

	基本信息	
	姓名	许正宏
	职称	教授
	学历/学位	研究生/工学博士
	联系电话	0510-85918206
	电子邮箱	zhenghxu@jiangnan.edu.cn

个人简介

长期从事传统酿造食品微生物生态学、营养化学品的生物制造与功能评价等领域的研究，主要承担《微生物生态学》等课程的讲授工作。联合发表论文200余篇，其中SCI收录论文120余篇；申请发明专利126项，授权发明专利66项；主持包括国家自然科学基金、科技部863重大项目课题、国家海洋公益性项目、宁夏回族自治区东西部科技合作项目重大项目等在内的国家及省部级科研项目20余项；获得江苏科学技术奖一等奖、中国轻工业联合会科技进步一等奖等在内的省部级或行业协会奖励6项。获批中组部万人计划领军人才、科技部中青年科技创新领军人才、江苏省有突出贡献中青年专家、江苏省“六大人才高峰”高层次人才A类、江苏省333工程人才、教育部新世纪优秀人才等荣誉称号；受聘为中国生物工程学会理事，中国科学院天津工业生物技术研究所学术委员会委员，中国生物工程学会糖生物工程专业委员会委员，中国微生物学会分子微生物学与生物工程委员会委员、酿造分委会委员，中国调味品协会感官评价专业委员会主任委员、科学技术委员会副主任委员、标准化委员会委员等。

学习工作经历（自本科填起）

1989-1993 无锡轻工业学院，发酵工程系发酵工程专业，工学学士
 1993-1996 山东大学，生命科学学院细胞生物学专业，理学硕士
 1999-2000 日本大阪大学，应用生物工程专业，访问学者
 2001-2005 江南大学，生物工程学院发酵工程专业，工学博士
 2006-2009 江南大学，轻工技术与工程专业，在职博士后
 1996-2007 江南大学，生物工程学院 助教、讲师、副教授、教授
 2007-2016 江南大学，药学院 教授、博导、副院长（2008-2012）
 2016-2016 江南大学，粮食发酵工艺与技术国家工程实验室教授、博导、副主任
 2017-至今 江南大学，生物工程学院 教授、博导、副院长（主持工作，2017）、院长

主要代表性成果：

一、论文（论著）发表情况

- 1、Lu, Z.-M.; Wang, Z.-M.; Zhang, X.-J.; Mao, J.; Shi, J.-S.; Xu, Z.-H.*, Microbial ecology of cereal vinegar fermentation: insights for driving the ecosystem function. *Current Opinion in Biotechnology*, 2018, 49: 88-93.
- 2、Xiao, C.; Lu, Z.-M.*; Zhang, X.-J.; Wang, S.-T.; Ao, L.; Shen, C.-H.; Shi, J.-S.; Xu, Z.-H.*, Bio-heat is a key environmental driver shaping microbial community of medium-temperature Daqu. *Applied and Environmental Microbiology*, 2017, doi: 10.1128 /AEM.01550-17.
- 3、Gong, J.-S.; Shi, J.-S.; Lu, Z.-M.; Li, H.; Zhou, Z.-M.; Xu, Z.-H.*, Nitrile-converting enzymes as a tool to improve biocatalysis in organic synthesis: recent insights and promises. *Critical Reviews in Biotechnology*, 2017, 37 (1):69-81.
- 4、Lu, Z.-M., Liu, N., Wang, L.-J., Wu, L.-H., Gong, J.-S.; Yu, Y.-J.; Li, G.-Q.; Shi, J.-S.; Xu, Z.-H.*, Elucidating and Regulating the Acetoin-producing Role of Microbial Functional Group in Multispecies Acetic Acid Fermentation, *Applied and Environmental Microbiology*, 2016, 82, 5860-5868.
- 5、Man, Z.; Rao, Z.*; Xu, M.; Guo, J.; Yang, T.; Zhang, X.; Xu, Z.-H.*, Improvement of the intracellular environment for enhancing l-arginine production of *Corynebacterium glutamicum* by inactivation of H₂O₂-forming flavin reductases and optimization of ATP supply. *Metabolic Engineering*, 2016, 38, 310-321.
- 6、Gong, J.-S.; Li, H.; Lu, Z.-M.; Zhang, X.-J.; Zhang, Q.; Yu, J.-H.; Zhou, Z.-M.; Shi, J.-S.; Xu, Z.-H.*, Engineering of a fungal nitrilase for improving catalytic activity and reducing by-product formation, *Catalysis Science & Technology*, 2016, 6, 4134-4141.

