

奖项	论文题目	作者	单位
一等奖	《全大豆和脱脂大豆酿造酱油的差异化研究》	李学伟 朱新贵 梁姚顺 曾小波	李锦记（新会）食品有限公司
二等奖	《商品化酵母抽提物中风味活性化合物的综合定量分析及其应用特性研究》	刘建彬 宋焕禄 李沛 熊建	北京工商大学分子感官科学实验室 安琪酵母股份有限公司
	《山西老陈醋发酵过程中细菌群落组成与有机酸变化的关系研究》	杜宏福 聂志强 刘贤 王敏 郑宇	天津科技大学生物工程学院
三等奖	《豆酱发酵阶段菌群微生物多样性分析》	赵国忠	江南大学食品学院
	《酱油酿造风味菌株 T 酵母耐盐机理的初步研究》	侯丽华 王春玲 王聪	天津科技大学教育部食品营养与安全重点实验室
	《盐渍发酵青菜细菌群结构 DGGE 分析及产酸细菌分离鉴定》	尹礼国 马双燕 李华兰 张其圣 陈功等	四川大学轻纺与食品学院 四川省食品发酵工业研究设计院
	《基于仪器分析与调香技术的香精解析及创新研究》	刘娜 郝学财 邓莉 吕丽 郭聪	天津春发生物科技集团有限公司研发中心
	《高产 GABA 乳酸菌的筛选及其 GAD 酶学特性研究》	刘希	佛山市海天调味食品股份有限公司
	《纯品型酵母抽提物在火锅底料中的应用研究》	孙合群 李沛 郭辉 李栋钢 杜宏坤	四川天味食品股份有限公司 安琪酵母股份有限公司
优秀组织奖	四川大学轻工与纺织学院 天津科技大学食品科学与生物技术学院		