附表：

2020年度中餐科技进步奖获奖名单

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **获奖项目名称** | **主要完成单位** | **主要完成人** | **获奖等级** | **获奖类别** |
| 1 | 《中国楚菜大典》 | 1.湖北经济学院2.湖北省商务厅 | 曾翔云、卢永良、邹志平 | 一等奖 | 理论建设 |
| 2 | 《专著：淮扬百年--扬州烹饪技艺非遗传承人口述史》 | 扬州大学旅游烹饪学院 | 孟祥忍 | 二等奖 | 理论建设 |
| 3 | 《成都市世界美食之都建设运行与发展报告》 | 四川旅游学院 | 李想、尚书勇、孟宝、韩颖、余海溶、辛松林、李兴华、李敏、徐培、梅丽 | 三等奖 | 理论建设 |
| 4 | 《舌尖上的潮州菜》精品在线开放课程 | 韩山师范学院 | 陈育楷、黄俊生、彭珩、陈蔚辉、陈菁、张旭、燕宪涛、方树光、黄美铃、姚家悦、欧锐漩 | 三等奖 | 理论建设 |
| 5 | 名厨之家APP | 1.中奥科技发展（深圳）有限公司2.黑龙江名厨之家餐饮服务管理有限公司3.黑龙江省昌隆投资管理集团有限公司4.中大电子商务（深圳）有限公司 | 胡春生、陈军 | 三等奖 | 理论建设 |
| 6 | 职业院校烹饪专业工匠型人才培养的创新研究 | 1.常州旅游商贸高等职业技术学校2.常州菜研究院3.徐州工程学院4.无锡旅游商贸高等职业技术学校5.常州明都豪格国际酒店6.徐州技师学院 | 王东、赵节昌、王劲、吴晶、杜昕霁、许鑫、蒋楠、李铮、孟沁、辅先华 | 三等奖 | 理论建设 |
| 7 | 基于知识图谱技术的食品安全风险评估和预警系统 | 百胜（中国）投资有限公司 | 田明福、杜蔚武、许昆、张旻、黄琴、罗燕、杨俊杰、许兵、黄洋 | 一等奖 | 科技创新 |
| 8 | 基于餐厨垃圾的综合应用循环农业产业提升工程 | 1.山东双量酒店管理有限公司2.滨州腾达生态农业旅游开发有限公司3.滨州市农业环境保护工作站 | 樊平、王敏、李红梅、李山峰、宋芸、李敏、高迎春、刘青山 | 二等奖 | 科技创新 |
| 9 | 科脉餐饮信息化系统综合解决方案 | 深圳市科脉技术股份有限公司 | 曾昭志、陈宏亮、张苏利、黄驰、高永军、杨旺定、付辉权、陈艺、黄铸灿、何光咏、刘献、杨雪娟 | 三等奖 | 科技创新 |
| 10 | 基于核苷酸快速营养补充的食补产品及成套工艺研发 | 1.百珍堂生物科技（浙江）有限公司2.温州大学 | 戴晨义、刘常武 | 一等奖 | 技术应用 |
| 11 | 自加热药膳汤品系列 | 深圳市汤源餐饮管理有限公司 | 黄平、李晓林、邱鸿程、陈锦和 | 二等奖 | 技术应用 |
| 12 | 低GI杂粮馒头关键技术研究及产业化推广 | 1.河北同福健康产业有限公司2.中国食品发酵工业研究院有限公司 | 王成祥、段盛林、张美娜、刘士伟、王玺、李雅丽、周志桥、马芙俊、王默涵、赵鑫艳、苑鹏 | 三等奖 | 技术应用 |
| 13 | 骨汤复合调味品技术开发与产业化餐饮应用 | 昆山味美滋食品有限公司 | 杨辉、孙伟强、杨艳伟 | 三等奖 | 技术应用 |