

附件：

成果名称	食用油典型污染物与营养特征成分鉴别关键技术及应用
提名等级	二等奖
提名书 相关内容	<p>一. 知识产权目录</p> <ol style="list-style-type: none">1. 国家标准，食品中多种醚类除草剂残留量的测定气相色谱-质谱法，GB23200.28-2016，2016年12月18日，有效；2. 发明专利，一种快速测定芝麻油中三种芝麻木脂素含量的方法，ZL202011087765.5，2021年5月25日，有效；3. 发明专利，用气相色谱-正化学源-质谱联用技术测定食用植物油中生育酚和生育三烯酚含量的方法，ZL201610561908.9，2018年1月2日，有效；4. 发明专利，一种基于核磁共振技术的食用油种类鉴定和品质检测方法，ZL202010345962.6，2023年9月15日，有效；5. 发明专利，便携式低场核磁共振煎炸老油分析仪，ZL201310362056.7，2016年4月20日，有效；6. 发明专利，一种组织成分的定量分析模型构建及定量分析方法、系统，ZL202010388177.9，2022年11月18日，有效；7. 发明专利，一种适用于快速检测样品的气相色谱仪，ZL201910101679.6，2022年2月8日，有效。 <p>二. 代表性论文专著目录</p> <ol style="list-style-type: none">1. Simultaneous enantioselective determination of triadimefon and its metabolite triadimenol in edible vegetable oil by gel permeation chromatography and ultraperformance convergence chromatography/tandem mass spectrometry /Anal Bioanal Chem, 2015, 407: 8849-8859;2. Simultaneous determination of zearalenone and its derivatives in edible vegetable oil by gel permeation chromatography and gas chromatography–triple quadrupole

	<p>mass spectrometry/Food Chemistry, 2015,166: 23-28;</p> <p>3. Determination of 17 pyrethroid residues in troublesome matrices by gas chromatography /mass spectrometry with negative chemical ionization/Talanta, 2011, 84:141-147.</p>
主要完成人	<p>章 虎, 排名 1, 副研究员, 浙江省农业科学院;</p> <p>沈伟健, 排名 2, 正高级工程师, 南京海关动植物与食品检测中心;</p> <p>姚叶锋, 排名 3, 教授, 华东师范大学;</p> <p>钱鸣蓉, 排名 4, 教授, 浙江树人学院;</p> <p>周婷婷, 排名 5, 高级工程师, 绿城农科检测技术有限公司;</p> <p>张昌朋, 排名 6, 副研究员, 浙江省农业科学院;</p> <p>卢 丙, 排名 7, 工程师, 苏州纽迈分析仪器股份有限公司;</p> <p>陆慧媛, 排名 8, 高级工程师, 南京海关动植物与食品检测中心;</p> <p>张英力, 排名 9, 工程师, 苏州纽迈分析仪器股份有限公司。</p>
主要完成单位	<p>1.单位名称: 浙江省农业科学院</p> <p>2.单位名称: 南京海关动植物与食品检测中心</p> <p>3.单位名称: 绿城农科检测技术有限公司</p> <p>4.单位名称: 华东师范大学</p> <p>5.单位名称: 苏州纽迈分析仪器股份有限公司</p>
提名单位	浙江省农业科学院
提名意见	<p>经审查, 该项目符合申报要求, 同意提名申报 2023 年度浙江省科技进步二等奖</p>