



## 师资队伍

师资队伍简介

教授(研究员)

陈勉华

陈野

杜欣军

樊振川

方国臻

郭庆彬

侯丽华

胡爱军

胡云峰

华泽田

李昌模

李喜宏

刘安军

刘会平

刘继锋

刘霞

刘亚青

刘雁红

吕晓玲

阮美娟

生威

孙平

汪建明

王昌禄

王春玲

王俊平

王丽霞

当前位置：[首页](#) > [师资队伍](#) > [教授\(研究员\)](#) > 正文

## 王昌禄



## 个人基本情况：

姓 名：王昌禄

性 别：男

出生年月：1960.12

民 族：汉

政治面貌：中共党员

职称职务：教授，图书馆馆长

## 教育经历：

1.1979.09—1983.07 天津轻工业学院食品工程系工业发酵学科, 获工学学士学位。

2.1985.09--1988.12 天津轻工业学院食品工程系食品科学学科, 获工学硕士学位。

3.1994.11—1995.10 日本大阪大学和九州大学研究生。

## 社会兼职：

1.联合国工业发展组织中国投资与技术促进处绿色产业专家委员会委员；

2.中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程专业委员会副理事长；

3.中国食品科学技术学会运动营养食品分会专家委员会委员；

4.中国食品科学技术学会营养支持委员会第一届理事会理事；

5.全国高校素质教育教材研究编审委员会专家委员；

6.天津市保健食品和化妆品专家咨询委员会专家

7.天津市学位与研究生教育学会副秘书长；

8.天津市食品工业协会专家委员会副主任；

9.天津市食品学会常务理事；

10.天津市食用菌学会专家委员会委员；

11.中国微生物学会会员；

12.天津市专家协会会员；

王书军
王硕
王稳航
王艳萍
于景华
张民
张燕
张泽生
赵江
赵征
周中凯
朱振元
副教授(副研究员)
高级实验(工程)师
讲师(助理研究员)
实验师(工程师)
初级及其它
在站博士后

13.《氨基酸和生物资源》等杂志编委。

#### 招收研究生学科及方向：

1.农产品加工及贮藏工程（硕士、博士研究生）：农副产品生物转化及资源开发（利用包括生物技术在内的各种高新技术提高农副产品附加值，进行油脂、蓖麻、香椿、酒花等为原料的抗氧化、延缓衰老等功能食品开发、资源综合利用、可再生能源生物转化等）；中草药农业（利用传统和现代育种技术选育目的微生物，生产功能性饲料添加剂、蓖麻生物农药、生物肥料、可降解材料等）。新机能饲料（非常规、非粮饲料资源开发）；农产品加工与贮藏技术（利用细胞工程、发酵工程、酶工程、基因工程等技术，提高农副产品附加值和安全性，深入研究生物农药、生物肥料、生物杀虫剂等产品生产技术）。

2. 食品科学（硕士、博士研究生）：食品生物技术（主要利用生物技术对天然产物或微生物代谢产物进行生物转化、修饰；食品酶学；红曲霉、乳酸菌、酵母菌等微生物资源开发与利用）；发酵食品（利用现代高新技术改造传统发酵食品产业）；食品安全技术（研究原料、环境、加工过程中霉菌及毒素、桔霉素、亚硝酸盐等有毒有害物质、废弃润滑油、石油污染等生物降解技术的应用）。食品功能因子与保健机理（从天然植物或微生物代谢产物中提取功能活性因子和进行机理研究，如降低或抑制尿酸的抗痛风因子、降血脂成分等）。

3. 食品工程（全日制专业学位硕士研究生）：基于食品科学原理、技术基础的食品加工过程与品质的关系；研究具有食品形态的功能食品加工技术与方法；高新技术在食品工程中的应用；食品资源化技术等。

#### 从事研究的学科专业领域及主要研究方向：

从事研究的学科专业领域：

- 1.食品科学
- 2.食品生物技术
- 3.农副产品生物转化与资源开发

#### 主要研究方向：

1.食品生物技术：利用发酵工程、细胞工程、酶工程、基因工程等技术，以红曲霉、乳酸菌、酵母菌等微生物为主要研究对象，进行分子生物学、代谢调控、现代酿造技术、功能食品、蓖麻、香椿种质资源等方面的研究。

