

第十三屆“中國青少年科技創新獎”公示資料

一、申报人

姓名：张昱家

学院及专业：医学院食品与营养科学专业本科生

二、申报人主要科技创新成果（含获奖情况）

论文：

一、以第一学生作者在食品行业顶刊《Journal of Agricultural and Food Chemistry》发表封面文章 Design, Preparation, and Application of Magnetic Nanoparticles for Food Safety Analysis: A Review of Recent Advances，在于帮助理教授的指导下，梳理了磁性纳米颗粒在食品安全领域的历史沿革与发展现状，搭建出文章的主要结构与框架，并完成了初稿的撰写以及图表的制作工作，同时在后期对审稿人意见进行回复并进一步完善文章内容，最终在今年一月发表。

二、在 2022 亚太临床营养学会议进行口头报告：The influence of vitamin B1 status and intervention on type 2 diabetes mellitus: a systematic review and meta-analysis，同时以第一作者将文章投稿至《Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition》。在王玲副教授的指导下，自主学习了 Meta 分析和文献检索的相关技能，针对当今全球流行的 II 型糖尿病，研究了其与水溶性维生素缺乏以及干预效果的因果关系，负责文章从起草到投稿的全过程，包括主题的确定、检索策略的制定以及文献筛选、数据合并和初稿撰写、修改等工作，为制定糖尿病人的营养膳食指南提供了最高等级的医学证据。

专利：

一、一种可封装冲调粉末的搅拌棒，实用新型专利 (ZL 202120556711.2)
第一发明人、第一专利权人。负责从产品构思到专利申请的全过程，包括对冲调粉末的市场调研，研发目标的确立、相关文献的搜索、产品模型设计及实物制作、专利文件的撰写等工作。对市面上冲调粉末包装进行创新改造，将冲调粉末通过可食用水溶性膜封装至搅拌棒、代餐棒或吸管中，提高了冲调粉末的便捷性以及塑料吸管替代品的实用性。

二、一种具有防掉渣功能的新型麻花包装，实用新型专利 (ZL 202123163161.7)
共同发明人、共同专利权人。负责提供思路，设计产品模型及撰写专利申请文件等工作。针对天津麻花食用过程中掉落残渣以及不易拿取的问题，对天津麻花礼盒内独立包装进行了

功能性创新，解决了麻花在食用过程中掉落残渣不易清理的问题，同时增添了

食用过程中独特的趣味性。

奖项：

一、2022 新加坡国际大学食品科学挑战赛 前五名（最终名次待公布）

团队队长，带领队伍以产品“ICYCLREAM”从来自全球的数十支队伍中进入决赛。设计了一款以果蔬纤维作为脂肪替代物的低脂冰淇淋，将来自学术界的前沿成果应用到产业界中，负责统筹团队的工作，包括思路的确立、可行性的实验验证及产品制作、商业模式的制定、PPT 的制作和最终的宣讲。

二、第二届“百颐年”杯代餐粉研发创新大赛 一等奖

团队队长，带领队伍以产品“膜杖”从 300 多支来自全国高校的队伍中进入决赛，并最终以第一名的成绩获得一等奖。设计了一款以可食用膜封装的可使用代餐搅拌棒，负责思路的确立、3D 模型的构建及实物产品的制作，以及宣讲材料的设计。

三、2022 亚太临床营养学会议“青年研究者”奖

在 2022 亚太临床营养学会议进行口头报告：The influence of vitamin B1 status and intervention on type 2 diabetes mellitus: a systematic review and meta-analysis，获得“青年研究者”奖。

四、澳门科技大学 2021 年文化学术杰出奖 二等奖

五、澳门科技大学医学院 2020 年、2021 年院长优秀生

