


# 2021 年应聘吉林大学教师职务代表性成果登记（自然科学类）

所在单位	食品科学与工程学院	姓 名	卢丞文	申报职务	教授
代 表 性 成 果 1	<p><b>基本信息:</b></p> <p><b>Chengwen Lu, Junzhou Ding, Hee Kyung Park, Hao Feng.</b> High intensity ultrasound as a physical elicitor affects secondary metabolites and antioxidant capacity of tomato fruits. Food Control, 2020.</p>				
	<p><b>主要贡献:</b></p> <p>针对果蔬贮运保鲜存在的主要瓶颈问题, 果蔬品质相关的成熟、衰老及调控的关键基础理论仍缺乏系统的认识, 限制了果蔬保鲜关键新技术的研发与应用。本成果利用模式植物番茄果实作为研究对象, 解析非热加工技术-高强度超声波作为胁迫诱导因子, 调控采后果实苯丙烷代谢途径关键酶的作用机制, 有效地提高采后番茄果实的品质和贮藏期限, 揭示超声波技术对采后番茄果实次级代谢产物的调控作用机制, 为采后果实营养品质和贮藏期限维持提供理论依据和技术参考。研究成果以第一责任作者发表于高水平期刊 Food Control (TOP 期刊, 影响因子 5.548)。</p>				
代 表 性 成 果 2	<p><b>基本信息:</b></p> <p><b>Chengwen Lu, Yongguang Yin.</b> Pulsed electric field treatment combined with commercial enzymes converts major ginsenoside Rb1 to minor ginsenoside Rd. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2014.</p>				
	<p><b>主要贡献:</b></p> <p>围绕稀有人参皂甙在天然人参中含量极低, 生产成本高的关键问题。本成果利用非热加工技术-高压脉冲电场技术耦合酶解原人参二醇型皂甙, 解析高压脉冲电场作用下稀有人参皂苷与关键参数间的特征规律, 构建 PEF 作用下原人参二醇型皂甙的降解途径, 揭示高压脉冲电场技术调控原人参二醇型皂甙降解反应的作用机制, 为稀有人参皂苷制备提供了一种快速高效的新技术。研究成果以第一责任作者发表于高水平期刊 Innovative Food Science and Emerging Technologies (影响因子 5.916), 同时以第一发明人身份获授权国家发明专利 2 项 (专利号 ZL201310654074.2, 2015 年; 专利号 ZL201410639581.3, 2018 年), 形成了完整的知识产权体系。</p>				
代 表 性 成 果 3	<p><b>基本信息:</b></p> <p>国家自然科学基金项目, 基于高压脉冲电场大豆异黄酮糖苷降解反应机理研究 31601400, 执行周期 2017.1-2019.12, 项目负责人</p>				
	<p><b>主要贡献:</b></p> <p>本人作为课题负责人承担的国家自然科学基金项目, 着力于解决高压脉冲技术在活性物质降解中的关键问题, 致力于新加工技术在生物活性物质转化的应用推广。以大豆中的主要活性物质大豆异黄酮为切入点, 构建高压脉冲电场作用下大豆异黄酮糖苷降解反应的酶解动力学和热力学模型, 解析降解反应中关键酶活性的构效关系, 揭示高压脉冲电场调控大豆异黄酮糖苷降解反应的作用机理。本成果有利于指导高压脉冲电场技术在大分子物质的降解或改性中的合理应用, 为高压脉冲电场工作模式提出新的观点, 同时为大豆产品的利用提供具有更高附加值的加工途径。</p>				
<p>本人承诺, 所填内容属实; 承诺遵守学术规范, 不存在抄袭剽窃、篡改侵吞他人学术成果等违反道德和学术规范情形。如与以上承诺不符, 愿意承担相应的一切后果。</p>					
<p>本人签字: <u>卢丞文</u> 2021 年 12 月 9 日</p>					



