



- 网站首页
- 学院概况
- 机构设置
- 师资队伍
- 本科教学
- 研究生教育
- 科学研究
- 学科建设
- 就业招聘
- 学生工作
- 实验中心
- 通知与下载

- 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	杨 柳 女
学历学位	
职称	副教授（副研究员）
职务	
电话	0551-291505-8635
E-mail	yangliu199@163.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：

工业微生物，发酵工程，生物制药技术

#### 代表论文：

活性炭和仲丁醇对牛乳蛋白水解液的脱苦效果研究，食品科学,2009.30（22）：116—118

产纤维素酶菌株的分离、鉴定及其酶学性质研究，微生物学杂志，2008，28（4）：65—69

酶法提取麸皮中膳食纤维的研究，食品科学,2008.29（8）：303—305

菜籽粕酶解条件的研究，农产品加工（学刊），2006，10：95—97

Kinetically controlled synthesis of cefaclor using penicillin G acylase，分子催化，2003，17（2）：81-87

Enhanced enzymatic synthesis of a semi-synthetic cephalosprin, cefaclor, with in situ product removal, Biotechnology Letters, 2003, 25 (14): 1195-1198.

Effect of ethylene glycol on the synthesis of ampicillin using immobilized penicillin G acylase, Journal of Chemical Technology and Biotechnology, 2003, 78:431-436,.

Semi-continuous enzymatic synthesis of cefaclor enhanced by in situ product removal. Journal of Chemical Technology and Biotechnology, 2004,79(5): 480-485.

Effect of temperature on the enzymatic synthesis of cefaclor with in situ product removal, J. Molecular Catalysis B: Enzymatic, 2003,26 (1-2):99-104.

#### 专利：

成果与荣誉:

杨柳, 女, 1975年11月生, 博士, 副教授。主要研究方向为食品微生物。2000年至2003年于华东理工大学攻读博士学位, 专业为生物化工, 研究方向酶工程; 1997年-2000年于天津轻工业学院(现改名为天津科技大学)食品科学系攻读硕士学位, 专业为发酵工程, 方向为代谢控制发酵。2003年至今在合肥工业大学生物与食品学院工作, 主要从事工业微生物研究。

目前参加的科研项目已达10余项, 曾参加的项目包括国家自然科学基金2项、“863”科技子课题1项及国家“攻关”课题1项、安徽省自然科学基金2项, 安徽省科技攻关项目1项, 安徽省企业创新项目3项等。撰写发表论文10余篇, 其中SCI收录4篇。

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