

	基本信息	
	姓名	李崎
	职称	教授
	学历/学位	博士
	联系电话	办公：0510-85918176；手机：13961822736
	电子邮箱	liqi@jiangnan.edu.cn; chili1999@163.com

个人简介

长期从事酿酒科学与工程、酿酒微生物、酶工程和传统发酵食品酿造的研究，主要承担《现代酿酒科学与技术》、《酒类风味化学与感官评价》、《酿酒工艺学》和《酒类风味化学与感官评定》课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文30篇，累计影响因子达65，他引150余次，出版译著3部；申请发明专利60项，授权发明专利30项；主持包括国家自然科学基金、国家科技支撑计划在内的省部级科研项目5项；获得河南省科技进步三等奖一项(2004，排名第二)，美国ASBC杂志编委。指导学生获得江苏省优秀专业硕士学位论文。2002年度江南大学“三育人”先进个人、2005年无锡市九三学社先进个人、2010年教育部新世纪人才、2010江苏省“青蓝工程”中青年学术带头人、2009-2011年度无锡市优秀教育工作者、2012年获“奠基未来，感动无锡”教育年度人物称号、2015-2016年度江南大学“巾帼标兵”称号，中国酿酒工业协会啤酒分会专业技术委员会委员、全国专业标准化技术委员会啤酒分会委员、第六届啤酒国家特邀评委、南京工业大学兼职教授、无锡市第13届政协委员、第14届政协常委、九三学社无锡市委副主委、九三学社江南大学委员会主委。

学习工作经历（自本科填起）

1989-1993 无锡轻工大学，生物工程系发酵工程专业，工科学士
 1993-1995 无锡轻工大学，生物工程系发酵工程专业，工科硕士
 1995-1998 无锡轻工大学，生物工程系发酵工程专业，工科博士
 2001 无锡轻工大学，生物工程学院，讲师
 2001-2006 江南大学，生物工程学院，副教授
 2006-2008 江南大学，生物工程学院，教授，研究室主任
 2008-2009 江南大学，生物工程学院，院长助理
 2009-2017 江南大学，生物工程学院，博士生导师，副院长，责任教授
 2017-至今 江南大学，生物工程学院，博士生导师，2011协同创新中心主任，责任教授

主要代表性成果：

一、论文（论著）发表情况

- 1、Niu Chengtuo, Fan Zihao, Zheng Feiyun, Li Yongxian, Liu Chunfeng, Wang Jinjing, Li Qi. 2018. Isolation and identification of gas-producing spoilage microbes in fermented broad bean paste. Food Control, 84: 8-16.
- 2、Niu Chengtuo, Han Yupeng, Wang Jinjing, Zheng Feiyun, Liu Chunfeng, Li Yongxian, Li Qi. 2017. Comparative analysis of the effect of protein Z4 from barley malt and recombinant Pichia pastoris on beer foam stability: role of N-glycosylation and glycation. International Journal of Biological Macromolecules, Doi: 10.1016/j.ijbiomac.2017.08.001
- 3、Niu Chengtuo, Liu Chunfeng, Li Yongxian, Zheng Feiyun, Wang Jinjing, Li Qi. 2017. Production of a thermostable 1,3-1,4-β -glucanase mutant in Bacillus subtilis WB600 at a high fermentation capacity and its potential application in the brewing industry, International Journal of Biological Macromolecules, Doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.08. 139.
- 4、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Xin Xu, Qi Li. 2016. Rational design of thermostability in bacterial 1,3-1,4-β -glucanases through spatial compartmentalization of mutational hotspots. Applied Microbiology and Biotechnology, doi: 10.1007/s00253-016-7401-1
- 5、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Annie Hill, R. Alex Speers, Qi Li. 2017. Construction of a highly thermostable 1,3-1,4-β -glucanase by combinational mutagenesis and its potential application in the brewing industry. Biotechnology Letters, 39(1): 113-122.

