



功能食品学学科简介

作者: 佚名 来源: 本站原创 浏览: 发布时间: 2012-5-30 11:41:54 【字体: 大 中 小】

食品药理学是根据现代科技技术和传统中医药养生理论,按药学的科研方法对功能食品进行系统研究的一门学科。其核心在于加强传统中医药养生学、现代养生学与中药现代化技术有机结合,推动功能食品现代化建设。本学科是连接食品药理学与生物学的重要桥梁,以化学、生物学、生理学、药理学和营养学为基本理论基础,以功能食品的特定的营养保健作用、体内体外安全与质量评价、有效成分快速分析与检测、产品研制与开发等为研究重点。以功能食品评价技术的研究、功能食品有效成分检测和鉴别技术的研究、食品功能因子高效分离与制备关键技术的研究、功能因子生物活性稳态化技术、天然食品添加剂应用和功能因子的体内吸收、分布及代谢等国内外最新的研究成果为学习内容,通过对功能食品生产、加工、储藏等的管理和控制,保证功能食品的卫生质量,评价功能食品的特定作用和保健功能及营养品质,满足特殊人群需要,促进人类健康为基本任务的一门学科。

本学科着力培养具有深厚的食品科学、功能食品药理学基础理论知识,从事功能食品科学研究、生产技术、分析检测、产品开发、质量控制、功能评价、安全监督管理等方面工作的具备较强综合素质以及应用能力的研究型、应用型高层次复合型人才。

本学科拥有一支素质优良,学历、年龄结构合理的学科队伍。现共有15名研究人员,其中正高级职称6人,副高级以上职称4人,具有博士学位人员13名。近年来,共发表专业学术论文200余篇,其中SCI收录论文40余篇,承担了“十一五”重大专项、863项目、国家自然科学基金等国家级及省部级课题,为功能食品学硕士点的建设以及人才的培养奠定了良好的基础。

本学科具有先进和完备的研究条件和设备。具有研究生培养需要的研究生工作室和较好条件的实验室、企业研究生工作站、具有完备先进的教学、实验、研究设施条件和仪器设备,具有良好的教学科研现代信息化手段。拥有万元以上仪器设备合计26台(件),包括高效液相色谱仪、气相色谱仪、快速制备色谱仪、半制备色谱仪以及红外分光光度计、紫外分光光度计、荧光分光光度计,双通道原子荧光光度计、蒸发光散射检测器等光谱分析仪器。积极组织和支持研究生开展和参加丰富多彩的学术创新与交流活动,平台多样,经费充足,聘请国内外许多知名大学和科研院所教授联合培养研究生。

本学科目前主要的研究方向:

1. 药食同源品的功能因子的研究

应用现代提取纯化和色谱技术系统研究具有民族特色的我国药食同源品中的功能因子(部位),应用现代分析技术确定它们的化学结构。

2. 功能因子的提取制备工艺与质量评价研究

本研究方向主要以药食同源品的功能因子活性成分(部位)的最佳提取工艺优选为主,通过考察影响原材料提取效率和功能因子柱色谱分离效果等因素,优化从提取、富集功能成分的制备工艺和大规模色谱制备的条件,从而完成从实验室到中试水平的对接,为功能食品的工业化生产奠定基础。为保证功能食品质量评价研究的科学合理性,对其质量分析的全过程进行标准化规范化示范研究,构建功能食品质量分析规范性研究技术,最终确定科学、规范、适合推广应用的技术方法和系统的评价体系。

3. 功能因子体内外活性筛选与安全性评价研究

通过体外细胞培养、离体、在体动物吸收、分布、代谢动力学实验等方式筛选药食同源品中具有一定活性且无毒副作用的部位作为深入开发的研究对象,为功能食品和功能食品添加剂的开发提供重要的科学理论依据,为保证功能食品的有效性和安全性奠定基础。

4. 功能食品的研制与开发

本研究方向主要以充分发挥我国传统药食同源及保健理论优势,结合现代药理学、制剂学、分析学和食品科学等学科,利用我国功能食品及天然药物的资源优势,使功能食品制剂的研究和生产科学化、规范化、工业化,开发具有中国特

色的现代功能食品。

通信地址：沈阳市沈河区文化路103号沈阳药科大学89# 邮编：110016

办公地点：老科研楼五楼（就业办公室地点：机关楼二楼）

ICP-IP 信息备案号：辽ICP备07502596号