2.农副产品生物转化及资源开发：利用传统和现代育种技术选育目的微生物，利用现代提取技术，以油脂、蓖麻、香椿、酒花等为原料进行抗氧化、抑制痛风、降血脂、延缓衰老等功能食品开发、资源综合利用、可再生能源生物转化等，提高农副产品附加值，生产功能性饲料添加剂、蓖麻生物农药、生物肥料、可降解材料等。

3.食品安全技术：主要利用生物技术研究原料、环境、加工过程中霉菌及毒素、桔霉素、亚硝酸盐等有毒物质、废弃润滑油、石油污染等生物降解技术的应用等。

#### 主要工作经历及业绩：

- 1.1983.07—1985.09 天津轻工业学院人事处干部。
- 2.1987.06---1990.10 天津轻工业学院食品工程系微生物教研室助教。
- 3.1990.11---1993.09 天津轻工业学院食品工程系微生物教研室讲师。
- 4.1993.10—1998.10 天津轻工业学院食品工程系副主任，副教授。
- 5.1998.10--至今 天津轻工业学院(天津科技大学)食品工程系教授。
- 6.2001.6-2009.9 天津轻工业学院(天津科技大学)食品工程系党总支副书记、研究生处（党委研

研究生工作部)处长(部长)。

7.2009.09--至今 天津科技大学研究生处副处长(正处级);海河学者(2010.9-至今)

8.1992.01—1992.03 赴日本国税厅酿造研究所参加中日政府间科技合作项目。

9.1995.11—1996.12 日本国税厅酿造研究所特别研究员。

10.2001.2—2001.4 赴法国贡比涅技术大学参加中法政府间科技合作项目。

11.曾获天津市科技进步一等奖、三等奖;河北省科技进步二等奖;全国农牧渔业丰收奖二等奖;中国轻工业联合会科学技术进步三等奖;天津市级教学成果一等奖;第二届天津青年科技奖;天津市“九五”、立功奖章;天津市“十五”立功先进个人;天津市优秀共产党员;天津市劳动模范;天津市教卫系统教书育人先进个人;天津市优秀食品科技工作者;天津市农村科技先进工作者;联合国工业发展组织投资与技术促进处绿色产业专家委员会先进个人,享受政府特殊津贴专家等。

#### 曾主持、参加的主要科研项目

- 1.国家自然科学基金项目:基于桔霉素和洛伐他汀的红曲霉代谢规律及调控机理
- 2.国家自然科学基金项目:非光合微生物次生代谢中的光调节作用
- 3.国家自然科学基金项目:微生物过量转化目的产物的条件及代谢通量分析的研究
- 4.国家自然科学基金项目:红曲霉聚酮类次生代谢产物合成途径和调控机理
- 5.国家“十五”科技攻关计划项目:果蔬自发气调保鲜关键技术研究
- 6.国家“十一五”863计划项目:食品高效分离制备技术与设备(子课题)
- 7.国家“十一五”科技支撑计划项目:新型乳制品研制及其产业化开发(子课题)
- 8.国家“十一五”科技支撑计划项目:抗氧化功能食品的研究与产业化--抗氧化功能食品香椿老叶(子课题)
- 9.国家“十一五”科技支撑计划项目:畜禽健康养殖与新型工业化生产模式研究与示范(子课题)
- 10.国家“十一五”科技支撑计划项目:功能化传统食品研究与产业化示范(子课题,)
- 11.天津市自然科学基金重点项目:微生物过量转化香兰素的研究
- 12.天津市经委项目:生物技术在大蒜深加工产品开发中的应用
- 13.天津市科技攻关项目:天津市腌渍菜加工产业新技术集成与示范
- 14.天津市科技攻关培育项目:植物提取物基地建设(子课题)
- 15.天津市农委农业科技成果转化与推广项目:菜用香椿矮化密植及深加工产品开发
- 16.中国博士后科学基金资助项目:太空搭载对茅台酒曲中酿酒酵母的诱变作用
- 17.科技部中法政府间科技合作项目:微生物发酵D-核糖的研究
- 18.科技部中日政府间科技合作项目:乳酸耐性酵母的研究
- 19.天津市自然科学基金重点项目:半合成核黄素原料—D-核糖生产菌的选育及发酵条件的研究
- 20.天津科技大学与中国茅台酒集团公司合作项目:茅台酒酿造微生物多样性的研究
- 21.天津科技大学与宁夏瑞德天然色素有限公司合作项目:利用生物技术提高红曲色素光学稳定性的研究
- 22.天津市东丽区科委项目:高油低毒蓖麻新品种的选育

