

请输入关键字

站内搜索

- [首页](#)
- [学院概况](#)
- [师资建设](#)
- [人才培养](#)
- [学科建设](#)
- [科学研究](#)
- [党建工作](#)
- [学生工作](#)
- [招生就业](#)
- [资料下载](#)



当前位置: [首页](#) > [师资建设](#) > [食品质量安全系](#) >

索标

发布时间: 2017-12-28 11:26 浏览次数: 1229



姓名	索标	性别	男	出生年月	1982.07
民族	汉	籍贯	安徽	政治面貌	中共党员
部门	食品质量安全系	职称	副教授	职务	系副主任
办公地址	7号楼229	办公电话	037163558150	E-mail	suobiaol1982@126.com
教授课程	食品安全控制、生理学基础、食品工程与进展（双语）、食品安全风险评估（研究生）、速冻食品研究进展（研究生）				
研究方向	食品微生物分子生态与食品安全、传统发酵面制主食微生物资源利用。				
教育经历	2008.02-2009.08 美国农业部东部研究中心，联合培养博士研究生； 2006.09-2010.06 上海交通大学，生物医学工程（生物技术）专业，博士； 2003.09-2006.07 扬州大学，生物化学与分子生物学专业，硕士； 1999.09-2003.07 安徽科技学院，生物科学，本科				
工作经历	2018.08-2019.09 美国普渡大学食品科学系，访问学者； 2013.04-至今 河南农业大学食品科学技术学院食品质量与安全系，副教授； 2010.08-2013.04 河南农业大学食品科学技术学院食品质量与安全系，讲师				
学术社会兼职	河南农业大学食品质量与安全系副主任，农业部大宗粮食加工重点实验室科技骨干成员，速冻面食及调制食品河南省工程实验室副主任，河南省高校青年骨干教师，国家自然科学基金同行评议专家，科技部项目评审专家库专家，河南省食品安全协会第一届专家委员会专家，河南省食品科学技术学会速冻食品专业委员会副秘书长，美国食品技术学会（Institute of Food Technologists, IFT）高级会员，国际食品保护协会（International Association for Food Protection, IAFP）会员，Current Opinion in Food Science, BMC Microbiology, Food Bioscience, Scientific Reports, Medicinal Chemistry, Gene, Foodborne Pathogens and Disease, Journal of Dairy Science, Journal of Food Science, Food Science and Nutrition, Indian Journal of Microbiology, Food Biotechnology等中外多家学术期刊审稿人。				
科研项目	（1）国家自然科学基金项目，luxS基因在冷冻致亚致死损伤的金黄色葡萄球菌修复启动中的作用及其调控机制，项目主持。 （2）国家自然科学基金项目，亚致死金黄色葡萄球菌冷冻胁迫耐受相关基因的发掘，项目主持。 （3）国家“十二五”科技支撑计划课题，水产品肉类绿色化学保鲜剂的研发，项目子任务主持。				

