

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

在研课题

研究室概况
主任介绍
硬件平台
在研课题
国家高科技发展计划 重点项目 (863)
国家自然科学基金
江苏省本科生创新团 队
国家科技支撑计划
国家重点基础研究发 展计划(973)
国家“十五”科技攻 关计划项目
国家重点实验室课题
江苏省高技术研究计 划
江苏省自然科学基金
教育部创新团队
教学工作

1. 酿酒原料高效安全制造技术研究 (2013AA102108)
2. 固体发酵微生物菌种(群落)优化改良技术研究 (2012AA021301)
3. 食品酶及其应用 (2012AA022207)
4. 生物催化不对称合成手性苯基乙二醇及其衍生芳基醇— (2011AA02A209)
5. 他汀药物中间体高效化学-酶法合成研究 (2011AA02A210)
6. L-薄荷醇生物拆分用酶的分子改造与高效制备关键技术研究 (2008AA10Z304)
7. 工业酶的分子改造和工程化技术 (2006AA020202)
8. 生物基化学品的生物炼制技术 (2006AA020104)
9. 生物催化不对称氧化还原反应制备芳基手性醇关键技术研究
10. 基于基因组和比较转录组分析的丝状真菌华根霉液态发酵膜结合脂肪酶形态工程的分子机制研究(31271920)
11. 中国白酒中异味菇类化合物产生微生物的代谢机制及其对酿造微生物群落结构调控的研究(31271921)
12. 基于定量结构与活性分析非水相生物催化不对称还原反应环境毒性与生物稳定性的研究(21176103)
13. 华根霉催化酯合成不同脂肪酶的基因克隆与表达
14. 醇脱氢酶催化手性醇的去消旋化过程反应稳态动力学研究
15. 酱香型国酒茅台特征香气成分的鉴定与确认 (20872050)
16. 近平滑假丝酵母立体识别关键酶的功能调控规律及其胞内协同作用的分子机制(30800017)
17. 基于酶活力指纹图谱的微生物脂肪酶酯合成反应规律的研究 (20802027)
18. 理性构建双酶耦合型新催化剂及其催化立体异构反应过程 (20776060)
19. 重组酯合成脂肪酶分离纯化与酶学性质研究
20. 酶制剂及生物催化关键技术产业化 (2008BAI63B07)
21. 发酵食品生产用功能微生物的改良和发酵技术 (2008BAI63B06)
22. 优势传统白酒、黄酒类制造业关键技术研究与应用 (2007BAK36B00)
23. 国家重点基础研究发展计划 (973) : 典型高效生物催化剂及其反应体系的开发 (2009CB724706)
24. 生物催化和生物转化中关键问题的基础研究 (2003CB716008)
25. 立体选择性氧化还原酶关键活性位点结构与功能关系研究 2011CB710801
26. 手性生物催化剂的理性设计 2011CB710802
27. 苹果深加工关键技术与设备研究开发
28. 固态发酵食品中的微生物发酵特征及其功能研究
29. 生物柴油合成催化用高效脂肪酶生产菌种的选育及发酵调控技术 (BG2006011)
30. 手性化学品和药物中间体--生物法高效制备光学纯 α -羟基醇、酸的研究开发BG2007008)
31. 基于脂肪酶催化级联反应的手性酸及其酯的动力学拆分
32. 工业发酵与生物催化关键技术
33. 发酵工程和生物催化关键技术问题



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B711
 邮编: 214122
 联系电话: 0510-85918201



微信服务号



微信订