科技特派员先进个人推荐表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 张崟 | | 性别 | 男 | 年龄 | 39 | 民 族 | 汉 |
| 政治面貌 | 中共党员 | | 毕业院校 | | 华南理工大学 | | 学 历 | 研究生 |
| 职称、职务 | 教授  副院长 | | 电 话 | | 15328010677 | | 邮 箱 | zhangyin@cdu.edu.cn |
| 派出单位 | 四川省农业厅  成都大学 | | | | | | 累计担任时 间 | 3年 |
| 入驻地1 | 四川省各市州县 | | | | | | 入驻时间 | 2017.01至2019.12 |
| 主要工作业绩 | | | | | | | | |
| （字数不超过2000字）  1. 开展科技服务和创业带动方面。本人自2017年担任四川省农业厅四川省现代农业体系淡水鱼创新团队岗位专家以来，对雅安市的冷水鱼深加工、自贡市农业供销社鱼丸加工生产线建设、润兆鲟鱼肉精深加工等方面，开展了深入的技术服务和创业指导，并在四川润兆食品有限公司、都江堰日兴鲟鱼科技有限公司、成都通威水产食品有限公司等企业开展技术服务40余次。目前已建立调理鱼肉加工生产线1条，指导企业或与企业合作申报各级各类产学研合作项目6项，其中获得四川省科技厅淡水鱼产业链项目1项，为企业开发新产品10余种。通过这些技术服务和指导，对川内淡水鱼类精深加工及贮藏保鲜产业起到了一定的推动作用。  2. 产业培育、技术培训方面。本人组织成都市农业职业经理培训工作3年，为成都市培养职业农民2000余人。本人还赴四川省阿坝藏族羌族自治州小金县、四川省甘孜州石渠县开展技术培训和指导工作多次。在小金县，与当地扶贫办工作人员一起合作，对当地的过程樱桃，通过加工成樱桃果干、果酱等产品，将农民采收的野生蘑菇等，通过冻干等贮藏保鲜技术，提高产品的品质和贮藏期，并对当地农民开展技术培训和指导。目前，形成的产品已经在市场销售，并获得较好收益。在石渠县，对当地牦牛肉产品的有机认证、深加工产品如牦牛肉干、牛肉粒、酸奶等产品的制作和市场销售进行指导，并开展牦牛肉冷鲜加工等技术培训讲座1次。  3. 成果转化方面。本人自在成都大学工作以来，以肉类加工四川省重点实验室、四川省肉类品质提升和安全控制工程技术实验室为平台，与团队成员一起，在川20多家龙头企业开展产学研技术合作，在调理肉品加工、畜禽副产物综合利用、地方特色产品加工方面，转化技术10多项，鉴定成果12项，公开第一作者发表学术论文30篇（其中SCI收录7篇）；以第一完成人获中国发明专利3项；获四川省科技进步二等奖4项，出版教材（参）6部。通过这些科研成果的转化，取得直接及简介经济效益5亿多元。对四川肉类工业发展起到了一定的推动效果。  4. 脱贫攻坚方面。本人积极参与脱贫攻坚工作，将小金县、石渠县作为定点扶贫县，将阿坝州汶川县作为远程指导扶贫县。在小金县，通过开展樱桃精深加工技术培训，带领当地农民解决成熟樱桃腐烂难题的同时，提高了农民收益；在野生菌贮藏保鲜方面，通过采用冻干技术、气调保鲜技术，延长野生菌的保鲜期，进而提升其市场价值。在石渠县，通过引导当地政府打造产业品牌，使优质特色的川西牦牛肉资源的市场价值得到很好发挥，同时，引导政府将牦牛肉产品在第31届世界大学生运动会期间作为地方特色肉品供应，以推动当地牧农的收入。  此外，本次新型冠状病毒爆发期间，本人和团队成员一起，为四川肉品加工企业有效防控新冠疫情，撰写了“肉制品生产企业防疫期间卫生安全防控指南”。该指南被四川省30多家企业采纳，并获得中国肉类工业协会和国家科技部的采纳和推广示范。 | | | | | | | | |
| 单位意见  （加盖公章） | |  | | | | | | |
| 推荐单位意见  （加盖公章） | |  | | | | | | |