

	基本信息	
	姓名	唐柯
	职称	副教授
	学历/学位	博士研究生/博士
	联系电话	13665123725
	电子邮箱	tandy81@163.com

个人简介

长期从事葡萄酒及果露酒风味化学及酿造领域的研究，主要承担葡萄酒工艺学、生物化学实验课程的讲授工作。近年来共发表研究论文30余篇，其中SCI论文15篇，参编英文专著1部；申请发明专利3项，其中授权发明专利1项；近5年来主持或参与国家自然科学基金、国家重点研发计划、国家863计划、企业横向课题等10余项；完成科研成果鉴定6项，其中2项国际领先水平，4项国际先进水平；获得中国商业联合会科技进步一等奖1项（2016），中国酒业协会科技进步二等奖1项（2015）；国家级葡萄酒评酒委员，国家职业技能鉴定考评员。

学习工作经历（自本科填起）

1999-2003 河北农业大学，园艺专业，农学学士
 2003-2009 中国农业大学，食品专业，工学博士
 2009-2012 江南大学，生物工程学院，博士后
 2012-至今 江南大学，生物工程学院，讲师，副教授

主要代表性成果：

一、论文（论著）发表情况

1. Y. Ma, K. Tang*, Y. Xu*, J.M. Li. Characterization of the Key Aroma Compounds in Chinese Vidal Icewine by Gas Chromatography–Olfactometry, Quantitative Measurements, Aroma Recombination, and Omission Tests. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65: 394-401, 2017（通讯作者）
2. K. Tang, T. Liu, Y. Han, Y. Xu*, J.M. L. The Importance of Monomeric Anthocyanins in the Definition of Wine Colour Properties. *South African Journal of Enology and Viticulture*. 38(1), 1-10 2017
3. K. Tang, L Ma, Y.H Han, Y. Nie, J.Mi Li, Y. Xu*. Comparison and chemometric analysis of the phenolic compounds and organic acids composition of Chinese wines. *Journal of Food Science*. 80 (1): 20-28, 2015
4. K. Tang, Y. Li, Y.H. Han, F.L. Han, J.M. Li, Y. Nie, Y. Xu*. Studies on preparative isolation and stability of seven main anthocyanins from Yan 73 grape. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94:2472-2481, 2014
5. K. Tang, J.M. Li, B. Wang, L. Ma, Y. Xu*. Comprehensive evaluation of non-volatile flavor compounds in Vidal icewine of China. *American Journal of Enology and Viticulture*, 64 (1): 110-117, 2013

6. K. Tang, F. Fang, H.R. Yang, W.D. Huang*. Localization of Stilbene Synthase in Young Grape Plants in Response to UV-C Irradiation. Russian Journal of Plant Physiology, 58 (4): 603-614, 2011
7. K. Tang, J.C. Zhan, H.R. Yang, W.D. Huang*. Changes of Resveratrol and Antioxidant Enzymes During UV-Induced Plant Defense Response in Peanut Seedlings, Journal of Plant Physiology, 167: 95-102, 2010
8. Current Developments in Biotechnology and Bioengineering: Food and Beverages Industry, edited in Biochemistry of Wine and Beer Fermentation, Elsevier, 2016

二、专利情况

- 1、一种快速高效测定葡萄酒中黄烷醇的方法，专利号：ZL 201210208957.6
- 2、一种杨梅利口酒的酿造方法，申请号：201711304757.X
- 3、一种利用特定糖苷酶提高红葡萄酒风味和品质的酿造，申请号：201610574009.2

三、承担教学科研项目情况

- 1、国家自然科学基金：基于感官组学的威代尔冰葡萄酒特征香气识别及呈香机理研究（2016-2018）
- 2、企业横向课题：戎子酒庄赤霞珠葡萄酒风味特性研究（2016-2018）
- 3、企业横向课题：杨梅蒸馏酒风味特征及抗氧化性研究（2016-2017）
- 4、企业横向课题：合和酒沉淀分析及稳定性研究（2016-2017）
- 5、教改项目：“慕课”模式下的葡萄酒工艺学教学改革与应用（2016-2017）

四、获奖情况

- 1、优质酿酒葡萄原料、葡萄酒质量评价和控制体系的建立及应用. 2016年度中国商业联合会科技进步一等奖
- 2、冰葡萄酒风味物质调控关键技术研究与新产品开发. 2015年度中国酒业协会科技进步二等奖
- 3、2017全国高校生命科学类微课比赛制作奖
- 4、江南大学2017年微课教学比赛一等奖
- 5、江南大学第十一届“我最喜爱的教师”提名奖
- 6、江南大学2014-2015学年“优秀班主任”

以上资料更新时间截止：2017年12月