

	基本信息	
	姓名	王栋
	职称	副教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85197082
	电子邮箱	dwang@jiangnan.edu.cn
个人简介		
<p>长期从事黄酒等中国传统酿造及其微生物和相关酶的研究，主要承担发酵工程原理与技术、酿造酒工艺学、酒类风味化学与感官评价等课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文10余篇；申请发明专利10余项，授权发明专利6项；主持包括国家自然科学基金、国家863子课题、江苏省自然科学基金等在内的省部级科研项目多项。</p>		
学习工作经历（自本科填起）		
<p>2002-2008 江南大学，发酵工程专业，工学博士 1994-1997 无锡轻工大学，发酵工程专业，工学硕士 1990-1994 上海交通大学，生物化学工程专业与应用电子技术专业，双工学学士 其中： 2009 美国俄勒冈州立大学,食品科学系，访问学者 2000-2001 日本大阪大学，应用生物工学系，研究员</p>		
主要代表性成果：		
一、论文（论著）发表情况		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dong Wang, Zengliang Zhu, Xiaoqing Wang, Mauricio Bustamante, Yan Xu*, Yan Liu, Wei Liao “Improving mycelium-bound lipase production by aggregating <i>Rhizopus chinensis</i> on a draft tube in a modified stirred tank fermentor” <i>Process Biochemistry</i>. 2015,50,2019 2. Shuang Chen , Dong Wang, Yan Xu* “Characterization of Odor-Active Compounds in Sweet-type Chinese Rice Wine by Aroma Extract Dilution Analysis with Special Emphasis on Sotolon” <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>. 2013, 61, 9712 3. Dong Wang, Rong Wu, Yan Xu “Draft genome sequence of <i>Rhizopus chinensis</i> CCTCCM201021, used for brewing traditional Chinese alcoholic beverages” <i>Genome Announcements</i>. 2013, 1 e00195-12 4. Yan Xu, Dong Wang, Wenlai Fan, Xiaoqing Mu, Jian Chen “Traditional Chinese Biotechnology” <i>Adv. Biochem. Engin./Biotechnol.</i> 2010, 122, 189 5. 蔡君，王栋*，徐岩，华根霉固态与液态培养产胞外蛋白的比较蛋白质组学分析[J]，<i>微生物学通报</i>，2017，44(2)：402-410 6. 吴荣，王栋，徐岩等. 基于全基因组数据的华根霉真菌毒素安全性分析[J]. <i>微生物学通报</i>，2013，40(8)：1437-1447 		

<p>二、专利情况</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一种利用表面活性剂制备高酯化活性脂肪酶的方法，发明专利201710425990.7（申请） 2. 一种检测游离态及结合态微量氰化物的方法，发明专利201611075836.3（申请） 3. 一种氰化物测定的预处理及衍生化装置，实用新型专利，201621295593.X（授权） 4. 一种改变脂肪酶催化活性的活性重塑方法，发明专利201610261953.2（申请） 5. 一种降低黄酒中尿素的方法，发明专利201610260227.9（申请） 6. 一种基于全基因组结合生物信息学特异性筛选华根霉脂肪酶基因的方法，201410375196.2（授权） 7. 一种丝状真菌华根霉固定化液态发酵装置，实用新型专利ZL201220261009.4（授权） 8. 一种降低酒精饮料中氨基甲酸乙酯EC的集成控制方法，发明专利2012103969588（授权） 9. 一种脂肪酶拆分制备(R)-2-甲基丁酸及(R)-2-甲基丁酸乙酯的方法. 发明专利200910232980.7（授权） 10. 一种非水相体系中生物转化制备香茅酯的方法. 发明专利200810242643.1（授权）
<p>三、承担教学科研项目情况</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、主持国家自然科学基金项目“基于基因组和比较转录组分析的丝状真菌华根霉液态发酵膜结合脂肪酶形态工程的分子机制研究”，项目编号31271920，2013-2016 2、主持国家863计划项目课题“食品添加剂和配料高效安全制造”子课题，项目编号2007AA100401，2007-2010 3、江苏省自然科学基金项目“基于脂肪酶催化级联反应的手性酸及其酯的动力学拆分”，项目编号BK2007020，2007-2009 4、参加国家863计划课题“酿酒原料高效安全制造技术研究”，课题编号2013AA102108，2013-2017
<p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、中国轻工业联合会科技进步二等奖，2014，排名第三 2、中国商业联合会科技进步特等奖，2012，排名第四 3、江苏省普通高校本科优秀毕业论文二等奖，2008，指导老师

以上资料更新时间截止：2017年12月