	<p>(4) 河南省重点研发与推广专项, 生鲜面臭氧杀菌及冷链安全控制关键技术研究, 项目主持。</p> <p>(5) 河南省重点科技攻关计划项目, 脉冲强光杀菌技术研究及其在主食食品安全控制中的应用, 项目主持。</p> <p>(6) 河南省科技攻关计划重点项目, 速冻大米及调制食品中有害微生物高通量检测关键技术研究, 项目主持。</p> <p>(7) 亚洲开发银行发展中国家援助项目, 河南省价值链及产品安全示范工程项目(Value Chain and Product Safety Demonstration Project), 食品安全专家。</p> <p>(8) 光明乳业股份有限公司乳业生物技术国家重点实验室开放基金, 乳品中亚致死及活性致病菌多重实时荧光PCR检测技术的建立, 项目主持。</p> <p>(9) 河南省高等学校青年骨干教师资助计划, 基于差异蛋白质组学的冷冻亚致死金黄色葡萄球菌损伤修复关键蛋白研究, 项目主持。</p> <p>(10) 河南省高等学校重点科研项目, 基于差异蛋白质组学的冷冻致亚致死金黄色葡萄球菌损伤修复启动机制研究, 项目主持。</p> <p>(11) 河南省教育厅科学技术研究重点项目, 冷冻条件下食源性金黄色葡萄球菌亚致死及细胞膜变化规律研究, 项目主持。</p> <p>(12) 郑州市重大科技专项, 主食产业化安全控制关键技术研究, 子课题主持。</p> <p>(13) 河南农业大学(人才引进/博士启动)基金项目, 亚致死食源性致病菌多重检测平台的建立, 项目主持。</p> <p>(14) 国家重点研发计划项目课题, 自热副食品品质精准调控技术研究与产品研制, 参与。</p> <p>(15) 国家“十二五”科技支撑计划项目, 速冻调理食品关键技术研究及其产业化示范, 参与。</p> <p>(16) 国家“十二五”科技支撑计划项目子课题, 速冻调理食品致病菌安全监测技术研究, 参与。</p> <p>(17) 国家“十二五”科技支撑计划项目子课题, 速冻主食工业化关键技术及其产业化示范, 参与。</p> <p>(18) 河南省科技创新人才资助项目, 传统老酵面团风味特征微生物群落结构组成及其在馒头工业生产中的应用, 参与。</p>
<p>论文论著</p>	<p>(1) <u>Biao Suo</u>, Wenjing Nie, Yuexia Wang, Jingyi Ma, Xiaolong Xing, Zhongmin Huang, Chao Xu, Zhen Li, Zhilu Ai*. Microbial diversity of fermented dough and volatile compounds in steamed bread prepared with traditional Chinese starters. LWT - Food Science and Technology, 2020, 126: 109350.</p> <p>(2) Xiaolong Xing, Jingyi Ma, Zhongjun Fu, Yirui Zhao, Zhilu Ai*, <u>Biao Suo</u>*. Diversity of bacterial communities in traditional sourdough derived from three terrain conditions (mountain, plain and basin) in Henan province, China. Food Research International, 2020, 133: 109139.</p> <p>(3) Yuexia Wang*, Xiaoyan Li, Nana Liu, Shimei Wei, Jianan Wang,</p>

- Fujun Qin, Biao Suo*. The iTRAQ-based chloroplast proteomic analysis of *Triticum aestivum* L. leaves subjected to drought stress and 5-aminolevulinic acid alleviation reveals several proteins involved in the protection of photosynthesis. *BMC Plant Biology*, 2020, 20: 96.
- (4) Yuexia Wang, Xiaoyan Li, Yangliu Lu, Jianan Wang and Biao Suo*. Synergistic effect of cinnamaldehyde on the thermal inactivation of *Listeria monocytogenes* in ground pork. *Food Science and Technology International*, 2020, 26(1): 28-37.
- (5) Xiaolong Xing#, Biao Suo#, Yong Yang, Zhen Li, Wenjing Nie, and Zhilu Ai*. Application of *Lactobacillus* as adjunct cultures in wheat dough fermentation. *Journal of Food Science*, 2019, 84(4): 842-847. (Co-first author).
- (6) Zhen Li, Yao Zhang, Zhilu Ai*, Huiping Fan, Na Wang, Biao Suo. Effect of potassium alum addition on the quality of potato starch noodles. *Journal of Food Science and Technology*, 2019, 56: 2932 - 2939.
- (7) Biao Suo*, Hua Yang, Yuexia Wang, Haipeng Lv, Zhen Li, Chao Xu, Zhilu Ai*. Comparative proteomic and morphological change analyses of *Staphylococcus aureus* during resuscitation from prolonged freezing. *Frontiers in Microbiology*, 2018, 9: 866.
- (8) Biao Suo, Huarong Li, Yuexia Wang, Zhen Li, Zhili Pan, Zhilu Ai*. Effects of ZnO-nanoparticle-coated packaging film on pork meat quality during cold storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2017, 97(7): 2023-2029.
- (9) Biao Suo, Yangliu Lu, Yuexia Wang, Xinhua Xie, Chao Xu, Zhilu Ai*. Thermal inactivation kinetics of *Salmonella* spp. in ground pork supplemented with cinnamaldehyde. *Journal of Food Safety*, 2017, 37(3): e12322.
- (10) Yuexia Wang*, Ming Yang, Shimei Wei, Fujun Qin, Huijie Zhao, Biao Suo*. Identification of circular RNAs and their targets in leaves of *Triticum aestivum* L. under dehydration stress. *Frontiers in Plant Science*, 2017, 7: 2024.
- (11) Yuexia Wang, Ming Yang, Shuchun Liu, Wanyi Chen, Biao Suo*. Detection of viable *Salmonella* in ice cream by TaqMan real-time polymerase chain reaction assay combining propidium monoazide. *Journal of Food and Drug Analysis*, 2015, 23(3): 480-485.
- (12) Shuchun Liu, Ming Yang, Huijie Zhao, Hua Li, Biao Suo, Yuexia Wang*. Exogenous abscisic acid inhibits the water-loss of postharvest romaine lettuce during storage by inducing stomatal closure. *Food Science and Technology (Campinas)*, 2015, 35(4): 729-733.
- (13) Biao Suo, Xiaojie Wang, Zhili Pan, Na Wang, Zhilu Ai*, Shuijing Yu, Joelle K. Salazar. Inactivation and sublethal injury

