

一、基本资料

刘昌树 Tristan Liu	Tristan_Liu@139.com	
现职	<p>总经理，研发中心，佳格集团，上海，中国（Direct report: 佳格集团 CEO）</p> <p>主要职责：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 公司战略规划、风险管控决策、公司发展决策（新事业发展与核心竞争力建立） 2. 组建与管理 佳格中国研发中心 (up to 50 名研究员，包含营养师，科学家和工程师) 3. 新产品开发: 食用油、冲调品、饮品、调味品、快煮餐、保健食品、特医食品 4. 关键技术研究：配方加成技术、活性成分分离、保鲜技术、新颖油脂精炼工艺 5. 品牌支持：协助市场营销部门@ 法规、技术获奖、展会、客诉 6. OEM & ODM 产品开发管理 7. 技术支援供应链(QA, PD, PU) 8. 引导产学研合作，ex: 江南大学, 上海交大, 河南工大, 武汉轻工, 武汉大学, 西安交大, 青岛大学, 中科大, 康奈尔大学 	
最高学位	<p>博士，食品化学(主修)/ 营养生化学(副修)/ 动物生理学(副修)，农业与生命科学院 康奈尔大学 (Cornell University)，美国</p> <p>MBA (就读中)，工商管理/商学院，阿尔伯塔大学 (University of Alberta)，加拿大</p>	
专业研究	<p>专业: 食品科技、保健营养、新产品开发</p> <p>研究方向: 食品加工技术、保健营养功效评估、功能性原料开发与应用</p> <p>专长产品: 食用油品、加工肉品、即时饮品、保健食品、调理食品</p>	
学术团体 行业职业	<p>江南大学食品学院 产业特聘教授、博士生导师、生物与医药博士专业学位企业专家</p> <p>江南大学-佳格集团“营养科学协同创新实验室”，企业负责人</p> <p>美国食品科学家学会 (IFT) 会员</p> <p>美国油脂化学家学会 (AOCS) 会员</p> <p>中国粮油学会油脂分会 理事会理事 & 团体标准委员会委员 & 理事会专家组专家</p> <p>中国营养学会 团体会员</p> <p>中国食品科学技术学会 团体会员</p>	
学习经历	时间	地点
	<p>企管硕士 2022-2023</p>	<p>University of Alberta 阿尔伯塔大学/商学院, 埃德蒙顿, 阿尔伯塔, 加拿大</p> <ul style="list-style-type: none"> • 主修营销管理 & 营运管理 -UA MBA 杰出申请人奖学金
<p>博士 2002-2006</p>	<p>Cornell University 康奈尔大学/食品科学系, 伊萨卡, 纽约, 美国</p> <ul style="list-style-type: none"> • 主修食品化学, 副修营养生化学 & 动物生理学 • 代表性杰出学术 & 研究荣誉: <ul style="list-style-type: none"> -四年 TA/RA 全额奖学金 (2002-2006) -Julian S. Colyer Award (2005) -Ruth and Henry Herzog Graduate Award (2006) -Outstanding Teaching Assistant Award (2007) 	

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

	硕士 1997-1999	台湾大学/食品科学与技术研究所,台北,台湾 <ul style="list-style-type: none"> 主修食品科技, 研究课题: 食品化学与食品工程 GPA: 3.8/4.0 (Rank in Class: 5/28) with Outstanding Research Thesis Award (Top 3/118) 全所杰出研究第三名毕业
	大学 1993-1997	台湾海洋大学/食品科学系, 基隆,台湾 <ul style="list-style-type: none"> 主修食品科学, 研究课题: 食品流变与食品加工 GPA: 3.7/4.0 with Highest Honor (Rank in Class: 1/33) 第一名毕业
工作经历	时间	地点
	1994/6-1994/9	烘焙技术员 (实习生), 烘焙生产部, 义美食品, 台北, 台湾 <ul style="list-style-type: none"> 负责产品: 米果类制品 改进生产车间作业流程 包材与调味料研究
	2000-2002	研发经理, 研发部, L&T 食品原料公司, 台北, 台湾 <ul style="list-style-type: none"> 开发产品经验: 浓缩果汁、香精香料、茶叶提取液等原料应用 以新颖原料开发不同应用机会在 RTE 饮品上, 获得多家合作厂家采用 带领合作企业进行香精香料的感官品评训练
	2006-2010	项目经理暨高级科学家, 研发处, 味全公司, 洛杉矶, 加州, 美国 <ul style="list-style-type: none"> 负责产品: 冷冻水饺、锅贴、包子、烧卖、牛肉面、春卷皮 完成多项成本优化项目; 提升产品货架期品质稳定 协助工厂生产线工程持续节能 & 品管中心建立
	2010-2013	产品经理暨高级研究员, 创新研发中心, 泰森食品, 芝加哥, 伊州, 美国 <ul style="list-style-type: none"> 负责产品: 烟熏香肠、热狗、火腿、腌制调理肉品 主导集团五年计划“减钠肉品专案”, 成本优化/风味改善/健康诉求 一并超标达成; 完成 40 多项 SKU (产品至今仍为美国主要市场上的畅销品项) 多方面杰出表现, 连续获得集团总部肯定 <ul style="list-style-type: none"> - Rock Award, 2011 - 4th Place in Innovative Product Development, 2011 - Food Safety Award, 2012 - Innovative Product Award, 2012 - Marketing Choice Award, 2012 - Lanchable Golden Award, 2013
	2013-2016	助理教授, 食品科学系, 生命科学院, 台湾海洋大学, 基隆, 台湾 <ul style="list-style-type: none"> 专长: 新颖肉品加工技术、食品保鲜技术、新产品开发 多家企业进行新产品开发产学合作与技术转移, 例如麦当劳肉品供应公司与冲调品生产公司 协助政府相关部门辅导产业产商进行升级; 培养食品技师人才; 定期在不同产关学研单位进行技术辅导讲座课程

