附件1

选题方向指南

1. 感官与机体健康状态相关性的生物学机制；
2. 肠道味觉受体与食品营养及代谢调控的关系；
3. 功能性食品微纳结构单元的发现与鉴定；
4. 功能性食品微纳结构单元的仿真设计和制造；
5. 食品组分多尺度结构的胃肠道消化吸收特性；
6. 食品组分多尺度结构的消化道生物效应评价；
7. 消化道黏膜与食品组分交互影响的生物学机制;
8. 休闲食品与植物基食品的消化与营养特性。