

[简体中文](#) | [ENGLISH \(../English/index.htm\)](#)

教师风采

[人才项目 \(../rcxm/index.htm\)](#) >

[博导硕导 \(../bdsd/index.htm\)](#) >

[教师风采 \(index.htm\)](#) >

教师风采

[首页 \(../index.htm\)](#)» [师资队伍 \(../index.htm\)](#)» [教师风采](#)

付桂明

最后编辑日期: 2019-10-25 15:57



性别：男

职称：教授

学历：博士

电子邮件：fuguiming@ncu.edu.cn

导师类型：博导

学科方向：食品发酵

所属院系：食品学院

研究方向

从事食品酿造、食品风味和食品加工领域的研究，方向（1）现代食品酿造技术与酿造微生物
（2）发酵食品风味生成和调控机制。

个人经历

付桂明，男，1972年10月生，南昌大学教授、博士生导师，南昌大学国际食品创新研究院常务副院长，食品学院教授委员会主任、食品发酵与生物工程系主任，南昌大学食品科学与技术国家重点实验室学术带头人。

讲授课程

研究生专业课程：《现代微生物技术》、《微生物代谢工程》、《生物反应器原理与技术》。本科专业课程：《微生物学》、《生物反应工程》、《毒理学》。

学术成就

国家自然科学基金委员会同行评议专家，江西省高新技术企业、省名牌产品、科技项目评审专家，中国食品行业食品生产许可（SC）和保健食品生产许可审查专家、中国粮油学会食品分会理事、南昌市农业技术协会常务理事食品专业主任。科技部江西省科技特派团樟树团团长、入选江苏省镇江市“金山英才”和丹徒区首批“长山计划”人才工程。

承担课题

(1) 国家自然科学基金“基于多组学解析特香型白酒酿造过程乙醇诱导异常毕赤酵母产酯代谢机制”（项目编号：31960474），2020/01-2024/12

(2) 国家自然科学基金“N-糖基化修饰对泡盛曲霉FCYN206单宁酶分子蛋白折叠结构和热力学稳定性影响机制”（项目编号：31460434），2015/01-2018/12

(3) 国家自然科学基金“高盐胁迫下米曲霉A-F02中草甘膦降解限速酶分子空间构象的变化与作用机制”（项目编号：31169336），2012/01-2015/12

(4) 北京食品营养与人类健康高精尖创新中心开放基金“多菌种大曲固态发酵白酒酿造新技术研究”（项目编号：20161016）2017/01-2018/12

(5) 江西省农业科技支撑计划项目“定向选育优良菌种强化大曲提高特香型白酒酿造出酒率新技术”（项目编号：20171BBF60044）2017/01-2019.12

- (6) 江西省教育厅重点科研项目, “不同季节特香型白酒大曲菌群差异对白酒风味品质的影响机制” (项目编号: GJJ150018) . 2015/11 -2017/11
- (7) 南昌大学食品与技术国家重点实验室自由探索项目 “诱导方式对巴氏毕赤酵母GS115表达重组果糖基转移酶的蛋白折叠与糖基化修饰的影响” (项目编号: No. SKLF-22B-201313) , 2013/01 -2014/12
- (8) 江西省农业科技支撑计划项目 “低嘌呤腐竹加工过程中关键技术研究” (项目编号: 20144BBF60005) , 2014/01 -2016/12
- (9) 横向课题 “苦荞米粉控制餐后血糖升高功能研究” , 委托单位: 江西省春丝食品有限公司, (项目编号: 2017-3601-13-000032) , 2017年08月-2020年8月
- (10) 横向课题 “山捻子果酒产品及生产工艺研发” , 委托单位: 化州市峡晖新材料科技有限公司, 项目编号: 2017-3601-13-000036) , 2017年11月-2020年10月
- (11) 横向课题 “蓝莓果酒产品及生产工艺研发” , 委托单位: 江西思科食品有限公司, 项目经费, 2018年11月-2020年10月
- (12) 横向课题 “生物酶解提高抹茶品质技术研究” , 委托单位: 镇江市水木年华现代农业科技有限公司, 2018年12月-2021年11月

论文专著

- (1) Xiaowen Pi, Yin Wan*, Yili Yang, Ruyi Li, Xiaojiang Wu, Mingyong Xie, Xin Li, Guiming Fu*. Research progress in peanut allergens and their allergenicity reduction. Trends in Food Science &&&&&& Technology.2019, 93: 212-220. (通讯作者,SCI一区, top期刊)
- (2) Li YZ, Wan Y*, Li RY, Xu LJ, Xie MY, Fu GM*. Solvent extraction of caffeoylquinic acids from Artemisia selengensis Turcz leaves and their in vitro inhibitory activities on xanthine oxidase[J]. Industrial Crops &&&&&& Products, 2018, 118: 296-301. (通讯作者,SCI一区, top期刊)