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

	2016-至今	<p>总监，研发中心，佳格集团，上海，中国 (2016/1 ~ 至今)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 专长：新产品开发、食品机能性研究、产品质量优化：食用油、冲调品、RTE 饮品、保健食品、调味品、RTC 快煮餐、特医食品 ● 带领研发团队与食品检测中心 (45 名研究员、工程师、技术员) 执行集团项目 ● 品牌维护与强化：协助市场营销部门@ 法规、技术获奖、展会、客诉 ● 技术支援供应链(QA, PD, PU) & 风险管控决策 ● 外部资源/产官学研合作, ex: 中国粮油学会, 中国营养学会, 江南大学, 上海交通大学, 河南工业大学, 武汉轻工大学, 武汉大学, 青岛大学
--	---------	--

二、科技成果

序号	科学技术专案名称	评价单位	编号	地点/时间	成果评价	分数
1	葵花籽适度炒籽及多环芳烃精准脱除技术研发应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2017 第 10 号	湖北武汉 5/23/2017	达到国际先进水平	92.9
2	植物油油烟量测定方法建立及低油烟葵花籽油产品开发	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2018 第 25 号	福建厦门 8/22/2017	达到国际先进水平	91.9
3	葵花籽油质量安全风险防范与控制关键技术研发应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2018 第 13 号	山东青岛 9/14/2018	达到国际先进水平	93.5
4	葵花籽油精炼生产节能减排新技术研究与应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2018 第 24 号	福建厦门 8/22/2018	达到国际先进水平	93.3
5	葵花籽剥壳压榨提升油脂品质及生产效率关键技术开发应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2019 第 6 号	北京 3/11/2019	达到国际领先水平	93.1
6	葵花籽油加工关键技术的研究与应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2019 第 23 号	苏州 11/1/2019	达到国际先进水平	89.9
7	植物油中氯丙醇酯和缩水甘油酯同步检测方法的建立及应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2021 第 14 号	福建厦门 5/27/2021	达到国际先进水平	93.2
8	葵花籽蛋白肽及特殊人群专用油脂开发应用	中国粮油学会油脂分会	中粮油(评价)字 2021 第 15 号	福建厦门 5/24/2021	达到国际先进水平	91.2

三、发明专利

序号	发明专利名称	授权国	专利号/申请号	类型	授权	排序
1	一种微钠盐(咸味强化剂)的生产技术	中国台湾	Patent # I565659	发明	2016	1
2	一种低油烟葵花籽油的生产工艺	中国	CN201710683374	发明	2019	1

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

3	一种食用油油烟发生装置及一种食用油油烟检测装置	中国	CN201720984240	发明新型	2017	1
4	一种低水活果蔬类营养食品及其制造方法	中国	CN201811106706	发明	TBA	2
5	一种便于流量控制的瓶盖	中国	CN2019206928892	发明新型	2020	1
6	一种具有保护心血管功效的食用调和油及其生产方法	中国	CN2019104144673	发明	TBA	1
7	一种用于草本及真菌原料的破壁萃取装置	中国	CN2019211843485	发明新型	2020	5
8	一种获得高油脂质量的浸出葵花籽油的预处理工艺	中国	CN201910584286.5	发明	TBA	1
9	具有减缓氧化抗紫外线保鲜功能的泡罩包装片材、包装容器及食用油产品	中国	CN202010043818.7	发明	TBA	1
10	一种适用于婴幼儿的葵花籽营养调和油微胶囊及其制备方法	中国	CN201910583863.9	发明	TBA	1
11	一种适用于孕妇的葵花籽营养调和油及其制备方法	中国	CN201910583862.4	发明	TBA	2
12	一种适用于中老年男性的葵花籽营养调和油及其制备方法	中国	CN201910583797.5	发明	TBA	1
13	一种获得安全、营养、感官品质好的压榨葵花籽油的预处理工艺	中国	CN201910584434.3	发明	TBA	1
14	一种利用响应曲面法和矩阵法优化调和油性能的方法	中国	CN201911169282.7	发明	TBA	2
15	一种适用于煎炸的葵花籽调和油基凝胶油及其制备方法	中国	CN201910643909	发明	TBA	1
16	一种具有调节血脂功能的高稳定性调和油及其制备方法	中国	CN201911165522.6	发明	TBA	2
17	一种浓香葵花籽油的制取方法	中国	CN201910643910.4	发明	TBA	2
18	一种通过添加磷脂囊泡改善高蛋白营养棒内聚性的方法	中国	CN201910515206.0	发明	TBA	6
19	一种制造植物油饼调味品的方法及植物油饼调味品	中国	JG201004	发明	TBA	2
20	气调包装产品用微量气体浓度测定装置	中国	CN202022255305.0	发明新型	TBA	2
21	一种二氧化硅与活性白土结合吸附植物油中杂质和色素的方法	中国	CN202010201030.4	发明	TBA	2

