

	基本信息	
姓名	夏小乐	
职称	副教授	
学历/学位	博士/研究生	
联系电话	0510-85326829	
电子邮箱	xiaolexia@jiangnan.edu.cn	

个人简介

长期从事酿造微生物进化生理及其应用的研究，主要承担生物技术基础、生化工程等课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文15篇，累计影响因子达51，他引124次，出版专著（或教材）2部；申请发明专利26项，授权发明专利12项；主持包括国家自然科学基金、国家重点研发计划、中国博士后基金等在内的省部级科研项目10项；获得轻工联合会科技进步一、三等奖、江苏省教学成果一、二等奖等7项。现为江苏省医用高分子材料工程技术中心副主任，中国果酒战略联盟理事，江苏省双创博士等称号。

学习工作经历（自本科填起）

2009.6-至今：江南大学，生物工程学院，副教授；

2013.8-2015.2：哈佛大学化学与化学生物学系，博士后；

2003.9-2009.7：华南理工大学，生物科学与工程学院，发酵工程专业，工学博士；

1998.9-2002.7：华南理工大学，食品与生物工程学院，生物工程专业，工学学士。

主要代表性成果：

一、论文（论著）发表情况

1. Xiaole Xia, Yi Luo, Qingwen Zhang, Yang Huang. Mixed Strains Regulate Biogenic Amine Formation via Optimizing Decarboxylation and Transamination during Chinese Rice Wine Fermentation. *Frontiers in Microbiology*, Accepted
2. Xiaole Xia, Qingwen Zhang, Bin Zhang, Wuji Zhang, and Wu Wang. Insights into the Biogenic Amine Metabolic Landscape during Industrial Semidry Chinese Rice Wine Fermentation. *J. Agric. Food Chem.*, 2016, 64 (39): 7385–7393
3. Qingtong Zhou, Xiaole Xia, Haojun Liang, Eugene Shakhnovich. Searching the sequence space for potent aptamers using SELEX in silico. *Journal of Chemical Theory and Computation*. 2015, 11(12), 5939-46. (共同一作).
4. Xiaole Xia, Xiaoming Zhu, Hailing Yang, et al. Enhancement of rice vinegar production by modified semi-continuous culture based on analysis of enzymatic kinetic. *Eur Food Res Technol.*, 2015, 241(4):479-485.
5. Xiao-Le Xia, Bo-Tao Fa, Shan Cong, Jingfang Wang, Kuocheng Chou. Insights into the Mutation-Induced Dysfunction of Arachidonic Acid Metabolism from Modeling of Human CYP2J2. *Current Drug Metabolism*, 2014, 15(5): 502-513.

6. Zhengliang Qi, Hailing Yang, Xiaole Xia, et al. Achieving high strength vinegar fermentation via regulating cellular growth status and aeration strategy. *Process Biochemistry*, 2014, 49:1063-1070.
7. Xiao-Le Xia, Shan Cong, Xiao-Rong Weng, Jin-Hua Chen, Jing-Fang Wang, and Kuo-Chen Chou. Molecular Simulation to Investigate the Cofactor Specificity for *Pichia stipitis* Xylose Reductase. *Medicinal Chemistry*, 2013, 10, 921-924.
8. Xiaole Xia, Jingfang Wang, Yu Xin , Ling Zhang and Wu Wang. Insight of *Pseudomonas cepacia* lipase enantioselectivity towards chiral 1-phenyl ethanol and its derivates. *Journal of Food, Agriculture & Environment* 2012, 10 (3&4): 202-206.
9. Xiaole Xia, Yong-Hua Wang, Bo Yang, Xiaoning Wang. Wheat germ lipase catalyzed kinetic resolution of secondary alcohols in non-aqueous media. *Biotechnology Letter*, 2009, 31(1):83-87.
10. Xiaole Xia, Chen Wang, Yong-Hua Wang, Bo Yang, Xiaoning Wang. Water activity dependence of lipases in non-aqueous biocatalysis; *Applied biochemistry and biotechnology*. 2009, 159(3): 759-767.

二、专利情况

1. 夏小乐;杨海麟;朱小明;张玲;王武 一种富含还原型谷胱甘肽的黄酒的生产方法及由其制造的黄酒 201110444064.7
2. 夏小乐,张斌,张清文,夏梅芳,金鑫华,王武. 一种低产生物胺的黄酒生产工艺.201510116464.3
3. 夏小乐,张无疾,张清文,马吉, 王武, 周哲敏.一种一步薄层层析快速检测生物胺的方法. 201510055642.6
4. 夏小乐,张无疾,周哲敏,王武. 一种清爽低度大黄黄酒的生产方法. 201510062317.2
5. 杨海麟;夏小乐;辛瑜;张玲;王武;李昌灵;李宇佶 一种自养产油微藻的高密度培养工艺 201010509643.0

三、承担教学科研项目情况

1. 国家重点研发计划, “食品加工与食品安全的互作关系与调控基础研究”(2017YFC1600401),2017.7-2021.12
2. 江苏省自然科学基金面上项目, “脂肪酶鲁棒性机制研究及其改造”, (编号: BK20161129) 2016.8-2019.7
3. 国家自然科学青年基金, “巴氏醋酸杆菌酸胁迫下膜转运蛋白生理应答机制研究”(课题编号31301540) , 2014.1—2016.12 主持.
4. 江苏省产学研前瞻性联合研究项目, “功能性黄酒高效安全酿造关键技术研究”(课题编号BY2013015-07) , 2014.1—2015.12 主持
5. 53批中国博士后面上资助, “超高压作用下小麦胚芽脂肪酶构效关系研究及其定向改造”, (课题编号2013M531273) , 2013.6—2015.6. 主持
6. 教育部博士点基金“氮源调控微藻油脂合成的分子机制及信号应答网络”(课题编号: 20100093120002) , 2011.1-2013.12, 主持
7. 江苏省教改项目: 生物工程“网络化”国际导向教学体系建设, 主持, 2015.7-2017.7.

四、获奖情况 (含指导学生获奖)

1. 夏小乐、郑志永、詹晓北、张斌等，轻工联合会科技进步一等奖
2. 夏小乐、杨继国、陈军等，轻工联合会科技进步三等奖
3. 堵国成 饶志明 尹健 夏小乐 高敏杰，江苏省教学成果一等奖

以上资料更新时间截止：2017年12月