



- > 师资队伍
- > 按院校查询
- > 按职称查询

当前位置: 主页 > 师资队伍 > 按院校查询 > 生物工程系 >

基本信息



姓名	叶明 男
学历学位	博士
职称	教授, 硕/博士生导师
职务	系主任
电话	0551-2919368
E-mail	yeming123@sina.com
所属学院	生物与食品工程学院

个人简历

研究方向与主要项目：

2002年于山东大学生命科学院微生物技术专业博士研究生毕业（导师：马桂荣教授），获理学博士学位；于中国科学院微生物研究所（导师：庄文颖院士）完成博士学位论文。之后于中国人民解放军第二军医大学（导师：戚中田教授）进行博士后研究工作。2004年12月迄今，于合肥工业大学 生物与食品工程学院从事教学与科研工作，任教授。先后承担国家、省部级项目20余项，在国家核心与国际期刊发表学术论文60余篇，其中SCI收录论文10余篇（3篇1区），其研究成果先后获安徽省高等学校优秀成果奖、安徽省自然科学奖（排序第一），申报国家发明专利20多项，已经获得授权专利10多项。主编高等院校规划教材《微生物实验技术》、《微生物学》各1部；指导研究生30余人。专业特长：微生物学、食品微生物、工业微生物学、食品科学、食品生物技术、天然活性物质、生物资源综合利用、农产品精深加工等。

- 1.国家自然科学基金项目：粒毛盘菌属黑色素活性筛选、分子修饰及构效关系研究。(31270060, 2013-2016, 主持)
- 2.科技部企业创新项目：粒毛盘菌高产黑色素菌株选育与水溶性黑色素产品。(12C26213403307, 2012-2014, 主持)
- 3.中央高校基本科研业务费专项资金项目：粒毛盘菌降脂、抗衰老多糖胶囊关键技术研究。(2012HGZY0020, 2012-2013, 主持)
- 4.安徽省科技攻关重点项目：瓜蒌深加工关键技术研发及产业化。(2012-2013, 主持)
- 5.安徽省年度科研计划项目：基于氨基酸修饰的黑色素的结构与活性研究(12070303037, 2012-2013, 主持)
- 6.国家自然科学基金项目：“华东地区粒毛盘菌资源与活性物质研究”（31070021, 2011-2013, 主持）
- 7.企业委托项目：“瓜蒌深加工关键技术研究”（2011-2013, 主持)
- 8.企业委托项目：“坚果深加工关键技术研究”（2011-2012, 主持)
- 9.企业委托项目：“果胶脱脂及其应用研究”（2011-2013, 主持)
- 10.国家大学生创新性实验计划项目：“禾本科粒毛盘菌多糖分离纯化、性质及结构研究”（2010-2011, 指导)
- 11.安徽省高等学校自然科学研究重大项目：“两种盘菌清除自由基多糖一级结构与构效关系研究”（(kj2010zd10, 2010-2012, 主持)
- 12.安徽省科研计划重大项目：“坚果炒货产业化关键技术及重大装备研发”（09010301022, 2009-2011, 主持）
- 13.安徽省自然科学基金项目：“粒毛盘菌黑色素代谢调控、结构及其生物活性研究”（090413086, 2009-2011, 主持）
- 14.安徽省年度重点计划项目：“复合益生菌饲料产业化关键技术研究”（09020303079, 2009-2011, 主持)
- 15.安徽省企业技术创新项目：“老鹰茶深加工技术研究”（2009-2011, 主持)
- 16.安徽省企业技术创新项目：“多功能安全生物饲料研制”（2009-2011, 主持)
- 17.企业委托项目：“新型复合益生菌牛奶的研制”（2009-2011, 主持)
- 18.安徽省年度重点计划项目：“畜禽多功能益生菌剂产业化技术研究”（2007-2008, 主持)
- 19.安徽省自然科学基金项目：“安徽

粒毛盘菌多样性及其生物活性物质研究”（2005-2007，主持） 20.“211”工程生物学科建设项目：“华东地区粒状盘菌资源调查及其生物活性物质研究”（2005-2007，主持） 21.安徽省教育厅自然科学基金项目：“安徽粒毛盘菌物种多样性及其应用研究”（2002-2004，主持） 22.国家973项目子项目：“LPS引起的信号转导”（2002-2004，参加） 23.安徽省自然科学基金项目：“香菇杂交遗传机理及其优良菌株选育”（2000-2002，主持） 24.国家自然科学基金重点项目：“中国热带高等真菌资源、分类与多样性综合研（2000-2002，参加） 25.安徽省教育厅自然科学基金项目：“香菇双单杂交遗传机理及其育种研究”（1999-2001，主持）