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

22	一种利用栅栏技术的食用油保鲜方法	中国	CN202011018421.9	发明	TBA	2
23	从植物油饼粕中提取黄酮素的方法以及制备马雌酚的方法	中国	CN202010782888.4	发明	TBA	2
24	一种提高生物利用性的高压反胶团萃取装置	中国	CN201922052572.5	发明新型	TBA	2
25	带防盗结构可控流量油瓶瓶盖	中国	CN201922437584.X	发明新型	TBA	3
26	一种用于提升生物利用度的高压萃取和微脂粒包覆的装置	中国	CN202020033823.5	发明新型	TBA	2
27	一种用于评定油脂氧化稳定性的装置	中国	CN202020352999.7	发明新型	TBA	2
28	一种用于气味的检测系统	中国	CN202020033319.5	发明新型	TBA	2
29	一种高纯度单甘油酯的生产工艺	中国	CN202010273594.9	发明	TBA	2
30	包装盒	中国	CN202030045019.4	外观	TBA	1
31	一种高效保鲜的食品加工装置	中国	CN202022119478.X	发明新型	TBA	2
32	即饮液体条包	中国	CN202130005632.8	外观	TBA	1
33	用于小容量粉条包的充氮保鲜包装装置	中国	ZL202023156708.6	实用新型	2020	2
34	底部胶带检测装置	中国	ZL20212 0212143.4	实用新型	2021	2
35	自动化漏标检测装置	中国	ZL20212 0210564.3	实用新型	2021	2
36	一种空化汽爆混合中和反应设备	中国	202121912433.6	实用新型	TBA	2
37	具有高阻隔吸氧功能的食用油包装片材	中国	202122042582.8	实用新型	TBA	2
38	具有高阻隔吸氧功能的食用油包装	中国	202110996450.0	发明	TBA	2
39	一种降低精炼食用植物油油烟量的生产工艺	中国	202110936530.7	发明	TBA	2
40	一种压盖不良测定装置	中国	ZL20202 2178462.6	实用新型	2020	2
41	一种气调包装产品用微量气体浓度测定装置	中国	ZL20202 2255305.0	实用新型	2020	2
42	一种具有抗皮肤光老化及辅助减脂功能的组合物	中国	CN202210581080.9	发明	TBA	3
43	用于提取蜡的提取装置	中国	CN202220477289.6	实用新型	TBA	4

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

44	一种锭片及锭片的制备方法	中国	CN202210362209.7	发明	TBA	4
45	用于提取蜡的提取装置及蜡的提取方法	中国	CN202210215698.3	实用新型	TBA	4
46	一种高效防潮纸箱	中国	CN202120212056.9	实用新型	TBA	2
47	贴标机提速装置	中国	CN202120212230.X	实用新型	TBA	2
48	一种降低精炼食用植物油油烟量的生产工艺	中国	CN202110936530.7	发明	TBA	4

四、期刊论文

序号	著作或论文名称	出版单位或发表刊物名称	排名	出版或发表年度	期刊种类	影响因子
1	Effect of WPI/Tween 80 mixed emulsifiers on physicochemical stability of ginsenosides nanoemulsions	Food Bioscience	4	2023	SCI	5.318
2	不同抗氧化剂对皮肤抗氧化效果的对比研究	食品与发酵工业	2	2022	CSCD/ 中文核心期刊	1.150
3	Effects of particle size reduction combined with β -cyclodextrin on the in vitro dissolution and in vivo relative bioavailability of ginsenosides in Panax ginseng.	Food & Function	4	2022	SCI	3.289
4	气相色谱-离子迁移谱分析食用油脂加工厂污水处理过程的挥发性物质	中国油脂	5	2022	CSCD/ 中文核心期刊	1.271
5	高效液氮加注技术对葵花籽油品质和产品包装的影响	中国油脂	3	2022	CSCD/ 中文核心期刊	1.271
6	Fragrant rapeseed oil consumption prevents blood cholesterol accumulation via promoting fecal bile excretion and reducing oxidative stress in high cholesterol diet fed rats	Journal of Functional Foods	3	2022	SCI	3.289
7	高效液相色谱法同时测定食用油中维生素 A 和 E 的方法	中国粮油学报	4	2021	CSCD/ 中文核心期刊	1.214
8	功能调和油改善大鼠血压、组织脂肪酸和氧化-还原稳态的研究	中国食品学报	2	2021	CSCD/ 中文核心期刊	1.879

