

	基本信息	
	姓名	吴群
	职称	副教授
	学历/学位	博士
	联系电话	0510-85911731
	电子邮箱	wuq@jiangnan.edu.cn
个人简介		
长期从事酿造微生物学的研究，主要承担蒸馏酒工艺学、微生物生态学课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文30余篇，累计影响因子达100以上；授权发明专利22项，其中申请PCT发明专利4项；主持包括国家自然科学基金、国家863计划等在内的省部级科研项目3项；获得国家科技进步奖二等奖（2013）、中国商业联合会科技进步奖特等奖（2012）、中国轻工业联合会科技进步奖一等奖2项（2011，2015）；指导学生获得第七届“挑战杯”江苏省大学生创业计划竞赛银奖。现为江苏省酒类行业专家委员会。		
学习工作经历（自本科填起）		
2006年9月～2009年3月 南京工业大学 制药与生命科学学院 博士 2009年6月 至今 江南大学 生物工程学院 副教授 其中： 2014-2015 美国康奈尔大学（农业与生科学院），微生物系，博士后		
主要代表性成果：		
一、论文（论著）发表情况		
1. Wu Qun, Lin Jianchun, Cui Kaixiang, Du Rubin, Zhu Yang, and Xu Yan. Effect of Microbial Interaction on Urea Metabolism in Chinese Liquor Fermentation. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2017, 65, 11133–11139 (IF3.107) 2. Wu Qun, Cui Kaixiang, Lin Jianchun, Zhu Yang, Xu Yan; Urea production by yeasts other than Saccharomyces in food fermentation, FEMS Yeast Research, 2017. 17(7), fox072 (IF3.299) 3. Xu Yan, Zhi Yan, Wu Qun, Rubing Du and Yan Xu, Zygosaccharomyces bailii is a potential producer of various flavor compounds in Chinese Maotai-flavor liquor fermentation. Frontiers in Microbiology. 2017,8:2609 (IF4.076) 4. Kong Yu, Wu Qun, and Xu Yan. Comparative studies on the fermentation performance of autochthonous Saccharomyces cerevisiae strains in Chinese light-fragrant liquor during solid-state or submerged fermentation. Journal of Applied Microbiology. 2017. 122 (4): 964-973 5. Zhi Yan, Wu Qun, Xu Yan. Genome and transcriptome analysis of surfactin biosynthesis in Bacillus amyloliquefaciens MT45. Scientific Reports. 2017. 7:40976. (IF4.259) 6. Wu Qun, Cao Shuai, Xu Yan. Effects of glutinous and non-glutinous sorghums on Saccharomyces cerevisiae fermentation for Chinese liquor making. International Journal of Food Science and Technology 2017, 2017, 52, 1348–1357		

7. Wang Peng, Wu Qun, Xu Yan. *Bacillus licheniformis* affects the microbial community and metabolic profile in the spontaneous fermentation of Daqu starter for Chinese liquor making. *International Journal of Food Microbiology*, 2017, 250: 59-67 (IF3.155)
8. Zhi Yan, Wu Qun, Xu Yan. Production of surfactin from waste distillers' grains by co-culture fermentation of two *Bacillus amyloliquefaciens* strains. *Bioresource Technology*. 2017: 235:96-103 (IF5.039)
9. Liu Jun, Wu Qun, Wang Peng, Lin Jianchun, Huang Ling, Xu Yan. Synergistic effect in core microbiota associated with sulfur metabolism in spontaneous Chinese liquor fermentation. *Applied and Environmental Microbiology*. 83:e01475-17 (IF3.952)
10. Zhi Yan, Wu Qun, Du Hai, Xu Yan. Biocontrol of geosmin-producing *Streptomyces* spp. by two *Bacillus* strains from Chinese liquor. *International Journal of Food Microbiology* 231 (2016) 1–9 (IF3.155)
11. Zhi Yan, Wu Qun, Xu Yan. Genome and transcriptome analysis of surfactin biosynthesis in *Bacillus amyloliquefaciens* MT45. *Scientific Reports*. 2017. 7:40976. (IF5.228)
12. Wu Qun, Kong Yu, Xu Yan, Flavor profile of Chinese liquor is altered by interactions of intrinsic and extrinsic microbes. *Applied and Environmental Microbiology*. 2016. 82(2): 1-9 (IF3.952)

二、专利情况

1. 利用风味定向技术筛选中国白酒酿造中的 β -大马酮产生菌株及其应用, ZL201110122420.3
2. 中国酱香型白酒生产中高产乙醇低产杂醇油的酵母的筛选与应用, ZL201110122398.2
3. 具有降解氨基甲酸乙酯功能的胶红酵母及其在酒类和食品中的应用, ZL201110395044.5
4. 中国酱香型白酒生产中高产乙醇低产杂醇油的酵母CGMCC4747的筛选与应用, ZL201210248863.1
5. 利用酒糟发酵生产乙偶姻和转化生产四甲基吡嗪的方法, ZL201210089617.6
6. 一种基于酿造功能导向的微生物组合方法及组合菌剂在白酒工业中的应用, ZL201210250259.2
7. 利用酒糟发酵生产乙偶姻和转化生产四甲基吡嗪的方法, ZL201210089617.6
8. 一种基于酿造功能导向的微生物组合方法及组合菌剂在白酒工业中的应用, ZL201210250259.2
9. 一种测定食品酿造谷物类原料结合态香气物质的方法, ZL201310155967.2
10. 一种测定食品酿造谷物类原料结合态香气物质的方法, ZL201310155967.2

三、承担教学科研项目情况 1. 酱香型茅台酒酿造特征功能微生物酿造代谢机制的研究，31000806，国家自然科学基金，2011-2013 2. 茅台酒酿造优势功能微生物拜尔接合酵母和地衣芽孢杆菌相互作用的分子机制，31371822，国家自然科学基金，2014-2017 3. 固体发酵微生物菌种（群落）优化改良技术研究，2012AA021301，863子课题，2012-2015 4. 白酒群体微生物固态发酵代谢机制及调控，2014M550265，中国博士后科学基金一等资助，2014-2015 5. 酱香特征风味物质合成代谢机理及代谢调控的研究，教育部重点实验室开放课题，2009-2011 6. 浓香型白酒功能微生物及其产业应用研究，GCKF201113，国家固态酿造工程技术研究中心开放课题，2012-2013
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，国家技术发明奖二等奖，2013 2. 传统发酵饮料酒高效、安全酿造的理论与关键技术应用，全国商业科技进步奖特等奖，2012 3. 我国白酒中特征风味及风味导向功能微生物关键技术研究与应用，中国轻工业联合会科技进步奖一等奖，2011 4. 绵柔浓香型白酒高效安全制造关键共性技术与应用，中国轻工业联合会科技进步奖三等奖，2012 5. 第七届“挑战杯”江苏省大学生创业计划竞赛银奖指导教师，2012

以上资料更新时间截止：2017年12月