

	<b>基本信息</b>	
	姓名	方芳
	职称	副教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85918307
	电子邮箱	<a href="mailto:ffang@jiangnan.edu.cn">ffang@jiangnan.edu.cn</a>

### 个人简介

长期从事发酵食品微生物资源与安全的研究，主要承担Fermentation Engineering、分子生物学等课程的讲授工作。近年来共发表SCI/EI论文14篇，出版专著2部；申请发明专利42项，授权发明专利22项，其中国际发明专利2项；主持和承担包括国家重点研发计划项目、863项目、国家自然科学基金项目等在内的国家级科研项目6项；获得省级科技进步二等奖1项（2017，2/8）、中国轻工联合会技术发明奖二等奖1项（2017，1/6）；指导学生获得第八届全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛江苏省赛区三等奖。国家优秀自费留学生奖学金获得者，现为江南大学至善学院特聘指导教师、美国微生物学会会员。

### 学习工作经历（自本科填起）

2001-2004 江南大学，环境工程专业，工科学士  
 2005-2009 爱尔兰国立科克大学，微生物专业，哲学博士  
 2009.7-2009.12 爱尔兰国立大学（科克学院），微生物系，博士后  
 2010-2011 Alimentary Health Aisa LTD, 研发科学家  
 2011.2- 江南大学，生物工程学院，副教授

### 主要代表性成果：

#### 一、论文（论著）发表情况

1. Fang Fang\*, Yuying Qiu, Guocheng Du, Jian Chen. Evaluation of ethyl carbamate formation in Luzhou-flavor spirit during distillation and storage processes. *Food Bioscience*. 2018, 23:137-141. IF2017=2.371
2. Fang Fang\*, Jiran Zhang, Jingwen Zhou, Zhaohui Zhou, Tiejiao Li, Liling Lu, Weizhu Zeng, Guocheng Du, Jian Chen. Accumulation of citrulline by microbial arginine metabolism during alcoholic fermentation of soy sauce. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2018, 66:2108-2113. IF2017=3.412
3. Fang Fang, Tingting Feng, Guocheng Du, Jian Chen. Evaluation of the impact on food safety of a *Lactobacillus coryniformis* strain from pickled vegetables with degradation activity against nitrite and other undesirable compounds. 2016, *Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment*, 33(4):623-630. IF2017=2.129
4. Jiran Zhang, Fang Fang, Jian Chen and Guocheng Du. The arginine deiminase pathway of koji bacteria is involved in ethyl carbamate precursor production in soy sauce. 2014, *FEMS Microbiology Letters*, 358: 91-97. IF2017=1.735
5. Jie Bi, Fang Fang\*, Siyi Lu, Guocheng Du, Jian Chen. New insight into the catalytic properties of bile salt hydrolase. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 2013, 96:46-51. (EI)
6. Nestor Ishimwe, Eric B. Daliri, Byong H. Lee, Fang Fang and Guocheng Du. The perspective on cholesterol-lowering mechanisms of probiotics. *Molecular Nutrition & Food Research*, 2015, 59(1):94-105. IF2017=5.151
7. Jiran Zhang, Guocheng Du, Jian Chen, Fang Fang\*. Characterization of a *Bacillus amyloliquefaciens* strain for reduction of citrulline accumulation during soy sauce fermentation. *Biotechnology Letters*. 2016, 38:1723-1731. IF2017=1.846
8. Fang, F., Y. Li, M. Bumann, E. Raftis, P. G. Casey, J. C. Cooney, M. A. Walsh, and P. W. O'Toole. Allelic variation of bile salt hydrolase genes in *Lactobacillus salivarius* does not determine bile resistance levels. *Journal of Bacteriology*. 2009, 191(18): 5743-5757. IF2017=3.219
9. Fang, F., and P.W. O'Toole. Genetic tools for investigating the biology of commensal lactobacilli. *Frontiers in Bioscience*. 2009, 14: 3111-3127. IF2017=2.349
10. Fang, F., S. Flynn, Y. Li, M. J. Claesson, J.-P. van Pijkeren, J. K. Collins, D. van Sinderen, and P. W. O'Toole. 2008. Characterization of endogenous plasmids from *Lactobacillus salivarius* UCC118. *Applied and Environmental Microbiology*, 74:3216-3228 IF2017=3.633
11. 陈坚，方芳，周景文著，《发酵食品生物危害物形成机制与消除策略》，中国化学工业出版社，2017，北京。“十三五”国家重点图书

