

教师信息



付瑞燕

性 别: 女

单 位: 茶与食品科技学院

专业名称: 发酵工程

研究方向: 食品工业微生物生理学

技术职务: 副教授

行政职务:

办公电话:

办公传真:

E-mail: 18949830602@189.cn

实验室主页:

通讯地址: 安徽省合肥市长江西路130号安徽农业大学茶与食品科技学院

邮政编码: 230036

学习经历

1995.9-1999.6 安徽农业大学, 园林专业, 学士

1999.9-2002.6 安徽农业大学, 微生物学专业, 硕士

2002.9-2006.4 江南大学, 发酵工程专业, 博士

:

主要教学经历与成果

课程:

主讲食品微生物、食品生物技术、现代食品微生物等课程。

主持教研项目:

1. 食品微生物学双语课程 (校级)
2. 基于知识关联策略的PBL在食品微生物学教学中的实践探索 (校级)

:

:

主要科研成果:

- 【1】 一种提高乳酸菌胆盐耐受性的方法 (专利号: 201410445527.5)
- 【2】 一种促进乳酸乳球菌有氧呼吸的方法 (专利号: 201410658859.1)
- 【3】 一种快速测定乳酸菌胁迫菌株存活率的方法 (专利号: 201610894280.4)

:

主持或参加科研项目情况:

- 【1】 国家自然科学基金青年基金项目, 31200034, 表达外源谷氨酰胺转氨酶基因的重组乳酸乳球菌抵抗多重环境胁迫的生理机制, 2013/01-2015/12, 已结题, 主持
- 【2】 国家自然科学基金项目, 30300009, 乳酸乳球菌中谷胱甘肽还原酶和谷胱甘肽过氧化物酶的生理作用, 2004/01-2006/12, 已结题, 参与

:

代表性论文:

- 【1】 **Ruiyan Fu, Jian Chen, Yin Li.** Heterologous leaky production of transglutaminase in *Lactococcus lactis* significantly enhances the growth performance of the host

- 【J】. Applied Environmental Microbiology, 2005, 71(12): 8911-8919.
- 【2】 **Ruiyan Fu**, Roger S. Bongers, Iris I.van Swan, Jian Chen, Douwe Molenaar, Michiel Kleerebezem, Jeroen Hugenholtz, Yin Li. Introducing glutathione biosynthetic capability into Lactococcus lactis subsp. cremoris NZ9000 improves the oxidative stress resistance of the host 【J】. Metabolic Engineering, 2006, 8: 662-671.
- 【3】 Yu Li, Zhipeng Kan, Yuanli You, Xueling Gao, Zhigeng Wang, **Ruiyan Fu***. Exogenous transglutaminase improves multiple stress tolerance in Lactococcus lactis and other lactic acid bacteria with glutamine and lysine in the cell wall 【J】. Biotechnology Letters, 2015, 37(12): 2467-2474.
- 【4】 Weijia Shi, Yu Li, Xueling Gao, **Ruiyan Fu***. Improvement of the respiratory efficiency of Lactococcus lactis by decreasing the culture pH 【J】. Biotechnology Letters, 2015, 38(3):495-501.
- 【5】 付瑞燕, 陈坚, 李寅. 一株具有谷胱甘肽合成能力的乳酸乳球菌的分离与初步研究 【J】. 微生物学通报, 2007, 6: 1057-1065.
- 【6】 付瑞燕, 陈坚, 李寅*. 谷胱甘肽/谷胱甘肽过氧化物酶系统在微生物细胞抗氧化胁迫系统中的作用 【J】. 生物工程学报, 2007, 23(5):770-775.
- 【7】 付瑞燕, 李寅*. 利用代谢工程技术提高工业微生物对胁迫的抗性 【J】. 生物工程学报, 2010, 26(9):1209-1217.
- 【8】 李丽, 房杰, 黄洁洁, 付瑞燕*. 单亲灭活德氏乳杆菌和乳酸乳球菌原生质体融合条件优化 【J】. 食品科学, 2012, 33(5):193-198.
- 【9】 倪萍, 黄洁洁, 纪文营, 祁克宗, 付瑞燕*. 1株具广谱抑菌活性的乳酸乳球菌的分离鉴定与保鲜效果 【J】. 食品与发酵工业, 2013, 39(4): 53-57.
- 【10】 倪萍, 纪文营, 黄洁洁, 周阳, 王志耕, 付瑞燕*. 冷却猪肉中热死环丝菌的分离、鉴定及致病能力 【J】. 食品科学, 2013, 34(21):140-144.
- 【11】 周阳, 栾军, 蒋鲁岩, 唐泰山, 杨军, 张常印, 张弛, 付瑞燕*, 祝长青. 实时荧光RT-PCR检测冷冻草莓中诺如病毒 【J】. 食品安全质量检测学报, 2013, 4(2):515-520.
- 【12】 周阳, 祝长青, 郭云昌, 郭桂萍, 蒋原, 刘秀梅, 付瑞燕*. 不同食品基质中单核细胞增生李斯特氏菌核酸提取方法的比较 【J】. 食品与生物技术学报, 2013, 32(11): 1205-1211.
- 【13】 周阳, 祝长青, 郭桂萍, 徐幸莲, 徐宝才, 薛建丽, 蒋原, 杨军, 郭云昌, 刘秀梅, 付瑞燕*. 3种单增李斯特氏菌快速检测方法的比较 【J】. 西北农林科技大学学报:自然科学版, 2014, 42(8):119-124.

专著:

《发酵过程优化原理与技术》(第六章, 基于环境胁迫的优化技术), 化学工业出版社, 555千字, 2009年