附件：

**拟推荐人基本情况和主要成绩、感人故事**

**陈芳**

**一、基本信息**

陈芳，1972年07月出生，研究生学历，中共党员，现任中国农业大学食品科学与营养工程学院教授。

**二、主要成绩和突出贡献**

陈芳，长江学者特聘教授，中国农业大学食品科学与营养工程学院博士生导师。科学研究，她勤奋认真，扎实求是，构筑食品安全防线，守护百姓身体健康。为人师表，她治学严谨，平易近人，以真才实学吸引学生，培育时代科研新人。公众科普，她积极热心，推广食育，消除公众食品安全疑虑，提高全民科学素质。她以认真严谨的科研态度和平易近人的人格魅力出色的执行着食品科技和教育的双重使命。

服务于脱贫攻坚和乡村振兴战略，带领团队长期致力于食品绿色加工、食品中危害物的控制等领域研究，攻克了国家及产业发展中急需解决的关键技术难题。首次发现高压脉冲电场、超声波对农残的降解机理，发明的农残降解技术解决了我国浓缩苹果汁出口中农残超标的难题；阐明了甘氨酸、谷胱甘肽等对丙烯酰胺的抑制机理，首创的丙烯酰胺抑制技术大幅降低公众健康风险，为提升食品质量安全控制水平提供了科技支撑，对推动我国食品安全的发展做出了重要贡献。主持和参与国家重点研发计划项目2项，国家“十二五”科技支撑计划、国家自然科学基金、教育部科学技术研究重点项目等纵向课题20余项。在国际重要科技期刊以第一作者或者通讯作者发表的收录论文58篇；以第一完成人获授权国家发明专利8项。成果获得国家科技进步二等奖2项、省部级一等奖3项，省部级二等奖1项。入选“北京市科技新星”、教育部“新世纪优秀人才”、科技部“中青年科技创新领军人才”；第四批国家“万人计划”科技创新领军人才、2019年教育部长江学者特聘教授等人才计划。个人获得中国食品科学技术学会杰出青年奖、第19届北京青年科技奖等学术荣誉，2019年度“北京市三八红旗手”、2020年度“全国三八红旗手”等荣誉称号。

坚持立德树人的根本任务，把社会主义核心价值观教育融入学生教育培养全过程。积极开展教学改革与实践，率先应用互联网+教育，深度探索多媒体+案例、慕课、线上线下混合式等教学模式以增加课程的趣味性、互动性、思辨性和启发性，教育引导学生培养综合能力和创新思维。主持北京市教改课题2项，校级教改课题4项，发表教改论文5篇。主讲的《食品安全与日常饮食》入选为北京市学院路地区高校教学共同体课程，吸引北京10所院校、20多个非农专业学生选修，已成为一个传播和普及食品安全知识的平台；2017年被认定为首批“国家精品在线开放课程”；2020年被认定为首批线上线下混合式“国家一流本科课程”。积极推动劳动教育，鼓励学生走进实验室、工厂，将论文写在祖国的山川大地上。提升学生创新和创业能力，先后指导30余名本科生开展各级各类创新创业项目，多次获得校级本科生优秀指导教师。所指导的研究生累计获得各类奖学金40余人次，多人获得市级优秀毕业生、三好学生。

发挥党员模范带头作用，长期致力于食品安全公众科普。曾担任中国食品科学技术学会青委会副秘书长，现任中国农学会“农产品加工与食品安全”科学传播专家团队骨干。参编了中国科协与国务院食安办联合组织的《食品安全科普宣传大纲》以及“科普中国”百科科学词条，所完成的多篇食品安全风险解析也为政府的风险交流提供了重要内容。在2005年“油炸方便面致癌说”、2018年“咖啡含有致癌物丙烯酰胺”等突发食品安全热点事件面前勇敢发声，用准确的科学研究结果以及深入浅出的科普语言告诉公众食品中丙烯酰胺产生和风险的真相，消除公众的食品安全疑虑。此外，她还经常在媒体进行相关食品安全问题的解读，为中国农学会微信公众号文章的科学性把关，把实验室的成果变为千家万户生活中的常识。并坚持食育教育从娃娃抓起，在农大附小、农大附中、北京市八中等学校开展多场食品安全知识科普报告，2012年全国科普开放日为北京市育才小学安排的科普活动得到中央领导同志的亲切肯定。2004年开始率先以视频课程、数字教材等形式推动食品安全知识的传播，2015年上线慕课系统，共计1300多所学校60余万名学生选用。2016年当选中国科协第九次代表大会代表。2020年被中国科协推举为“科普中国形象大使”。