- (3) Yin Wan, FenWang,BinZou,YuefengShen,YizhenLi,AxiZhang,GuimingFu*. Molecular mechanism underlying the ability of caffeic acid to decrease uric acid levels in hyperuricemia rats[J]. Journal of Functional Foods, 2019, 57: 150-156. (通讯作者,SCI一区, top期刊)
- (4) Wan Y, Liang YX, Zou B, Fu GM*, Xie MY. The possible mechanism of hydroxytyrosol on reducing uric acid levels[J]. Journal of Functional Foods, 2018, 42: 319-326. (通讯作者,SCIE一区, top期刊).
- (5) Ru-yiLi, ShaomanWanga, David JulianMcClements, Yin Wan*, Chengmei Liu, Guiming Fu*.Antioxidant activity and α -amylase and α -glucosidase inhibitory activity of a fermented tannic acid product: Trivalloylglucose. LWT - Food Science and Technology. 2019,112:108249, (SCI二区).
- (6) Ruyi Li, Peng Shengfeng, Zhang Ruojie, Dai Taotao, Guiming Fu*, Yin Wan, Chengmei Liu, David Julian McClements* Formation and characterization of oil-in-water emulsions stabilized by polyphenol-polysaccharide complexes: Tannic acid and beta-glucan. Food Research International. 2019,123: 266-275, (通讯作者,SCI二区).
- (7) Ruyi Li, Zicong Zeng, Guiming Fu*, Yin Wan, Chengmei Liu, David Julian McClements,* Formation and characterization of tannic acid/beta-glucan complexes: Influence of pH, ionic strength, and temperature. Food Research International.2019,120:848-755, (通讯作者,SCI二区).
- (8) Li RY, Fu GM*, Liu CM,Wan Y*. Tannase immobilisation by amino-functionalised magnetic Fe₃O₄-chitosan nanoparticles and its application in tea infusion[J]. International Journal of Biological Macromolecules. 2018, 114: 1134-1143, (通讯作者,SCI二区).
- (9) Wan Y,Zou B,Zeng HL,Zhang LN,Chen M,Fu GM*. Inhibitory effect of verbascoside on xanthine oxidase activity[J]. International Journal of Biological Macromolecules. 2016,93(PartA): 609-614. (通讯作者,SCI二区).
- (10) Fu GM, Li RY,Li KM,Hu M,Yuan XQ,Li B,Wang FX,Liu CM,Wan Y. Optimization of liquid-state fermentation conditions for the glyphosate-degradation enzyme production of strain *Aspergillus oryzae* by ultraviolet mutagenesis[J]. Preparative Biochemistry & Biotechnology. 2016,46(8): 780-787. (SCI).
- (11) Fu GM, Chen Y,Li RY,Yuan XQ,Liu CM,Li B,Wan Y. Pathway and rate-limiting step of glyphosate degradation by *Aspergillus oryzae* A-F02. Preparative Biochemistry & Biotechnology,2017,47(8):782-788. (SC I).

- (12) 李凯敏, 付桂明*, 吴酬飞, 刘成梅, 万茵, 潘菲, 郑福平. 特香型白酒酿造过程中真核微生物菌群演替[J]. 食品科学. 2017,38(22):131-136 (通讯作者, EI)
- (13) 李斌, 付桂明*, 刘成梅, 万茵, 邹彬. 谷氨酰胺转移酶对食品中蛋白质改性研究进展[J]. 食品工业科技, 2017,38(7): 381-384. (通讯作者, CSCD)
- (14) 郭帅玲, 王浩强, 万茵, 张鹏, 付桂明. 特香型白酒基酒生产鲜竹酒过程中保健功能成分变化研究. 竹子学报. 2018, 37(2): 28-33. (通讯作者, 中文核心)
- (15) 刘婷, 陈可丹, 黄冰静, 陈妍, 皮潇文, 万茵, 刘成梅, 付桂明. 不同生产环境对特香型大曲的影响. 中国酿造2019, 38(7):80-84(通讯作者, 中文核心)



友情链接 院长信箱 spnie@ncu.edu.cn (<mailto:liuchengmei@ncu.edu.cn>) 书记信箱 tj1120@ncu.edu.cn (<mailto:mailto:tj1120@ncu.edu.cn>)

地址: 江西省南昌市红谷滩新区学府大道999号 邮编: 214122

联系电话: 0791-83969526 E-mail: spxy@ncu.edu.cn 传真: 0791-83969526