

第 11 届食品与生物学科高水平 SCI 论文撰写与投稿技巧研修班

招生简章

为了帮助食品及生物学科科技人员掌握英文科技论文的撰写技巧、提高 SCI 期刊收录的命中率，综合提升我国食品及生物学科科技人员的高质量科技论文写作能力。在 *Food Chemistry*、*National Science Review*、*Food Science and Human Wellness*、*International Journal of Agricultural and Biological Engineering* 等 SCI 期刊主编及在 SCI 期刊发表大量高水平学术论文的专家支持下，《食品科学》编辑部拟定于 **2024 年 8 月 1—2 日** 在 **武汉** 举办“第 11 届食品与生物学科高水平 SCI 论文撰写与投稿技巧研修班”，为期两天。参加研修的人员，测评合格后颁发由北京食品科学研究所和中国食品杂志社《食品科学》编辑部共同签章的《培训证书》。

报名及报到有关事宜通知如下：

- 对象：**食品与生物学科的相关教师、研究人员、学生、企事业单位技术人员、检验检疫人员，及其他有 SCI 期刊投稿需求的人员等。
- 内容：**SCI 期刊的介绍、概况、特点，目标刊物选择，论文撰写技巧，英文撰写规范，投稿技巧等。
- 确定设置课程及邀请专家**（授课语言：中文+英文）

1	如何撰写科技论文和评价研究质量
	刘瑞海教授： 美国康奈尔大学食品科学系终身教授（兼毒理学教授），博士研究生导师，国际食品科学院院士，教育部“长江学者”讲座教授。主要研究领域为饮食与肿瘤，保健食品对慢性疾病的影响，以及抗癌和抗病毒的天然活性成分。刘瑞海教授是汤森路透（Thomson Reuters）2014—2018 年高引用科学家（Highly Cited Researcher），在国际著名期刊（包括《Nature》）上发表学术论文 190 余篇。论文总引用次数为 15 891，论文平均被引用次数为 85.59 次，h-index 评价指数为 60。在美国基本科学指数数据库（ESI）的世界科学家排名中，刘瑞海教授在农业科学领域（包括营养学和食品科学）连续 5 年蝉联论文被引用率最高的 5 名科学家之一（论文总引用次数排名第 3，论文影响因子位列第 5）。2014—2017 年，汤森路透授予刘瑞海教授为全球最有影响力的科学家。刘教授当选为国际食品科学院（IAFoST）院士、美国科学促进会（AAAS）会士、美国化学学会（农业与食品部）（ACS）会士、美国食品科学技术学会（IFT）会士和英国皇家化学会会士。刘瑞海教授是《Food Science and Human Wellness》杂志创刊总编，并担任《Food & Function》、《Nutritional Journal》、《Journal of Food Science》、《Journal of Food Science and Engineering》、《World Journal of Gastrointestinal Oncology》、《Journal of Cancer Science & Therapy》和《Journal of Geriatric Cardiology》多家杂志的编委。
2	在考虑伦理问题的情况下，如何准备并成功地发表您的研究工作
	Fereidoon Shahidi 教授： Fereidoon Shahidi 是纽芬兰纪念大学生物化学系的一名大学教授和杰出学者。他撰写了 1000 多篇同行评议出版物作为研究论文和著作章节，出版了 78 本著作，获得了 12 项专利。他的研究领域主要集中在营养品和功能性食品领域，特别关注脂质、蛋白质、多酚、天然抗氧化剂和氧化控制。他的研究被广泛引用。他曾获美国化学学会（ACS）、美国油化学家学会（AOCS）、美国食品科学技术学会（IFT）、加拿大食品科技学会（CIFST）等多个奖项，最新的是 IFT 的 2023 年终身成就奖等。他是国际食品科学技术联盟(IUFoST)科学委员会的前任主席，也是国际食品科学院主席。他是《Journal of Food Bioactives》和《Food Production, Processing and Nutrition》的主编。Shahidi 教授是国际保健食品和功能食品协会（ISNFF）的主要创始人，该协会是 IUFoST 的一个学科兴趣小组，他是《Journal of Functional Foods》的创刊者，并担任该刊主编 10 年。他是 IFT 营养食品和功能食品事业部的主要创始人。
3	撰写科技论文：在优秀 SCI 期刊顺利发表的技巧
	孙东晓教授： 国际食品科学院院士，新西兰食品科技院院士，英国皇家化学学会 Fellow。她是 Elsevier 一区 SCI 期刊《Food Chemistry》高级主编，一区 SCI 期刊《Food Science and Human Wellness》的高级主编，《Food Chemistry Advances》总主编，《Journal of Future Foods》和《Food Science of Animal Products》的科学主编，《Food & Medicine Homology》联合总主编，中国《食品科学》期刊编委会顾问。她是国际农业和生物系统工程国际委员会“功能食品、健康食品和营养”工作平台主席，中国科技部高端外国专家人才，中国科协海智计划特聘专家，广东省食品学会首席专家，广东

