提出总体研究技术思路, 指导开展实验与分析。根据脂肪酶的界面激活特点, 将亲水性基团引入聚集诱导发光发色团, 显著提高了界面反应亲和力, 检出灵敏度提高了 338 倍, 是目前关于脂肪酶活性最灵敏、最简便的检测技术
2	MoS ₂ nano sheet-based fluorescent biosensor for protein detection via terminal protection of small-molecule-linked DNA and exonuclease III aided DNA recycling amplification, 2015 年, 排名: 第三, 是通讯作者, 主要合作者: 向霞、石建斌、郑明明、邓乾春、许继取, 发表刊物 (出版社): Biosensors and Bioelectronic	提出总体研究技术思路, 指导开展实验与分析。基于二维 MoS ₂ 纳米片与酶放大技术构建了生物大分子蛋白的荧光检测技术, 应用于与脂质作用相关细胞表面特异性受体的表达监测, 为脂质细胞生物学评价提供可靠技术支撑。
3	A tellurysulfide bond-containing redox-responsive superparamagnetic nanogel with acid-responsiveness for efficient anticancer therapy, 2017 年, 排名: 第三, 是通讯作者, 主要合作者: 夏晓洋、向霞、张珍、韩领, 发表刊物 (出版社): Chemical Communications(IF=6.29)。	提出总体研究思路、技术路线, 指导开展实验。采用细胞 pH 和 GSH 响应纳米材料包载脂质功能因子, 增强了其在生物体内发挥生物活性的时效性, 揭示了在生物体内的作用靶点, 为其在生物体内可控有效释放提供理论支撑。
4	A pH-Responsive Gel Macrosphere Based on Sodium Alginate and Cellulose Nanofiber for Potential Intestinal Delivery of Probiotics, 2018 年, 排名: 第九, 是通讯作者, 主要合作者: 张浩、杨陈、周伟杰、栾倩、李文林、邓乾春、董旭阳、汤虎, 发表刊物 (出版社): ACS Sustainable Chemistry & Engineering (IF=6.14)。	提出研究思路、技术路线, 指导开展实验。采用海藻酸钠和纤维素纳米纤维为原料, 构建了 pH 响应型益生菌胶囊, 实现了在模拟胃液环境下对益生菌的有效保护与可控释放, 有力支撑了肠道缓释胶囊相关功能产品的研发。
5	Ultrasound irradiation promoted enzymatic alcoholysis for synthesis of monoglycerol phenolic acids in a solvent-free system, 2018 年, 排名: 第六, 是通讯作者, 主要合作者: 许春芳、张海平、时杰、郑明明、向霞、肖俊勇, 发表刊物 (出版社): Ultrasonics Sonochemistry (IF=6.012)。	提出研究思路、技术路线, 指导开展实验。建立了超声波强化酶法制备“视同天然”抗氧化剂-酚酸甘油酯新方法, 大幅提高酶活和底物的传质效率, 创造了酶法制备的最快速度, 为新型功能脂质的绿色高效制备提供了新途径。

