

姓名：姜梅

性别：女

毕业院校：南京农业大学

最高学位：博士

办公地址：食品楼 525 室

办公电话：

电子邮箱：meijiang9@njau.edu.cn



研究方向：豆制品、乳制品和肉制品等食品加工技术、功能菌资源发掘整理及产业化应用关键技术、食品质量安全。

个人简介：博士，副教授，硕士生导师，江苏省食品安全监控专家，江苏省食品生产许可专家组组长，南京市食品工业协会专家。国家获得发明专利 4 项，取得国家成果奖励 2 项、省级成果奖励 2 项；主持国家“863”计划项目子课题 1 项、国家支撑计划项目子课题 1 项，副主持省部级项目 2 项、横向科技成果转化项目等 2 项，以骨干成员参与省部级项目 8 项；发表论文 106 篇。承担了 2 门本科必修课（《生物反应工程》、《生物反应工程实验》）、4 门本科选修课（《制糖与糖果加工》、《仪表自动化与控制》、《烹饪学》和《大豆科学与加工进展》）和 2 门研究生必修课（《食品科学进展》和《食品加工与检测新技术》）

科研情况：

国家自然科学基金《发酵香肠中多酚类群体感应抑制剂对产气肠杆菌生物胺代谢的调控机制》（31601494,2017,排名第 2）、

科技部 863 项目《传统发酵剂乳制品微生物资源开发与产业化》子课

题主持 (2011AA100903 , 2011),

科技部 863 项目《有机肉制品专用发酵剂关键技术研究及开发》子课题主持 (2010AA102303 , 2010),

省级项目《发酵黄浆水生产豆腐生物凝固剂的关键技术研究及应用》技术骨干 (BE2015359, 2015)

省级项目《青梅酒生产关键技术研究及其质量安全控制体系建》技术骨干 (BE2011433, 2011)

省级项目《风鸭加工关键技术研究及产业化开发》技术主持 (BC2009414, 2009)

科研成果:

(1) 获省部级科研、教学成果奖

- ①2011 年, 基于“产业化实现”理念的发酵食品产业人才培养模式创新与实践, 江苏省教育厅, 二等奖;
- ②2011 年, 食品生物工程关键技术开发与产业化应用---高效食品发酵剂制造技术创新及产业化应用, 中国食品工业协会, 一等奖; 2009 年, 中国食品工业协会
- ③乳酸菌发酵剂制造核心技术创新及应用, 农业部, 二等奖

(2) 专利:

- ①液芯包囊乳酸菌的方法及其生产的发酵剂, (国家发明专利, 专利号 ZL200410098468.5)
- ②一种果粒固定化乳酸菌发酵剂的生产方法, (国家发明专利, 专利号 ZL200410098907.2)
- ③乳酸菌细胞微包囊培养方法及其生产的发酵剂, (国家发明专利, 专利号 ZL03 1 32321.9)
- ④一种赛里木瑞士乳杆菌制得的高黏酸乳发酵剂及其用法, (国家发明专利, 专利号 ZL201110281780.8)
- ⑤一种提高草莓采后贮藏性的生物防治方法, (国家发明专利, 专利号 ZL201310322132.1)
- ⑥一种低碱米豆腐及其制备方法,(国家发明专利, 申请号: 201610067585.8)

(3) 发表论文

- ①(通讯作者)Production of tofu by lactic acid bacteria isolated from naturally fermented soy whey and evaluation of its quality [J]. LWT-Food Science and Technology, 2017, 82:227-234;
- ② (第 1 作者) 高压均质和热处理对豆乳蛋白质溶解性的影响, 食品科学, 2013 , 34 (21) :125-130;
- ③(第 1 作者)高压均质对豆腐皮特性及微观结构的影响, 食品科学, 2013, 34(23): 123-127;
- ④(第 2 作者)Effect of rose polyphenols on oxidation, biogenic amines and microbial diversity in naturally dry fermented sausages, 2017, Food Control , 78:324-330;
- ⑤ (第 3 作者) A newly discovered bacteriocin from Weissella hellenica D1501 associated with Chinese Dong fermented meat (Nanx Wudl), Food Control 42 , 2014, 116-124;

⑥（第3作者）In vitro gastrointestinal digestion study of a novel bio-tofu with special emphasis on the impact of microbial transglutaminase. PeerJ 4:e2754; DOI 10.7717/peerj.2754;

⑦Characterization of a novel exopolysaccharide with antitumor activity from *Lactobacillus plantarum* 70810, International Journal of Biological Macromolecules, 2014, 63:133-139;

⑧Low-field nuclear magnetic resonance for online determination of water content during sausage fermentation. Journal of Food , Engineering,2017, 212:291-297。

（4）教材：

参加国家十一五规划教材 1 部《食品微生物》食品微生物；

食品质量安全教材 1 部《食品微生物》食品微生物