- kinetics of *Staphylococcus aureus* in broth at low temperature storage. *Journal of Food Protection*, 2014, 77(10): 1689-1695.
- (14) Biao Suo, Yiping He*, Peter Irwin, Andrew Gehring. Optimization and application of a custom microarray for the detection and genotyping of *E. coli* O157: H7 in fresh meat samples. *Food Analytical Methods*, 2013, 6(5):1477-1484.
- (15) Biao Suo*, Yuexia Wang. Evaluation of a multiplex selective enrichment broth SEL for simultaneous detection of injured *Salmonella*, *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes*. *Brazilian Journal of Microbiology*, 2013, 44(3): 737-742.
- (16) Yuexia Wang, Pengfei Zhao, Huanling Zhang, Wanyi Chen, Xiaoyu Su, Biao Suo*. A simple and rapid realtime PCR assay for the detection of *Shigella* and *Escherichia coli* species in raw milk. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, 2013, 8(4):313-319.
- (17) Biao Suo, Chunlei Shi, Xianming Shi*. Inactivation and occurrence of sublethal injury of *Salmonella* Typhimurium under mild heat stress in broth. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, 2012, 7(2): 125-131.
- (18) Yuexia Wang, Biao Suo*. A new 7-plex PCR assay for simultaneous detection of shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157 and *Salmonella* Enteritidis in meat products. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*, 2011, 6(4): 441-447.
- (19) Yuexia Wang, Biao Suo, Tengfei Zhao, Xiaofei Qu, Ligang Yuan, Xuejuan Zhao, Huijie Zhao*. Effect of nitric oxide treatment on antioxidant responses and *psbA* gene expression in two wheat cultivars during grain filling stage under drought stress and rewatering. *Acta Physiologiae Plantarum*, 2011, 33(5):1923-1932.
- (20) Yuexia Wang, Biao Suo*. Development of a 6 plex PCR for simultaneous detection of *Salmonella* Enteritidis and shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157. In: 5th International Conference on Bioinformatics and Biomedical Engineering, iCBBE 2011: May 10, 2011 - May 12, 2011; Wuhan, China. IEEE Computer Society, 445 Hoes Lane - P.O.Box 1331, Piscataway, NJ 08855-1331, United States.
- (21) Yuexia Wang, Biao Suo, Pengfei Zhao, Xiaofei Qu, Ligang Yuan, Xuejuan Zhao, Huijie Zhao*. Effect of exogenous abscisic acid on *psbA* expression at grain filling stage in two wheat cultivars under drought stress. *Acta Agronomica Sinica*, 2011, 37(8): 1372-1377.
- (22) Wanyi Chen, Shuijing Yu, Chunxiu Zhang, Jilun Zhang, Chunlei Shi, Yu Hu, Biao Suo, Huan Cao, Xianming Shi*. Development of a