2021 年应聘吉林大学教师职务评审表（自然科学类）

单位	食品科学与工程学院			姓名	卢丞文		性别	女					
出生时间	1982.01		工作证号	611128		来校工作时间	2019.07						
所在学科	食品科学与工程					应聘类别	教学科研并重						
最后学历	研究生	获得时间	2010.06		最高学位	博士	授予时间	2010.06					
现聘职务	副教授	聘任时间	2013.09		应聘职务	教授		应聘方式	正常				
具有至少 1 年担任班主任工作经历并考核合格		是 <input checked="" type="checkbox"/>	参与支教并考核合格	是 <input type="checkbox"/>	参与扶贫并考核合格	是 <input type="checkbox"/>	参加孔子学院并考核合格	是 <input type="checkbox"/>	参与国际组织援外交流并考核合格	是 <input type="checkbox"/>			
出国（境）情况	2016 年 01 月 至 2017 年 01 月 在 美国伊利诺伊大学香槟分校 学习或工作												
国内进修实践	2011 年 01 月 至 2014 年 07 月 在 吉林大学博士后流动站 进修或实践												
教学工作	教学工作量	本人年均教学工作量：451.30 标准学时，主讲课程 44 门次。 其中：本（专）科生年均教学工作量：391.87 标准学时，主讲课程 41 门次。 研究生年均教学工作量：59.43 标准学时，主讲课程 3 门次。											
	指导研究生情况	指导类别		独立指导人数			协助指导人数						
				毕业	获学位	在读	毕业	获学位	在读				
		博士研究生											
硕士研究生	1		1			2							
发表成果	教材[种(万字)]					著作[部(万字)]							
		国家规划教材	校级规划教材	其他公开出版教材			专著	编著					
	第一主编					主编							
	并列主编					副主编							
	副主编					参编							
	参编												
	教学研究论文			学术论文									
		核心期刊	其他公开出版		A 类	B 类	C 类	D 类	E 类	F 类	G 类		
	一作			第一责任作者				1	3		5		
	二作			第二责任作者				1					
三作			第三责任作者				1						
教学获奖	国家级教学成果奖			国家教材奖		省级教学成果奖				校级教学成果奖			
	特等	一等	二等	一等	二等	特等	一等	二等	三等	特等	一等	二等	三等
	第一完成人												
	其他完成人												

获得与教学相关的荣誉称号或指导学生获奖情况（奖项名称、时间、级别、授予部门）

获得食品科学与工程学院青年教师讲课比赛三等奖 2020.06.18  
 指导的研究生栗方宇获得 2019-2020 学年一等研究生优秀奖学金  
 指导的研究生栗方宇荣获 2019-2020 学年优秀研究生  
 指导的研究生曹欣欣获得 2019 年校级优秀研究生论文  
 获得 2019 年校级优秀研究生学位论文优秀指导教师荣誉称号  
 第七届“华文杯”全国师范院校师范生教学技能大赛指导教师二等奖  
 第七届“华文杯”全国师范院校师范生教学设计指导教师二等奖

科技成果		国家科技奖			省部级科技奖				职务专利			其他
		特等	一等	二等	特等	一等	二等	三等	发明专利	实用新型	外观设计	
第一完成人							1	1	2			
第二完成人												
第三完成人												

教学研究项目		国家级		省级		校级	
		结项	运行	结项	运行	结项	运行
负责人						2	
主要参加人							
参加人							1
可支配经费（万元）						0.2	0
可支配经费累计（万元）		0.2					

科技项目		A 类		B 类		C 类		D 类	
		运行	结题	运行	结题	运行	结题	运行	结题
负责人		1	1				4		
主要参加人		1			1		1		
可支配经费（万元）		90	20				46.44		
跨职务项目可支配经费余额									
可支配经费累计（万元）		156.44							

