

第四届全国创新争先奖先进个人推荐表

推荐单位（盖章）： 安徽省食品科学技术学会

填表日期： 2026 年 03 月 09 日

一、全国创新争先先进个人拟推荐对象基本情况

姓名	性别	民族	政治面貌	学历学位	工作单位	单位性质	职务	行政级别	职称	身份证号	联系电话	通信地址（邮编）	备注
徐宝才	男	汉	中共党员	博士研究生	合肥工业大学	事业	合肥工业大学党委常委、副校长	副厅级	教授	340104197309263513	13372006786	安徽省合肥市经济技术开发区大学城翡翠路420号（230601）	“万人领军”“长江特聘”全国高校黄大年式教师团队负责人

注：1. 单位性质根据所在单位性质选填“机关”“参公”“事业”“企业”“社团”“其他”。

2. 曾获得省部级以上称号的拟推荐对象，请在备注栏中注明。

二、主要先进事迹（1500 字以内）

简要填写在基础研究、核心技术攻关、重大工程创新、科学普及和服务领域的业绩和主要贡献。限 1500 字以内

徐宝才同志（肉品加工与质量控制国家重点实验室主任，2010-2022 年），是我国肉品行业首位“长江学者”特聘教授和“万人计划”科技创新领军人才，从事肉品绿色制造及品质调控技术研发工作 24 年，在“智能加工与冷链物流”“微生物高效控制与利用”等方面取得突出成就，为推动我国肉类产业高质量发展提供了坚实有力的支撑。主要创新成果如下：

1. 研发了肉品加工贮运关键技术与智能装备，助推我国从肉类生产大国向肉类工业强国迈进

针对我国肉品加工贮运存在品质劣变大、关键技术装备长期依赖进口等技术瓶颈，研发了高效腌制、程序升温和快速冷冻关键技术，冻融汁液流失由 2.5%~4% 降至 2% 以下，突破了加工品质提升难的技术瓶颈；研发了精准抑菌、多维锁鲜和冷链恒温关键技术，冷藏货架期延长 1 倍以上，有效抑制了“冻结烧”产生；创制了自动连续腌制、超声浸渍/低压静电冷冻、抑菌锁鲜冷柜等加工贮运关键装备，构建了智能柔性生产线及高效储配体系，加工贮运效率提高 30% 以上，腐败损耗由 8%~12% 降至 3%~5%，实现了全链降本增效；建立了涵盖原料、加工、仓储、物流、销售和溯源的全程标准技术体系，填补了国内空白，打破了国外技术标准长期垄断局面，全面提升了产业现代化水平和国际竞争力。以上成果获得安徽省科技进步一等奖（1/10）和中国轻工业联合会科技进步一等奖（1/10）。

2. 研发了肉品微生物高效控制与利用关键技术装备，支撑我国肉类产业高质量发展

针对我国生鲜和熟肉制品腐损率高，发酵肉品质差、不稳定，保鲜与发酵适用装备缺乏、智能化程度低等行业难题，探明了腐败菌铁促囊泡、群体感应及芽孢萌发等致腐机制，研发了智能喷淋、分割减菌、群体感应猝灭、促萌热杀一体化和光催化芽孢菌杀灭等技术，有效延长了肉品货架期。揭示了发酵菌酸胁迫和冻干损伤、增香增肽、增色消胺作用机理，研发出高活菌剂制备、减盐增益、减硝减胺等关键技术，创制出具有自主知识产权的“低温-恒温-电场-杀菌”智能多维保鲜库、“腌制-风干-发酵-成熟”智控一体发酵库，构建了保鲜及发酵全程技术标准体系，实现了肉品产业高质量发展，满足了人民高品质肉品需求。以上部分成果获中国轻工业联合会科技进步一等奖（1/10）、国家科技进步二等奖（6/10）、教育部科学技术进步奖一等奖（3/10）、中国专利优秀奖（1/7）。

先后主持“十三五”“十四五”国家重点研发计划项目、国家自然科学基金区域联合重点项目、省部级重大科技攻关及企业委托项目等 30 余项，发表高水平论文 164 篇，获授权国际发明专利 11 件、国家发明专利 70 件，主导制修订国际、国家和行业标准 19 项。相关成果在河南双汇、江苏雨润、美的公司等 30 多家龙头企业推广应用，荣获国家科技进步二等奖 1 项、省部级科技进步一等奖 4 项、中国专利优秀奖 1 项。先后荣获国务院政府特殊津贴、全国食品安全工作先进个人、中国食品科学技术学会科技创新突出贡献奖、中国肉类科技 30 年功勋奖、安徽省优秀共产党员等荣誉。依托国家重点实验室、教育部工程研究中心、安徽省重点实验室和合肥综合性国家科学中心大健康研究院等平台开展教学、科研工作，承担的《微生物学》获国家一流课程，培养长江学者、万人计划、国家优青和神农英才等国家级高层次人才 12 人，指导学生在“互联网+”“挑战杯”国家竞赛中斩获金奖，相关事迹在《中国教育报》报道。牵头带领“动物源食品智能制造与品质调控教师团队”入选教育部第四批“全国高校黄大年式教师团队”。徐宝才同志始终将坚持服务国家和区域重大需求、坚持“四个面向”，以硬核科技赋能产业升级，以匠心育人赓续学术薪火，为我国食品科技创新与产业创新深度融合，促进产业科技自立自强和高质量发展做出了突出贡献！