|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年级** | **姓名** | **满足的条件** | **基础分** | **学习成绩分数（**平均成绩，乘以0.3**）****【毕业年级学习成绩记0分】** |  **科研加分项目** | **总分（核对后）** |
| **博士** | 冯孔龙 | **2** | 班级互评：20分； | 0分 | （1）30分（SCI 一区，Immobilization of Aspergillus niger lipase onto a novel macroporous acrylic resin: Stable and recyclable biocatalysis for deacidification of high-acid soy sauce residue oil[J]. Bioresource Technology, 202002） （2）30分（SCI 一区，Hepatic Lipidomics Analysis Reveals the Antiobesity and Cholesterol-Lowering Effects of Tangeretin in High-Fat Diet-Fed Rats. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 202006） （3）30分（SCI 一区，Dietary citrus peel essential oil ameliorates hypercholesterolemia and hepatic steatosis by modulating lipid and cholesterol homeostasis. Food & Function，202008) | 110 |
| 关甜 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.5分 | （1） 30分（Open Surface Droplet Microfluidic Magnetosensor for Microcystin-LR Monitoring in Reservoir. Analytical Chemistry. 2020, 92, 3409–3412. (一区, Top, IF 6.785)）（2） 24分（Magnet-actuated droplet microﬂuidic immunosensor coupled with gel imager for detection of microcystin-LR in aquatic products. Talanta 2020, 219, 121329. (二区，IF 5.339)） 文章未被SCI收录，24分改为0分（3） 6分（一种检测微囊藻毒素的生物传感器.实用新型，专利号：ZL 2019 2 0716443.9）（4） 4分（一种检测微囊藻毒素的生物传感器及方法.发明公开，专利号：CN201910412766.3） 专利公开日期为2019.8.30，不属于评奖年度时间，4分改为0分 | 83.5 |
| **18级硕士** | 陈炎 | 1、2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（SCI二区，Effects of mango peel powder on starch digestion and quality characteristics of bread《International Journal of Biological Macromolecules》，）（2）0.1分 （参与2019年丁颖杯大赛）  | 44.1 |
| 郭美霞 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 30分（SCI 一区，2-Methoxy-1,4-naphthoquinone Induces Metabolic Shifts in Penicillium Digitatum Revealed by High Dimensional Biological Data，*JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*，2020.8.17） 文章未被SCI收录，30分改为0分 | 20 |
| 李翠芬 | 2、3 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 7分（北大核心、中华绿廊抗氧化肽的提取及其抗氧化性《食品工业》，2019年10月） 非25%核心期刊，7分改为5分（2）3分（一般期刊、蔬菜产业园的质量安全现状及政策分析——以广东省为例《农业科技管理》2020年）（3）2分（参与编书《水产养殖管理关键技术问答》、《农作物生产管理关键技术问答》）（4）2分（全国大学生创新方法应用大赛省一等奖） | 32 |
| 王蕊 | 1，2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 18分（SCI 3区，A spherical TiO2-Bi2WO6 composite photocatalyst for visible-light photocatalytic degradation of ethylene，2020.6.11）（2） 12分（SCI 四区，Effects of Hydrothermal Reaction Conditions on the Structure and Properties of Porous Spherical Bi2WO6 Photocatalyst，2020.5.14），文章未被SCI收录，但该期刊属于EI、北大中文核心，12分改为9分 | 47 |
| 谢家文 | 1，2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（SCI 二区，Novel visible light-responsive GO-Bi2WO6/starch composite membrane for efficient degradation of ethylene，（Carbohydrate Polymers）2020.） | 44 |
| 姚康飞 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 30分 SCI一区（Improvement of carotenoid bioaccessibility from spinach by co-ingesting with excipient nanoemulsions: impact of the oil phase composition,《Food & Function 》，2019.9.01） | 50 |
| 张小英 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）30分（SCI 一区，Mechanism of Pentagalloyl Glucose in Alleviating Fat Accumulation in Caenorhabditis elegans. Journal of Agricutural and Food Chemistry, 2019, 67(51), 14110-14120. （2）0.1分 （参加2019年丁颖杯发明创意大赛） | 50.1 |
| 黄诗诗 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）12分（SCI 四区，Development of an Effective Two-Step Enrichment Process to Enhance Bax System Detection of Healthy and Injured Salmonella Enteritidis in Liquid Whole Egg and Egg Yolk，2020.2.12） （2） 0.1分（参加第十届食品学院文献综述大赛） | 32.1 |