本人承诺，评审表所填内容属实。

应聘人签字：步承文 2021年12月9日

单位年人均教学工作量：221 标准学时。

应聘人教学效果：良好

此申请表经中层单位审核，各项内容填写真实有效。

审核人（签字）：郭娜 袁媛

食品科学与工程学院  
 负责人（签字）（公章）：张锐伟  
 2021年12月9日



# 1、完成的的教学工作情况

1-1 主讲本科生课程情况

起始时间	结束时间	课程名称	授课对象	学生人数	周学时数	总学时数	学分
2021.04	2021.06	果蔬贮藏与保鲜 B	18 级食质	59	4	24	1.5
2021.05	2021.05	本科生专业认识实习	18 级食质	130		3.6	
2020.09	2020.11	食品工艺学 B	18 级 5 班	20	4	40	2
2020.09	2020.09	本科生专业认识实习	18 级本科生	135		5.86	
2020.04	2020.05	食品贮藏与保鲜 B	18 级食质	44	4	32	2
2019.03	2019.06	食品分析	17 级食科	23	3	48	3
2019.03	2019.05	食品分析实验	17 级食科	23	3	30	1
2019.03	2019.06	食品发酵工艺学	17 级食科	23	2	34	2
2018.09	2018.12	功能性食品	16 级食科	29	2	30	2
2018.09	2018.11	功能性食品实验	16 级食科	29	3	30	1
2018.09	2018.12	食品保藏原理	16 级食科	29	2	36	2
2018.09	2018.10	食品保藏原理实验	16 级食科	29	3	18	1
2018.03	2018.06	食品分析	16 级食科	29	3	48	3
2018.03	2018.05	食品分析实验	16 级食科	29	3	30	1
2018.03	2018.06	食品发酵工艺学	16 级食科	29	2	34	2
2018.03	2018.06	本科生专业实习	15 级生技	13	6	108	8
2017.09	2017.12	功能性食品	15 级食科	28	2	30	2
2017.09	2017.11	功能性食品实验	15 级食科	28	3	30	1
2017.09	2017.12	食品保藏原理	15 级食科	28	2	36	2
2017.09	2017.10	食品保藏原理实验	15 级食科	28	3	18	1
2017.03	2017.06	食品分析	15 级食科	28	3	48	3
2017.03	2017.05	食品分析实验	15 级食科	28	3	30	1
2017.03	2017.06	食品发酵工艺学	15 级食科	28	2	34	2
2017.03	2017.06	食品工程原理	15 级食科	28	2	36	2
2015.09	2015.12	功能性食品	13 级食科	35	2	30	2
2015.09	2015.11	功能性食品实验	13 级食科	35	3	30	1
2015.09	2015.12	食品保藏原理	13 级食科	35	2	36	2
2015.09	2015.10	食品保藏原理实验	13 级食科	35	3	18	1
2015.03	2015.06	食品分析	13 级食科	35	3	48	3
2015.03	2015.05	食品分析实验	13 级食科	35	3	30	1
2015.03	2015.06	食品发酵工艺学	13 级食科	35	2	34	2
2015.03	2015.06	食品工程原理	13 级食科	35	2	36	2
2014.09	2014.12	功能性食品	12 级食科	35	2	30	2
2014.09	2014.11	功能性食品实验	12 级食科	35	3	30	1
2014.09	2014.12	食品保藏原理	12 级食科	35	2	36	2
2014.09	2014.10	食品保藏原理实验	12 级食科	35	3	18	1
2014.03	2014.06	食品分析	12 级食科	35	3	48	3
2014.03	2014.05	食品分析实验	12 级食科	35	3	30	1
2014.03	2014.06	食品发酵工艺学	12 级食科	35	2	34	2
2014.03	2014.06	食品工程原理	12 级食科	35	2	36	2

2013.09	2013.12	功能性食品	11 级食科	31	2	30	2
2013.09	2013.11	功能性食品实验	11 级食科	31	3	30	1
2013.09	2013.12	食品保藏原理	11 级食科	31	2	36	2
2013.09	2013.10	食品保藏原理实验	11 级食科	31	3	18	1

### 1-2 主讲研究生课程情况

起始时间	结束时间	课程名称	授课对象	学生人数	周学时数	总学时数	学分
2020.12	2021.01	基因工程原理与技术	专硕研究生	7	8	32	2
2018.09	2018.11	生物发展前沿	学硕研究生	15	3	36	2
2017.09	2017.11	现代生物学进展	学硕研究生	12	3	36	2

### 1-3 指导研究生情况

入学时间	毕业时间	研究方向	学生姓名	是否获得学位
2016.09	2019.06	食品生物技术	曹欣欣	是
2020.09		果蔬贮藏与保鲜	栗方宇	在读
2021.09		食品贮藏与保鲜	毛硕（硕士，协助指导）	在读
2021.09		食品贮藏与保鲜	周晓斌（硕士，协助指导）	在读

