


|   |             |                        |
|---|-------------|------------------------|
|    | <b>基本信息</b> |                        |
|   | 姓名          | 曹钰                     |
|   | 职称          | 副教授                    |
|   | 学历/学位       | 研究生/硕士                 |
|   | 联系电话        | 15190207193            |
|   | 电子邮箱        | tsaoy5@jiangnan.edu.cn |
| <b>个人简介</b>   |             |                        |
| <p>长期从事酿造微生物、酶和资源转化技术等发酵工程方向的研究，主要承担本科微生物学、微生物遗传育种学及其实验课程的讲授工作。近5年来共发表研究论文18篇；参与出版的专著（或教材）5部；申请并授权发明专利4项；参与包括国家973子课题、“十一五”支撑项目、“863计划”项目子课题等在内的省部级科研项目6项；获得中国商业联合会科技进步奖三等奖（2018）、中国酒业协会科学技术进步二等奖（2016）、中国食品工业协会科学技术一等奖（2014）、（浙江省科学技术进步三等奖（2014）、轻工联合会科技进步三等奖（2011）、中国商业联合会科学技术一等奖（2010）、江南大学教学成果一等奖（2009）、江苏省高等教育教学成果二等奖（2004）。</p>   |             |                        |
| <b>学习工作经历（自本科填起）</b>  |             |                        |
| <p>1989-1993 无锡轻工业学院，发酵工程专业，工科学士<br/> 1993-1995 无锡轻工业学院，中央研究所，助研<br/> 1995-1997 无锡轻工业大学，发酵工程专业，工学硕士<br/> 1998-迄今 江南大学，生物工程学院，讲师、副教授<br/> 其中：<br/> 1999-2000 日本国税厅酿造研究所，酶工程研究室，研修<br/> 2016-2017 美国明尼苏达大学，CFANS 生物产品和生物系统工程系，访问学者</p>  |             |                        |
| <b>主要代表性成果：</b>   |             |                        |
| 一、论文（论著）发表情况  |             |                        |
| <p>1、罗炜，宋春艳，李彦林，张蔚，鲁心怡，曹钰*.抑制呕吐毒素生物合成的乳酸菌的筛选及鉴定.食品与发酵工业, 2018, 44(9): 41-47.<br/> 2、马素梅，曹钰*, 宋春艳，罗炜，李珍益.利用木糖产油脂酵母的筛选、鉴定及发酵条件优化.中国油脂, 2017, 42(10), 115-120.<br/> 3、潘慧青，曹钰*, 石慧媛，陆健，谢广发.黄酒酿造后醇工艺对氨基酸态氮生成的影响.食品与生物技术学报, 2016, 35(2): 144-150.<br/> 4、张秋培，尤梦竹，蔡国林，曹钰*.机械预处理对酶解啤酒糟提取阿魏酰低聚糖的影响.食品与发酵工业, 2015, 41(1): 1-6.<br/> 5、谢广发，曹钰*, 程斐，王哲迪，陆健.应用生物酸化浸米技术生产黄酒.食品与生物技术学报, 2014, 33(2): 217-223.<br/> 6、孙付保，王亮，谭玲，曹钰，刘健权，张震宇.木质纤维素糖平台基质组成结构的分析表征技术研究进展.化工进展, 2014 4: 883-890, 895<br/> 7、程斐，周高峰，谢广发，陆健，曹钰*.适用于黄酒生物酸化浸米的乳酸菌的筛选.食品与生物技术学报, 2013, 32(10): 1079-1084.<br/> 8、周高峰,程斐,陆健,曹钰*.固态共培养中丝状真菌对Aspergillus oryzae Su-16的影响.工业微生物, 2013, 43(4): 56-63.<br/> 9、Yu Cao, Guangfa Xie, Chun Wu and Jian Lu. A study on characteristic flavor compounds in traditional Chinese rice wine-Guyue Longshan rice wine, Journal of the institute of brewing. 2010, 116(2): 182-189.<br/> 10、Yu Cao, Dejing Meng, Jian Lu, Jie Long. Statistical optimization of xylanase production by Aspergillus niger AN-13 under submerged fermentation using response surface methodology, African Journal of Biotechnology. 2008, 7(5): 631-638.<br/> 11、《微生物遗传育种学》（诸葛健，李华钟，王正祥主编，“十一五”国家级规划教材，化学工业出版社，2009）；<br/> 12、《微生物学》（第二版），诸葛健，李华钟主编，“十一五”国家级规划教材”，科学出版社，2009）<br/> 13、《蛋白质纯化技术及应用》（陆健等编著，化工出版社，2005）<br/> 14、《微生物学》（诸葛健，李华钟主编，21世纪高等院校教材，科学出版社，2004）<br/> 15、《现代英汉生物工程词典》（诸葛健，王正祥主编，科学出版社，2003）</p> |             |                        |
| 二、专利情况  |             |                        |
| <p>1、一种生物酸化浸米用乳酸菌的高密度培养方法.曹钰,程斐,谢广发.专利号:201310036013.X。<br/> 2、一种适用于生物酸化浸米的乳酸菌及其应用.曹钰,程斐,谢广发.专利号:201310169352.5。</p>  |             |                        |

|  |
|--|
| <p>三、承担教学科研项目情况</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、啤酒用酶创制与低碳制造关键技术研究（863子课题，2013AA102109）</li> <li>2、发酵食品生物危害物的形成机制与消除策略（973子课题，2012CB720802）</li> <li>3、优势传统啤酒类制造业关键技术与应用（国家“十一五”支撑项目子课题，2007BAK36B01）</li> <li>4、发酵食品生产用功能微生物的改良和发酵技术（国家“十一五”支撑重点子课题，2008BAI63B06）</li> <li>5、黄酒浸米的生物酸化研究（绍兴市科技攻关计划重点工业项目，2012A21042）</li> <li>6、基于宏蛋白质组学的绍兴黄酒麦曲微生物结构与功能的研究（“新世纪优秀人才支持计划”项目，NCET-08-0790）</li> <li>7、《微生物遗传育种》国家级精品课程/江苏省精品课程（2010年）</li> <li>8、《微生物遗传育种》江南大学首批卓越课程建设计划（2012年）</li> <li>9、基于课程特点的研究型微生物学实验教学模式探索（江南大学教改项目，2013年）</li> <li>10、《微生物学》（江南大学在线开放课程立项建设项目，2018年）</li> </ol> |
| <p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、“黄酒浸米酸化的关键技术及应用”（中国商业联合会科技进步三等奖，2018）</li> <li>2、“黄酒浸米的生物酸化研究”（中国酒业协会科学技术进步二等奖，2016）</li> <li>3、“黄酒优质高效生产技术”（中国食品工业协会科学技术一等奖，2014）</li> <li>4、“黄酒优质低耗酿造关键技术与安全控制体系研发及应用”（浙江省科学技术进步三等奖，2014）</li> <li>5、“发酵豆粕的研究与开发”（轻工联合会科技进步三等奖，2011）；</li> <li>6、《微生物遗传育种学》（江苏省精品教材，2011）；</li> <li>7、“发酵豆粕的开发与应用”（中国商业联合会科学技术一等奖，2010）；</li> <li>8、《微生物遗传育种》（国家精品课程、江苏省精品课程，2010）</li> </ol>  |

以上资料更新时间截止：2018年10月