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

9	浓香和精炼葵花籽油加速氧化过程综合品质的变化差异	中国油脂	5	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
10	气相色谱法测定食用油中的植物甾醇	中国油脂	5(通讯作 者)	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
11	芝麻油中芝麻素、芝麻林素和细辛素检测方法优化	中国油脂	3(通讯作 者)	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
12	用于食用油的高阻隔抗 UV 功能的泡罩包装	包装工程 42(13):131-135	3(通讯作 者)	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.87
14	含乳即食粉造粒工艺研究	大众科技. 23(6):27-29	3(通讯作 者)	2021	非中文 核心期 刊	NA
15	响应面法优化食用油甾醇的气相色谱分析测定	中国油脂.	5(通讯作 者)	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
16	A comparison study of milk protein verse whey protein in high protein diets to influence adiposity in rats	Food and Function.	2	2021	SCI	3.289
17	新型高阻隔软包装对食用油氧化稳定性的影响	中国食品学报	3(通讯作 者)	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.879
18	二氧化硅作为新型环保吸附剂在食用油中的 高效吸附作用	中国油脂. 46(8):150-152	3(通讯作 者)	2021	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
19	不同油脂精炼过程中氯离子、3-氯丙醇酯和 缩水甘油酯含量的变化	中国油脂. 45(10):10-15	5	2020	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
20	不同食用油的甘油酯组成、3-MCPD 酯和 GE _s 含量研究	中国油脂. 45(12):38-43	4	2020	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
21	功能调和油改善大鼠血压、组织脂肪酸和氧化 还原稳态的评价研究	中国食品学报	2	2020	CSCD/ 中文核 心期刊	1.879
22	脱壳炒籽压榨对浓香葵花籽油风味的影响	中国油脂. 45(4):32-40	4	2020	CSCD/ 中文核 心期刊	1.271
23	不同脱臭工艺和条件对菜籽油综合品质的影响	中国粮油学报. 35(4):46-53	4	2020	CSCD/ 中文核 心期刊	1.214
24	油菜籽炒籽温度对其油脂风味及综合品质的影响	中国粮油学报. 35(3):67-74	5	2020	CSCD/ 中文核 心期刊	1.214

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

25	A Novel Semi-Quantitative method for cooking oil fumes analysis	Food Science and Technology International	2(通讯作者)	2019	SCI	1.221
26	Benefits of blended oil consumption over other sources of lipids on the cardiovascular system in obese rat	Food & Function. 10:5290-5301	4	2019	SCI	3.289
27	Detection of peanut oil adulteration mixed with rapeseed oil using gas chromatography and gas chromatography-ion mobility spectrometry	Food Analytical Methods. 12:2282 - 2292	4(通讯作者)	2019	SCI	2.245
28	酱油的感官特性及其提升技术研究进展	食品与发酵工业. 381(9):295-299	2(通讯作者)	2019	CSCD/中文核心期刊	1.150
29	葵花籽油精准精炼与节能减排综合技术研究	中国油脂. 44(11):158-160	3(通讯作者)	2019	CSCD/中文核心期刊	1.271
30	Rheological and mechanical behavior of milk protein composite gel for extrusion-based 3D food printing	LWT-Food Science and Technology. 102:338-346	3	2019	SCI & EI	2.329
31	脱臭工艺条件对葵花籽油综合品质影响的研究	中国油脂. 43(10):1-7	5	2018	CSCD/中文核心期刊	1.271
32	Enhancing saltiness perception by chitin nanofiber on cured Tilapia fillets	LWT-Food Science and Technology. 86:93-98	3(通讯作者)	2017	SCI & EI	2.329
33	Spray-dried chitosan/acid/NaCl microparticles enhance saltiness perception.	Carbohydrate Polymers. 172: 246-254	3(通讯作者)	2017	SCI & EI	4.811
34	黄原胶对大豆蛋白营养棒体系质地及微观结构的影响	食品与机械, 33(5):35-39	4	2017	CSCD/中文核心期刊	1.059
35	Isolation of Strain W518 for Bioethanol Production from Kappaphycus alvarezii	台湾水产学会刊, 44(1):47-59	5	2017	CSCD/中文核心期刊	0.802
36	Chitin nanofiber as a promising candidate for improved salty taste.	LWT-Food Science and Technology. 75: 65-71	3(通讯作者)	2016	SCI & EI	2.329
37	Functional characteristics and quality of ultraviolet-irradiated partially insoluble fish gelatin as shark fin analogs.	Journal of Marine Science and Technology. 24: 888-895	2	2016	SCI	0.848
38	Hypolipidemic Effect of Blended Oil in Hamster: Biochemical Analysis and Gene Expression Profiling	Journal of Food and Nutrition Research 4(1):26-32.	4(通讯作者)	2016	SCI	1.955

