

智汇沙澧
群英筑梦

编者按

展真才“食”学 绘未来图景

科研成果转化，是我努力的最大意义

孙晨翔

我是山西人，25岁取得清华大学博士学位后曾在多个地方工作。我做过公职人员，也当过高校教师。后来，我选择来到漯河，加入中原食品实验室。



于我而言，纯粹的科学从来不是最终追求。科技成果转化成产品提高大众的生活品质才是我的最终目标。中原食品实验室就是这样一个地方——让科研成果不再停留在纸面上，而是切实服务地方食品产业升级。

比如我们研发的解酒护肝产品“甘霖”，就是成果转化的生动案例。目前已升级迭代到2.0版本，此前名为“酩怡乐”。这一产品的落地历经波折。按照我们的要求，产品上市前最好通过人群验证，以确定功效和安全性。但当时条件有限，从社会上招募验证者很困难。好在后来拿到相关批复后，问题得到解决。

我们自己也参与验证。因此，那段时间，实验室不少人的日常就是喝酒、服用产品，然后每隔一小时抽血化验，检测酒精等物质的代谢情况。那段日子，我们的胳膊上遍布针眼，

青一块紫一块。虽然辛苦，但每个人都心甘情愿，因为我们都渴望看到产品上市。

科研的价值，不应只体现在论文和数据里，而在于走向市场、造福社会。今年，我们通过政府与企业平台合作，把实验室里的成果推向了市场。

科研探索，就应成为推动产业升级的力量。通过新技术与现有产业融合，提升传统产业的效率与价值，让传统产业“活”起来。这也是发展新质生产力的内在要求。

今天，当看到一件件产品走向市场时，我深感曾经的努力都没有白费。科研要有高度，更要有温度，要真正落地，为社会带来价值。

（食药同源与中草药高值化利用创新中心主任）

从需求出发，科研更有方向

李强

我是在中国农业大学读的博士，研究方向是有机农产品的开发利用。毕业后，机缘巧合回到家乡漯河，加入了中原食品实验室。



目前，社会上对功能食品、保健食品的认知仍不够全面，存在误区。事实上，我们始终坚持以依循、科学研发。众所周知，中药不同于西药，成分复杂且难以界定。因此，第一步必须测定物质有效成分，判断是否符合研发需求。根据国家相关部门制定的食药同源物质目录，我们基于系统生物学与网络药理学，已经提取分析了一半以上的物质，初步构建了食药同源资源库，为后续研发指明了方向。接下来，我们还需借助分子生物学等，弄清物质作用机理，并根据物质特性，对应开发出更符合目标需求的产品。

以葛根为例，我们分析发现其中含有几十种黄酮类活性成分。而解酒功效究竟与哪些成分相关？其作用路径如何？又该通过怎样的技术更大幅度地保留活性与纯度、提高提取效率？这些都是我们需要逐一攻克的难题。

我们食药同源团队2024年1月成立以来，已推出解酒护肝、安神助眠等功效性产品4个。今年，我们还承

担了6个大项目的攻关任务，而团队仅有12人，研发压力可想而知。幸运的是，实验室配备了国内一流的仪器设备，加上中国农业大学、江南大学、河南工业大学等高校前来交流学习的几百名学生，各个项目目前推进顺利。

“企业下单，科学家接单”的研发模式，是不同于传统高校科研的一条新路径，也是实验室的鲜明特色。通过需求倒逼研发，我们不仅能够快速响应市场，还与国家推动的“以需求为导向”的科技成果转化机制高度契合。这既是打通科技与经济融合通道的关键方式，也是供给侧结构性改革的重要着力点。

每一个项目都会遇到新的难题，但正是从需求出发，我们才能找到研发的方向。科研因此既充满挑战，也充满意义——每一次攻关，都是一次有方向、有价值的实践。

（食药同源与中草药高值化利用创新中心主任）

拿到CMA，打破检测瓶颈

王奎奎

我2015年研究生毕业后，先是在企业从事相关工作，后来加入中原食品实验室。“民以食为天，食以安为先。”食品安全检测，是食品安全的保障。从入职中原食品实验室的第一天起，我就投身于这项神圣而光荣的工作中。