### 1-4 主持、参与教学研究项目情况

序号	项目名称及编号	项目来源	起止时间	经费（万元）			本人名次/总人数	项目进展情况
				项目经费	到款经费	可支配经费		
1	基于大学生创新及工程实践能力提升的《食品分析》实验课程改革探究 2021XZC052	校级	2021.06-2023.06	0	0	0	6/7	在研
2	面向应用型人才培养的食品分析实验课程体系创新研究 JWSSY 201524	校级	2016.01-2017.12	0.1	0.1	0.1	1/6	结项
3	食品分析实验课程体系与教学内容创新研究 JWSSY201421	校级	2015.01-2015.12	0.1	0.1	0.1	1/4	结项



**1-5 承担专业、课程、实践教学、实验室建设等“本科教学工程”项目工作**

起始时间	结束时间	工作内容	本人名次/总人数	项目进展情况

**1-6 指导学生毕业设计（论文）、创新创业计划项目等工作**

起始时间	结束时间	工作内容	实际工作时间
2019.09	2020.07	指导 2020 届毕业生马明君、王钟立论文	48 学时
2018.09	2019.07	指导 2019 届毕业生曲冠竹、徐璐、石文静、蒋琴、刘静论文	120 学时
2017.09	2018.07	指导 2018 届毕业生马晶晶、潘崇燕、岳美、梁帆论文	96 学时
2016.09	2017.07	指导 2017 届毕业生赵航、周佳慧、徐卓、刘露璐、丁亮、熊琴论文	144 学时
2015.09	2016.07	指导 2016 届毕业生沙蒙论文	24 学时
2014.09	2015.07	指导 2015 届毕业生蓝蓝、刘英加雯、刘颖、孙雪慧、姜明明、王玲、王雪梅、杨军林论文	192 学时
2013.09	2014.07	指导 2014 届毕业生陈琳、陈伟强、董婷婷、杨博慧论文	96 学时
2018.06	2019.06	2016 级马冰等省级大学生创新创业计划项目	100 学时
2013.06	2014.06	2011 级赵媛颖等校级大学生创新创业计划项目	50 学时

**1-7 担任本科生班主任、本科生导师及课外指导教师等工作**

起始时间	结束时间	工作内容	实际工作时间
2021.09	至今	2021 级食品科学与工程大类专业 5 班本科班主任	
2014.09	2018.06	2014 级食品科学与工程本科生班主任	120 学时
2019.09	2020.06	2019-2020 学年本科生指导教师	40 学时
2018.09	2019.06	2018-2019 学年本科生指导教师	40 学时
2017.09	2018.06	2017-2018 学年本科生指导教师	40 学时
2016.09	2017.06	2016-2017 学年本科生指导教师	40 学时
2015.09	2016.06	2015-2016 学年本科生指导教师	40 学时
2014.09	2015.06	2014-2015 学年本科生指导教师	40 学时
2013.09	2014.06	2013-2014 学年本科生指导教师	40 学时

**1-8 支教、扶贫、参加孔子学院及国际组织援外交流等工作**

起始时间	结束时间	工作内容	派出单位	考核结果

## 2、完成科研工作情况

2-1 公开发表出版的主要论文、著作、教材

序号	发表时间	题目	出版单位或发表刊物名称	本人名次或承担部分	是否被SCI、EI、MEDL 收录	期刊影响因子	类别
1	2020.07	High intensity ultrasound as a physical elicitor affects secondary metabolites and antioxidant capacity of tomato fruits	Food Control	1/第一作者	是	5.548	D 类 SCI 一区 Top 期刊
2	2020.04	Impact of pulsed electric field assisted with $\beta$ -glucosidase processing on bioactive components and antioxidant capacity of ginseng root extraction	International Journal of Agriculture and Biology	1/第一作者	是	0.869	G 类 SCI 四区
3	2018.04	Optimum conversion of major ginsenoside Rb1 to minor ginsenoside Rg3(S) by pulsed electric field assisted acid hydrolysis treatment	Open Chemistry	1/第一作者	是	1.554	G 类 SCI 四区
4	2017.07	Combination of a rhodamine derived chemosensor and upconversion excitation nanocrystals for cysteine detection	Journal of Luminescence	1/通讯联系人	是	3.599	E 类 SCI 二区
5	2017.02	Hg(II) sensing platforms with improved photostability: The combination of rhodamine derived chemosensors and up-conversion nanocrystals.	Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy	1/通讯联系人	是	4.098	E 类 SCI 二区
6	2017.02	Optimized extraction of ginsenosides from ginseng root ( <i>Panax ginseng</i> C.A. Meyer) by pulsed electric field combined with commercial enzyme	Journal of Food Processing and Preservation	1/第一作者	是	2.190	G 类 SCI 四区