序号	基本信息	本人作用和主要贡献（限 100 字）
6	A Rapid and Ultrasensitive Tetraphenylethylene-Based Probe with Aggregation-Induced Emission for Direct Detection of α -Amylase in Human Body Fluids, 2018 年, 排名: 第九, 是通讯作者, 主要合作者: 时杰、邓乾春、李亚、郑明明、万楚筠, 发表刊物 (出版社): Analytical Chemistry (IF=6.042)。	提出总体研究思路, 指导开展实验。在淀粉酶活性分析方法上, 建立了首个基于聚集诱导发光机制的小分子探针测试体系, 是关于淀粉酶活性灵敏度高、检测时间快的方法, 为油籽、食品淀粉酶活性快速分析检测提供了新方法。
7	Immobilization of <i>Candida rugosa</i> lipase on hydrophobic/strong cation-exchange functional silica beads for biocatalytic synthesis of phytosterol esters, 2012 年, 排名: 第八, 是通讯作者, 主要合作者: 郑明明、卢勇、董玲、郭萍梅、邓乾春、李文林、冯钰棋, 发表刊物 (出版社): Bioresource Technology(IF=5.80)。	提出研究思路, 指导开展实验。创建了基于疏水和离子交换双重吸附作用的脂肪酶固定化技术, 充分展示酶的活性位点, 显著提高了酶的催化活性和稳定性, 为脂质的酶法分子修饰提供了高效、稳定的固定化脂肪酶保障。
8	Optimized Rapeseed Oils Rich in Endogenous Micronutrients Protect High Fat Diet Fed Rats from Hepatic Lipid Accumulation and Oxidative Stress, 2015 年, 排名: 第八, 是通讯作者, 主要合作者: 许继取、刘晓莉、高慧、陈昌、邓乾春、黄庆德、马忠华, 发表刊物 (出版社): Nutrients(IF=4.196)。	提出研究思路, 指导开展实验。采用高脂大鼠动物模型系统揭示了高品质菜籽油在预防非酒精性脂肪肝方面的作用, 其作用机制包括降低高脂脂质过氧化、降低肝脏脂质蓄积、降低肝脏炎症反应, 支撑了产品的推广应用。
9	特种油料加工与综合利用, 2004 年, 排名: 第一, 是通讯作者, 主要合作者: 专著, 发表刊物 (出版社): 中国农业科技出版社。	制定内容大纲和目录, 主持完成了全书的编写, 负责书稿的审定。系统研究总结了芝麻、蓖麻、胡麻、向日葵、红花和苏子等特种油料的制油、饼粕利用、油脚中天然功能成分提取等加工与综合利用技术。
10	生物柴油制造技术, 2009 年, 排名: 第一, 是通讯作者, 主要合作者: 黄庆德, 发表刊物 (出版社): 化学工业出版社。	起草制定内容大纲和目录, 主持全书的编写、审定。系统研究总结原料的获取、制备工艺、产品标准、副产品甘油的应用等生物柴油的关键制造技术, 综合评价过程中环境友好性和可再生性, 指导了非食用油脂的资源化利用。

九、工程设计、建设、运行、管理方面的重要成果（限填五项以内）

序号	成果简介	本人作用和主要贡献（限 100 字）
1	共同组建国家油菜工程技术研究中心，依托华中农业大学和中国农科院油料所建设，科技部（国科发计字[2002]481号）批准。通过科研条件建设、技术研发与工程化转化示范，提升了我国油菜产业技术经济水平。	中心副主任，负责油菜加工与多功能利用、中心工程化研究部建设和运行管理。2006年通过科技部验收，2011年运行评估为优秀；研发油菜籽绿色高效加工技术5项、加工装备6台套，应用于20多家油菜籽加工企业。
2	领衔组建农业农村部油料加工重点实验室。依托中国农科院油料所建设，农业农村部（农办科[2016]29号）批准。为油料加工利用提供产品安全、产出高效、资源节约、环境友好解决方案，提升了油料加工技术水平。	实验室主任，负责实验室设计、建设运行管理。主持开展油料加工基础和关键技术研究，举办农村农业部“油料绿色加工高值化加工技术”高级研修班，组织油料高效加工技术现场会8场；为30家企业提供油料加工技术服务。
3	领衔组建油料油脂加工技术国家地方联合工程实验室。依托中国农科院油料所建设，国家发改委（发改高技[2016]2203号）批准。通过科研条件建设、技术研究和装备开发，提高了油料油脂加工产业技术水平。	实验室主任，负责油脂加工技术条件设施建设和运行管理。组织承担了公益性行业科研专项，研发油料油脂加工技术15项，油料加工装备5台套，成果在30余家油料加工企业中推广应用，培训油料加工技术1万多人次。
4	领衔组建农业部油料产地加工技术集成基地，依托中国农业科学院油料作物研究所建设，农业部（农计函[2011]193号）批准，通过建设运行和技术推广，提升了我国油料产地加工技术和经济水平。	基地负责人。负责基地中试或生产性实验条件设计、建设和运行管理，完成油料脱皮、微波调质、低温压榨、物理精炼等技术装备的集成和生产性试验，开展技术培训和示范推广，累计在全国建成20多条油料产地加工生产线。
5	领衔组建油料脂质化学与营养重点实验室。依托中国农业科学院油料作物研究所建设，湖北省科技厅（鄂科技通[2011]146号）批准。通过团队组建和建设运行，提高了脂质营养与健康研究水平。	实验室主任，负责脂质剖析、营养功能评价实验室设计、建设与运行管理。指导研发高附加值脂质功能产品15个，主办国际脂质科学与健康研讨会3次，牵头组建健康油脂产业科技创新联盟。2016年度实验室考评为优秀。

