

中外联合推出期刊《npj-食品科学》

2016年07月08日 版面：A3

作者：陈怡

为了让人们对食品研究有新的了解，施普林格·自然旗下的自然科研集团近日宣布，与北京工商大学和国际食品科学技术联盟达成协议，三方将合作出版具有高影响力的开放获取期刊《npj-食品科学》。该刊旨在发表经同行评审的高质量原创论文、评论和综述文章，以促进人们进一步研究和理解天然食品或加工食品的特性，以及加工过程如何影响食品的生物学功能。

食品科技是一个快速发展的领域，吸引了许多不同学科的科学家和工程人员去研究食品加工、添加剂和营养价值如何相互作用并影响消费者健康的内在机制。

“这一面向高影响力科研成果的开放获取平台，将使我们能够联通食品、营养科学与生命、医学科学，联动基础化学方法与食品复杂体系，从而拓展食品科学的前沿。”国际食品科学与技术学院院士饶平凡博士说，“超越食品科学的传统范畴，该刊将带来崭新的视角并提供多学科、跨领域的信息，以服务于食品和营养科学研究群体、政策法规制定者及一般公众。”

《npj-食品科学》将自2016年7月起接受投稿，涵盖的系列研究话题包括食品成分在加工、食用和消化过程中的物理化学变化及相互作用，食品与多种消化道要素间的相互作用，食物引发身体响应的生理机制，食品与压力、炎症和代谢综合征，食品政策和食品安全，食品工业的保障和可持续性。

北京工商大学校长、中国工程院院士孙宝国教授将担任创刊主编。国际食品科学技术联盟前任主席、中国食品科学技术学会副理事长饶平凡博士将担任新刊联席主编。另一位联席主编为美国加州大学戴维斯分校食品科技系及农业环境科学学院加州食品与农业研究所的执行主任暨创立人Sharon Shoemaker博士。

编辑：chunchun 审核：刘纯

 点击下载PDF (<http://www.shkjb.com/FileUploads/pdf/160708/kj07083.pdf>)

证件信息：沪ICP备10219502号 (<https://beian.miit.gov.cn>)

 沪公网安备 31010102006630号 (<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=31010102006630>)

中国互联网举报中心 (<https://www.12377.cn/>)

Copyright © 2009-2022

上海科技报社版权所有

上海科荧多媒体发展有限公司技术支持



(<http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=5480BDAB3ADF3E3BE053012819ACCD59>)