

	<b>基本信息</b>	
	姓名	李崎
	职称	教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	办公：0510-85918176；手机：13961822736
电子邮箱	liqi@jiangnan.edu.cn; chili1999@163.com	

### 个人简介

长期从事酿酒科学与工程、酿酒微生物、酶工程和传统发酵食品酿造的研究，主要承担《现代酿酒科学与技术》、《酒类风味化学与感官评价》、《酿酒工艺学》和《酒类风味化学与感官评定》课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文30篇，出版译著3部；申请发明专利60项，授权发明专利30项；主持包括国家自然科学基金、国家科技支撑计划在内的省部级科研项目5项；获得河南省科技进步三等奖一项(2004，排名第二)，美国ASBC杂志编委。指导学生获得江苏省优秀专业硕士学位论文。2010年教育部新世纪人才、2010江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人、2009-2011年度无锡市优秀教育工作者、2012年获“奠基未来，感动无锡”教育年度人物称号、2015-2016年度江南大学“巾帼标兵”称号，中国酿酒工业协会啤酒分会专业技术委员会委员、全国专业标准化技术委员会啤酒分会委员、南京工业大学兼职教授、无锡市第13届政协委员、第14届政协常委、九三学社无锡市委副主委、九三学社江南大学委员会主委。

### 学习工作经历（自本科填起）

1989-1993 无锡轻工大学，生物工程系发酵工程专业，工学学士  
 1993-1998 无锡轻工大学，生物工程系发酵工程专业，工学博士  
 1999-2001 无锡轻工大学，生物工程学院，讲师  
 2001-2006 江南大学，生物工程学院，副教授  
 2006-2008 江南大学，生物工程学院，教授，研究室主任  
 2008-2009 江南大学，生物工程学院，院长助理  
 2009-2017 江南大学，生物工程学院，博士生导师，副院长  
 2017-至今 江南大学，2011协同创新中心副主任(主持工作)

### 主要代表性成果：

#### 一、论文（论著）发表情况

- 1、Niu Chengtuo, Fan Zihao, Zheng Feiyun, Li Yongxian, Liu Chunfeng, Wang Jinjing, Li Qi. 2018. Isolation and identification of gas-producing spoilage microbes in fermented broad bean paste. *Food Control*, 84: 8-16.
- 2、Niu Chengtuo, Han Yupeng, Wang Jinjing, Zheng Feiyun, Liu Chunfeng, Li Yongxian, Li Qi. 2017. Comparative analysis of the effect of protein Z4 from barley malt and recombinant *Pichia pastoris* on beer foam stability: role of N-glycosylation and glycation. *International Journal of Biological Macromolecules*, Doi: 10.1016/j.ijbiomac.2017.08.001
- 3、Niu Chengtuo, Liu Chunfeng, Li Yongxian, Zheng Feiyun, Wang Jinjing, Li Qi. 2017. Production of a thermostable 1,3-1,4- $\beta$ -glucanase mutant in *Bacillus subtilis* WB600 at a high fermentation capacity and its potential application in the brewing industry, *International Journal of Biological Macromolecules*, Doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.08. 139.
- 4、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Xin Xu, Qi Li. 2016. Rational design of thermostability in bacterial 1,3-1,4- $\beta$ -glucanases through spatial compartmentalization of mutational hotspots. *Applied Microbiology and Biotechnology*, doi: 10.1007/s00253-016-2497-1
- 5、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Annie Hill, R. Alex Speers, Qi Li. 2017. Construction of a highly thermostable 1,3-1,4- $\beta$ -glucanase by combinational mutagenesis and its potential application in the brewing industry. *Biotechnology Letters*, 39(1): 113-122.

- 6、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Xin Xu, Qi Li. 2016. Rational design of disulfide bonds increases thermostability of a mesophilic 1,3-1,4- $\beta$ -glucanase from *Bacillus tequilensis*. Plos One, 11(4): e0154036.
- 7、Yupeng Han, Jinjing Wang, Yongxian Li, Xueliang Wang, Qi Li. 2016. Heterologous expression of *Hordeum vulgare* protein Z4 in *Pichiapastoris* shows increased structural stability. Process Biochemistry, 51: 828-837.
- 8、Yupeng Han, Jinjing Wang, Yongxian Li, Hao Li, and Qi Li. 2016. Purification and Structural Characterization of Protein Z4. J. Am. Soc. Brew. Chem., 74(2): 145-153.
- 9、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Pei Zhu, and Qi Li. 2015. Lysine-Based Site-Directed Mutagenesis Increased Rigid  $\beta$ -Sheet Structure and Thermostability of Mesophilic 1,3-1,4- $\beta$ -Glucanase. J. Agric. Food Chem., 63: 5249-5256.
- 10、Yili Ruan, Linjiang Zhu, Qi Li. 2015. Improving the electro-transformation efficiency Improving the electro-transformation efficiency of *Corynebacterium glutamicum* by weakening its cell wall and increasing the cytoplasmic membrane fluidity. Biotechnol. Lett., 37: 2445-2452.
- 11、Zhu L, Ma T, Li YX, Li Q. 2015. Permeability analysis of high-adjunct-ratio spent grain layer in the high-gravity wort separation process. Process Biochemistry, 50: 846 - 852.
- 12、Yupeng Han, Jinjing Wang, Yongxian Li, Yu Hang, Xiangsheng Yin, Qi Li. 2015. Circular dichroism and infrared spectroscopic characterization of secondary structure components of protein Z during mashing and boiling processes. Food Chemistry, 188: 201-209.
- 13、李崎, 刘春风. ASBC分析方法, 中国轻工业出版社, 2012。
- 14、Ashok Pandey, Maria Angeles Sanroman, Guocheng Du, Carlos Ricardo Soccol, Carlos Ricardo Soccol, Claude-Gilles Dussap. Current developments in biotechnology and bioengineering, Academic press, an imprint of Elsevier, Elsevier.com. 2016年, ISBN: 978-0-444-63666-9.

