

“学术带头人” 部分科研成果介绍

姓名	刘达玉	职称	二级教授
荣誉称号	1. 四川省优秀教育工作者：四川省人社厅、四川省教育厅，2015 2. 四川省学术和技术带头人：四川省人民政府，2018 3. 成都市建设全面体现新发展理念城市改革创新奖先进个人：中共成都市委、成都市人民政府，2020		
科研成果获奖	1. 四川省科技进步奖一等奖：四川地方猪遗传资源保护技术体系创建与产业化开发利用(加工)，四川省人民政府，2021 2. 四川省科技进步奖二等奖：特色蔬菜腌制加工新技术及其复合肉品开发的研究，四川省人民政府，2016		
科研项目	1. 四川省重点研发计划重点项目：蔬菜复合调味品精深加工技术集成研究与产业化示范(2017NZ0002)，首席专家，2017-2019 2. 四川省重点研发计划重点项目：大运村餐饮(食品)安全技术研究与保障体系建设(2019YFS0525)，排名第一，2019-2021 3. 四川省重点研发计划重点项目：基于风味与质构调控的预制牛肉火锅加工新技术(2023YFN0014)，排名第一，2023-2025 4. 国家现代农业技术体系四川创新团队岗位专家项目：牛羊肉加工及储运技术研究与应用，排名第一，滚动支持，2017-2028 5. 成都市农业科技专家服务团建设项目(首席专家)：成都龙泉农业科技指导与成果推广，排名第一，滚动支持，2023-2025		
论文	1. 刘达玉通讯作者(SCI 一区):Self-assembled carboxymethyl chitosan/zinc alginate composite film with excellent water resistant and antimicrobial properties for chilled meat preservation. International Journal of Biological Macromolecules 247,2023,125752:1-11 2. 刘达玉通讯作者 (SCI 一区): Enhanced properties of gelatin films incorporated with TiO2-loaded reduced graphene oxide aerogel microspheres for active food packaging applications. International Journal of Biological Macromolecules 261, 2024, 129772:1-12		

	3. 刘达玉通讯作者（SCI 一区）：Identification of N-glycosites in chicken egg white proteins using an omics strategy. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2017,65:5357-5364 4. 刘达玉通讯作者（SCI 一区）：Impacts of chitosan /pullulan/carvacrol film on the quality and microbial diversity of refrigerated goat meat. Meat Science, 220, 2025,109704 5. 刘达玉通讯作者（SCI 一区）：The Structure, Assembly Processes of Microbial Communities and Their Effects on the Quality of Goat MEAT During Chilled Storage .Foods, 2025,14,1653
专利	1. 发明专利：一种川菜专用调味酱及其制备方法，排名第一，2021 2. 发明专利：一种发酵型烤肉调料及其制备方法，排名第一，2021 3. 发明专利：一种低硝免熏腌腊调料加工方法，排名第一，2020 4. 发明专利：一种木姜子复合肉味调料制备方法，排名第一，2019 5. 发明专利：一种食用菌肉味调料及其加工方法，排名第一，2016 6. 发明专利：一种食用菌复合肉制品及其加工方法，排名第一，2016 7. 发明专利：一种泡菜型畜禽肝脏食品的加工方法，排名第一，2013 8. 发明专利：一种腌菜复合骨汤肉酱的加工方法，排名第一，2013 9. 发明专利：一种酱渣肉味方便调料，排名第一，2012 10. 发明专利：一种柠檬糯米酒的加工方法，排名第一，2013 11. 发明专利：一种醪糟酒的生产方法，排名第一，2012