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

39	Bioactivity of beta-1,3-xylan Extracted from Caulerpa lentillifera by Using Escherichia coli ClearColi BL21 (DE3)- beta -1,3-xylanase XYLII.	Journal of Food and Nutrition Research, 437-444.	2	2015	SCI	1.955
40	Cloning, expression, and characterization of Pseudomonas vesicularis MA103 β -1,3-xylanase in Escherichia coli ClearColi BL21.	Fisheries Science. 81(6), 1135-1143	4	2015	SCI	0.839
41	Gene Expression Profiling of Sesaminol Triglycoside and Its Tetrahydrofuranoid Metabolites in Primary Rat Hepatocytes.	International Journal of Food Sciences and Nutrition, 65(8):1-8.	3(通讯作者)	2014	SCI	1.444
42	Selective isolation of trypsin inhibitor and lectin from soybean whey by chitosan/tripolyphosphate/genipin co-crosslinked beads	International Journal of Molecular Sciences, 15(6):9979-9990.	2(通讯作者)	2014	SCI	3.226
43	Phytochemical content and antioxidant activity of six diverse varieties of whole wheat.	Food Chemistry 119(1):249-257.	2	2010	SCI	4.946
44	Assessment of carotenoid bioavailability of whole foods using a Caco-2 cell culture model coupled with an in vitro digestion.	J. Agric. Food Chem. Vol. 52(13):4330-7	1	2004	SCI	3.412
45	Effect of recovery methods and conditions on the yield, solubility, molecular weight, and creep compliance of regenerated chitosan	J. Applied Polymer Soc. 84(1):193 - 202	1	2002	SCI	3.416

五、参与国家标准审编/起草工作

序号	标准名称	制定/修订	种类	联合起草单位	时间
1	葵花籽油质量安全生产技术规范和操作规程	制定	团体标准	武汉轻工大学	2019
2	粮油食品感官检测规范	制定	团体标准	中粮营养健康研究所	2019
3	预包装食品 GI 标示	制定	团体标准	中国营养学会	2019
4	油用杏仁	制定	行业标准	河南工业大学	2019
5	亚麻木酚素	制定	行业标准	河南工业大学	2019

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

6	脱馏油脂	制定	行业标准	江南大学	2019
7	葵花籽油中蜡含量及组成的测定 一气相色谱测定法	制定	团体标准	河南工业大学	2020

六、学位论文、专书、专文

序号	专业论文题目	参与作者	书/刊名 出版社	出版地点 時間	种类
1	葵花籽油加工技术	刘昌树	「葵花籽油加工技术」 中国轻工业出版社	北京 2020	专书
2	食品冷冻的水相变化	刘昌树	「食品冷冻藏学」 华格纳出版社	台北 2018	专书
3	营养棒科学食用巧选择	刘昌树、蒋孟如、王赛	「消费指南」 中国质检报刊社	北京 4/15/2018	专文
4	无糖就是健康食品吗	刘昌树 李可欣 沈晓理	「消费指南」 中国质检报刊社	北京 8/15/2018	专文
5	银发族食品之开发	刘昌树、廖育慈、萧泉源、张君如	「食品资讯」 食品资讯杂志社	台北 2018	专文
6	“五看”选好橄榄油	刘昌树、王宇、王赛	「消费指南」 中国质检报刊社	北京 10/15/2017	专文
7	食用油的“真实”保质期	刘昌树、王宇、王赛	「消费指南」 中国质检报刊社	北京 9/15/2017	专文
8	正确看待反式脂肪酸	刘昌树、王宇、王赛	「消费指南」 中国质检报刊社	北京 8/15/2017	专文
9	怎样减少烹饪油烟伤害	刘昌树、王宇、丛洋	「消费指南」 中国质检报刊社	北京 6/15/2017	专文
10	专题报导:降低调理食品中的营养危害因子	蔡智哲、刘昌树	「食品工业」 食品工业研究所	新竹 2015	专文
11	发酵肉品	潘崇良、刘昌树	「食品发酵学」 华格纳出版社	台北 2014	专书
12	Bioavailability of carotenoids from whole foods : investigation using a caco-2 human intestinal cell culture model coupled with in vitro	Tristan Liu	Food Science & Technology, Cornell University	Ithaca, NY 2008	博士论文

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

	digestion				
13	Tuna Orbital Oil Extracted by Supercritical Carbon Dioxide and Its Oxidative Stability	Tristan Liu	Graduate Institute of Food Science & Technology, National Taiwan university	Taipei, Taiwan 1999	硕士论文