#### 发表的主要论文(2000年以来)

1. Primary Studies on the Mode of Action of Lactobacillin to Bacteria, International Symposium on Enzyme, 2000.8

2. Studies on the Breeding and Characterization of *S. cerevisiae* with Lactic Acid Tolerant, Tenth International Symposium on Yeast, 2000.8
3. Effects of Metal Ions on D-Ribose Fermentation by Transketolase-deficient Mutant of *Bacillus subtilis*, The 5th China-Korea/Korea-China Regional Biotechnology Symposium, 2000.7
4. 新型生物防腐剂 ---- 乳酸菌素理化性质的研究, 中日食品新技术研讨会, 2000.5
5. 从 99 全国啤酒与麦芽新技术装备研讨会看我国啤酒工业的发展, 酿酒, 2000.8
6. 乳酸抗性酵母的筛选及其生长特性的研究, 氨基酸和生物资源, 2000.1
7. 乳糖不耐症及其对策的研究, 第四届国际食品研讨会, 2000.10
8. 玉米浆对转酮酶缺陷型短小芽孢杆菌菌株成链的影响, 氨基酸和生物资源, V.23, No. 2, 2001, P22--24
9. 金属离子对枯草芽孢杆菌转酮酶缺失突变株合成 D-核糖的影响, 氨基酸和生物资源, V.23, No. 1, 2001, P9--12
10. 米曲霉 $\beta$ -半乳糖苷酶的性质及其水解作用, 中国食品添加剂, 2002, No.1 P34-37
11. 新型乳杆菌素产生菌的筛选及菌株特性的研究, 氨基酸和生物资源, 2002年3月, V24, No.1, P22-25
12. pH对D-核糖发酵的影响及补料发酵的研究, 氨基酸和生物资源, 2002年3月, V24, No.1, P26-28
13. 5L 发酵罐中 D-核糖发酵条件的研究, 第十一届全国化学工程科技报告会, 2002年5月, 湘潭大学
14. 小分子效应物对十三碳二元酸发酵产率的影响, 第十一届全国化学工程科技报告会, 2002年5月, 湘潭大学
15. Studies on Breeding of D-ribose Bacteria and Fermentation Conditions, YABEC 2002 Symposium, November 10-12,2002, Taiwan, P129
16. Studies on Characteristics of Enzyme with high D-ribose-producing Bacterium, The Seventh China-Japan Joint Symposium on Enzyme Engineering, Xi an, China, Sept. 21-26, 2002, P96-97
17. Studies on Breeding of Transketo-defective mutant and its Characteristics, The Seventh China-Japan Joint Symposium on Enzyme Engineering, Xi an, China, Sept. 21-26, 2002, P97-98
18. 鸡蛋壳制备乳酸钙的研究, 肉类研究, 2002 ( 4 ) , P24-26
19. 大豆皂苷的研究与进展, 粮油食品科技, 2002, 10 ( 3 ) : 17-29
20. 丙酮酸对细菌 L-乳酸发酵的促进作用, 氨基酸和生物资源, 2003, 25 ( 2 ) : 21-23
21. 植物油. 青霉素对红曲霉深层发酵红曲红色素色价的影响, 氨基酸和生物资源, 2003, 25 ( 2 ) : 41-44
22. 离子注入诱变筛选高产 L-乳酸菌及其发酵条件的初步研究, 中国乳品工业, 2003, 31 ( 1 )
23. 细菌 L-乳酸发酵的研究 --- 响应面分析法 ( RSA ) 优化培养基及控氧研究, 食品工业科技, 2003, 24 ( 2 )
24. 细菌 L-乳酸发酵的研究 --- 耐高糖高酸菌株的选育, 广州食品工业科技, 2003, 2 ( 19 )
25. pH对乳酸菌生长和乳酸产量的影响, 食品与发酵工业, 2003, 29 ( 6 ) : 35-38

