



# 盐碱地农产品深加工与综合利用研究团队

## 团队简介

团队主要针对高耐盐碱粮油作物小麦、藜麦、燕麦、大豆及特色农产品肉苁蓉、苜蓿、菊芋、菊苣等原料，开展营养功能特性和加工适应性研究。开发盐碱地特色谷物专用粉、预拌粉、抗性淀粉、功能型蛋白粉、营养米粉、低GI主食等功能型配料及营养健康特需食品，并实现小麦麸皮、米糠、胚芽、饼粕等高耐盐碱粮油加工副产物综合利用，突破稳定化处理、分离重组、物理包埋等技术，高效提取分离优质蛋白、活性多糖、不饱和脂肪酸等营养素和功能成分，开发代餐粉、高蛋白棒、功能型提取物等高附加值产品和特种食品，建立盐碱地特色农产品加工技术规程，对农产品加工品质及功效进行评价，并进行产业培育，提升盐碱地特色农产品加工品质、功能特性及货架期，实现高耐盐碱农产品加工增值与产业化。

## 团队负责人



孙庆杰 教授/博士生导师，青岛农业大学副校长

享受国务院特殊津贴专家、中组部直接联系的高级专家、山东省泰山学者特聘专家、国家玉米加工技术研发专业中心主任、山东省花生产业技术体系岗位专家。主要从事粮油精深加工、活性物质提取与功能食品开发、淀粉运载功能因子体系的构建、花生深加工与副产物利用、远航潜艇营养主食研究工作。近年来以通讯作者发表SCI收录论文180余篇，其中一区和二区160余篇，其中ESI全球前1%高被引论文11篇、热点论文2篇，累计被引9000余次，H-index指数67，连续入选2020-2025年全球前十名顶尖科学家和全球前2%顶尖科学家（终身影响力排行榜），入选爱思唯尔(Elsevier) 2023-2025“中国高被引学者”（Highly Cited Chinese Researchers）榜单；入选2024-2025年度“全球前0.05%顶尖科学家榜单”；主持省部级以上科研项目20余项，以第一完成人获省部级以上科研成果奖9项，其中获山东省科技进步奖二等奖2项，技术发明二等奖1项，神农中华农业科技奖三等奖3项，省级教学成果奖3项。

## 骨干成员



## 主要研究方向

- 耐盐碱农产品营养品质评价与加工适宜性
- 耐盐碱粮油作物高值化加工关键技术
- 盐碱地特色农产品功能因子发掘与健康食品创制

## 代表性科研成果

近5年，主持国家级课题16项，省部级以上项目30余项，发表SCI论文300余篇，授权专利50余件，获省部级以上科技奖励8项。