- 6、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Xin Xu, Qi Li. 2016. Rational design of disulfide bonds increases thermostability of a mesophilic 1,3-1,4-β-glucanase from *Bacillus tequilensis*. *Plos One*, 11(4): e0154036.
- 7、Yupeng Han, Jinjing Wang, Yongxian Li, Xueliang Wang, Qi Li. 2016. Heterologous expression of *Hordeum vulgare* protein Z4 in *Pichia pastoris* shows increased structural stability. *Process Biochemistry*, 51: 828-837.
- 8、Yupeng Han, Jinjing Wang, Yongxian Li, Hao Li, and Qi Li. 2016. Purification and Structural Characterization of Protein Z4. *J. Am. Soc. Brew. Chem.*, 74(2): 145-153.
- 9、Chengtuo Niu, Linjiang Zhu, Pei Zhu, and Qi Li. 2015. Lysine-Based Site-Directed Mutagenesis Increased Rigid β-Sheet Structure and Thermostability of Mesophilic 1,3-1,4-β-Glucanase. *J. Agric. Food Chem.*, 63: 5249-5256.
- 10、Yili Ruan, Linjiang Zhu, Qi Li. 2015. Improving the electro-transformation efficiency of *Corynebacterium glutamicum* by weakening its cell wall and increasing the cytoplasmic membrane fluidity. *Biotechnol. Lett.*, 37: 2445-2452.
- 11、Zhu L, Ma T, Li YX, Li Q. 2015. Permeability analysis of high-adjunct-ratio spent grain layer in the high-gravity wort separation process. *Process Biochemistry*, 50: 846-852.
- 12、Yupeng Han, Jinjing Wang, Yongxian Li, Yu Hang, Xiangsheng Yin, Qi Li. 2015. Circular dichroism and infrared spectroscopic characterization of secondary structure components of protein Z during mashing and boiling processes. *Food Chemistry*, 188: 201-209.
- 13、李崎, 刘春风. ASBC分析方法, 中国轻工业出版社, 2012。
- 14、Ashok Pandey, Maria Angeles Sanroman, Guocheng Du, Carlos Ricardo Soccol, Carlos Ricardo Soccol, Claude-Gilles Dussap. *Current developments in biotechnology and bioengineering*, Academic press, an imprint of Elsevier, Elsevier.com. 2016年, ISBN: 978-0-444-63666-9.

二、专利情况

- 1、李崎, 周敏, 李永仙, 郑飞云, 刘春风, 朱林江, 王金晶, 许鑫, 一种调配蛤蜊酱及其制备方法, 中国, ZL2014 1 0818206.5
- 2、李崎, 王金晶, 李欣儿, 李永仙, 刘春风, 朱林江, 郑飞云, 顾国贤, 一株对啤酒发酵环境具有多种耐受性的啤酒酵母及其应用, 中国, ZL2013 1 0158304.6
- 3、李崎, 许维娜, 王金晶, 李永仙, 刘春风, 郑飞云, 朱林江, 一种综合判定酵母自溶情况的方法, 中国, ZL2012 1 0350233.5
- 4、李崎, 韩宇鹏, 王金晶, 郑飞云, 刘春风, 李永仙, 朱林江, 黄丽俊, 一种测定啤酒泡沫持性的方法, 中国, ZL2015 1 0600008.6
- 5、李崎, 陈熙, 王金晶, 刘春风, 李永仙, 郑飞云, 朱林江, 一种利用HPLC-ELSD测定啤酒中麦芽低聚糖的方法, 中国, ZL 201410089102.5
- 6、刘春风, 李佳, 李崎, 王金晶, 李永仙, 郑飞云, 一种同时测定酒花中七种黄酮类物质的方法, 中国, ZL 201410089061.X
- 7、李崎, 蒯辉, 朱林江, 王金晶, 田金凤, 李永仙, 中国, 一株鲁氏酵母及其应用, ZL 201310612630.X
- 8、朱林江, 马婷, 李崎, 郑飞云, 李永仙, 刘春风, 王金晶, 一种可视化实验过滤装置, 中国, ZL 201420407329.5

<p>三、承担教学科研项目情况</p> <p>1、国家自然科学基金：啤酒酿造过程中泡沫活性蛋白质Z的结构变化对其理化性质的啤酒酿造过程中泡沫活性蛋白质Z的结构变化对其理化性质的影响(31271919)，20013/01-2016/12；</p> <p>2、国家自然科学基金：基因组复制工程辅助的连续进化方法(GREACE)降低啤酒酵母一拳产量的机理研究(31571942)，2016/01-2019/02；</p> <p>3、国家自然科学基金：“863”计划子课题项目，固体发酵清洁生产技术与集成(2012AA021303)，2012/01-2015/12；</p>
<p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p> <p>1、2002年“坚持产、学、研互动发展——建设崭新的生产实习模式”获江南大学教学成果一等奖（排名第五）。</p> <p>2、2004年“非添加甲醛啤酒酿造技术”获河南省科技进步三等奖(排名第二)，郑州市科技进步二等奖(排名第二)。</p> <p>3、2007年“《酒类风味化学与感官评价》课程的探索与实践”获江南大学教学成果二等奖（排名第二）。</p> <p>4、轻工食品学科研究生高层次创新人才培养体系的构建与实践，江苏省人民政府，江苏省高等教育教学成果特等奖(排名第五)，2011。</p> <p>5、2014年中国酿酒工业协会啤酒行业科技进步优秀论文一等奖（排名第三），中国酿酒工业协会。</p> <p>6、2013年 the 25th Annual meeting of the Thai society for biotechnology and internationalconference associate, Poster competition, complimentary awara（排名第四）.</p> <p>7、2011年中国酿酒工业协会啤酒行业科技进步优秀论文三等奖（排名第四），中国酿酒工业协会。</p>

以上资料更新时间截止：2017年12月