

师资队伍

- ▣ 教授
- ▣ 副教授
- ▣ 讲师
- ▣ 助教

孙力军

编辑: spxy | 点击数: 2162 | 更新时间: 2007-9-20



孙力军，男，1965.4出生，博士，教授，硕士生导师。曾任重点学科负责人，研究所所长，省级骨干教师。长期从事食品微生物及检验、食品质量及安全控制的教学和研究工作。近年来，主持包括国家自然科学基金、省重点科研项目等8项科研项目，作为主要参加人参与了国家863项目和国家自然科学基金项目各1项，发表SCI研究论文5篇、核心期刊论文40余篇，获得国家发明专利1项。

学习工作经历

1987.7 杭州商学院食品系食品卫生检验专业毕业，获学士学位；

1987.8 分配至安徽农业技术师范学院动科系流行病教研室工作（主要承担肉食品卫生检验专业和食品营养与检验专业课程）；

1991.9—1994.7 于南京农业大学微生物及免疫学专业食品微生物及发酵方向攻读硕士学位，获硕士学位；

2000.7 至安徽技术师范学院工学院食品贮运与加工教研室，任教研室主任，院农产品贮运与加工重点学科负责人，教工党支部书记，总支委员；

2003.9 于南京农业大学食品学院食品科学专业食品微生物及生物技术方向攻读博士学位

2006.7 回安徽科技学院（原安徽技术师范学院）任教 任食品科学技术研究所所长，安徽科技学院农产品加工与贮藏工程重点学科负责人，食品科学与工程省级教改示范专业建设负责人，食品科学教研室主任，食品教工党支部书记。

2006.8 晋升教授

2006.12获工学博士学位。

2008.6 广东海洋大学食品科技学院食品质量与安全系 硕士生导师

承担的教学工作

承担过的课程：食品微生物学、发酵工艺学、现代食品生物技术、分子生物学、食品免疫学等。

现承担的课程：动植物检验检疫学、研究方法与论文写作、食品标准与法规（研究生）、毒理学（研究生）。

承担的相关科研项目：

1. 国家自然科学基金项目一芽孢杆菌抗菌肽对海产品常见食源性致病菌的抑菌效应及其控制机制（30972287）2010-2012（主持）
2. 海洋食品代表性致病菌免疫磁快速检测方法及其试剂研发.广东省教育厅及广东海洋大学引进人才基金项目(0812311), 2009.1-2011.12（主持）

3. 安徽省06年度重点科研项目—新型微生物抗菌肽饲料添加剂的研制与开发 (060230300) 2006.5-2007.12 (主持)
4. 安徽省教育厅自然科学基金项目--内生淀粉液化芽孢杆菌ES-2抗菌肽食品防腐性能的研究(2006kj-196B) (主持)
5. 安徽科技学院重点学科建设基金项目--产抗菌肽植物内生菌优良菌株的筛选及抗菌物质的研究(YZD2004-16) (主持)
6. 安徽科技学院稳定人才基金项目—纳豆菌抗菌物质的分离鉴定及安全评价 (主持)
7. 国家“863”项目—高效广谱芽孢杆菌抗菌肽生产关键技术及食品应用(2006AA102346) (主要参加)
8. 国家自然科学基金项目—枯草芽孢杆菌菌株fmbJ新型抗菌物质结构鉴定及对桃软腐病作用机理 (30671460) (主要参加)

主要研究方向

水产品微生物快速检测技术、水产食品安全与质量控制。

近5年来发表的主要研究论文：

- [1] Isolation and characterization of a co-producer of fengycins and surfactins, endophytic *Bacillus amyloliquefaciens* ES-2, from *Scutellaria baicalensis* Georgi. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2006,12: 1258-1265 (1)
- [2] Isolation and Identification of an endophytic Strain EJS-3 producing novel fibrinolytic enzymes. *Current Microbiology* 2007,54(6): 435-439 (2)
- [3] A simple method for rapid screening of bacteria with glutamate decarboxylase activities. *Journal of Rapid Methods & Automation in Microbiology*, 2006, 14(3): 291 - 298 (4)
- [4] Production of γ -aminobutyric acid by *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* Y2 under submerged fermentation. *Amino acid*, 2008,34: 473-478 (5)
- [5] Optimization of the culture conditions for production of glutamate decarboxylase by *Streptococcus salivarius* ssp. *Thermophilus*. *Journal of Chemical Technology & Biotechnology*, 2008,83(3): 389-392 (6)
- [6] Quantitative Study on the Fusarium in Chicken House Environment, *Agricultural Science and Technology*,2008,9(5):102-105 (3)
- [7] 博士学位论文：植物内生菌*Bacillus amyloliquefaciens* ES-2的分离筛选及其抗菌物质的研究.2006.12
- [8] 一种新型抗菌肽水产保鲜剂APNT-6的开发和应用.中国食品科学技术学会第六届年会暨第五届东西方食品业高层论坛，2009
- [9] 一种新型抗菌肽水产保鲜剂APNT-6的急性毒性评价.中国食品科学技术学会第六届年会暨第五届东西方食品业高层论坛，2009
- [10] 培养基对解淀粉芽孢杆菌ES-2菌株产抗菌脂肽的影响. *中国农业科学*，2008.10： 3389-3398
- [11] *Bacillus amyloliquefaciens* ES-2液体发酵抗菌脂肽培养基及其主要影响因子筛选. *食品工业科技* 2008, 5: 59-63
- [12] 植物内生菌*Bacillus amylolique faciens* ES-2菌株对苹果青霉病的抑制效果. *安徽科技学院学报* 2008,1:16-20
- [13] 淀粉液化芽孢杆菌抗菌脂肽发酵培养基及发酵条件的优化. *中国农业科学*,2008,2:533-539 (3)
- [14] 植物内生菌多粘芽孢杆菌对油桃采后青霉病的抑制效果. *食品科学*，2007,11:579-564 (2)
- [15] 内生菌EJS防治油桃采后病害的研究. *食品科技*，2007,6: 238-242 (2)
- [16] 响应面法优化金银花内生菌EJH-1深层发酵抗菌物质培养基. *南京农业大学学报*，2006.3:108-113
- [17] 低能N+离子注入选育抗菌脂肽高产菌及其发酵的研究. *辐射研究与辐射工艺学报*，2006， 12： 333-336 (3)
- [18] 一株产胞外多糖植物内生菌EJS-3的分离和鉴定. *食品科学*，2006,7:65-69
- [19] 内生菌EJH-2菌株的分离和鉴定. *中国微生态学杂志*，2006,2: 23-26
- [20] 植物内生菌抗菌活性物质研究进展. *食品与发酵工业*，2005.2: 78-81
- [21] 国家发明专利：利用淀粉液化芽孢杆菌生产抗菌肽的方法和产品 专利号ZL200610037888.1

上一条: [章超桦](#)

下一条: [李雁群](#)