- single base extension-tag microarray for the detection of pathogenic *Vibrio* species in seafood. *Applied Microbiology and Biotechnology* 2011, 89(6):1979-1990.
- (23) Biao Suo, Yiping He*, Shu-I Tu, Xianming Shi*. A multiplex real-time polymerase chain reaction for simultaneous detection of *Salmonella* spp., *Escherichia coli* O157, and *Listeria monocytogenes* in meat products. *Foodborne Pathogens and Disease*, 2010, 7(6): 619-628.
- (24) Biao Suo, Yiping He*, George Paoli, Andrew Gehring, Shu-I Tu, Xianming Shi*. Development of an oligonucleotide-based microarray to detect multiple foodborne pathogens. *Molecular and Cellular Probes*, 2010, 24(2): 77-86.
- (25) Xianming Shi*, Fei Long, Biao Suo. Molecular methods for the detection and characterization of foodborne pathogens. *Pure and Applied Chemistry*, 2010, 82(1): 69-79.
- (26) Dandan Zhang, Lida Zhang, Dapeng Wang, Biao Suo, Xianming Shi*. A PCR method for the detection of *Listeria monocytogenes* based on a novel target sequence identified by comparative genomic analysis. *Journal of Food Safety*, 2010, 30 (4): 832-847.
- (27) 索标, 赵雅健, 李真, 徐超, 潘治利, 艾志录*. 单辛酸甘油酯对即食湿面中金黄色葡萄球菌的抑制模型. *中国食品学报*, 2019, 19(5): 191-200.
- (28) 卢杨柳, 马静一, 艾志录, 谢新华, 王娜, 黄忠民, 索标*. 含肉桂醛猪肉糜中金黄色葡萄球菌热失活模型的建立. *中国食品学报*, 2019, 19(9): 195-201.
- (29) 艾志录, 聂文静, 邢小龙, 李真, 潘治利, 黄忠民, 索标*. 不同地区传统老酵头对面团发酵特性及馒头品质的影响. *食品与发酵工业*, 2018, 44(10): 71-78.
- (30) 黄忠民, 吕海鹏, 艾志录, 王娜, 谢新华, 范会平, 潘治利, 索标*. 冷冻致亚致死损伤的金黄色葡萄球菌修复机制. *微生物学报*, 2015, 55(11): 1409-1417.
- (31) 索标, 居冉, 王娜, 谢新华, 潘治利, 范会平, 艾志录*. 冷冻胁迫对金黄色葡萄球菌亚致死及 $clfA$ 、 $msrR$ 毒力基因转录的影响. *中国食品学报*, 2015, 15(11): 154-159.
- (32) 索标, 李化嵘, 王娜, 范会平, 潘治利, 谢新华, 艾志录*. 纳米氧化镁对单核细胞增生李斯特菌的抑制作用. *现代食品科技*, 2015, 31(12): 161-165.
- (33) 黄忠民, 李媛媛, 艾志录, 王娜, 潘治利, 谢新华, 范会平, 索标*. 甜菜碱对金黄色葡萄球菌生长的影响及其抑制模型的建立. *中国食品学报*, 2014, 14(10): 42-48.
- (34) 宋金丽, 索标, 王娜, 潘治利, 黄忠民, 艾志录*. 速冻水饺中背景菌对冷冻亚致死金黄色葡萄球菌修复及检测的影响. *中国食品学报*, 2013, 13(12): 156-162.
- (35) 王晓杰, 王娜, 宋金丽, 艾志录, 谢新华, 潘治利, 索标*. 冷冻胁