## 二、专利情况

- 1、李崎, 周敏, 李永仙, 郑飞云, 刘春风, 朱林江, 王金晶, 许鑫, 一种调配蛤蜊酱及其制备方法, 中国, ZL2014 1 0818206.5
- 2、李崎, 王金晶, 李欣儿, 李永仙, 刘春风, 朱林江, 郑飞云, 顾国贤, 一株对啤酒发酵环境具有多种耐受性的啤酒酵母及其应用, 中国, ZL2013 1 0158304.6
- 3、李崎, 许维娜, 王金晶, 李永仙, 刘春风, 郑飞云, 朱林江, 一种综合判定酵母自溶情况的方法, 中国, ZL2012 1 0350233.5
- 4、李崎, 韩宇鹏, 王金晶, 郑飞云, 刘春风, 李永仙, 朱林江, 黄丽俊, 一种测定啤酒泡沫泡特性的方法, 中国, ZL2015 1 0600008.6
- 5、李崎, 陈熙, 王金晶, 刘春风, 李永仙, 郑飞云, 朱林江, 一种利用HPLC-ELSD测定啤酒中麦芽低聚糖的方法, 中国, ZL 201410089102.5
- 6、刘春风, 李佳, 李崎, 王金晶, 李永仙, 郑飞云, 一种同时测定酒花中七种黄酮类物质的方法, 中国, ZL 201410089061.X
- 7、李崎, 蒯辉, 朱林江, 王金晶, 田金凤, 李永仙, 中国, 一株鲁氏酵母及其应用, ZL 201310612630.X
- 8、朱林江, 马婷, 李崎, 郑飞云, 李永仙 刘春风, 王金晶, 一种可视化实验过滤装置, 中国, ZL 201420407329.5
- 9、李崎, 朱林江, 徐爱兰, 李永仙, 刘春风, 郑飞云, 一种处理高辅料比啤酒酿造原料的方法, 中国, ZL2013 1 0615875.8
- 10、李崎, 朱林江, 蒯辉, 王金晶, 田金凤, 李永仙, 一株戊糖片球菌及其应用, 中国, ZL2013 1 0610427.9

## 三、承担教学科研项目情况

- 1、国家自然科学基金：啤酒酿造过程中泡沫活性蛋白质Z的结构变化对其理化性质的影响(31271919)，20013/01-2016/12；
- 2、国家自然科学基金：基因组复制工程辅助的连续进化方法(GREACE)降低啤酒酵母一拳产量的机理研究(31571942)，2016/01-2019/02；
- 3、国家自然科学基金：“863”计划子课题项目，固体发酵清洁生产技术与集成(2012AA021303)，2012/01-2015/12；

#### 四、获奖情况（含指导学生获奖）

- 1、2002年“坚持产、学、研互动发展——建设崭新的生产实习模式”获江南大学教学成果一等奖（排名第五）。
- 2、2004年“非添加甲醛啤酒酿造技术”获河南省科技进步三等奖(排名第二)，郑州市科技进步二等奖(排名第二)。
- 3、2007年“《酒类风味化学与感官评价》课程的探索与实践”获江南大学教学成果二等奖（排名第二）。
- 4、轻工食品学科研究生高层次创新人才培养体系的构建与实践，江苏省人民政府，江苏省高等教育教学成果特等奖(排名第五)，2011。
- 5、2014年中国酿酒工业协会啤酒行业科技进步优秀论文奖一等奖（排名第三），中国酿酒工业协会。
- 6、2013年 the 25th Annual meeting of the Thai society for biotechnology and international conference associate, Poster competition, complimentary awara（排名第四）。
- 7、2011年中国酿酒工业协会啤酒行业科技进步优秀论文奖三等奖（排名第四），中国酿酒工业协会。

以上资料更新时间截止：2018年10月