30. 酪蛋白水解物和土温-80 对红曲红色素发酵的影响, 食品工业科技, 2003, 4, p8-11
26. D-核糖提取精制的初步研究, 药物生物技术, 2003, 10 ( 4 ) : 242-244
27. 树脂法分离红曲红色素的研究, 食品工业科技, 2003, 24 ( 8 ) : 81-83
28. 高生物量富硒酵母的选育及培养条件初步优化, 生物工程学报 ( Chinese Journal of Biotechnology ), 2003, 19 ( 6 ) : 720-724
29. 细菌发酵生产 L- 乳酸培养基的优化, 无锡轻工大学学报, 2003, 22 ( 6 ) : 55-58
30. 黑麦麸皮粉发酵生产 L- 乳酸的研究, 粮食与饲料工业, 2004, No.1, P24-26
31. 氮源及 C/N 比对 D- 核糖发酵的影响, 食品与发酵工业, 2004, No.2, P53-56
32. 红曲红色素光稳定性测定方法探讨, 中国食品添加剂, 2004, No.2, P85-88
33. 微生物转化法生产香兰素, 食品与发酵工业, 2004, No.3, P18-20
34. 发酵过程中溶氧浓度对 D- 核糖发酵的影响, 微生物学通报, 2004, No3, Vol.31, P21-25
35. 发酵液中香兰素测定方法的研究, 食品科学, 2004, Vol.25, No.6, P160-163
36. 乳酸菌室温发酵香肠的研制, 肉类工业, 2004, 9, P22-25
37. 一种新型红曲色素结构的鉴定, 2004东方红曲国际学术研讨会论文集 (INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ORIENTAL MONASCUS 2004), 浙江工业大学, Nov.26-30, 2004, P79-85
38. 大蒜臭味的脱除及其检测方法, 食品与发酵工业, 2005, No.2, P105-107
39. 酵母细胞破碎方法对 S- 腺苷 -L- 蛋氨酸提取的影响, 氨基酸和生物资源, 2005 年 4 月, V27, No.1, P49-51
40. 茅台红曲太空诱变效应的差异分析, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4月, P204-207。
41. 精氨酸对红曲霉产桔霉素影响的研究, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4月, P193-196。
42. 不同单色光源对红曲红色素光稳定性的影响, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4月, P211-214。
43. 高盐冲击条件下酿酒酵母细胞膜流动性的研究, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4月, P208-210。
44. 短小芽孢杆菌D- 核糖发酵的代谢通量分析, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4 月, P443-446。
45. “神舟”五号飞船搭载茅台酒大曲中酵母菌的选育, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4月, P201-203。
46. 芽孢杆菌 ZP01 纤维素酶基因克隆, 工业微生物进展--2005 中国工业微生物学术研讨会论文集, 中国轻工业出版社, 2005年4月, P40-43。
47. 大孔吸附树脂对发酵液中香兰素的吸附效果, 精细化工, Vol.22, No.6, P458-460
48. 酿酒酵母乳酸抗性的遗传分析, 吉林农业大学学报, Vol.27,2005,2, P144-145
49. 海藻糖对耐盐酵母的影响, 中国酿造, No.8, 2005, 8, P8-10+11,
50. 神舟五号飞船搭载茅台酒大曲中酵母菌的分离及特性的初步研究, 天津科技大学学报, Vol.20, No.3, P1-4
51. 土壤中蓖麻碱降解菌的分离及脱毒效果的初步研究, 生物技术通报, 2006年第1期, P78-81
52. 茅台酒大曲中红曲霉产生抗氧化物质活性的研究, 生物技术通报, 2006年第1期, P82-84。

