附件1：

**中国调味品协会科学技术工作委员会第三届委员举荐表**  填表日期：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 |  | 性 别 | | |  | 学历 |  |
| 所学专业 |  | 职 务 | | |  | 职 称 |  |
| 工作单位 |  | | | | | | |
| 申请方式 | □自 荐 | | | | | | |
| □推 荐 | | 推荐单位 |  | | | |
| 领域类型（共计4大类） | □调味品生产工艺：酱油、食醋、香辛调味料、复合调味料（按形态分为：固、液、酱类）、酱类、豆豉和腐乳类、调味油类生产工艺类，其它调味品产品生产工艺类型请注明。  □食品关键领域：萃取、膜分离、调味品风味调配、酶工程技术、菌种培养与筛选、发酵工程、食品营养与安全、食品质量控制、杀菌技术、分离与提纯技术、食品中活性物质和功能因子分析技术、食品品质与感官评价等，其它关键领域技术请注明。  □学术权威：涉及调味品行业学科创始人或者学术带头人、国内或国际公认、有较高知名度的权威学者/专家。  □院校与科研院所专家、学者：涉及调味品行业，在本研究领域一定知名度、在所研究领域获得发明专利或著作。  备注：表中未列举的，请在此简要填写专家所擅长的具体产品工艺类别、研究领域的何种关键技术等。  ------------------------------------------------------------------------------------------------ | | | | | | |
| 擅长领域 |  | | | | | | |
| 主要研究成果与著作 |  | | | | | | |
| 单位意见 | 单位盖章:  年 月 日 | | | | | | |

注：不够可另附页