七、代表性荣获奖项

1	膳食纤维创新科技奖，第九届国际膳食纤维大会，2022
2	最受欢迎产品奖，最佳创意产品评选，第七届董事会, 江南大学食品学院，2021
3	刘昌树、刘玉兰、马宇翔、曹博瑞、魏安池、王赛、郑绣茜、池华忠、林敬甄、曾媛媛、刘建国、蒋孟如。葵花籽油精准适度加工与品质提升关键技术研发应用，中国粮油学会 科学技术奖 特等奖，2020
4	周鹏、刘小鸣、刘昌树、侯艳梅。乳及乳基配料质量安全的多维同步荧光快速检测技术及应用，中国商业联合会 科学技术奖 三等奖，2018
5	Lanchable Golden Award, 2013 - Award for Excellence Contribution on Food Safety of Reduced Sodium Smoked Sausages at Hillshire Brands
6	Food Safety Award, 2012 - Award for Excellence Contribution on Food Safety of Reduced Sodium Smoked Sausages at Hillshire Brands
7	Lanchable Golden Award, 2013- Award for Excellence NPD Performance on Sausage sales
8	Innovative Product Award, 2012 - Honor Nomination for Annual Competition of New Product Development (SUSAGE) at Hillshire Brands
9	Marketing Choice Award, 2012 - Honor Nomination for BEST SALES product item (Angus Brat Links) at Sara Lee Foods
10	Rock Award, 2011 - Honor Nomination for Outstanding Contribution on Cross Functional Teams at Sara Lee Foods
11	4th Place in Innovative Product Development, 2011 - Award for achievement in excellent New Product Development at Sara Lee Foods
12	Graduate Research Assistantship, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 & 2007 - Scholarship in teaching & research contribution at Cornell University
13	Excellent Research Paper, 2005 - Top 20 selected entry in IFTSA Research Competition

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

14	Certificate of Merit in IFT Nutrition Division Competition, 2004 - Recognition for achievement in excellent research in IFT Nutrition Division
15	3rd Place in Grad Scholarship Competition, IFT Chinese American Food Society, 2004 - Recognition for an outstanding graduate student in the paper competition
16	Honor Member in Phi Tau Sigma (PTS) Food Science Honorary Society, Ithaca, NY, 2004 - Recognition for outstanding academic and research achievements Fellowship of Liu Family Association in Taiwan, 6 times, Taipei, Taiwan, 1993-2003 - Excellent academics for college students
17	Memorial Scholarship of Prof. Jiang J.M. cultural and educational foundation, Taipei, Taiwan, 2002 - Encouragement for students who continue to chase advanced degree

八、受邀演讲

1	大健康时代的产业发展趋势. 赋能智美. 上海 5/9/2021
2	最新葵花籽油研究分享. 2019 佳格中国全国业务大会. 上海. 4/12/2019
3	葵花籽油风险因子研究与管控实践. 2018 葵花籽油产业发展研讨会. 中国粮油学会油脂分会. 琶洲. 广州. 6/28/2018
4	银发族食品的新市场开发. 台湾优良食品发展协会. 台中. 台湾. 11/9/2017
5	调理肉品加工创新与增值技术. 调理食品产业加工技术创新增值座谈会. 财团法人食品工业发展研究所. 新竹. 台湾. 11/26/2015
6	HACCP 食品安全管控系统. HACCP 食品安全管控基础训练班. 台湾优良食品发展协会. 台中. 台湾. 9/2/2015
7	肉类质地的软化. 高龄营养与食品研讨会. 社团法人台湾国际生命科学会 ILSI Taiwan. 台北. 台湾. 8/28/2015
8	加工肉品-中毒 发生与防治. 食品产业品管极为生管理课程. 台湾食品 GMP 发展协会. 台北. 台湾. 11/13/2014
9	降低营养危害因子之产品开发-研发减钠加工肉品之经验借镜. 膳食养食品配方与制程研讨会. 食品工业研究所嘉义产业创新研发中心. 嘉义. 台湾. 4/30/2014
10	A Caco-2 human intestinal cell culture model for screening the relative bioavailabilities of carotenoids in foods. In Biotech Center, New Brunswick, Cook College, Rutgers. The State University of New Jersey. NJ. 08901-8520. 2007
11	Carotenoids uptake by Caco-2 human intestinal cells from whole foods coupled with in vitro digestion. In special seminar for graduate program. Department of Food Science. Cornell University. Ithaca. NY. 14850. 2007
12	Bioavailability of carotenoids from whole foods : Investigation using a Caco-2 human intestinal cell culture model coupled with in vitro digestion. In Wageningen University

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

	visit event. Department of Food Science. Cornell University. Ithaca. NY. 14850. 2007
--	--