代表论文：

- 1.Ming Ye, Yan Wang, Geng-yi Guo, Yun-long He, Ying Lu, Ying-wang Ye, Qing-hua Yang, Pei-zhou Yang. Physicochemical characteristics and antioxidant activity of arginine-modified melanin from *Lachnum* YM-346. *Food Chemistry*, 2012, 135: 2490 – 2497 (JCR 1区)
- 2.Ming Ye, Dong Liu, Rong Zhang , Liu Yang , Jing Wang. Effect of hawk tea (*Litsea coreana* L.) on the numbers of lactic acid bacteria and flavour compounds of yoghurt. *International Dairy Journal*. 2012, 23:68-71 (JCR 2区)
- 3.Ming Ye*, Li Ren, Yanna Wu, Yan Wang, Yong Liu. Quality characteristics and antioxidant activity of hickory-black soybean yogurt. *LWT - Food Science and Technology*. 2013, 51:314-318 (JCR 2区)
- 4.Ming Ye, Wu-xi Chen, Tao Qiu, Ru-yue Yuan, Ying-wang Ye, Jing-min Cai. Structural characterization and anti-aging activity of extracellular polysaccharide from a strain of *Lachnum* sp. *Food Chemistry*, 2012,132: 338 – 343 (SCI 1区)
- 5.Ming Ye, Dong Liu, Rong Zhang, Liu Yang, Jing Wang. Effect of Hawk tea (*Litsea coreana* L.) on the numbers of lactic acid bacteria and flavor compounds of yogurt. *International Dairy Journal*, 2012, 23: 68-71 (SCI 2区)
- 6.Ming Ye, Tao Qiu, Wei Peng, Wu-xi Chen, and Ying-wang Ye, Ying-ren Lin. Purification, characterization and hypoglycemic activity of extracellular polysaccharides from *Lachnum calyculiforme*. *Carbohydrate Polymers*, 2011, 86: 285 – 290 (SCI 1区)
- 7.Ming Ye, Yan Wang, Meishuang Qian, Xiao Chen, and Xueqin Hu. Preparation and Properties of the Melanin from *Lachnum singerianum*, *International Journal of Basic & Applied Sciences* 2011, 11(3), 51-58
- 8.Ming Ye, Xiao Chen, Guangwei Li, Gengyi Guo, and Liu Yang. Structural characteristics of pheomelanin-like pigment from *Lachnum singerianum*. *Advanced Materials Research*, 2011, 284-286, 1742-1745
- 9.Ming Ye, Tao Qiu, RuYue Yuan, Liu Yang. Simultaneous improvement of yields of intracellular polysaccharide and extracellular polysaccharide in submerged cultivation from a strain of *Lachnum* sp. *International Journal of Basic & Applied Sciences*, 2011: 11(3), 31-37
- 10.Ming Ye, Ruyue Yuan, Tao Qiu, and Jingmin Cai. Extraction, purification and antioxidant activity of intracellular polysaccharides from a strain of *Lachnum* sp. *Advanced Materials Research*, 2011, 236-238: 2114-2117
- 11.叶明, 许庆平, 陈晓, 杨柳, 林英任. *Lachnum* sp. YM-223胞外黑色素总酚浓度及其抗氧化活性. *菌物学报*, 2010, 29 (4) : 608-611
- 12.叶明, 陈晓, 朱立, 胡雪芹, 林英任. *Plectania* YM421黑色素稳定性及其抗氧化活性. *菌物学报*, 2010, 29 (2) : 254-260
- 13.叶明, 刘冬, 谭伟, 胡士明, 刘国庆. 黑曲霉发酵泪水的条件优化及效果研究. *浙江大学学报(农业与生命科学版)*, 2010, 36 (4) : 399-404
- 14.叶明, 李世艳, 郝伟伟, 杨柳, 庄文颖. 金顶侧耳胞内多糖提取及其生物活性研究. *菌物学报*, 2009, 28(4):558-563
- 15.叶明, 李世艳, 杨柳, 朱立, 林英任. 禾本科粒毛盘菌多糖提取及其抗氧化活性研究. *浙江大学学报*, 2009, 35(2): 153-157
- 16.叶明, 朱立, 谭炜, 刘国庆, 袁怀波, 林英任, 庄文颖. 巴西粒毛盘菌黑色素理化性质与结构. *菌物学报*, 2009, 3: 393-398
- 17.叶明, 李世艳, 郝伟伟, 杨柳, 庄文颖. 金顶侧耳胞内多糖提取及其生物活性研究. *菌物学报*, 2009, 28(4): 558-563
- 18.叶明, 李世艳, 杨柳, 朱立, 林英任. 禾本科粒毛盘菌多糖提取及其抗氧化活性研究. *浙江大学学报*, 2009, 35(2): 153-157
- 19.叶明, 朱立, 谭炜, 刘国庆, 袁怀波, 林英任, 庄文颖. 巴西粒毛盘菌黑色素理化性质与结构. *菌物学报*, 2009, 3: 393-398
- 20.叶明, 李世艳, 张利兵, 蒋艳, 庄文颖. 盘针孢菌的发酵及其胞外多糖抗氧化活性研究. *微生物学报*, 2008, 48(10): 1398-1402
- 21.叶明, 陈辉. 香菇双单杂交菌株富铁及其培养条件研究. *食品科学*, 2007, 12: 275-278
- 22.Ye M, Cao SQ, Jiang ST, Pan LJ, Luo SZ, Li XJ. Species diversity of *Lachnum*(*Helotiales*, *Hyaloscyphaceae*) from temperate China. *Journal of Zhejiang University*