7	2014.01	Pulsed electric field treatment combined with commercial enzymes converts major ginsenoside Rb1 to minor ginsenoside Rd	Innovative Food Science and Emerging Technologies	1/第一作者	是	5.916	E 类 SCI 二区
8	2016.11	Towards two upconversion optical sensing systems for cysteine detection: Synthesis, characterization and sensing performance	Sensors and Actuators B: Chemical	3/第三作者	是	7.460	D 类 SCI 一区 Top 期刊
9	2016.02	An optical sensing composite for cysteine detection using up-conversion nanoparticles and a rhodamine-derived chemosensor: construction, characterization, photophysical feature and sensing performance	Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy	2/第二作者	是	4.098	E 类 SCI 二区
10	2020.08	浅析转基因食品科普宣传形式的创新	食品安全导刊	1/通讯联系人	否		G 类
11	2020.07	浅谈转基因食品安全性	现代食品	1/通讯联系人	否		G 类

注：此页不够可加附页，“类别”一项，“学术论文”按照“A类”、“B类”、“C类”、“D类”、“E类”、“F类”、“G类”填写；“著作”按照“专著”、“编著”填写；“教材”按照“国家规划教材”、“校级规划教材”、“其他公开出版教材”填写；“教学研究论文”按照“核心期刊”、“其他公开出版”填写。



## 2-2 承担科技项目情况

序号	项目名称及编号	项目来源	起止时间	经费(万元)			本人名次/总人数	项目进展情况	类别
				合同经费	到账经费	可支配经费			
1	长白山短梗五加活性物质制备及产品研发 3R1210857071	横向项目 (吉林省战略性新兴产业科技创新与成果转化促进会)	2021.07-2022.07	90	90	90	1/5	在研	A 类
2	转基因生物技术的发展科普宣传与风险交流 2019ZX08015002	国家“十三五”科技重大专项子课题	2019.01-2020.12	29.94	29.94	29.94	1/4	结项	C 类
3	高压脉冲电场作用下大豆异黄酮糖苷定向转化机制研究 JJKH20190512KJ	吉林省教育厅“十三五”科学技术研究项目	2019.01-2020.12	2.5	2.5	2.5	1/5	结项	C 类
4	基于高压脉冲电场大豆异黄酮糖苷降解反应机理研究 31601400	国家自然科学基金委	2017.01-2019.12	20	20	20	1/6	结项	A 类
5	基于高压脉冲电场下原人参二醇型皂甙定向生物转化途径及作用机制 20140101040JC	吉林省科技厅自然科学基金项目	2014.01-2016.12	12	12	12	1/7	结项	C 类
6	高压脉冲电场技术在人参皂甙 Rb1 降解转化生成 Rg3(S)中的应用 吉教科合字[2013]第 259 号	吉林省教育厅“十二五”科学技术研究项目	2014.01-2015.12	2	2	2	1/5	结项	C 类
7	梅河口市特医食品产业基地发展规划 3D5204545121	吉林省工业和信息化厅重大项目	2020.04-2020.10	45	45	45	2/22	结项	B 类
8	蚕豆对金纳米簇的吸收、转运及植物毒性反应研究 31870486	国家自然科学基金委	2019.01-2022.12	59	59	59	3/9	在研	A 类

9	藻红蛋白上转换纳米载体药物光动力效应研究 20130522008JH	吉林省科技厅自然科学基金项目	2013.01-2015.12	3	3	3	3/6	结项	C类
---	------------------------------------	----------------	-----------------	---	---	---	-----	----	----

“承担科技项目情况”中“类别”请按“A类”、“B类”、“C类”、“D类”填写。

### 2-3 职务专利发明情况

序号	专利名称	专利授权国	专利号	授权公告日	本人名次/总人数
1	高压脉冲电场辅助酶水解制备人参总皂苷的方法	中国	ZL201410639581.3	2018.03.16	1/2
2	一种快速非热制备稀有人参皂苷Rg3(S)的方法	中国	ZL201310654074.2	2015.08.19	1/2