九、研讨会论文

1	李少玮; 王赛; 刘昌树; 新型高阻隔软包装对食用油氧化稳定性的影响, 2020, 中国食品科学技术学会第十七届年会摘要集, 2020年11月, 西安, 陕西
2	曾媛媛; 李可欣; 刘昌树; 郑绣蓓; 李思; 2019, GC-IMS 技术在人参萃取液货架期及品质筛选中的应用, 中国食品科学技术学会第十六届年会暨第十届中美食品业高层论坛, 2019年11月, 武汉, 湖北
3	詹国靖, 林敬甄, 刘昌树. 超临界二氧化碳添加共溶剂萃取芝麻饼粕中木酚素之探讨, 中国食品科学技术学会第十六届年会暨第十届中美食品业高层论坛, 2019年11月, 武汉, 湖北
4	Cong, Y., Wang, R., Liu, T. 2019. Supplementation with Sunflower Seed Oil and Extra Virgin Olive Improves Lipid Metabolism and Antioxidant Capacity in Rats. IFT's Annual Meeting. June 2-6. Orlando, Florida.
5	Li, K., Shou, V., Liu, T. 2019. Sensory Evaluation Coupled with GC-IMS for Facilitating accelerated Shelf Life Testing (ASLT) of Ginseng Drinks. IFT's Annual Meeting. June 2-6. Orlando, Florida.
6	Tian, L., Chou, Y., Liu, T. 2019. A Novel Semi-Quantitative Method for Cooking Oil Fumes Analysis. IFT's Annual Meeting. June 2-6. Orlando, Florida.
7	唐雪; 张军伟; 刘昌树; 周鹏, 2018, 调和油组分及摄入量对大鼠肥胖和抗氧化能力的影响, 中国食品科学技术学会第十五届年会, 2018年11月, 无锡, 江苏
8	高绍婷、邱雅凰、刘昌树, 2018, 气相色谱技术分析植物油中甾醇的含量与组成, 中国粮油学会油脂分会, 第八届会员代表大会暨第二十七届学术年会, 2018年9月, 山东, 青岛
9	丛洋、王赛、刘昌树, 2018, 葵花籽油风险管控及过程实践, 中国粮油学会第九届学术年会, 2018年10月, 北京
10	刘昌树、王赛、刘建国, 2018, 精炼过程对玉米油中植物甾醇和生育酚含量的影响, 中国粮油学会第九届学术年会, 2018年10月, 北京
11	Tsai, C.-C., Chou, C.-C., Shiau, C.-Y., Liu, T. 2015. Impact of Formulated Salt on Saltiness Perception from Popcorn Products. IFT's Annual Meeting. July 11- 13. Chicago, Illinois.
12	Yeh, Y.-S., Huang, Y.-T., Liu, T., Chou, C.-C. 2015. The Viability of Ethanol-Shocked <i>Cronobacter sakazakii</i> Exposed to Organic Acids during the Fermentation and Refrigerated Storage of Cultured Milk Products. IFT's Annual Meeting. July 11- 13. Chicago, Illinois.
13	Lin, I.-H., Chang, Y.-H., Liu, T., Shiau, C.-Y. 2015. Carnosine Distribution in Different Tissues of Short-Finned Eel (<i>Anguilla bicolor pacifica</i>) and Its Degradation During Storage. IFT's Annual Meeting. July 11- 13. Chicago, Illinois.
14	张维哲、刘昌树, 2015, 不同酸碱程度对于黑枸杞子保健饮品中花青素颜色变化之探讨, 台湾保健食

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

	品年会，2015年3月6日，台北。
15	蔡智哲、刘昌树，2014，高咸度微粒钠盐之开发与其物化特性之探讨，台湾食品科学技术学会年会，2014年12月5日，高雄，A021。
16	郭湘盈、梁文星、潘崇良、刘昌树，2014，以发酵技术转化河鲀毒素之初步研究，台湾食品科学技术学会年会，2014年12月5日，高雄，C118。
17	陈盈涵、林一和、刘昌树、陈泰源、萧泉源，2014，鲈鳗及鲈鳗精之抗氧化能力探讨，台湾食品科学技术学会年会，2014年12月5日，高雄，E047。
18	陈盈涵、张芸瑄、刘昌树、陈泰源、萧泉源，2014，鲈鳗(<i>Anguilla marmorata</i>)之生化学与营养组成成分，台湾食品科学技术学会年会，2014年12月5日，高雄，E046。
19	陈盈涵、林一和、刘昌树、陈泰源、萧泉源，2014，鲈鳗(<i>Anguilla marmorata</i>)贮藏期间肌肽与生化学成分之变化，台湾食品科学技术学会年会，2014年12月5日，高雄，A021
20	Neal Okarter, <u>Liu, C.S.</u> , Mark E. Sorrells,; Rui Hai Liu, 2008, Phytochemical profiles and antioxidant activity of whole wheat. IFT' s Annual Meeting. June 27- July 2. New Orleans, Louisiana.
21	<u>Liu, C.S.</u> de la Parra, C., Serna-Saldivar, S.O., R.H. Liu, 2007, <i>Effect of lime-cooking, baking and frying on carotenoid uptake from corn products by Caco-2 human intestinal cells coupled with an in vitro digestion.</i> Institute of the Food Technologist's Annual Meeting. July 28- August 1. Chicago, Illinois.
22	<u>Liu, C.S.</u> and R.H. Liu, 2006, Lysophosphatidylcholine facilitated whole wheat carotenoid uptake by Caco-2 human intestinal cells. IFT' s Annual Meeting. June 24-28. Orlando, Florida..
23	<u>Liu, C.S.</u> and R.H. Liu, 2005, Bioavailability of carotenoids in whole foods by a Caco-2 cell culture model coupled with an in vitro digestion. Cornell Institute of Food Science Symposium. May 22-24. Ithaca, New York.
24	<u>Liu, C.S.</u> and R.H. Liu, 2005, Investigation of factors affecting the bioavailability of carotenoids in whole foods by a Caco-2 cell culture model coupled with an in vitro digestion. IFT' s Annual Meeting. July 15-20. New Orleans, Louisiana.
25	<u>Liu, C.S.</u> and R.H. Liu, 2004, Assessment of carotenoid bioavailability of whole foods using a Caco-2 cell culture model coupled with an in vitro digestion. IFT' s Annual Meeting. July 12-16. Las Vegas, Nevada.
26	Hwang, L.S., and <u>Liu, C.S.</u> , 2002. Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Tuna Orbital Oil. Presented at the World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils. Aug. 12-15, 2002. Istanbul, Turkey.
27	Hwang, L.S., and <u>Liu, C.S.</u> , 2001, Tuna Orbital Oil Extracted by Supercritical Carbon Dioxide and Its Oxidative Stability, Symposium of Patents and Research Performances of Taiwan University, Taipei, Taiwan, p50-51.
28	Chen, R.H. and <u>Liu, C.S.</u> , 2000, Effect of Recovery Method and Condition on the Characteristics of Regenerated Chitosan, Proceedings of 20th International Carbohydrate Symposium, Hamburg, Germany.

