****

**赵杰，**女，农学博士，副研究员，硕士生导师（食品科学与工程专业），中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会委员，中国原子能农学会会员。主要开展农产品真实性与溯源及特征品质解析研究，主持国家自然科学基金青年基金、北京市自然科学基金青年基金、中国博士后科学基金面上项目及农业部农产品质量安全重点实验室开放课题等。第一作者或通讯作者在Food Chemistry、Food Control、Meat Science等学术期刊发表研究论文20余篇，第一发明人授权专利5件，软件著作权登记1项。兼任Journal of Food Processing and Preservation、Food Innovation and Advances、Plant Physiology and Biochemistry、食品质量安全检测学报等期刊审稿人。

* **教育背景**

2006.09-2010.07 哈尔滨商业大学，食品质量与安全专业

2010.09-2013.07 中国农业科学院，食品科学专业，硕士

2015.09-2018.07中国农业科学院，农产品质量与食物安全，博士

* **工作经历**

2018.07-2020.07北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所 博士后

2020.12-2022.11 北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所 助理研究员

2022.12-至今 北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所 副研究员

* **研究方向**

农产品产地溯源与真实性识别 农产品特征品质解析

* **教学情况及荣誉称号**
* **在研项目：**

1、国家自然科学基金青年项目“基于circRNA的小尺度地理范围桃产地溯源方法研究及机理探讨”，2023.01-2025.12，30万元，排名第一；

2、北京市农林科学院创新能力建设储备项目 “适配体空间构型变化对小分子传感识别差异性研究”，2025.01-2027.12，60万元，排名第三；

3、北京市农林科学院创新能力建设储备项目“基于Crispr-cas系统的鳕鱼荧光信号级联放大快检方法及装备研发” 2024.01-2026.12，60万元，排名第五；

4、北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所虚拟创新团队建设项目“京郊特色农产品品质评价与控制”，2024.08-2026.07，20万元，排名第五。

* **主要代表性论文论著**

1. Authenticating the geographical origin of Jingbai Pear in northern china by multiple stable isotope and elemental analysis. Foods, 2024, 13, 3417（SCI，IF=5.1/Q2）；

2. Application and evaluation of molecular docking for aptamer and small molecular interaction - A case study with tetracycline antibiotics. Talanta, 2024, 266: 124942（SCI，IF=5.1/Q1）；

3. Discrimination of geographical origin of agricultural products from small-scale districts by widely targeted metabolomics with a case study on Pinggu Peach. Frontiers in Nutrition, 2022, 9: 891302（SCI，IF=4.4/Q2）；

4. Geographical authentication of peach in China based on stable isotope combined with multielement analysis of peach juice. Food Control, 2021, 27,108126（SCI，IF=5.4/Q1）；

5. Genetic traceability practices in a large-size beef company in China. Food chemistry, 2019, 277: 222–228（SCI，IF=8.3/Q1）；

* **团队和平台**

1. 农业农村部农产品质量安全风险评估实验室（北京）

2. 农产品品质评价与控制团队

* **研究生培养**

培养硕士生2名。

* **联系方式**

Tel：15301386102

E-mail：zhaojie@baafs.net.cn