**感人故事：**

2002年，瑞典科学家首次宣布油炸的薯片、薯条等经过化学反应容易形成二类致癌物—丙烯酰胺，引起全球轰动。任何富含碳水化合物的食品（包括咖啡、面包、油条等）在高温烹调下都容易产生这种致癌物。然而当时，对煎烤烹炸有着悠久历史的中国在丙烯酰胺的研究上却少之又少，它所造成的食品安全风险也无从可知。

此时刚拿到食品专业博士学位，准备留在母校任教的陈芳面临着确定自己研究方向的重要抉择，丙烯酰胺在加工食品中存在的广泛性以及其对健康的危害性引起了陈芳的注意。

抱着“构筑食品安全防线，守护百姓身体健康”的信念，陈芳决心带着自己的小团队从零开始，通过与学生一起查阅文献，商定方案，实验操作，攻克了食品体系组成复杂、干扰大的难题，率先建立了涵盖种类多、准确、灵敏的丙烯酰胺定量方法。

在2005年受原国家食品药品监督管理局委托，陈芳团队进行了中国食品中丙烯酰胺含量状况调查和风险评估工作，对市场上500多种食品进行了检测、膳食暴露量和风险评估，为管理部门提供了第一手数据。所得的丙烯酰胺数据也被列入国际食品污染物数据库，填补了当时东方食品中丙烯酰胺含量状况的空白。

“确定丙烯酰胺在食品中的含量只是了解它的一小步，最重要的是要知道它的形成机制，然后想方设法法将它控制住，以降低食品安全风险。”沿着这一思路，陈芳带着团队又踏上研究食品加工伴生危害物的形成机制及控制技术的征程。

2011年，陈芳团队取得了重大突破，筛选出以甘氨酸为代表的食源性AA抑制剂，提出了甘氨酸对AA的清除反应途径，全新阐释了氨基酸抑制AA形成的机理，为利用氨基酸、肽抑制食品中丙烯酰胺的形成奠定了理论基础。

未改变加工工艺而仅仅通过配方调整实现了薯片、面包等即食食品的AA控制，AA含量降低50%以上，成本增加（0.1元/公斤）却仅为国际上比较成熟的天冬酰胺酶的1/10，以孙宝国院士为主任的鉴定专家委员会认为该技术达到国际领先。

而这一年，犹如这来之不易的科研成果，陈芳经历了十月怀胎的辛苦，迎来了象征自己生命延续的宝贝女儿。

任何一位科研工作者的心中都装着“产业化”三个字。陈芳也不例外，“只有产业化，才能实现科研价值”。以上述工作为核心建立的丙烯酰胺抑制技术自2010年开始在福建、河南、沈阳等数家即食食品企业实现产业化应用，在提高产品性价比基础上提升产品的质量安全水平和企业的市场竞争力，提高了经济和社会效益，为我国食品加工伴生危害物的控制提供成功模式，为保障我国果蔬制品及即食食品的安全性，促进我国食品工业健康发展做出了重要贡献。

此外，她的团队以富含花色苷的果蔬对丙烯酰胺等危害物引起的线粒体氧化应激进行干预，取得显著效果。首次提出了花色苷通过保护线粒体结构和功能免受氧化损伤的防护机制，不仅为膳食干预提供了科学依据，也将陈芳心中食品伴生危害物“体外可控、体内可防”的宏伟蓝图一步一步变成美好现实。

她以甘于枯燥，不言放弃，无私奉献的初心，用小小的身躯不仅平衡着家庭、事业两副重担，更是兢兢业业，坚持不懈的为老百姓的食品安全撑起了健康防护的保护伞，为我国食品加工安全保驾护航！