

	基本信息	
	姓名	王金晶
	职称	副教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85918176
	电子邮箱	jjwang@jiangnan.edu.cn
个人简介		
<p>长期从事啤酒酵母代谢工程，啤酒的营养、安全以及风味的改良，酿造微生物菌种的选育，花色啤酒新产品的开发研究，主要承担酿酒工艺学、食品发酵技术课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文26篇，累计影响因子达53.81，他引123次，出版专著（或教材）1部；申请发明专利23项，授权发明专利9项；主持包括863、国家自然科学基金等在内的省部级科研项目3项。现为亚洲生物技术协会(AFOB)成员、中国农促会顾问专家、中国生物化学与分子生物学会会员、英国WSET三级证书持有者，CBCA精酿啤酒大赛评委。Applied Biochemistry and Biotechnology、Scientific Report、European Food Research and Technology等期刊审稿专家。</p>		
学习工作经历（自本科填起）		
<p>2002.9-2006.7，武汉大学生命科学院，生物科学专业，理学学士学位； 2006.9-2011.6，中国科学院微生物研究所，遗传学专业，博士学位； 2011.7-2014.10，江南大学生物工程学院校聘副教授； 2014.11至今，江南大学生物工程学院副教授，硕士生导师； 2017.12至今，江南大学生物工程学院院长助理。 其中： 2009.6-2011.3，美国华盛顿州立大学，生物系统工程系，交流访问</p>		
主要代表性成果：		
<p>一、论文（论著）发表情况</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 Jinjing Wang, JiangchuanMao, Ge Yang Feiyun Zheng, Chengtuo Niu, Yongxian Li, Chunfeng Liu, Qi Li*. The FKS family genes cause changes in cell wall morphology resulted in regulation of anti-autolytic ability in <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, <i>Bioresource Technology</i>, 2017, https://doi.org/10.1016/j.biortech.2017.09.113 2、 Niu, C.T., Han, Y.P., Wang, J.J., Zheng, F.Y., Liu, C.F., Li, Y.X., Li, Q. Comparative analysis of the effect of protein Z4 from barley malt and recombinant <i>Pichia pastoris</i> on beer foam stability: Role of N-glycosylation and glycation, <i>International Journal of Biological Macromolecules</i>, 2017, DOI:10.1016/j.ijbiomac.2017.08.001 3、 Han Y.P., J.J., Wang, Y. Li, X. Wang, Q. Li. Heterologous expression of <i>Hordeum vulgare</i> protein Z4 in <i>Pichia pastoris</i> shows increased structural stability. <i>Process Biochemistry</i>, 51, 828-837, 2016 4、 Xu W.N., J.J., Wang, Q. Li*. Microarray studies on lager brewer's yeasts reveal cell status in the process of autolysis. <i>FEMS Yeast Research</i>, 14: 714-728, 2014. 5、 Xu W.N., J.J., Wang, Q. Li*. Comparative proteome and transcriptome analysis of lager brewer's yeast in the process of autolysis. <i>FEMS Yeast Research</i>, 14(8):1273-85, 2014 6、 Han Y.P., J.J., Wang, Q. Li*. Circular dichroism and infrared spectroscopic characterization of secondary structure components of protein Z during mashing and boiling processes. <i>Food Chemistry</i>, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.04.053, 2015. 7、 Wang, J.J., C.T. Niu, H. Yin, X.L., Liu, X., Chen, Q., Li*. Characterization of a New 1,3-1,4-β-Glucanase Gene from <i>Bacillus tequilensis</i> CGX5-1, <i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i>, 173, 826-837, 2014 8、 Wang, J.J., W.N. Xu, X. Li, J. Li, Q. Li*. Absence of <i>fkslp</i> in lager brewing yeast results in aberrant cell wall composition and improved beer flavor stability, <i>World Journal of Microbiology and Biotechnology</i>, 30, 1901-1908, 2014 9、 Wang, J.J., N. Shen, H. Yin, C.F., Liu, Y.X., Li, Q., Li*. Development of industrial brewing yeast with low acetaldehyde production and improved flavor stability, <i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i>, 169:1016-1025, 2013 10、 Li, Q., J.J. Wang, C. Liu. Beers in Current Developments in Biotechnology and 		

<p>二、专利情况</p> <p>1、王金晶，钮成拓，李崎等. 一种提高β-1,3-1, 4葡聚糖酶热稳定性的方法,中国,专利号: ZL201210197691. x</p> <p>2、王金晶，刘晓玲，李崎等. 一株特基拉芽孢杆菌及其应用,中国,申请号: ZL201210197375. 2</p> <p>3、王金晶，刘晓玲，李崎等. 一种β-1,3-1, 4葡聚糖酶及其编码基因,中国,专利号: ZL20121096700. 3</p> <p>4、李崎，韩宇鹏，王金晶等. 一种测定啤酒泡沫泡持性的方法,中国,专利号: 201510600008. 6</p> <p>5、李崎，王金晶，沈楠等. 一种低产乙醛啤酒酵母及其驯养方法,中国, 专利号: ZL201310100330. 3</p> <p>6、李崎，王金晶，沈楠等. 一种高温下发酵生产低乙醛啤酒的生产方法,中国, 专利号: ZL201310100733. 8</p> <p>7、李崎，王金晶，李欣儿等. 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, 申请号: CN201310158304. 6</p>
<p>三、承担教学科研项目情况</p> <p>1、啤酒酵母抗老化因子的筛选及其对啤酒风味稳定性的影响机制研究. 国家自然科学基金</p> <p>2、啤酒酵母细胞壁葡聚糖合成代谢与抗自溶性能研究. 国家自然科学基金青年基金</p> <p>3、固体发酵工艺系统优化. 国家高技术研究发展计划（863）项目子课题</p> <p>4、淀粉液化芽孢杆菌产β-葡聚糖酶结构与功能研究. 江南大学自主科研青年基金</p> <p>5、2013年江南大学校级重点教改项目“研究型大学科技英语课程的教学改革与创新”</p> <p>6、2013年江南大学校级一般教改项目“加强毕业设计（论文）质量管理的研究与实践”</p>
<p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p> <p>1、2014年“《蛋白质分离技术》实验课程建设推动探索性人才培养”获江南大学教学成果奖二等奖</p> <p>2、2017 4th International conference on food security and nutrition 最佳报告人奖</p> <p>3、江南大学优秀班主任（2014年）</p>

以上资料更新时间截止：2017年12月