



基本信息	
姓名	范文来
职称	研究员
学历/学位	本科/硕士
联系电话	0510-85197082
电子邮箱	wenlai.fan@163.com

个人简介

长期从事传统固态发酵白酒工艺研究，专注于饮料酒风味化学、品质控制与品质安全、原产地等领域研究，主要承担蒸馏酒工艺学、新生研讨课等课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文20篇，出版专著（或教材）1部，译著1部；申请发明专利9项，授权发明专利12项；主持包括十三五重点专项等在内的省部级科研项目2项；获得国家技术发明二等奖1项（2013，2/6），省部级奖励10项；指导硕士研究生获得国家奖学金1项。现为“食品安全质量检测学报”、“酿酒译丛”杂志编委，江苏省、陕西省陕西省酒业协会专家委员会委员，江南大学与多家企业共建白酒（酒文化）研究院（副）院长。

学习工作经历（自本科填起）

1983-1985 西北轻工业学院（现陕西科技大学），制浆造纸专业学习；1985-1987 无锡轻工业学院（现江南大学），发酵工程专业，工科学士
 1987-2006，江苏洋河酒厂股份有限公司（原江苏洋河酒厂），技术员、车间副主任、生产副科（处、部）长、生产部长、技术中心主任、副总工程师；
 2006-现在 江南大学，教师
 其中：
 1998-2002 江南大学生物工程学院，硕士
 2004-2005，美国俄勒冈州立大学访问学者

主要代表性成果：

一、论文（论著）发表情况

- 1、Fan, W.; Qian, M. C., Characterization of aroma compounds of Chinese "Wuliangye" and "Jiannanchun" liquors by aroma extraction dilution analysis. Journal of Agricultural and Food Chemistry 2006, 54 (7), 2695-2704. (引用276次)
- 2、Fan, W.; Qian, M. C., Identification of aroma compounds in Chinese 'Yanghe Daqu' liquor by normal phase chromatography fractionation followed by gas chromatography/olfactometry. Flavour and Fragrance Journal 2006, 21 (2), 333-342. (引用193次)

二、专利情况

- 1、一种利用1,1-二乙氧基甲烷和甲硫醇鉴别芝麻香型原酒贮存时间的方法，专利号CN201610324644.5；
- 2、一种快速检测白酒酿酒原料高粱中蜀黍甾苷的方法，CN201510308706.9。

三、承担教学科研项目情况

- 1、十三五重点专项“传统酿造食品制造关键技术研究及装备开发”课题“固态白酒现代化酿造集成新技术的开发及产业化应用”；
- 2、国家十二五科技支撑计划项目“食品安全溯源控制及预警技术研究与推广应用示范”课题“我国传统发酵食品制造安全预警技术研究与与应用”。

四、获奖情况（含指导学生获奖）

- 1、基于风味导向的固态发酵白酒生产新技术及应用，2013年度国家技术发明奖二等奖；
- 2、我国典型香型优质白酒酿造机制解析及其关键技术产业化示范，2015年轻工业联合会技术进步一等奖。

以上资料更新时间截止：2018年10月

