

	<b>基本信息</b>	
	姓名	陆健
	职称	教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	13665133608
	电子邮箱	<a href="mailto:jlu@jiangnan.edu.cn">jlu@jiangnan.edu.cn</a>

### 个人简介

长期从事酿酒微生物与酶技术的研究，主要承担酿造酒工艺学和蛋白质分离技术基础等课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文30篇，出版专著1部；申请发明专利68项，授权发明专利12项；主持包括973、863、国家科技支撑计划和国家自然科学基金等在内的省部级科研项目10项；获得国家科技进步二等奖1项，中国轻工业联合会科技进步一等奖1项和中国商业联合会一等奖1项，国家教学成果二等奖1项，江苏省教学成果二等奖2项，指导学生获得江苏省优秀硕士学位论文奖2项。教育部新世纪优秀人才，江苏省“333”工程第三层次人才，中国酒业协会啤酒原料专业委员会秘书长，啤酒分会技术委员会委员，《大麦与谷类科学》和《食品安全质量检测学报》编委。

### 学习工作经历（自本科填起）

1985-1989，无锡轻工业学院，发酵工程，学士  
 1989-1991，无锡轻工业学院，发酵工程，硕士  
 1992.4-1993.7，南京农业大学，助教  
 1993.12-至今，无锡轻工业学院（无锡轻工业大学，江南大学），助教、讲师、副教授，教授  
 其中：  
 1998.12-2000.12，日本科学技术厅（STA）研究员（研究单位：日本国税厅酿造研究所酶工程研究室）  
 1998-2002，江南大学，在职博士研究生  
 2002.10-2003.9，甘肃省武威市人民政府市长助理（参加2002年中央组织部和共青团中央组织的“博士服务团”）。

### 主要代表性成果：

#### 一、论文（论著）发表情况

- [1] Jian Lu\*, Haifeng Zhao, Jian Chen, Wei Fan, Jianjun Dong, Weibao Kong, Junyong Sun, Yu Cao, Guolin Cai, Evolution of phenolic compounds and antioxidant activity during malting. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2007, 55:10994-11001
- [2] Jian Lu\*, Yin Li, Effects of arabinoxylans solubilization on wort viscosity and filtration when mashing with grist containing wheat and wheat malt. *Food Chemistry*. 2006, 98:164-170
- [3] Jian Lu\*, Yin Li, Guoxian Gu, Zhonggui Mao, Effects of molecular weight and concentration of arabinoxylans on the membrane plugging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2005,53:4996-5002
- [4] Hua Yang, Tiantian Tian, Dianhui Wu, Dejun Guo, Jian Lu\*, Prevention and treatment effects of edible berries for three deadly diseases: Cardiovascular disease, cancer and diabetes. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 2018, DOI: 10.1080/10408398.2018.1432562
- [5] Xiaomin Li, Guolin Cai, Dianhui Wu, Ming Zhang, Cai Lin, Jian Lu\*. Microbial community dynamics of Dan'er barley grain during the industrial malting process. *Food Microbiology*, 2018, 76:110-116.
- [6] Ran Qiu, Jian Lu\*, Improved hydrolase activity in barley and reduced malting time by adding phytase as an activator during malting steeping. *Biotechnology Letters*, 2017, 39 (12):1889-1894
- [7] Dianhui Wu, Ting Zhou, Xiaomin Li, Guolin Cai, Jian Lu\*, POD promoted oxidative gelation of water-extractable arabinoxylan through ferulic acid dimers. Evidence for its negative effect on malt filterability. *Food Chemistry*, 2016, 197:422-426

## 二、专利情况

- 1、陆健，孙军勇，卞小稳，姚克明，吴殿辉，朱德伟. 一种富含芦丁的苦荞啤酒的生产方法. ZL 201610164544.0
- 2、陆健，蔡国林，徐铭乾. 一株降解花生粕中黄曲霉毒素 B1 的解淀粉芽孢杆菌. ZL 201410235025.X
- 3、陆健，蔡国林，张健，王刚. 一种用于玉米-豆粕型日粮的发酵饲料的制备方法. ZL 201010581523.1
- 4、陆健，乔洪升，孙军勇，蔡国林，袁冬华，龙杰. 一种用于改善啤酒大麦麦芽过滤性能的白地霉菌. ZL 201010221238.9
- 5、陆健，冯凌蕾，姚克明，顾国贤. 一种反渗透生产无醇啤酒的方法. ZL 200510040487.7

## 三、承担教学科研项目情况

- 1、《酿造酒工艺学》和《蛋白质分离技术基础》
- 2、微生物胞内物质/能量耦合规律，973课题负责人，科技部，2013-2017
- 3、啤酒用新酶创制与低碳制造关键技术研究，863子课题负责人，科技部，2013-2017
- 4、江苏省“333工程”第三层次人才支持计划，2013
- 5、发酵食品生物危害物的形成机制与消除策略，973子课题负责人，科技部，2012-2016
- 6、基于蛋白质组学的江苏啤酒大麦麦芽过滤性能缺陷的研究，国家自然科学基金面上项目负责人，国家自然科学基金委，2012-2015
- 7、教育部新世纪优秀人才支持计划，2008

## 四、获奖情况（含指导学生获奖）

- 1、发酵与代谢调控关键技术及产业化应用，国家科学技术进步奖二等奖，2013，5/10
- 2、啤酒废水超低排放关键技术及应用，中国轻工业联合会科技进步奖一等奖，2013，4/10
- 3、发酵豆粕的开发与应用，中国商业联合会科学技术奖一等奖，2010，1/6
- 4、构建产学研合作教育模式，培养工程应用型人才. 国家教学成果二等奖，2005，4/5
- 5、赵海锋，江苏省优秀博士论文，2009
- 6、孟德静，江苏省优秀硕士论文，2009
- 7、张波，江苏省优秀硕士论文，2013

以上资料更新时间截止：2018年10月