十、候选人个人声明

(一) 本人在党政机关担任领导干部情况 (无此类情况的, 请在对应情况下方填写“无”; 有此类情况的, 请在对应情况前的□内划“√”, 并在对应情况下方填写相应信息):

在公务员和参照公务员法管理的党政机关 (包括人大、政协、民主党派、社会团体等) 任职情况:

无

在军队系统担任领导干部情况 (兼任专业技术职务请注明):

无

(二) 本人以往违反科学道德情况 (请先在“无此类情况”或“有此类情况”前的□内划“√”; 有此类情况的, 请填写相应信息):

无此类情况

有此类情况

(三) 本人受到过党政纪处分 (组织处理) 的情况 (请先在“无此类情况”或“有此类情况”前的□内划“√”; 有此类情况的, 需填写何时何处何原因受过何种处分或处理):

无此类情况

有此类情况

本人接受提名, 并对《提名书》中第一至第十项所有填写内容的真实性负完全责任。第十项所填内容, 在 2019 年 11 月底前如有变动, 将及时向中国工程院书面报告。

被提名人签名:

年 月 日

十一、候选人所在单位审核意见（候选人人事关系所在单位对候选人政治表现、廉洁自律、道德品行等方面出具意见，并对候选人《提名书》及附件材料的真实性、准确性以及涉密情况进行审核，限 600 字以内）

黄凤洪潜心油料加工技术与工程化研究 30 年，致力于国家油料高效加工与多元化利用，为提高产业效益、农民增收和国民营养健康水平取得了国内外认可的重大成果。以第一完成人获国家科技进步二等奖 2 项、省部级一等奖 8 项、中国专利优秀奖 2 项，获中国发明专利、美国专利 43 件，研制油料加工新产品 25 个、新装备 12 台（套）；以第一或通讯作者发表论文 249 篇（其中 SCI 收录 79 篇，累计影响因子 284，5.0 以上 14 篇），出版著作 6 部，制定国家、行业标准 3 项。牵头组建了国际脂质科学与健康联盟、国家健康油脂产业技术创新联盟，主办了三届脂质科学与健康国际会议，增强了我国油料加工领域国际学术地位与话语权。

该同志政治立场坚定，热爱祖国，学风正派，品行端正，廉洁自律、甘于奉献，创建了我所油料加工与营养学科，一直奋斗在科研工作与服务产业一线，始终注重青年人才培养与团队建设。获全国农业先进工作者、全国农业科研杰出人才、中国青年科技奖、湖北省劳动模范、“万人计划”科技创新领军人才、新世纪百千万人才工程。带领团队相继入选了全国农业科研杰出人才创新团队、国家重点领域创新团队，并荣获中华农业科技奖优秀创新团队奖。

经审核，填报材料真实、准确。

本单位按照中国工程院院士增选工作相关规定对候选人材料进行了审核，候选人《提名书》无涉密内容。

单位负责人签名（盖章）：

单位盖章：

年 月 日