#### 二、专利情况

- 1、A Method for Reducing the Precursor of Ethyl Carbamate in Soy Sauce. US 14672244 授权日：2018-05-08
- 2、A method for improving the quality of soy sauce using Bacillus amylioliquefaciens. US 15204991 授权日：2018-06-01
- 3、一种在白酒生产过程中降低氨基甲酸酯前体的方法.专利号：ZL 201710549141.2 授权日：2018-04-12
- 4、一株产氨基甲酸酯水解酶的赖氨酸芽孢杆菌及其应用.专利号：ZL 201210578424.7 授权日：2014-07-09
- 5、一种降低酱油中氨基甲酸酯前体物质的方法.专利号：ZL 201410132103.3 授权日：2015-07-06
- 6、一株利用精氨酸且不积累瓜氨酸的嗜盐四联球菌.专利号：ZL 201310684008.X 授权日：2015-08-19
- 7、一株抑制生物胺产生的棒状乳杆菌及其应用.专利号：ZL 201210145209.8 授权日：2013-10-16
- 8、一株短乳杆菌及其应用.专利号：ZL 201210177785.0 申请日：2012-05-31 授权日：2014-07-30

### 三、承担教学科研项目情况

- 1、食品加工与食品安全的互作关系与调控基础研究，国家重点研发计划项目(2017YFC1600405，95万元),2018.01-2021.12，子课题负责人，在研
- 2、乳酸菌功能解析及其对酱油发酵的影响机制，国家自然科学基金面上项目(31771955，60万元)，2018.01-2021.12，项目负责人，在研
- 3、酱油生产过程氨基甲酸酯前体物质瓜氨酸的积累与调控机制，国家自然科学基金面上项目(31371821，82万元)，2014.01-2017.12。主持，已结题
- 4、唾液乳酸杆菌胆酸盐水解酶的生化特性和功能研究，国家自然科学基金青年科学基金项目（31100064，25元），2012.1-2014.12。主持，已结题
- 5、生物转化谷氨酸制备戊二酸关键技术.863项目课题(2014AA021200，32万元)。2014年1月-2016年12月.子课题负责人，已结题。
- 6、有机酸发酵过程关键参数在线检测与控制技术研究.863项目课题(2015AA021005，84万元).2015年1月-2016年12月.子课题负责人，已结题
- 7、研究型大学科技英语课程教学改革与创新.江南大学本科教学与改革项目(JGB2013081，2013年11月-2015年11月).负责人，已结题

### 四、获奖情况（含指导学生获奖）

- 1、酿造酱油微生物代谢危害物控制技术产业化应用.广东省科学技术奖,二等奖,第二,2017
- 2、酱油发酵过程微生物代谢危害物控制技术.中国轻工业联合会,技术发明奖二等奖,第一,2017
- 3、第八届全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛江苏省赛区.三等奖(指导教师),2018
- 4、欧洲微生物学会联合会(FEMS)奖(2009年)欧洲微生物学会联合会
- 5、科研攻关先锋团队,中共江南大学委员会,2011,担任支部书记
- 6、无锡市优秀班主任,无锡市,2014
- 7、江南大学教学成果二等奖(第二),江南大学,2015
- 8、国家优秀自费留学生奖学金(2008年)国家留学基金委
- 9、酿造酱油微生物代谢危害物控制技术产业化应用.广东省科学技术奖,二等奖(第二),已公示
- 10、第二届全国大学生生命科学创新创业大赛优秀成果奖三等奖

以上资料更新时间截止：2018年10月