53. 茅台酒曲中分离红曲霉系及发酵性能研究, 酿酒科技, 2006年第2期, P31-33.
54. 抑制大肠杆菌粘多糖荚膜合成的相关基因的筛选, 河南科技大学学报(自然科学版), 2006, Vol. 27 (3) 76-78
55. 酵母抽提物及其在食品调味品行业中的应用, 中外食品, 2006, Vol. 2 (2) 48-49
56. Release of dioctyl phthalate (DOP) from polyvinyl chloride (PVC) in apple packaging, Progress in Natural Science Volume 15 issue 13 P145-P148, Visiting Times: 79 Download Times: 57
57. W--红色素的光退色研究, 光学学报, VOL.26, No.8, Aug, 2006
58. Identification of new red pigments produced by Monascus rubber, Dyes and Pigments 73 (2007) 121--125
59. 蓖麻碱降解菌的选育及脱毒效果的研究, 微生物学通报, 2007, 34 (1) : 1-4
60. 不同产地香椿籽风味物质提取及成分分析, 食品与机械, 2007, 23 (2) : 83-85, 125
61. 苦瓜皂甙纯品对糖尿病大鼠的降糖功效及急性毒性试验, 营养学报, 2007, 29 (3) : 304-305
62. 水溶性苦瓜皂甙和苦瓜多糖提取方法的研究, 食品研究与开发, 2007, 28 (06) : 12-15
63. 香椿老叶中活性物质提取及其抗氧化活性的研究, 农业工程学报, 2007, 23 (10) : 229-233
64. 复合诱变法选育香兰素高转化率菌株, 生物技术通报, 2007, 5 : 184-187
65. 从热带假丝酵母中提取核酸的研究, 中国酿造, 2007, 09 : 8-11
66. pH对S-腺苷-L-蛋氨酸发酵的影响, 生物技术通报, 2007, 6 : 154-156, 161
67. 冰核蛋白的结构及生冰机理的研究进展, 食品科学, 2007, 24 (04) : 363-367
68. 大蒜风味腌渍菜粗提液抑菌效果的研究, 食品研究与开发, 2007, 28 (11) : 14-16
69. 茅台酒大曲中3株耐高温霉菌的分离纯化及鉴定, 酿酒科技, 2007, 3 : 17-19
70. 四种云茵(Mushroom)凝集素的筛选及活性检测, 氨基酸和生物资源, 2007, 29 (3) , 8-11
71. Optimization of Osmotic Dehydration of Toona Sinensis Leaves Using Response Surface Methodology, International Journal of Food Engineering: Vol. 4 : Iss. 6, Article 4.
72. (E)-N0-[(5-Methylthiophen-2-yl)-methylene] isonicotinohydrazide, Acta Crystallographica, Section E63, o4825.
73. A new method for HPLC determination of citrinin in Monsascus fermentation. [J]. The 7th international conference of food science and technology (Theme: Food innovation and safety of the global market.). 2007:90.
74. Photostability evaluation of Monascus Red pigments. The 7th international conference of food science and technology (Theme: Food innovation and safety of the global market.). 2007: 118.
75. Gas Chromatographic/Mass Spectrometric Analysis of the Retention of Volatile Constituents in Toona Sinensis by Some Drying Methods, The Proceedings of the 5th Asia-Pacific Drying Conference, World Science Publishing Co. Pte. Ltd.(Singapore)
76. Germplasm resources research of Toona sinensis with RAPD and isoenzyme analysis, Biologia, Volume 63, Number 3 / 2008.6, 320-326