### 2-4 行业标准、未转让新药证书、动植物新品种等其他成果

序号	名称	获得日期	本人名次/总人数

### 3、获奖情况

序号	成果名称	奖励名称	类别	获奖时间	颁奖单位	本人名次/总人数
1	基于高压脉冲电场技术人参皂苷生物转化机制研究	吉林省自然科学学术成果奖三等奖	科技	2015.10	吉林省科协技术协会	1/3
2	番茄乙烯信号转录因子SIERF1抗逆机制研究	吉林省自然科学学术成果奖二等奖	科技	2013.09	吉林省科协技术协会	1/3

注：此页不够可加附页。“获奖情况”中“类别”请按“教学”、“科技”或“其他”填写。



## 中层单位综合评价意见

### 一、申报人思想政治、师德师风表现：

卢丞文同志作为一名共产党员，拥护中国共产党的领导，认真贯彻执行党的路线、方针、政策，始终以共产党员的标准严格要求自己，有较高的思想觉悟。忠诚党的教育事业，遵纪守法、爱岗敬业、为人师表、关爱学生、治学严谨，具有良好的道德品质和师德修养。

该同志在工作中严于律己，以身作则，注重自身素质提高，具有团结协作的精神。积极参加学校和学院的各项政治学习，努力提升思想政治觉悟。始终坚持以人为本的育人理念，因材施教，与时俱进，学习先进的教学理念和方法，以强烈的事业心和高度的责任感完成各项工作。

经审核，该同志在思想政治、师德师风、学术道德、党纪政纪等方面不存在影响申报高一级专业技术职务的相关问题。

公章

党委（总支）负责人（签字）

卢丞文

2021年12月9日

### 二、申报人业务水平、工作表现：

卢丞文同志在工作上尽职尽责、严谨务实、积极进取，专业知识扎实，注重教学与科研的双向互动，努力提升个人综合素质和业务能力，取得了显著的工作效果。

在教学方面，主讲《食品工艺学》、《果蔬贮藏与保鲜》、《食品分析》、《食品发酵工艺学》、《功能性食品》等本科生课程，以及《基因工程原理与技术》、《食品绿色加工》、《现代生物学进展》等研究生课程。自入职以来，积极参加教学改革和研究，不断更新教学内容，主讲课程的课堂满意度均为优秀。参与编写教材2部《食品安全风险评估》和《食品安全学》。积极开展大学生创新实验项目2项、本科生专业实践毕业设计30人，主持校级教改项目2项，指导本科生进行专业认识实践学习，当选食品科学与工程学院2021级5班新生班主任，指导的2020级研究生获一等奖助学金和优秀研究生称号。

在科研方面，主要研究方向为食品非热加工技术，果蔬保鲜新技术研发，果蔬采后保鲜分子调控机制。作为项目负责人主持国家自然科学基金项目，国家“十三五”科技重大专项子课题，吉林省战略性新兴产业科技创新与成果转化促进会推荐产学研项目，吉林省科技厅自然科学基金项目，吉林省教育厅“十三五”科学技术研究项目，吉林省教育厅“十二五”科学技术研究项目等。在国内外学术期刊上发表论文10余篇，其中一区Top期刊一篇，二区论文3篇，已授权国家发明专利2项，获得吉林省自然科学学术成果奖2项。

该同志积极参与吉林省通榆县乡村振兴工作，将教学科研成果直接应用到生产中去，针对企业存在的辣白菜保鲜等瓶颈问题开展攻关。科研团队助力定点帮扶的通榆天意农产品公司创造了过亿元的产值，进入吉林省百强企业名录，并获评吉林省五星级扶贫龙头企业，为“小食材插上科技大翅膀”科技帮扶项目，入选第六届教育部直属高校精准帮扶典型项目。该同志积极开展现代食品生物技术的科普宣传工作，建立1个原创生物技术科普培训基地；开展大型科普宣传、讲座、授课等22次，受众人数2400人；参与《科学画报》宣传手册的编写，编写吉林大学生物技术科普基地-科普宣传手册；发表期刊科普宣传文章2篇；发表科普微信文章16篇；发放转基因科普宣传品3000余份；培训执法、科研与管理人员500余人。项目组共同打造权威的生物安全科普宣传与风险交流平台，提升大众对现代生物技术的科学理性认识。

公章

单位负责人（签字）

张铁华

2021年12月9日