	<p>迫下金黄色葡萄球菌的亚致死及失活规律. 食品科学, 2013, 34(19): 5-9.</p> <p>(36) 汪月霞, 候鹏飞, 索标*. 热胁迫下沙门氏菌亚致死规律及机制. 食品科学, 2013, 34(13):140-143.</p> <p>(37) 滕要辉, 索标*, 艾志录, 谢新华, 潘治利. 速冻食品中沙门氏菌和金黄色葡萄球菌多重PCR检测方法的建立与应用. 食品科学, 2013, 34(8):140-144.</p> <p>(38) 索标*, 滕要辉, 史贤明, 艾志录. 食品中热损伤沙门氏菌选择性增菌及实时荧光聚合酶链式反应检测. 食品科学, 2012, 33(10): 223-227.</p> <p>(39) 索标*, 滕要辉, 艾志录, 王娜, 谢新华, 潘治利. 食源性致病菌多重实时荧光PCR检测扩增内标的构建及评价. 食品与发酵工业, 2011, 37(8): 118-121.</p> <p>(40) 史贤明*, 施春雷, 索标, 吴正云. 食品加工过程中致病菌控制的关键科学问题. 中国食品学报, 2011, 11(9): 194-208.</p> <p>(41) 普通高等教育“十三五”规划教材, 《食品发酵与酿造》, 副主编, 中国轻工业出版社, 2018年.</p> <p>(42) 普通高等教育“十三五”规划教材, 《食品分子微生物学》, 参编, 中国农业大学出版社, 2019年.</p> <p>(43) 普通高等教育“十二五”规划教材, 《食品安全学》, 参编, 科学出版社, 2012年.</p>
成果奖励	<p>(1) 河南省科学技术进步奖, 三等奖, 传统主食速冻加工关键技术研究与应用, 排名第3。</p> <p>(2) 河南省教育厅科技成果一等奖, 传统主食速冻加工关键技术研究与应用, 排名第3。</p> <p>(3) 河南省科技成果鉴定, 速冻食品中致病菌亚致死损伤修复及检测技术研究, 河南省科技厅, 2016年3月, 第1完成人。</p> <p>(4) 河南省科技成果鉴定, 速冻食品生产流通过程中致病菌消长模型及安全控制技术研究, 河南省科技厅, 2016年3月, 第2完成人。</p> <p>(5) 河南省科技进步二等奖, 速冻中式调理食品在流通过程中品质安全监测系统, 参与。</p>
学术交流经历	<p>(1) 2019年12月16-17日(15日周日报到), 第二届精准营养与主食智能制造技术交流大会, 报告题目: 传统老酵面团特征微生物群落组成及应用, 中国上海。</p> <p>(2) 2019年11月13-14日, 中国食品科学技术学会第十六届年会暨第十届中美食品业高层论坛, 16th Annual Meeting of CIFST, 中国, 武汉。</p> <p>(3) 2019年5月13-14, Microbiome Symposium 2019, Predicting and Controlling Microbiomes for Health, Industry, and the Environment. Purdue University, Beck Agriculture Center, West Lafayette, Indiana. Poster name: Microbial diversity of fermented dough and volatile compounds in steamed bread prepared by Chinese traditional starters.</p> <p>(4) 2018年8月2-3日, 第十届食品科学国际年会, 会议地点: 安徽合肥。</p>

	<p>(5) 2018年5月20日, 第六届预测微生物和食品安全风险评估国际研讨会, 报告题目: 预测微生物学在冷链食品安全控制中的应用, 山东青岛</p> <p>(6) 2018年5月8日, 饲料中致病性微生物检测技术研讨会, 报告题目: 致病菌分子检测技术进展”的报告, 河南郑州。</p> <p>(7) 2016年, 饲料中致病性微生物检测技术研讨会, 报告题目: 致病菌检测与控制技术研究进展, 郑州。</p> <p>(8) 2015年, 美国食品科学技术学会年度大会及展览会 (2015 IFT' s Annual Meeting + Food Expo.), 美国·芝加哥。主办单位: Institute of Food Technologists。墙报题目: Antibacterial characterization and application of ZnO-nanoparticles coated film for the storage of chilled pork meat.</p> <p>(9) 2012年, 第四届全国冷冻冷藏产业(技术、营销、管理)创新发展论坛, 报告题目: 速冻食品微生物安全研究进展。</p> <p>(10) 2009年, American Society for Microbiology's 109th General Meeting, May 17-21, 2009, Pennsylvania Convention Center (PCC), Philadelphia.</p> <p>(11) 2008年ARS Eastern Regional Research Center - Purdue University, 10th Annual Research Workshop, 2008, Philadelphia.</p>
荣誉称号	河南省青年骨干教师, 河南农业大学优秀指导教师, 食品科学技术学院先进工作者。



Copyright © 2004-2017 河南农业大学食品科学技术学院 All Rights Reserved
 地址: 郑州市农业路63号河南农业大学文化路校区 邮编: 450002
 建议屏幕分辨率在1920*1080px以上浏览本站