77. Induction of nucleoside phosphorylase in *Enterobacter aerogenes* and enzymatic synthesis of adenine arabinoside, *Journal of Zhejiang University SCIENCE B*.2008 9(7): 520-526
78. Two-step Enzymatic Synthesis of Guanine Arabinoside, *Chinese Journal of Chemical Engineering*, 2008, 16(6): 934-937
79. 9个杂交蓖麻品种蓖麻籽中不同脂肪酸含量分析, *中国油脂*, 2008, 33 ( 1 ) : 62-34
80. Genome shuffling 技术选育高耐性酿酒酵母, *酿酒科技*, 2008, 7 : 23-25
81. Microorganisms in Daqu: a starter culture of Chinese Maotai-flavor liquor , *World J Microbiol Biotechnol* (2008) 24:2183–2190
82. 薄层分离-分光光度法测定楝科植物中三萜皂甙苷含量, *安徽农业科学*, 2008, 36 ( 14 ) : 5708-5710, 5712
83. 肥育猪浓缩料中霉菌总数及霉菌毒素含量变化的研究, *粮食与饲料工业*, 2008, 10 : 39-41
84. 红色色素不同成分的光稳定性研究, *食品研究与开发*, 2008, 29 ( 10 ) : 189-192
85. 酶法催化蓖麻油生产生物柴油的研究, *安徽农业科学*, 2008, 36 ( 16 ) : 6950-6952
86. 浓缩饲料中霉菌总数及霉菌毒素含量变化的研究, *饲料工业*, 2008, 29 ( 7 ) : 22-24
87. 太空搭载对酵母菌抗逆性的影响, *中国酿造*, 2008, 17 : 42-44
88. 太空搭载对茅台大曲酵母生理特性的影响, *中国酿造*, 2008, 15 : 61-63
89. Study Progress of Cu, Zn Superoxide Dismutase—From Gene to Function, *Progress in Modern Biomedicine*, 2008, 5: 940-943
90. 土壤中蓖麻变应原降解菌脱毒效果的研究, *饲料研究*, 2008, 6 : 43-45
91. 香椿老叶总多酚抗氧化活性的研究, *林产化学与工业*, 2008, 28 ( 5 ) : 89-92
92. 香椿老叶总黄酮提取工艺及其抗氧化活性的研究, *北京林业大学学报*, 2008, 30 ( 4 ) : 28-33
93. 杏仁红衣总多酚提取条件的优化, *农产品加工*, 2008, 5 : 50-52
94. 亚硝酸盐降解菌的分离及其降解特性, *中国酿造*, 2008, 9 : 33-36
95. 应用生物活性追踪法对香椿抗氧化活性的研究, *林产化学与工业*, 2008, 28 ( 4 ) : 39-43
96. 透性化细胞乳糖酶与提纯的乳糖酶酶学性质比较, *食品科学*, 436 2008, Vol. 29, No. 10
97. Antioxidant properties of the extract and subfractions from old leaves of *Toona sinensis* roem. (meliaceae). 2009, 33(3), 425-441.
98. Radio-protective Effect of Flavonoids Extracted from Hops, 2009 International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM 09) , Oct, 16-18, Xian, P. R. China.
99. Primary Analysis on Medicine Regularity of Chinese Medicine for the Treatment of Gout and Hyperuricemia, 2009 International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM 09) , Oct, 16-18, Xian, P. R. China.
100. Enzymatic Conversion of the Flavonoids from *Toona sinensis* Leaves, 2009 International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM 09) , Oct, 16-18, Xian, P. R. China.
101. Effects of the Extract from the Bud of *Sophora japonica* L. on Hyperuricemia, 2009 International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM 09) ,

Oct, 16-18, Xian, P. R. China.

102. Study on the Common Moulds and Mycotoxins in Soybean Meal, 2009

International Conference of Natural Products and Traditional Medicine (ICNPTM 09), Oct, 16-18, Xian, P. R. China.

103. 低盐腌渍黄瓜半固态纯种发酵工艺中试, 农业工程学报, 2009, 25 ( 1 ) : 265-270

104. 红光对红曲霉生长及次级代谢产物的影响, 天然产物研究与开发, 2009, 21 ( 1 )

105. Genome shuffling to improve thermotolerance, ethanol tolerance and ethanol productivity of *Saccharomyces cerevisiae*, J Ind Microbiol Biotechnol (2009) 36:139-147

106. Purification of Essential Linoleic Acid from Pinus Armandi Franch Seed Oil by Silver-silica Gel Chromatography Column, 2010 4th International Conference on Bioinformatics and Biomedical Engineering (iCBBE 2010), 2010, Vol. 3

107. Study on Hypolipidemic Activities of Pinus Armandi Franch Seed Oil, 2nd International Conference of Natural Products and Traditional Medicine, 2010

