

	基本信息	
	姓名	夏小乐
	职称	教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85326829
	电子邮箱	xiaolexia@jiangnan.edu.cn
个人简介		
长期从事酿造相关生物转化和微生物进化方面研究，注重生物计算与实验相结合，主要承担生物技术基础和生化工程课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文29篇，累计影响因子达87，他引300余次，出版专著（或教材）2部；申请发明专利21项，授权发明专利16项；主持包括国家自然科学基金、江苏省科技支撑和教育部博士点基金等在内的省部级科研项目7项；现为江苏省博士集聚计划、江苏省青蓝工程优秀骨干教师，江苏省医用高分子材料工程中心副主任。		
学习工作经历（自本科填起）		
2018.6- : 江南大学，生物工程学院，教授； 2009.6-2018.6: 江南大学，生物工程学院，副教授； 2013.8-2015.2: 哈佛大学化学与化学生物学系，博士后； 2003.9-2009.7: 华南理工大学，生物科学与工程学院，发酵工程专业，工学博士； 1998.9-2002.7: 华南理工大学，食品与生物工程学院，生物工程专业，工学学士。		
主要代表性成果：		
一、论文（论著）发表情况 1. Xiaole Xia, Yi Luo, Qingwen Zhang, Yang Huang. Mixed Strains Regulate Biogenic Amine Formation via Optimizing Decarboxylation and Transamination during Chinese Rice Wine Fermentation. <i>J. Agric. Food Chem.</i> 66, 25, 6348-6356 Cover Story 2. Xiaole Xia, Qingwen Zhang, Bin Zhang, Wuji Zhang, and Wu Wang. Insights into the Biogenic Amine Metabolic Landscape during Industrial Semidry Chinese Rice Wine Fermentation. <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2016, 64 (39): 7385-7393 3. Qingtong Zhou, Xiaole Xia, Haojun Liang, Eugene Shakhnovich. Searching the sequence space for potent aptamers using SELEX in silico. <i>Journal of Chemical Theory and Computation</i> . 2015, 11(12), 5939-46. (共同一作). 4. Xiaole Xia, Xiaoming Zhu, Hailing Yang, et al. Enhancement of rice vinegar production by modified semi-continuous culture based on analysis of enzymatic kinetic. <i>Eur Food Res Technol</i> , 2015, 241(4):479-485. 5. Xiao-Le Xia, Bo-Tao Fa, Shan Cong, Jingfang Wang, Kuo-cheng Chou. Insights into the Mutation-Induced Dysfunction of Arachidonic Acid Metabolism from Modeling of Human CYP2J2. <i>Current Drug Metabolism</i> , 2014, 15(5): 502-513. 6. Zhengliang Qi, Hailing Yang, Xiaole Xia, et al. Achieving high strength vinegar fermentation via regulating cellular growth status and aeration strategy. <i>Process Biochemistry</i> , 2014, 49:1063-1070. 7. Xiao-Le Xia, Shan Cong, Xiao-Rong Weng, Jin-Hua Chen, Jing-Fang Wang, and Kuo-Chen Chou. Molecular Simulation to Investigate the Cofactor Specificity for Pichia stipitis Xylose Reductase. <i>Medicinal Chemistry</i> , 2013, 10, 921-924. 8. Xiaole Xia, Jingfang Wang, Yu Xin , Ling Zhang and Wu Wang. Insight of Pseudomonas cepacia lipase enantioselectivity towards chiral 1-phenyl ethanol and its derivates. <i>Journal of Food, Agriculture & Environment</i> 2012, 10 (3&4): 202-206. 9. Xiaole Xia, Yong-Hua Wang, Bo Yang, Xiaoning Wang. Wheat germ lipase catalyzed kinetic resolution of secondary alcohols in non-aqueous media. <i>Biotechnology Letter</i> , 2009, 31(1):83-87. 10. Xiaole Xia, Chen Wang, Yong-Hua Wang, Bo Yang, Xiaoning Wang. Water activity dependence of lipases in non-aqueous biocatalysis; Applied biochemistry and biotechnology. 2009, 159(3): 759-767.		
二、专利情况 1. 夏小乐;杨海麟;朱小明;张玲;王武. 一种富含还原型谷胱甘肽的黄酒的生产方法及由其制造的黄酒. 201110444064.7 2. 夏小乐,张斌,张清文,夏梅芳,金鑫华,王武. 一种低产生物胺的黄酒生产工艺. 201510116464.3 3. 夏小乐,张无疾,张清文,马吉,王武,周哲敏. 一种一步薄层层析快速检测生物胺的方法. 201510055642.6 4. 夏小乐,张无疾,周哲敏,王武. 一种清爽低度大黄黄酒的生产方法. 201510062317.2 5. 夏小乐,陈金花,辛瑜,张玲;王武. 一种提取纯化小麦胚芽脂肪酶的方法. 201210577803.4		
三、承担教学科研项目情况		
1. 国家重点研发计划，“食品加工与食品安全的互作关系与调控基础研究”(2017YFC1600401),2017.7-2021.12 2. 江苏省自然科学基金面上项目，“脂肪酶鲁棒性机制研究及其改造”，（编号：BK20161129）2016.8-2019.7 3. 国家自然科学青年基金，“巴氏醋酸杆菌酸胁迫下膜转运蛋白生理应答机制研究”（课题编号31301540），2014.1—2016.12 主持。 4. 江苏省产学研前瞻性联合研究项目，“功能性黄酒高效安全酿造关键技术研究”（课题编号BY2013015-07），2014.1—2015.12 主持。 5. 53批中国博士后面上资助，“超高压作用下小麦胚芽脂肪酶构效关系研究及其定向改造”，（课题编号2013M531273），2013.6—2015.6. 主持。 6. 教育部博士点基金“氮源调控微藻油脂合成的分子机制及信号应答网络”（课题编号：20100093120002），2011.1-2013.12，主持。 7. 江苏省教改项目:生物工程“网络化”国际导向教学体系建设,主持, 2015.7-2017.7.		

四、获奖情况（含指导学生获奖）

近五年获轻工联合会科技进步一、三等奖、江苏省教学成果一、二等奖等共6项。其中代表性的成果和奖励如下：

1. 夏小乐、郑志永、詹晓北、张斌等，中国轻工业联合会科技进步一等奖 2017
2. 夏小乐、杨继国、陈军等，中国轻工业联合会科技进步三等奖 2013
3. 堵国成、饶志明、尹健、夏小乐、高敏杰，江苏省教学成果一等奖 2017
4. 堵国成、周哲敏、高雪梅、尹健、夏小乐，江苏省教学成果二等奖 2013

以上资料更新时间截止：2018年6月