| 卜玲玲 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（SCI 二区，Negative Mood Is Associated with Diet and Dietary Antioxidants in University Students During the Menstrual Cycle: A Cross-Sectional Study from Guangzhou, China，2020.1） （2）7分（一级核心，DEHP 经 sirt1/pgc-1α通路诱导的 HepG2 细胞线粒体损伤效应 ，《中国环境科学》，2020.8）  | 51 |
| 蔡济洋 | 2 | 班级互评：20分 | 0分 | （1）24分（SCI二区， Essential oil loaded edible films prepared by continuous casting method:Effects of casting cycle and loading position on the release properties，2020.8） 文章未被SCI收录，24分改为0分（2） 4分 （公开发明专利：一种脂质-蛋白可食性双层活性膜及其制备方法 | 24 |
| 赵梓军 | 1，2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（SCI 二区，Modulation of interfacial phenolic antioxidant distribution in Pickering emulsions via interactions between zein nanoparticles and gallic acid，2020.6.1） （2）24分（SCI 二区，Interfacial Engineering of Pickering Emulsion Co-Stabilized by Zein Nanoparticles and Tween 20: Effects of the Particle Size on the Interfacial Concentration of Gallic Acid and the Oxidative Stability ，2020.5.30） (3)4分，发明专利（CN111534110A. 一种醇溶蛋白-酚型抗氧化剂纳米粒子及其制备的皮克林乳液，2020.8.14） （4）0.1分,2019-2020年度文献综述大赛参与分 | 72.1 |
| 苏淑芬 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 24分（SCI 二区，Photoelectrocatalytic inactivation of Penicillium expansum spores on a Pt decorated TiO2/activated carbon fiber photoelectrode in an all-solid-state photoelectrochemical cell《Applied Surface Science》，2020.6.15） | 44 |
| 姚雪霜 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 12分 Structure Investigation of β-D-Fructose crystal under High Pressure: Raman Scattering, IR Absorption, and Synchrotron X-ray Diffraction，期刊名：<Journal of Molecular structure> ,2020年6月接收 文章未被SCI收录，12分改为0分 | 20 |
| 张佳 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（Microfluidic droplet formation in co-flow devices fabricated by micro 3D printing《Journal of Food Engineering》，2020.6.9） 文章未被SCI收录 24分改为0分 | 20 |
| 李瑞容 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | 1. 24分 《Chemical composition and deterioration mechanism of Pleurotus tuoliensis during postharvest storage》，2020.8.5） 文章未被SCI收录，24分改为0分
2. （第89期入党积极分子培训班督导员） 0.5分 不符合国奖评选细则，0.5分改为0分
3. 2分（华南农业大学食品学院研究生新生班级助班）不符合国奖评选细则，2分改为0分

（4）0.1 (第一届“百颐年杯”大学生营养代餐粉设计大赛)（5）0.1 (参加食品学院第十届综述大赛） | 20.2 |
|  | 吴炜俊 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1） 7分（不同组合渗透、冷冻前处理对蓝莓干燥品质的影响《食品科学技术学报》，2020.01.03） 该期刊非25%中文核心，7分改为5分 | 25 |
| **19级硕士** | 陈燕兰 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.4分 | （1） 7分（不同地区铁皮石斛的品质差异研究《食品与发酵工业》，2020.2.10）（2）院综述大赛0.1分 | 54.5 |
| 李润 | 1,2 | 班级互评：20分； | 26.66分 | （1）30分（SCI 一区，Anti-obesity effects of capsaicin and the underlying mechanisms: a review，2020.7.28） 文章未被SCI收录，30分改为0分 | 46.66 |
| 张司南 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.65分 | （1） 12分（SCI 四区，Ultrahigh pressure extraction of polysaccharide from Morinda officinalis and effect on the polysaccharide structure，《Separation Science and Technology》,2020.7） | 59.65 |
| 林锦铭 | 1，2 | 班级互评：20分； |  26.58分 | （1） 7分（一级核心，美藤果加工与综合利用研究进展《食品工业科技》，2020.8.14）（2） 3分（一般期刊，烘干温度对铁皮石斛叶多糖抗氧化活性影响的研究 《粮食与食品工业》，2020.8.15） （3） 5分（北大核心，美藤果壳多酚物质的提纯及其抗氧化性《食品研究与开发》，2020.4.27）被该期刊录用，但未见刊，5分改为0分 | 56.58 |
| 陆颖芳 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.01分 | （1） 24分（SCI 二区，Marine unsaturated fatty acids: structures, bioactivities, biosynthesis and benefits, 2019.11.3) | 71.01 |
| 吴钰琳 | 1,2 | 班级互评：20分； | 27.04分 | （1） 24分 （Structural features, interaction with the gut microbiota and anti-tumor activity of oligosaccharides, RSC ADVANCES, 2020.4） | 71.04 |
| 钟淳菲 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.78分 | （1） 7分（一级核心，不同铁皮石斛红鑫品种品质的对比研究，《食品工业科技》，2020.1.13） （2）+0.1分 院文献综述大赛 | 54.88 |