

弘扬科学家精神 勇当新时代先锋

# 尽力尽为 有滋有味

## —记成都大学食品与生物工程学院副教授张佳敏

张佳敏出生在世界美食之都——成都，自小便对美食兴趣浓厚。她记得中学时期，偶尔还会在家背着家长混搭各种食材，制作一些“黑暗料理”。“其实‘吃’有很大学问。比如，豆腐长毛后为什么可以做成豆腐乳？粮食是怎么变成酒的？为什么裹了泥的鸭蛋可以做成盐蛋和皮蛋？超市里琳琅满目的食品是怎么加工出来的？什么样的食品更加营养和健康？”张佳敏边吃边想，这些问题自然涌上她的心头。于是，她萌生了学习食品专业的想法。

### 传承师志 坚定专业选择

2005年，张佳敏在读研一时，接触到茶饮料开发项目，这是第一次她参与的设计被变成商品，“当看到自己的设计工厂由图纸变成现实，真切感受到了成就感。”张佳敏说。

张佳敏研究生时的导师是卢晓黎教授。卢晓黎教授特别严谨，他对学生要求非常严格，“实验器材按規定整齐摆放”“文字材料的格式、标点都必须规范”“实验数据记录必须完整、数据必须准确”……卢晓黎教授也特别能吃苦，“我们当时有一个项目在巴中市南江县，那时没有高速公路，要翻山越岭坐十多个小时的长途汽车。可是卢老师有时候一个月要带我们往返三四次，有时候在厂里一待就是一两个星期。”“2006年暑假，我负责的项目要投产，车间里40多度的高温，我们师徒三人从下午一直干到晚上十点过。后来，他让我们回去休息，自己却和工人一起工作到凌晨一两点。”张佳敏说，卢晓黎教授对她的影响是潜移默化的，在后来的工作中她也一直保持着踏实和严谨。

2008年，张佳敏硕士毕业，她的毕业论文是肉制品加工方向。成都大学王卫教授正好是毕业论文答辩评审专家之一，张佳敏给他留下了深刻的印象。此时，正值王卫牵头组建肉类加工四川省重点实验室，便向张佳敏发出了邀请。通过各种考核，张佳敏顺利入职成都大学，从此开启了她在成都大学的职业生涯。

### 研究发酵 提升食品品质

到成都大学后，张佳敏参加了肉类产品加工四川省重点实验室、四川省肉类食品质量提升与安全控制技术工



### 人物名片：

张佳敏，成都大学食品与生物工程学院副教授。参与国家星火科技项目1项，参与完成省市级科研项目10余项，主持科研项目8项。主研参与的项目通过四川省科技厅成果鉴定10项，《微生物发酵提升传统腌腊肉制品品质和安全性研究与集成应用》等4项研究成果荣获四川省科技进步奖二等奖。

程实验室等多个平台的建设与运行管理工作。实验室从最初的空空如也到现在的设备齐全，她都全程参与。在安装大型设备的时候，动辄上百公斤的设备张佳敏和工人、同事一起，手抬肩扛地将一台台设备安装到位。大大小小的仪器设备的采购、安装、维修、水电改造以及房屋装修等她都全程负责。

腌腊肉制品是中国传统肉制品的典型代表，但传统加工方式存在含盐量高，易氧化酸败，以及存在硝胺、生物胺、有害微生物等问题。近年来在传统肉制品现代化研究中，利用发酵微生物提升其风味和安全性备受关注。

张佳敏所在的团队在这个领域已研究了多年，他们聚焦传统肉制品的现代化加工和质量安全控制技术研究，将研究重点放在微生物发酵对传统腌腊制品相关作用上，实施研究课题《微生物发酵提升传统腌腊肉制品品质和安全性研究与集成应用》，该项目荣获2020年四川省科技进步奖二等奖。他们还与国内外多家企业联合，将前沿的生物发酵技术应用于四川传统腌腊肉制品加工中，先后开发出发酵香肠、发酵腊肉、发酵板鹅、发酵板鸭和发酵缠丝兔等优质产品10余种。随后，微生物发酵技术成果在多家企业应用推广。

有一次，张佳敏在给食品工程专业学生讲授《畜产品加工学》课程，讲到传统特色产品的现代化加工和地方饮食文化的传承发扬，一位名叫罗克的彝族同学课后找到张佳敏说，“我的老家凉山州有很多富有特色的食品，但当地没有食品加工企业，我毕业后想要回老家把地方特产做起来。”后来，罗克又找到张佳敏，选择了当地的酒作为毕业设计选题。他打算结合自己的专业在当地做加工厂，张佳敏指导罗克完善了细节，叮嘱罗克要遵循的技术规范和设计流程。看到罗克要把凉山州的地方特色酒发扬光大，为当地老百姓创造就业岗位，为当地创收增收，张佳敏很是欣慰。  
(李科)