SCIENCE B, 2006, 7(1):20-27

23.Ye M, Zhuang WY. New taxa of Lachnum (Helotiales, Hyaloscyphaceae) from temperate China. Nova Hedwigia, 2003, 76(3-4): 443-450.23.Ye M, Zhuang WY. New records of Lachnum from China. Mycosystema, 2002, 21(1): 122-124

24.Zhuang WY, Yu ZH, Zhang YH, Ye M. Some new species and new records of Discomycetes in China. IX. Mycotaxon, 2002, 81: 27-34

25.叶明, 庄文颖·粒毛盘菌属种间关系的分子系统学初探·菌物系统, 2002, 21 (3): 340-345

专利:

1.叶明, 张海波, 张敏·一种瓜蒌饮料及其制备方法·201210544013.6.

2.叶明, 袁如月, 吴艳娜, 卢向忠·以粒毛盘菌胞外多糖作为制备预防胃溃疡药的应用·201210443889.1

3.叶明, 郭庚艺·一种将粒毛盘菌胞外黑色素改性为水溶性黑色素的方法·20120218401.5

4.叶明, 张蓉·复合益生菌肉鸡饲料添加剂的制备·201110268139.0

5.叶明, 邱涛·粒毛盘菌胞外多糖的降脂利肝用途·20110184104.9

6.叶明, 沈君子·老鹰茶低醇发酵饮料的制备方法·201010287829.6

7.叶明, 陶涛·一种高效复合解磷细菌肥料的制备方法·201110075593.4

8.叶明, 刘冬, 叶玉娥·一种富锌酸奶发酵剂及富锌酸奶的制备方法·2.01010231602.X

9.叶明, 沈君子·从老鹰茶中提取茶多酚的方法·ZL200910117149.7 (2011授权)

10.叶明, 许庆平·一种粒毛盘菌及其液态发酵制备黑色素的方法·ZL200910145058.4 (2011授权)

11.叶明, 彭伟·一种粒毛盘菌胞外多糖单一组分的制备方法·ZL200910144922.9 (2012授权)

12.叶明, 刘冬·一种利用泔水发酵生产饲料蛋白的方法·ZL2009101447854.9 (2012授权)

13.叶明, 叶玉娥, 沈君子·一种护齿软糖及其制备方法·ZL201010281801.1 (2012授权)

14.叶明, 叶玉娥·一种大豆蜂蜜酸奶及其制备方法·ZL20110323632.8 (2012授权)

15.叶明, 刘冬·一种老鹰茶酸奶及其制备方法和用途·ZL201110009848.7 (2012授权)

16.叶明, 任丽·山核桃黑豆酸奶及其制备方法·ZL201110127796.3 (2012授权)

17.叶明, 陈晓·一株辛格粒毛盘菌及其液态发酵制备胞内黑色素的方法·ZL201110072469.2 (2012授权)

18.叶明, 汪燕·一种粒毛盘菌黑色素染发剂及其制备方法·ZL201110094762.9 (2012授权)

19.叶明, 陈吴西·一种粒毛盘菌多糖新的医药用途·ZL201010582408.6 (2012授权)

20.叶明, 倪林·一种自银杏叶中提取高黄酮含量活性物质的方法·201110181794.5 (2012授权)

成果与荣誉:

“中国高等真菌遗传与物种多样性研究”·安徽省人民政府授予安徽省自然科学三等奖(第一完成人, 2003-3-R1)

“香菇双单杂交遗传机理研究”·安徽省高等学校优秀科技成果奖(第一完成人, K2003-3-10-1)

叶明, 李军红, 潘丽华, 杨柳, 操丽丽, 章建国·“工科微生物教学资源创新建设与实践”·安徽省优秀教学成果奖, 三等奖, 2010.

叶明, 李军红, 潘丽华, 杨柳, 操丽丽, 章建国·“工科微生物教学资源创新建设与实践”·合肥工业大学优秀教学成果奖, 二等奖, 2010.

叶明主编·高等学校“十一五”规划教材《微生物学实验技术》, 合肥工业大学出版社, 2009

叶明主编·高等学校“十一五”规划教材《微生物学》, 化学工业出版社, 2010

自2004年以来, 合肥工业大学教授, 先后应邀成为国家科技部863项目评审专家、国家科技进步奖项目评审专家、教育部高等学校优秀科技成果评审专家、国家精品课程项目评审专家、国家自然科学基金项目评审专家; 应聘为《微生物学杂志》、《生物学杂志》编委、安徽省微生物学会常务理事、安徽省食用菌学会理事、安徽省食品质量安全委员会委员。

Copyright © 2011 合肥工业大学生物与食品工程学院, All Rights Reserved.

地址: 安徽省合肥市屯溪路193#东教学楼4楼 邮箱:john.hu@163.com ,

皖ICP备020549号 网站管理