	<p>省科协海智特聘专家，首届山东院士专家联合会会员，国家食用菌加工技术研发专业中心名誉主任，以及华南理工大学讲座教授，山东农业大学讲座教授和河南大学卓越人才。2013 年被新西兰官方食品科技行业评为“在新西兰食品及饮料行业作出杰出和持久贡献”的新西兰前 100 名人，入选“2013 中国—新西兰交流科学家”。2016 年在丹麦获得国际农业和生物系统工程委员会颁发的“杰出贡献奖”。2018 年在新西兰获得“新西兰食品行业领军奖”（“Leadership in the Food Industry”）。2020-2023 连续四年入选世界前 2% 顶尖科学家（美国斯坦福大学排行榜）。她在国际大会中多次担任大会主席、分会主席和主旨/主题演讲嘉宾。</p>
4	<p>图表制作以及文献的引用</p>
	<p>任胜利总编：理学博士，《中国科学》杂志社总编辑、《National Science Review》执行编辑。具有丰富的科技写作与编辑及学术期刊运营经验。先后任《科学通报》、《自然科学进展》等期刊的责任编辑、编辑部主任等岗位。著有科技写作、编辑出版、文献计量、期刊评价等方面的论文或杂文 100 余篇，并编著或译著 4 本有关科技写作与编辑方面的图书。曾获中国科学院期刊出版领域引进优秀人才择优支持（百人计划）、中国出版政府奖优秀出版人物奖、全国新闻出版行业领军人才、中宣部“四个一批”人才等资助或奖项。目前期刊相关兼职：中国科学技术期刊编辑学会副理事长，《Learned Publishing》、《编辑学报》、《中国科技期刊研究》等期刊副主编。</p>
5	<p>全球化背景下高质量科技论文撰写和发表</p>
	<p>王应宽总编：西北农林科技大学农业机械化硕士和北京大学编辑出版学博士学位，从事科技期刊编辑出版 26 年。现任农业农村部规划设计研究院研究员（三级）、中国农业工程学会执行秘书长、《国际农业与生物科学学报（IJABE）》（SCI 等收录）主编、《农业工程学报》和《农业工程技术》总编。一直从事科技期刊编辑出版、国际交流、科研与管理工作，主要研究农业机械化与信息化、数字农业、智慧农业、数字出版等。主持参加科研项目 40 多项，发表论文 130 多篇，出版专著 2 部、译著 1 部，参编合著 10 部。兼任 CIGR、ASABE、AAAE、AOCABFE 等国际学术组织委员；当选中国科协九大代表和十大代表；兼任十余种期刊副主编/编委、中国农业大学、山东理工大学、福建农林大学、江苏大学等兼职教授与 4 个国家中心和部重点实验室学术委员。出访 30 多国，作科技论文撰写报告 300 多场次，为商务部、农业部援外国际培训英文授课 60 多次。获美国 ASABE 主席提名杰出贡献奖，ASABE 杰出国际交流合作奖，中国优秀科技编辑骏马奖、银牛奖，2020 年度中国农业期刊优秀主编，2021 年度中国农业期刊领军人才，中国科技期刊卓越行动计划“2021 年度优秀编辑”“2022 年度优秀主编”和“2023 年度优秀期刊管理人”，改革开放 40 年中国农业工程杰出贡献奖等。</p>
6	<p>提高研究创新性和影响力的策略-管中窥豹</p>
	<p>肖红伟教授：肖红伟，中国农业大学教授，博士生导师，入选了国家级人才计划，2025 年亚太国际干燥会议主席；中国农业大学“农产品绿色干燥技术装备”青年科学家工作室团队负责人。主要从事果蔬和中药材的“绿色、保质、高效、精准干燥”技术与装备研究。发表 SCI/EI 论文 260 多篇，其中以第一/通讯作者在 SCI 期刊发表论文 100 多篇（累计 IF>800；12 篇入选高被引论文），被国内外学者引用 10 000 多次，H-index 为 55；主编外文著作 3 部，参编 8 部 10 个章节；获国家授权发明专利 40 多项；任干燥领域权威期刊 <i>Drying Technology</i> 副主编和农业工程领域国内第一本 SCI 期刊 <i>IJABE</i>（中科院 2 区）的栏目主编和 <i>Journal of Future Foods</i>、<i>Information Processing in Agriculture</i>、<i>Agriculture Communications</i>、<i>Foods</i> 等 10 个国际期刊的编委或客座编辑；获得国际干燥学会颁发的干燥研究杰出贡献奖等国际奖 3 项，省级科技一等奖和二等奖各 1 项，神农中华农业科技一等奖和中国商业联合会特等奖各 1 项；是 <i>Drying Technology</i> 评选的全球对干燥技术贡献最大的 20 位学者之一；连续 3 年入选爱思唯尔中国高被引科学家；连续 4 年入选由斯坦福大学和爱思唯尔发布的全球前 2% 顶尖科学家榜单（2023 年全球最新排名 44215）。</p>

4. 时间：2024 年 8 月 1—2 日（7 月 31 日早 9: 00—晚 21: 00 报到）

5. 地点：武汉

6. 报名方式：

请登录网站进行报名，会务组收到报名信息后，会向参会代表电子邮箱发送报名确认邮件，请务必准确填写电子邮箱和电话号码。

7. 报名截止时间：请计划参加培训的人员于 2024 年 7 月 24 日前报名，名额有限，预报从速。

8. **费用：**请于**2023年7月25日**前汇至中国食品杂志社，以便制作培训证书。

收费标准：在职 1600 元，普通在校学生 1200 元（不含在职攻读学位人员），包括学费、资料费、餐费、证书费等。

汇款方式：

银行汇款： 户 名：中国食品杂志社 开户行：工行阜外大街支行
 帐号：0200049209024922112 行 号：102100004927

注：会议期间统一安排住宿，费用自理。

9. **培训班联系人：**

编辑部：梁安琪

联系电话：010-83155446/47/48/49/50 转 8029

E-mail: chnfood_sci@163.com

中国食品杂志社《食品科学》编辑部

2024年6月4日



更多培训及会议信息请关注食品科学微博和微信：

食品科学微博

食品科学微信服务号

食品科学微信订阅号

FSHW 微信订阅号

JFF 微信订阅号

