

	基本信息	
	姓名	詹晓北
	职称	教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85918299
	电子邮箱	xbzhahn@yahoo.com
个人简介		
<p>长期从事微生物多糖和功能糖的生物制造与生物反应器设计研究，主要承担生化工程、生物反应动力学与生物反应器、工厂设计等课程的讲授工作。近年围绕黄原胶、结冷胶、聚唾液酸等微生物多糖开展研究，共发表高水平研究论文110余篇，累计影响因子达260，他引600余次，出版专著（或教材）1部；申请发明专利70余项，授权发明专利30余项，其中国际发明专利3项；主持包括十三五重大研发计划、国家自然科学基金等在内的省部级科研项目3项；获得轻工业部科技进步3等奖1项（1991，2/6），中国石油和化学工业联合会科技进步奖1等奖1项，2017，4/8），中国食品科学技术学会科技进步三等奖1项（2010，1/6）。指导学生获得博士生国家奖学金。现为江苏省双创人才，江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人，“无锡市学术技术带头人”，江南大学“至善责任学者（C类）”。</p>		
学习工作经历（自本科填起）		
<p>1979-1983 无锡轻工业学院 工业发酵 学士学位， 1985-1987 无锡轻工业大学 发酵工程 硕士学位 2001-2004 Kansas State University 农业与生物工程 博士学位</p>		
主要代表性成果：		
<p>一、论文（论著）发表情况</p> <p>molecular weight stability of polysialic acid in Escherichia coli K235 culture broth. <i>Bioresource Technology</i>, 2018, 247:30-35.</p> <p>2、Liang Y, Zhu L, Ding H, Gao MJ, Zheng ZY, Wu JR, Zhan XB. Enhanced production of curdlan by coupled fermentation system of <i>Agrobacterium</i> sp ATCC 31749 and <i>Trichoderma harzianum</i> GIM 3.442. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 2017, 157: 1687-1694. 3、Wang ZC, Wu JR, Li Zhu, Zhan XB. Characterization of xanthan gum produced from glycerol by a mutant strain <i>Xanthomonas campestris</i> CCTCC M2015714. <i>Carbohydrate Polymers</i>, 2017, 157: 521-526.</p> <p>4、Wang ZC, Wu JR, Zhu L, Zhan XB. Activation of glycerol metabolism in <i>Xanthomonas campestris</i> by adaptive evolution to produce a high-transparency and low-viscosity xanthan gum from glycerol. <i>Bioresour Technol</i>, 2016, 211: 390-397.</p> <p>5、Hong-Tao Zhang, Li Zhu, Dengfeng Liu, Xiao-Bei Zhan, Jian Ding, Chi-Chung Lin. Model-based estimation of optimal dissolved oxygen profile in <i>Agrobacterium</i> sp. fed-batch fermentation for improvement of curdlan production under nitrogen-limited condition. <i>Biochemical Engineering Journal</i>, 2015, 103: 12–21</p> <p>6、Yang LB, XM Dai, Zheng ZY, Zhu L, Zhan XB, Lin CC. Proteomic analysis of erythritol-producing <i>Yarrowia lipolytica</i> from glycerol in response to osmotic pressure. <i>J Microbiol Biotechnol</i>, 2015, 25(7): 1056-1069.</p>		

<p>二、专利情况</p> <p>1、詹晓北,朱莉.一种微生物多糖——热凝胶的提取工艺.中国专利,申请号:2004.1004.1271.8.</p> <p>2、詹晓北,郑志永,吴剑荣,朱莉.一种聚唾液酸水解液的脱色方法.中国专利,申请号:2006.1004.1407.4.</p> <p>3、詹晓北,朱莉.一种微生物多糖—热凝胶的提取工艺.中国专利,申请号:2006.1015.1926.6.</p> <p>4、詹晓北,朱莉,吴剑荣,郑志永.一种从产聚唾液酸大肠杆菌发酵液中提取聚唾液酸的方法.中国专利,申请号:2006.1008.8076.X.</p> <p>5、詹晓北,吴剑荣,郑志永,朱莉.一种提取聚唾液酸的方法.中国专利,申请号:2007.1019.1366.1.</p> <p>6、詹晓北,郑志永,吴剑荣,朱莉.一种针对高粘度发酵过程的气液分散型搅拌桨.中国专利,申请号:2008.2023.7972.2.</p> <p>7、詹晓北,郑志永,贾薇,朱莉,吴剑荣.一种微生物多糖威兰胶的生产方法.中国专利,申请号:2008.1001.8721.X.</p> <p>8、詹晓北,郑志永.一种结冷胶的清洁生产工艺.中国专利,申请号:2009.1002.7526.8.</p> <p>9、詹晓北,郑志永,冯杰.一种具有高蛋白转化率和利用率特征的酱油生产方法.中国专利,申请号:201010578844.6.</p>
<p>三、承担教学科研项目情况</p> <p>1、十三五重大研发计划,我国传统膳食营养组学及肠道微生物组大数据分析</p> <p>2、2012年承担江苏省重点项目:生物制造反应过程技术与装备。</p> <p>3.2012年承担863支项目:天然多糖的制备与功能多糖的研制。</p> <p>4.2011年主持“十二五”国家科技计划农村领域预备项目“食用添加剂制造关键技术研究”子课题:“食用乳化稳定剂制备关键技术研究及产业化”。</p> <p>5.2011年主持国家自然科学基金项目“微生物β-葡聚糖最小功能单元的挖掘及其构效关系研究”。</p> <p>6.2008承担国家科技部支撑计划项目“发酵食品生产用功能微生物的改良和发酵技术”子课题。</p> <p>7、2007承担国家自然科学基金面上项目:“微生物多糖热凝胶生物合成的能量代谢研究”</p>
<p>四、获奖情况(含指导学生获奖)</p> <p>1、博士生国家奖学金(2017)</p> <p>2、优秀本科论文(2013)</p>

以上资料更新时间截止:2017年12月