



当前位置： 首页 >> 导航栏 >> 教育教学 >> 学科建设 >> 畜产方向 >> 师资简介--李宝坤

师资简介--李宝坤

作者:admin 来源:本站原创 时间:2013年11月23日 点击次数:

姓名	李宝坤	性别	男	
民族	汉	出生日期	1979.08	
专业	食品科学	研究方向	食品微生物学	
电子信箱	libaokun1998@163.comm			
职称	副教授			
毕业院校	江南大学食品学院			
个人简历	<p>1998年9月---2002年7月，新疆农业大学食品科学与工程学院 本科；</p> <p>2002年9月---2005年7月，新疆农业大学食品科学与工程学院 硕士；</p> <p>2005年8月---2007年8月，石河子大学食品学院教师；</p> <p>2007年9月---2011年12月，江南大学食品学院，博士；</p> <p>2011年12月---现在，石河子大学食品学院教师。</p>			
教学工作	<p>主要参与食品微生物、食品酶学、食品安全检测、畜产品加工工艺学相关的教学。</p> <p>发表教学法论文1篇，作为参编教材2册。</p> <p>主持教学改革项目1项：食品酶学二类课程建设。</p>			
科研	<p>新疆特色发酵乳制品中菌种资源的开发与利用；</p> <p>新疆传统发酵乳制品现代化改造；</p> <p>益生菌益生机制；</p> <p>畜产品酶制剂的开发</p>			

研 方 向	<p>高效发酵剂的开发。</p> <p>乳清的综合利用</p>
承 担 科 研 项 目	<p>[1]国家自然科学基金青年项目：新疆蒙古族传统发酵乳制品非发酵剂乳酸菌多样性及群落结构的研究；项目编号：31201395，起止时间：2013 -2015， 22万</p> <p>[2]石河子大学高层次人才启动项目—传统发酵乳制品中增香型益生菌筛选及其功能；项目编号：RCZX201223 起止时间：2013 -2014， 5万</p> <p>[3]石河子大学高层次人才启动项目—微生物发酵法从麦糟中制备嗜热β-葡聚糖酶技术的研究；RCZX200735 起止时间：2007 -2009， 2.5万</p>
科 研 成 果	<p>[1]Baokun Li, Fengwei Tian, Xiaoming Liu, Jianxin Zhao, Hao Zhang, Wei Chen . Effects of Cryoprotectants on Viability of <i>Lactobacillus reuteri</i> CICC6226. Applied Microbiology and Biotechnology. 2011, 92(3):609 - 616</p> <p>[2]李宝坤, 田丰伟, 刘小鸣, 赵建新, 张颢, 宋元达, 陈卫. 冷冻干燥对乳酸菌代谢活力的影响[J].食品工业科技, 2011, 32(9):203-205,209</p> <p>[3]李宝坤, 田丰伟, 刘小鸣, 赵建新, 张颢, 宋元达, 陈卫. 冷冻对冷冻干燥罗伊氏乳酸杆菌细胞膜流动性的影响[J]. 食品工业科技, 2012, 33(8): 137-139</p> <p>[4]李宝坤,毛晓英, 陈俊, 张建. 自然发酵哈密瓜果汁中酵母分离与鉴定[J]. 酿酒.2009,36(1):41-43</p> <p>[5]李宝坤, 郑晓吉, 戚晓红, 宋敏, 马亚, 赵雅婷, 朱宗燕. 杏白兰地酿造工艺初探[J].中国酿造.2010(1):86-88</p>