

酿造微生物与应用酶学研究室

Jiangnan University Lab of Brewing Microbiology and Applied Enzymology

首页 研究室介绍 新闻动态 研究队伍 科研成果 合作交流

研究室新闻



研究室介绍

本研究室主要针对工业生物产业中发酵工程领域和工业生物催化领域中关键科学技术问题，物学与微生物分子酶学的过程中，研究和发现酿造过程中重要功能微生物与关键酶、群体微生物调控机制和酶分子改造与酶催化机理，对其中重要微生物和酶在分子水平上进行认识与改造，产改造和提升，新的工业生物催化过程与系统的建立。

近年来先后承担及参与国家重点研发计划1项、国家重点基础研究发展计划(973)项目4项、|家科技支撑计划4项、国家自然科学基金项目9项、教育部长江学者和创新团队发展计划1项、泰

新闻动态

2019第四届中国白酒学术研讨会成功召开
农林科学领域国际顶级 (Top) 期刊J. Agric. Food Chem.封面报道我研究室白酒研究成...
中国白酒的正能量：江南大学与茅台共同探索酱香奥秘的研究登上农林科学领域国际Top...

关闭

研究成果-获奖

MORE

论著发表

- ▶ 基于风味导向的固态发酵白酒生产新技术及应用, 国家技术发明奖二等奖 (2013)
- ▶ 工业生物催化关键技术及在食品添加剂制造中的应用, 江苏省科学技术进步一等奖 (2005)
- ▶ 传统发酵饮料酒高效、安全酿造的理论与应用, 中国商业联合会科学技术奖特等奖 (2012)
- ▶ 我国典型香型优质白酒酿造基酒解析及其关键技术产业化示范, 中国轻工业联合会科技进步一等奖 (2015)

发酵
徐岩

发酵
徐岩

 快速登录 →

 招生管理系统 [博士招生报名 >>](#)
[硕士招生查询 >>](#)

 研究生管理系统 [教师入口 >>](#)
[学生入口 >>](#)

研究团队

MORE



范文来 研究员
酿酒工程、酒类风味化学、固态发酵工程研究



聂尧 教授
发酵工程、分子酶工程、生物催化与生物化工



喻晓蔚 教授
分子酶工程、蛋白质工程

- 友情链接
- 江南大学
- 俄勒冈州立大学
- 贵州茅台集团
- 烟台张裕集团
- 戎子酒庄



技术支持：信息化建设与管理中心

地址：江苏省无锡市蠡湖大道1800号江南大学生物工程学院8711
邮编：214122
联系电话：0510-85918201



微信服务号



微信订

关闭