



青岛农业大学

食品科学与工程学院

COLLEGE OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING

(/)

师资队伍

学院概况 (/channel/xueyuangaikuang)

机构设置 (/channel/jigoushezhi)

党建工作 (/channel/dangjiangongzuo)

教学工作 (/channel/jiaoxuegongzuo)

科研工作 (/channel/keyangongzuo)

专业设置 (/channel/zhuanyeshezhi)

师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

研究平台建设 (/channel/yjptjs)

学团工作 (/channel/xuetuangongzuo)

研究生教育 (/channel/yanjiushengjiaoyu)

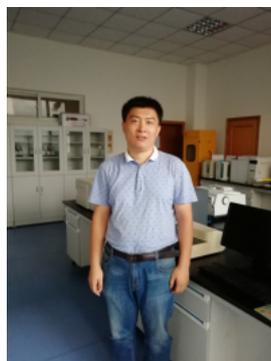
创业就业指导 (/channel/chuangyejiuyezhidao)

首页 (/) > 师资队伍 (/channel/shiziduiwu)

## 谭海刚

2017-09-27 17:22:48

1680



姓名：谭海刚

性别：男

籍贯：山东省临朐县

出生年月：1979年10月

学位：博士

职称：副教授

一级学科：食品科学与工程；二级学科：食品科学；三级学科：食品微生物与发酵工程

研究方向：（1）现代酿造技术；（2）高适应性微生物选育及食源性微生物控制

## 一、个人简历

1998.09—2002.07，山东轻工业学院生物工程专业，获工学学士学位；

2002.09—2005.06，山东轻工业学院发酵工程专业，获工学硕士学位；

2005.07—2007.10，莱阳农学院食品科学与工程学院，助教；

2007.11.06—2013.11，青岛农业大学食品科学与工程学院，讲师；

2011.09—2015.03，天津科技大学发酵工程专业，获工学博士学位；

2013.12—至今，青岛农业大学食品科学与工程学院，副教授；

## 二、教学工作情况

### （一）主讲课程

主讲课程主要有《食品微生物学》、《发酵微生物生理学》、《环境生物工程》及《生物工程专业导论》等；

### （二）主持和参加的教学研究课题

主持：面向应用型人才培养的《食品微生物学实验》考核方法的改革与实践

主持：生物工程专业《微生物生理学》教材建设

主持：基于内容模块的食品类专业实验教学模式的构建与实践

## 获奖教学成果

成果名称 本人位次 奖励等级 奖励名称 颁奖单位 时间

第四届教学质量奖 独立 校级 青岛农业大学 2015.12

《食品生物技术》课程建设在大学生创新能力培养中的作用 4/5 校二等奖 教学成果奖 青岛农业大学 2013.04

### （四）教学研究论文

高等农业院校食品微生物学实验教学和过程考核改革实践探讨 黑龙江畜牧兽医 1/2 2017.08

发酵微生物生理学课程建设与教学改革探索 安徽农业科学 1/2 2012.10

## 参编教材

微生物生理学 主编 山东科学技术出版社 济南 2009.03

## 三、科研工作情况

### （一）学术成就概述

目前主要从事主要从事发酵调味品、蒸馏酒和黄酒开发与品质研究以及高适应性微生物选育与食源性微生物控制等方面的教学与研究工作。先后在《Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology》、《中国食品学报》、《现代食品科技》、《食品科技》等刊物发表学术论文20余篇，7篇被SCI、EI收录；主持科研项目“胁迫条件下酿酒酵母中性海藻糖酶的功能及调控机制”、“无花果系列食品的开发”和“高产即墨老酒工艺研究”，获国家发明专利2项。

## 主持和参加的科研项目

项目名称 起止时间 项目来源 项目编号 经费(万元) 主持/参加

胁迫条件下酿酒酵母中性海藻糖酶的功能及调控机制 2015.12—2018.12 校高层次人才启动基金 6631116001 6.0 主持

无花果系列食品的开发 2016.07—2017.12 横向课题 6602416044 4.15 主持

高产即墨老酒工艺研究 2017.05—2018.12 横向课题 6602417021 5.0 主持

具有katA基因的乳酸菌株对肉制品的发色机理研究 2016.01—2018.12 国家自然科学基金 6622315038 23.0 参加

玉米麸皮阿魏酸糖酯的抗衰老作用及其机制研究 2011.01—2013.12 国家自然科学基金 621089 35.0 参加

聚集型DNA损伤在不同细胞周期中的修复及抑癌机制研究 2012.01—2014.12 国家自然科学基金 参加

胁迫条件下酿酒酵母蛋白酶A胞外分泌机制研究 2013.01—2015.12 国家自然科学基金 参加

酿酒酵母蛋白激酶A催化亚基细胞定位对其功能特异性的调控机制研究2014.01—2016.12 国家自然科学基金 参加  
科研论文（代表本人学术水平的论文，20篇左右，包括外文）

论文名称 刊物名称 位次 出版 时间 期号

Enhanced freeze tolerance of baker's yeast by overexpressed trehalose-6-phosphate synthase gene (*TPSI*) and deleted trehalase genes in frozen dough *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology* 1/6 2014. 08 2014. 08 1275-1285.

中性海藻糖酶基因缺失对面包酵母耐冷冻性的影响 *现代食品科技* 1/5 2014. 02 2014. 02 16, 66-71. (EI)

NaF对酸性海藻糖酶活测定的影响及作用机制探讨 *现代食品科技* 1/4 2014. 06 2014. 06 64-69. (EI)

霜桑叶米酒的生产工艺研究探讨 *现代食品科技* 1/2 2014. 06 2014. 06 64-69. (EI)

高产淀粉酶和蛋白酶的黑曲霉菌株的发酵条件优化 *现代食品科技* 1/3 2014. 06 2014. 06 64-69. (EI)

响应面法优化放线菌L012产壳聚糖酶培养基 *中国食品学报* 1/3 2013. 10 2013. 10 73-79. (EI)

红葡萄酒酿酒酵母的分离筛选研究 *中国食品添加剂* 1/2 2013. 04 2013. 02 132-137.

超声波对原料乳灭菌效果的研究 *中国乳品工业* 1/3 2013. 06 2013. 06 59-61.

产红曲色素菌株的筛选及发酵培养基优化 *中国调味品* 1/2 2013. 07 2013. 07 50-53.

瓶装浓香型白酒在货架期的质量变化研究 *食品科技* 2013. 05 2013. 05 90-93.

上一篇: 唐文婷 (/content/shiziduiwu/47d98f0245d74a8dab1237744c384ee0)

下一篇: 赵海燕 (/content/shiziduiwu/adcf2d3d6a34550a61cf08003c22982)

版权所有: 青岛农业大学食品科学与工程学院 鲁ICP备13028537号-5 (<http://www.miibeian.gov.cn/>) 鲁公网安备 37021402000104号  
(<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=37021402000104>)

地址: 山东省 青岛市 城阳区 长城路700号 Tel: 0532-86080771 青岛市互联网违法信息举报中心 (<http://www.slxun.com/wfjb/>)



([//bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6](http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=25F7F23079FB6FE9E053022819ACDBB6))

