

	基本信息	
	姓名	田亚平
	职称	教授
	学历/学位	博士研究生/博士
	联系电话	0510-85918116
	电子邮箱	biochem@jiangnan.edu.cn
个人简介		
<p>本硕博相继毕业于无锡轻工业学院、无锡轻工大学、江南大学的发酵工程专业，长期面向本科进行生物化学，生物分离技术等专业基础课程的一线教学，并兼顾开展应用生物化学及发酵工程的纵向与横向课题。在几种食品品质提升小品种酶的微生物发酵制备及酶解应用方面做了相对系统的探索与研究，完成了相关的国家级、省级及横向企业协作等课题，发表相关论文论著及申请与获得授权专利。</p>		
主要代表性成果：		
一、论文（论著）发表情况		
<p>1. Kai-Dao Wang, Ke-Hong Wang, Nandi Zhou, Yaping Tian*, Secretory Expression, Purification, Characterization, and Application of an <i>Aspergillus oryzae</i> Prolyl Aminopeptidase in <i>Bacillus subtilis</i>. <i>Appl Biochem Biotechnol</i> 2017, 181:1611-1623</p> <p>2. Xiao-Feng Liu, Qian zhang, Nandi Zhou, Yaping Tian* Expression of an Acid Urease with Urethanase Activity in <i>E. coli</i> and Analysis of Urease Gene. <i>Mol Biotechnol</i>, 2017, 59:84-97</p> <p>3. Hongyu Yang, Qiang Zhu, Nandi Zhou, Yaping Tian*, Optimized expression of prolyl aminopeptidase in <i>Pichia pastoris</i> and its characteristics after glycosylation. <i>World J Microbiol Biotechnol</i>, 2016, 32:176-187</p> <p>4. Qian Zhang, Xiaohong Zha, Nandi Zhou, Yaping Tian*, Preparation of crosslinked enzyme aggregates (CLEAs) of acid urease with urethanase activity and their application. <i>J. Basic Microbiol.</i>, 2016, 56: 422-431</p> <p>5. Xiaoxia Lu, Nandi Zhou, Yaping Tian*, Spectrophotometric determination of ethyl carbamate through bi-enzymatic cascade reactions. <i>Analytical Methods</i>, 2015, 7(4): 1261-1264</p> <p>6. Hongxing Xi, Yaping Tian*, Nandi Zhou, Zhemin Zhou and Wei She. Characterization of an N-Glycosylated <i>Bacillus subtilis</i> leucine aminopeptidase expressed in <i>Pichia pastoris</i>. <i>Journal of Basic Microbiology</i>, 2015, 55(2): 236-246</p>		
二、承担教学科研项目情况		
<p>近年来主持或完成国家科技支撑计划、国家自然科学基金、和江苏省农业科技攻关及产学研项目等近十多项。</p> <p>其中代表性的科研项目如下：</p> <p>（1）主持江苏省农业攻关项目“生物技术综合利用银杏外种皮的研究与开发”（项目编号：BE2004305，鉴定证书编号：苏科鉴字[2006]第020号）；</p> <p>（2）主持与燕京啤酒有限公司的横向协作课题“蛋白酶A抑制剂的研制及在纯生啤酒中的应用”（鉴定证书编号：京科鉴字[2005]第144号）</p> <p>（3）完成十一五国家科技支撑计划“优势传统白酒、黄酒类制造业关键技术与应用”子课题。（项目编号2007BAK36B02）</p> <p>（4）完成十一五国家科技支撑计划“发酵食品生产用功能微生物的改良和发酵技术”子课题（项目编号：2008BA163B06）</p> <p>（6）完成十二五国家863课题“重要食品酶微生物发酵生产与高效制备关键技术”子课题（项目编号：2011AA100905）</p> <p>（7）主持并完成江苏省产学研项目“基于复合蛋白酶生物催化制备紫菜活性多肽”（项目编号：BY2014023-22）</p>		
四、获奖情况		
<p>4项成果被鉴定达到国内领先或国内首创水平。2000-20017年间4项科研成果分别获省、部级科技进步二、三等奖；2项教学成果获省教学成果优秀奖。授权发明专利26项，申请发明专利36项。</p> <p>其中代表性的成果和奖励如下：</p> <p>2005~2010年完成四个省部级项目的鉴定，一项获评中国食品工业协会科学技术二等奖，二项分别获评市科学技术二等奖与三等奖；2014年主持的新型风味蛋白酶的研制及应用项目获评中国轻工业联合会科学技术三等奖。</p>		

以上资料更新时间截止：2017年12月