7、Wang, Z.-M.; Lu, Z.-M.; Yu, Y.-J.; Li, G.-Q.; Shi, J.-S.; Xu, Z.-H.*, Batch-to-batch uniformity of bacterial community succession and flavor formation in the fermentation of Zhenjiang aromatic vinegar, Food Microbiology, 2015, 50, 64-69.

8、Lu, Z.-M.; Tao, W. -Y.*; Xu, H.-Y.; Lim, J.; Zhang, X.-M.; Wang, L.-P.; Chen, J. H.; Xu, Z.-H.*, Analysis of volatile compounds of Antrodia camphorata in submerged culture using headspace solid-phase microextraction, Food Chemistry, 2011, 127, (2), 662-668.

二、专利情况

1、许正宏;史劲松;陆震鸣;肖辰;王松涛.大曲微生物群落中乳酸菌和芽孢杆菌的定量分析方法.授权号: ZL 2014101193976, 2016-2-24

2、许正宏;龚劲松;李恒;陆震鸣;钱建瑛;史劲松;孙文敬;周强.一种催化活力及热稳定性提高的真菌腓水解酶突变体及其构建方法.授权号: ZL 201310678943.5, 2016-08-17

3、许正宏;史劲松;李会;李恒;张旦旦;许泓瑜.一种 7α , 15α 双羟化DHEA P450酶基因的克隆及分析.授权号: ZL 201310570323.X, 2015-9-30

4、许正宏;史劲松;陆震鸣;肖辰;黄志勇;王松涛;邓波;代宇;曾娜;刘世龙.酒醅微生物群落中乳酸菌、梭菌、芽孢杆菌的定量分析方法.授权号: ZL 2014101203234, 2015-8-12

5、许正宏;朱小燕;李恒;史劲松;龚劲松;钱建瑛.一种腓水解酶及其基因序列与应用方法.授权号: ZL 201210433096.1, 2014-4-16

6、许正宏;吴燕;史劲松;龚劲松;李恒;李会;陆震鸣;朱小燕.利用赤霉菌CA3-1转化3-氰基吡啶为烟酸的方法.授权号: ZL 201110438755.6, 2013-5-15

7、许正宏;吴燕;史劲松;李会;李恒;张旦旦;许泓瑜.一株高效转化去氢表雄酮的菌株及其应用.授权号: ZL 201110438752.2, 2013-4-17

8、许正宏;陆震鸣;史劲松;许泓瑜;窦文芳;钱建瑛.一种基于无性孢子的樟芝快速液态发酵工艺.授权号: ZL 201110053317.8, 2013-1-9

9、许正宏;史劲松;陆震鸣;许伟.一种用于固态酿造食醋发酵过程的生物强化技术.授权号: ZL 201110116235.3, 2012-9-19

三、承担教学科研项目情况

1、国家自然科学基金面上项目, 镇江香醋酿造微生物群落的交互作用关系与机制解析(31771967), 主持

2、863重大项目, 甾体化合物的生物转化技术(2011AA02A211), 主持

3、国家自然科学基金面上项目, 基于元基因组分析的镇江香醋风味合成途径构建(31271922), 主持

4、国家固态酿造工程技术研究中心开放课题, 基于元基因组分析的国窖酿造微生物群落功能解析及优化(2011B2211), 主持

5、国家海洋局海洋公益性行业科研专项课题, 低值贝类资源高值化健康食品的研发和产业化示范(201305007), 主持

6、江苏省科技成果转化专项资金项目, 基于菌群功能调控的富含川芎嗪镇江香醋研发及产业化(BA2016156), 主持

7、其他企业合作项目, 主要集中在生物催化产品、药食用真菌药物及微生态制剂等方面, 如烟酸的生物转化制备、风味果蔬的高效发酵以及酿造微生物制剂等。

四、获奖情况(含指导学生获奖)

1、中国轻工业联合会科学技术奖一等奖(2017, 1/6)

2、江苏科学技术奖一等奖(2014, 1/7)

3、江西省科学技术进步奖二等奖(2014, 4/8)

4、江苏省教学成果二等奖(2013, 2/5)

以上资料更新时间截止: 2018年10月