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

29	Hwang, L.S. and <u>Liu, C.S.</u> , 2000. Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Tuna Orbital Oil. Presented at the 4th International Conference of Food Science and Technology. Oct.17-20, 2000. Wuxi, Jiangsu, China.
30	<u>Liu, C.S.</u> , and Hwang, L.S., 2000, Tuna Orbital Oil Extracted by Supercritical Carbon Dioxide and Its Oxidative Stability, Symposium of The Fisheries Society of Taiwan, Keelung, Taiwan, p109-112

十、專業認證課程

1	营养保健食品研发及科技创新项目，项目号码:2018-12-02-054(国)，国家级 I 类继续医学教育学分 2 分，国家级继续医学教育项目，中国营养学会，全国继续医学教育委员会。2018/12
2	Flavor Interaction in Foods Short Course. IFT. 2012/07 eling- Country of Origin, Fred Pryor Seminars, PARK University Enterprises, Inc. 2008/04
3	Sausage & Processed Meat Short Course, Department of Animal Science & Meat Science Extension, Iowa State University. 2010/07.
4	Applied Baking Technology- Correspondent Course. AIB International. 2010/03
5	The Rules & Regulations of Workplace Safety and Cal/OSHA Compliance, Fred Pryor Seminars, PARK University Enterprises, Inc. 2009/06
6	Food Safety & HACCP Course. Fred Pryor Seminars, PARK University Enterprises, Inc 2008/07

十一、專業組織服務

1	IFT Session Proposal Review, Scientific Program Session for 2014 IFT Annual Meeting, New Orleans, Louisiana, 2014
2	Conference Organizing Committee, International Seminar on Integration of Promising Practical Technology for Aquaculture and Fisheries. FFTC, Keelung, Taiwan, 2013
3	Food Expo Innovation Awards Jury for 2013 IFT Annual Meeting, Chicago, 2013
4	Technical Leader, Co-Leader, Innovation Center, Hillshire Brands, Downers Grove, IL, 2013
5	Certified Food Scientist (CFS) Prep Course Review Team, Knowledge & Learning, IFT, Chicago, 2012
6	Food Chemistry Subpanel Committee, Scientific Program for 2013 IFT Annual Meeting, 2012
7	Division of Meat Science, Technical Service, Innovation Center, Hillshire Brands, Downers Grove, IL, 2012

Curriculum Vitae for 刘昌树 (Tristan Liu)

8	Community of Practices- Microwave Technology, R&D, Sara Lee Foods, Downers Grove, IL, 2011-2012
9	Committee of Community Service, R&D, Sara Lee Foods, Downers Grove, IL, 2011-2012
10	Student Recruitment Committee, Food Science, Cornell University, Ithaca, NY, 2006-2007
11	Graduate Seminar Committee, Food Science Graduate Seminar Series, Food Science, Cornell University, Ithaca, NY, 2006-2007
12	Scientific Editor, Life Science Division in Sciscape, Institute of Professional Science News in Taiwan, 2005-2010

十二、國際期刊邀請審稿

1	Journal of Marine Science And Technology (SCI)
2	Journal of International Cooperation (EI)
3	PLOS ONE (SCI)
4	Journal of Food Science (SCI)
5	Journal of Agricultural and Food Chemistry (SCI)
6	Journal of Food and Drug Analysis (SCI)
7	Food Analytical Methods (SCI)