108. 丁香活性物质提取工艺优化与抗氧化活性研究, 农业机械学报, 2010年1月, 第41卷第1期

109. 六种不同树种桑黄有效成分的比较, 食品科学, 2010, Vol.31. No. 06, P.199-201

110. 产粉红色素红曲霉M4菌株发酵培养基的优化, 氨基酸和生物资源, 2010, 32 ( 2 ), 26-29

111. 红曲霉发酵液中桔霉素快速检测方法的优化, 氨基酸和生物资源, 2010, 32 ( 2 ), 70-73

112. 分子蒸馏富集华山松籽油中亚油酸的研究, 中国油脂, 2010年第4期

113. 制备硅包覆的磁性微球用于蓖麻叶DNA的提取, 现代生物医学进展, 2010, 10 ( 17 )

114. 响应面分析法优化鸡骨泥酶解工艺条件的研究, 氨基酸和生物资源, 2010, 32 ( 1 )

115. 分子蒸馏技术纯化亚油酸条件的优化, 天津科技大学学报, Vol.25, No.5, 2010

116. 原生质体紫外诱变选育 $\gamma$ -癸内酯高产菌株, 生物技术通报, 2010年05期

117. 槲皮素对线虫抗衰老的影响及其机制的初步研究, 氨基酸和生物资源, 2011, 33 ( 2 )

118. Villi中胞外多糖的分离纯化及对秀丽线虫寿命的影响, 氨基酸和生物资源, 2011, 33 ( 2 )

#### 完成的著作

1. 《家庭酿酒法》, 参译, 天津科技翻译出版公司, 1989年

2. 《嗜杀酵母在酒类酿造中的应用》, 参编, 中国食品出版社, 1989年

3. 《工业微生物学实验技术》, 参编, 天津市科学技术出版社, 1992年

4. 《乳酸菌及其发酵制品生产技术》, 参编, 天津市科学技术出版社, 1999年

5. 《生物制药技术》, 参编, 中国轻工业出版社, 2000年, 2007年再版

6. 《中国绿色产业绿色经济理论与实践》, 副主编, 中国矿业大学出版社, 2002年

7. 《代谢工程》---原理与方法, 参编, 化学工业出版社, 2003年

8. 《Food Biotechnology》, 2nd edition, published by Marcel Dekker, Inc., New York, U.S.A., 2005

9. 《酶与酶工程及其应用》, 参编, 化学工业出版社, 2006年

10. 《食品微生物检验技术》, 副主编, 中国农业出版社, 2010年

11. 《食品工艺学》, 副主编, 中国农业出版社, 2011年

12. 《食品原料学》, 第二版, 副主编, 中国农业出版社, 2011年

13. 《食品发酵与酿造工艺学》, ( 第二版 ), 参编, 中国农业出版社, 2011年8月



**科研获奖**

- 1.天津市科技进步一等奖
- 2.天津市科技进步三等奖
- 3.河北省科技进步二等奖
- 4.全国农牧渔业丰收奖二等奖；
- 5.中国轻工业联合会科学技术进步三等奖

**可转化成果**

- 1.香椿矮化密植种植及香椿加工技术
- 2.香椿老叶黄酮类化合物提取与抗氧化产物
- 3.功能性红曲

**联系方式**

通信地址：天津市河西区大沽南路1038号，天津科技大学研究生处

天津市经济技术开发区13大街29号，天津科技大学食品工程与生物技术学院

邮政编码：300222（河西校区），300457（泰达校区）

电 话：022-60272219，022-60601435

传 真：022-60272219

E - mail：changluwang2009@gmail.com, changluwang@yahoo.com.cn,

clw123@tust.edu.cn

[微食尚](#) [学院科研网](#) [食品科学与工程英文网](#) [精品课程](#) [书记信箱](#) [院长信箱](#) [下载专区](#) [学院地址](#) [联系方式](#)

版权所有：天津科技大学食品工程与生物技术学院 技术支持与维护：学院办公室 网站管理员电话：022-60912587，邮箱：spxz@tust.edu.cn。