

	基本信息	
	姓名	陆健
	职称	教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	13665133608
	电子邮箱	jlu@jiangnan.edu.cn

个人简介 长期从事啤酒（包括精酿啤酒）、黄酒等酿造酒的微生物与酶技术及新产品开发的研究，主要承担酿造酒工艺学和蛋白质分离技术基础等课程的讲授工作。近年来共发表高水平SCI论文70多篇，累计影响因子超过200，出版专著1部；申请发明专利80多项，授权发明专利40多项；主持包括973、863、国家科技支撑计划和国家自然科学基金等在内的省部级科研项目15项、产学研合作项目30多项；获得国家科技进步二等奖1项、中国轻工业联合会科技进步一等奖1项和中国商业联合会一等奖1项、国家教学成果二等奖1项、江苏省教学成果二等奖2项，指导学生获得江苏省优秀硕士学位论文奖2项。教育部新世纪优秀人才，江苏省“333”工程第三层次人才，现为中国酒业协会啤酒原料专业委员会秘书长，啤酒分会技术委员会委员，《大麦与谷类科学》、《中国酿造》和《食品安全质量检测学报》编委。
--

学习工作经历（自本科填起） 学习经历： 1985.9-1989.6，无锡轻工业学院，发酵工程专业，学士； 1989.9-1991.12，无锡轻工业学院，发酵工程专业，硕士； 1998.9-2002.6，江南大学，发酵工程专业，博士。 工作经历： 1992.4-1993.7，南京农业大学，助教； 1993.9-至今，无锡轻工业学院（无锡轻工大学，江南大学），助教、讲师、副教授（2002年）、教授（2006年），曾任酿酒系系主任、生物工程学院副院长、校科技处副处长、科研院副院长、无锡江大技术转移工程公司总经理、董事长、产业技术研究院院长、江南大学（宿迁）产业技术研究院院长等； 其中1998.12-2000.12，日本科学技术厅（STA）研究员（日本国税厅酿造研究所酶工程研究室）； 2002.10-2003.9，甘肃省武威市人民政府市长助理（中央组织部和共青团中央“博士服务团”成员，挂职）。

主要代表性成果： 一、论文（论著）发表情况 1、Yang H, Tian TT, Wu DH, Guo DJ, Lu J. Prevention and treatment effects of edible berries for three deadly diseases: Cardiovascular disease, cancer and diabetes [J]. Crit Rev Food Sci, 2018: 1-10（一区 IF=6.704） 2、Cai GL, Liu YF, Li XM, Lu J. New levan-type exopolysaccharide from Bacillus amyloliquefaciens as an antiadhesive agent against enterotoxigenic Escherichia coli. J Agri Food Chem, 2019, 67, 80298034（一区, IF=3.571） 3、Li XM, Jin Z, Gao F, Lu J, Cai GL, Dong JJ, Yu JH, Yang M. Comparative proteomic analysis of dan'er malts produced from distinct malting processes by two-dimensional fluorescence difference in gel electrophoresis (2d-dige). J Agri Food Chem, 2014, 62(38): 9310-9316（一区, IF=3.571） 4、Jin Z, Li XM, Gao F, Sun JY, Mu YW, Lu J. Proteome analysis of metabolic proteins (pI 4-7) in barley (Hordeum vulgare) malts and initial application in malt quality discrimination. J Agri Food Chem, 2013, 61:402-409（一区, IF=3.571） 5、Wu DH, Lu J, Zhong SB, Schwarz P, Chen BC, Rao JJ. Influence of nonionic and ionic surfactants on the antifungal and mycotoxin inhibitory efficacy of cinnamon oil nanoemulsions [J]. Food Funct, 2019, 10: 2817-2827（一区 IF=3.241）
--

二、专利情况
1、Lu J, Cai GL, Wang J, Zhu DW. Antibacterial hexapeptide from pediococcus acidilactici, and preparation method therefor, PCT/CN2016/098420 2、陆健, 蔡国林, 李兵. 一种提高阿魏酸酯酶酶活的方法, CN201610926767.6 3、陆健, 蔡国林, 朱德伟. 一种猪溶菌酶来源的饲用抗菌十二肽及其制备方法, CN201610369095.3 4、陆健, 孙军勇, 卞小稳, 姚克明, 吴殿辉, 朱德伟. 一种富含芦丁的苦荞啤酒的生产方法, CN201610164544.0 5、陆健, 冯凌蕾, 顾国贤, 姚克明. 一种反渗透生产无醇啤酒的方法, CN200510040487.7

三、承担教学科研项目情况
1、《酿造酒工艺学》和《蛋白质分离技术基础》课程。 2、微生物胞内物质/能量耦合规律, 973课题负责人, 科技部, 2013-2017。 3、发酵食品生物危害物的形成机制与消除策略, 973子课题负责人, 科技部, 2012-2016。 4、基于蛋白质组学的江苏啤酒大麦麦芽过滤性能缺陷的研究, 国家自然科学基金面上项目负责人, 国家自然科学基金委, 2012-2015。 5、啤酒用新酶创制与低碳制造关键技术研究, 863子课题负责人, 科技部, 2013-2017。 6、啤酒大麦麦芽中脱氧雪腐镰刀菌烯醇控制的关键技术开发, 江苏省重点研发项目负责人, 江苏省科技厅, 2019-2021。 7、啤酒麦芽酿造品质改善的研究, 产学研合作项目负责人, 江苏省农垦麦芽股份有限公司, 2018-2020。 8、江苏省“333工程”第三层次人才支持计划, 2013。 9、教育部新世纪优秀人才支持计划, 2008。

四、获奖情况（含指导学生获奖）
1、发酵与代谢调控关键技术及产业化应用, 国家科学技术进步奖二等奖, 2013, 5/10 2、啤酒废水超低排放关键技术及应用, 中国轻工业联合会科技进步奖一等奖, 2013, 4/10 3、发酵豆粕的开发与应用, 中国商业联合会科学技术奖一等奖, 2010, 1/6 4、构建产学研合作教育模式, 培养工程应用型人才. 国家教学成果二等奖, 2005, 4/5 5、孟德静, 江苏省优秀硕士论文, 2009 6、张波, 江苏省优秀硕士论文, 2013

以上资料更新时间截止：2020年3月