CMA资质是检测机构对社会出具具有法律效力报告的“通行证”。换句话说，没有CMA资质，就没有资格对社会出具具有法律效力的检测报告。

重任在肩，时不我待。在实验室领导和有关部门的大力支持下，我和同事们严格对照CMA资质认证的相关要求，一方面准备开展方法验证所需的各种试剂、耗材、仪器、样品和标准文本，开展技术培训；另一方面进行实验、获取数据、撰写报告……

那段时间，我们经常加班到深夜11点多，利用一切可以利用的时间推进工作。

经过9个月的努力，我们顺利通过了由河南省市场监管局派出的专家组的评审，成功获得CMA资质。这不仅为实验室对外开展食品安全检测工作拿下了“通行证”，也为食品安全保障工作贡献了我们的力量。

（食品安全与风险控制创新中心检验检测部部长）

在日常工作中找寻最优答案

冯莹莹

2024年，我加入了中原食品实验室。我的工作看似单一，却也充满考验——主要负责酿酒过程中功能菌株的筛选与优化。我的研究生专业是微生物与生化药学，主攻方向是出芽短梗霉发酵功能物质研究。这与酒曲中微生物的发酵性能研究较为相似，所以我很快适应了这里的节奏。



酿酒的本质，其实就是微生物发酵的过程。因此，负责发酵的微生物至关重要。微生物（菌种）来源于酒曲，主要包括酵母、霉菌和细菌。而酒曲中的微生物可通过粮食原料、空气、水以及其他环境中的微生物富集而成。由于酒曲中的微生物数量及种类庞

杂，在迭代培养中还易发生变异，要从中找到合适且具有稳定功能的菌株，并非易事。于是，重复筛选成了我的日常工作。

通常，一个筛选周期为两到三个月。经初步筛选，能获得几百株较优菌株，再经层层比较，最终只留下几十株“优等生”。目

前，我们团队已有几株功能菌株申请了专利。

在外人看来，实验室里的日子或许略显单调。但对我来说，每一次重复都有意义。因为我知道，每一次小小的进步，都是离“最优答案”更近一步，这也是我每天坚持的动力。

（酿酒工程创新中心科研助理）

每次的付出，都会化成照亮前路的光

常笑寒

我在中原食品实验室宠物营养与健康创新中心工作，专注于宠物食品的研发。2024年1月，我从东北农业大学动物药学专业硕士毕业后选择来这里工作。每一天，我都在接触新鲜事物，尝试做出让人眼前一亮的宠物产品——那种成就感，无可替代。



平时，我主要负责产品市场调研及成果转化。在很多人眼中，这个环节烦琐、冗长，但我却乐在其中。每天都不一样，能遇到新问题，也能有新突破。

在产品落地走向市场的过程中，我和团队的小伙伴经历了无数个从“0”到“1”的

时刻：包装设计、配料表修改，包装材料选择……

但当兴趣与工作契合，再辛苦也成了幸福。当“小伴儿益生菌”和“WITHBAL清口魔粒”终于有了产品链接、产品最终推向市场的那一刻，所有坚守都有了意义。虽然

未来推广之路还很漫长，但我深知，那些奋斗的日日夜夜都值得期待。

在热爱的领域里深耕，在创新的道路上坚守——我相信，每次的付出，都会化成照亮前路的光。

（宠物营养与健康创新中心科研助理）

坚守初心，为宠物健康死磕到底

张宇强

我是周口人，今年31岁。研究生毕业后，我曾在郑州一家上市公司从事医药研发工作。看到中原食品实验室的招聘信息后，我心动不已，便决定来到这里。这里有顶尖的科研资源，也更契合我所热爱的研究方向。如今，作为实验室第一批全职员工，我已经在这里工作两年多，也越来越坚信当初的选择是对的。



