

	基本信息	
	姓名	曹钰
	职称	副教授
	学历/学位	研究生/硕士
	联系电话	15190207193
电子邮箱	tsaoy5@jiangnan.edu.cn	
个人简介		
<p>长期从事酿造微生物与酶技术以及发酵工程方向的研究，主要承担本科微生物学、微生物遗传育种学及其实验课程的讲授工作。近5年来共发表研究论文16篇；参与出版的专著（或教材）5部；申请并授权发明专利4项；参与包括国家973子课题、“十一五”支撑项目、“863计划”项目子课题等在内的省部级科研项目6项；获得中国酒业协会科学技术进步二等奖（2016）、中国食品工业协会科学技术一等奖（2014）、（浙江省科学技术进步三等奖（2014）、轻工联合会科技进步三等奖（2011）、中国商业联合会科学技术一等奖（2010）、江南大学教学成果一等奖（2009）、江苏省高等教育教学成果二等奖（2004）。</p>		
学习工作经历（自本科填起）		
<p>1989-1993 无锡轻工业学院，发酵工程专业，工科学士 1993-1995 无锡轻工业学院，中央研究所，助研 1995-1997 无锡轻工业大学，发酵工程专业，工学硕士 1998-迄今 江南大学，生物工程学院，讲师、副教授</p>		
主要代表性成果：		
一、论文（论著）发表情况		
<p>1、马素梅，曹钰*，宋春艳，罗炜，李珍益. 利用木糖产油脂酵母的筛选、鉴定及发酵条件优化. 中国油脂, 2017, 42(10), 115-120. 2、潘慧青，曹钰*，石慧媛，陆健，谢广发. 黄酒酿造后酵工艺对氨基酸态氮生成的影响. 食品与生物技术学报, 2016, 35(2): 144-150. 3、张秋培，尤梦竹，蔡国林，曹钰*. 机械预处理对酶解啤酒糟提取阿魏酰低聚糖的影响. 食品与发酵工业, 2015, 41(1): 1-6. 4、谢广发，曹钰*，程斐，王哲迪，陆健. 应用生物酸化浸米技术生产黄酒. 食品与生物技术学报, 2014, 33(2): 217-223. 5、孙付保，王亮，谭玲，曹钰，刘健权，张震宇. 木质纤维素糖平台基质组成结构的分析表征技术研究进展. 化工进展, 2014 4: 883-890, 895 6、程斐，周高峰，谢广发，陆健，曹钰*. 适用于黄酒生物酸化浸米的乳酸菌的筛选. 食品与生物技术学报, 2013, 32(10): 1079-1084. 7、周高峰，程斐，陆健，曹钰*. 固态共培养中丝状真菌对Aspergillus oryzae Su-16的影响. 工业微生物, 2013, 43(4): 56-63. 8、Yu Cao, Guangfa Xie, Chun Wu and Jian Lu. A study on characteristic flavor compounds in traditional Chinese rice wine-Guyue Longshan rice wine, Journal of the institute of brewing. 2010, 116(2): 182-189.</p>		
二、专利情况		
<p>1、一种生物酸化浸米用乳酸菌的高密度培养方法. 曹钰, 程斐, 谢广发. 专利号: 201310036013.X。 2、一种适用于生物酸化浸米的乳酸菌及其应用. 曹钰, 程斐, 谢广发. 专利号: 201310169352.5。 3、一种新型健康啤酒——膳食纤维啤酒的生产工艺. 陆健, 曹钰, 郭全太. 专利号: 200510038693.4。 4、一种反渗透法生产低度黄酒的方法. 陆健, 曹钰, 冯凌蕾, 孙琳琳, 谢广发, 赵海峰. 专利号: 200510038763.6</p>		

<p>三、承担教学科研项目情况</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、啤酒用酶创制与低碳制造关键技术研究（863子课题，2013AA102109） 2、发酵食品生物危害物的形成机制与消除策略（973子课题，2012CB720802） 3、优势传统啤酒类制造业关键技术与应用（国家“十一五”支撑项目子课题，2007BAK36B01） 4、发酵食品生产用功能微生物的改良和发酵技术（国家“十一五”支撑重点子课题，2008BAI63B06） 5、黄酒浸米的生物酸化研究（绍兴市科技攻关计划重点工业项目，2012A21042） 6、《微生物遗传育种》国家级精品课程/江苏省精品课程（2010年） 7、《微生物遗传育种》江南大学首批卓越课程建设计划（2012年）； 8、基于课程特点的研究型微生物学实验教学模式探索（江南大学教改项目，2013年）
<p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、“黄酒浸米的生物酸化研究”（中国酒业协会科学技术进步二等奖，2016） 2、“黄酒优质高效生产技术”（中国食品工业协会科学技术一等奖，2014） 3、“黄酒优质低耗酿造关键技术与安全控制体系研发及应用”（浙江省科学技术进步三等奖，2014） 4、“发酵豆粕的研究与开发”（轻工联合会科技进步三等奖，2011）； 5、《微生物遗传育种学》（江苏省精品教材，2011）； 6、“发酵豆粕的开发与应用”（中国商业联合会科学技术一等奖，2010）； 7、《微生物遗传育种》（国家精品课程、江苏省精品课程，2010） 8、“微生物精品课程群建设”（江南大学教学成果一等奖，2009） 9、《微生物学》（江苏省精品课程，2008） 10、《微生物学》（江苏省高等学校精品教材，2005） 11、“工程学科微生物学系列课程教学的改革和实践”（江苏省高等教育教学成果二等奖，2004）

以上资料更新时间截止：2017年12月