我是一名执业兽医，之所以一头扎进宠物营养领域，离不开以前的临床经历。在诊室里，我见过太多令人心疼的画面：有的小狗因为长期食用配方失衡的宠物粮，免疫力越来越差，诱发多种疾病；有的小猫因为粮的配方不科学，导致泌尿道结石，甚至出现肾脏衰竭……绝大多数宠物一生都以宠物粮为食，因此粮的“科

学性”是它们健康的保证。也是从那时起，我心里有了一个真切的愿望：希望再也没有宠物因为吃错粮而遭罪。

在实验室的这两年，是我成长最快的阶段。从项目申报时的反复打磨，到实验过程中对数据的较真，再到论文撰写、专利申请的全流程参与，每一步都让我收获颇丰。更幸运的是，身边会聚了深耕领域的前辈和志

同道合的伙伴，和一群懂行又走心的人一起做事，这种踏实感，特别难得。

接下来的日子，我想继续借助实验室这个平台，把更多精力放在宠物营养与健康的研究上——不仅要为漯河、为河南的宠物食品行业贡献力量，更希望把科学配粮的理念传递出去，让更多宠物吃上健康的宠物粮。

（宠物营养与健康创新中心科研助理）

创新，正在实验室不断发生

郭萃

我是周口人，目前在中原食品实验室功能碳水与健康食品创新中心工作，致力于鲜湿即食粉的研发。我硕士毕业于武汉大学生物化学与分子生物专业，之后一直在武汉工作。但我始终都想找一份离家人近的工作，直到有一次在招才引智大会上遇见中原食品实验室。几乎没有任何犹豫，我便选择漯河，选择了中原食品实验室。



刚加入实验室时，我面临着不小的挑战。无论是知识结构、实验方法，还是行业关注的重点，都和我过去所熟悉的领域相差甚远。那段时间，我常常感到有些吃力，甚至焦虑。幸运的是，我遇到了王丽娟老师。她不仅没有给我压力，反而耐心帮我梳理方

向，不断鼓励我。她既是我科研上的引路人，也给予了我巨大的心理支持，让我学会放下包袱，以开放的心态，勇敢面对陌生领域。

在王丽娟老师的带领和团队共同努力下，我们成功推出了“一分拌”鲜拌粉。这款产品，解决了鲜湿淀粉食品普遍存在的方便性

差、易老化、货架期短等行业痛点，实现了技术上的跨越式突破。

我始终相信，真正有价值的创新，就是要把技术变成切实可行的解决方案，最终为产业升级创造价值。而这一切，正在这里不断发生。

（功能碳水与健康食品创新中心科研助理）

实验室搬新家，累并快乐着

李昊

我今年27岁，2024年7月研究生毕业后来到中原食品实验室，主要负责实验室各种仪器的使用培训和管理。



让我印象最深的，就是今年1月启动的实验室搬迁工作，大量仪器设备要从老楼搬到新建成的实验室大楼。搬迁工作时间紧、任务重，既要保证进度，又要保证各种“娇贵”的实验仪器安全、平稳、有序进场。

科研设备的工作条件十分苛刻，要求恒

温恒湿，有的还需要单独的隔间，对磁场、震动、声音都有严格要求。

为了满足进场条件，我们协调各方力量，克服了许多困难。记得有一台仪器非常大，当时下着雨，为了不让仪器受损，我们想尽了各种办法，累得筋疲力尽，最终才将它安全运进来。

经过我们齐心协力，原本繁重的搬迁任务，最终用了三天时间就完成了，最大程度减少了对科研时间的耽误，同时保证了仪器顺利开工，实验数据准确无误。

那真是艰难的一仗啊！不过能顺利搬进新实验大楼，我还是很开心的！

（后勤保障部仪器管理员）

结
语

在这里，科研不只是实验室里的数据和论文，而是与产业、市场、生活紧紧相连的创新实践。所有的付出，终将化作点点星光，照亮食品产业升级的未来。正如他们所说：科研要有高度，更要有温度。中原食品实验室，正以这样的精神，汇聚起新质生产力的澎湃动能。

■文字整理/周鹤琦 张伟伟 张思璇
图 片/蔡嘉诚 王麓捷