

	基本信息	
	姓名	方芳
	职称	副教授
	学历/学位	研究生/博士
	联系电话	0510-85918307
	电子邮箱	ffang@jiangnan.edu.cn

个人简介

长期从事发酵食品微生物资源与安全的研究，主要承担专业英语、Fermentation Engineering、分子生物学等课程的讲授工作。近年来共发表高水平研究论文12篇，出版专著（或教材）2部；申请发明专利40项，授权发明专利14项，其中国际发明专利4项；主持和承担包括国家自然科学基金项目、国家重点研发计划项目等在内的国家级科研项目6项；获得省部级技术发明奖二等奖1项（2017，1/8）、科技进步二等奖1项（2017，2/8），指导学生获得第二届全国大学生生命科学创新创业大赛优秀成果奖。国家优秀自费留学生奖学金获得者，现为江南大学至善学院特聘指导教师、美国微生物学会会员。

学习工作经历（自本科填起）

1995-1999 江南大学，生物工程专业，工科学士
 2001-2004 江南大学，环境工程专业，工科学士
 2005-2009 爱尔兰国立科克大学，微生物专业，哲学博士

主要代表性成果：

一、论文（论著）发表情况

- 1、**Fang Fang**, Tingting Feng, Guocheng Du, Jian Chen. Evaluation of the impact on food safety of a *Lactobacillus coryniformis* strain from pickled vegetables with degradation activity against nitrite and other undesirable compounds. 2016, Food Additives & Contaminants: Part A, 33(4):623 - 630
- 2、Jiran Zhang, Guocheng Du, Jian Chen, **Fang Fang***. Characterization of a *Bacillus amyloliquefaciens* strain for reduction of citrulline accumulation during soy sauce fermentation. Biotechnology Letters. 2016, 38:1723-1731
- 3、Nestor Ishimwe, Eric B. Daliri, Byong H. Lee, **Fang Fang** and Guocheng Du. The perspective on cholesterol-lowering mechanisms of probiotics. Molecular Nutrition & Food Research, 2015,59(1):94-105
- 4、Jie Bi, **Fang Fang***, Siyi Lu, Guocheng Du, Jian Chen. New insight into the catalytic properties of bile salt hydrolase. Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic, 2013,96:46-51
- 5、陈坚，**方芳**，周景文著，《发酵食品生物危害物形成机制与消除策略》，中国化学工业出版社，2017，北京。“十三五”国家重点图书

<p>二、专利情况</p>
<p>1、一株产氨基甲酸酯水解酶的赖氨酸芽孢杆菌及其应用. 专利号： ZL 201210578424.7授权日： 2014-07-09</p> <p>2、一种降低酱油中氨基甲酸酯前体物质的方法. 专利号： ZL 201410132103.3 申请日： 2015-07-06</p> <p>3、一株利用精氨酸且不积累瓜氨酸的嗜盐四联球菌. 专利号： ZL 201310684008.X授权日： 2015-08-19</p> <p>4、一种嗜酸乳酸足球菌及定向生产瓜氨酸和鸟氨酸的方法. 专利号： ZL 201410308979.9授权日： 2016-09-07</p> <p>5、一株抑制生物胺产生的棒状乳杆菌及其应用. 专利号： ZL 201210145209.8授权日： 2013-10-16</p> <p>6、一株短乳杆菌及其应用. 专利号： ZL 201210177785.0申请日： 2012-05-31授权日： 2014-07-30</p> <p>7、一株产游离葡萄糖醛酸的糖精葡萄糖醋杆菌. 专利号： ZL 201410659766.0授权日： 2017-03-08</p>
<p>三、承担教学科研项目情况</p>
<p>1、乳酸菌功能解析及其对酱油发酵的影响机制，国家自然科学基金面上项目(31771955, 60万元), 2018.01-2021.12, 项目负责人</p> <p>2、酱油生产过程氨基甲酸酯前体物质瓜氨酸的积累与调控机制，国家自然科学基金面上项目(31371821, 82万元), 2014.01-2017.12。主持，已结题</p> <p>3、唾液乳酸杆菌胆酸盐水解酶的生化特性和功能研究，国家自然科学基金青年科学基金项目(31100064, 25元)，2012.1-2014.12。主持，已结题</p> <p>4、酱油酿造过程中有害物氨基甲酸酯的快速检测与控制技术研究，广东省科技计划项目(2015B020205002, 20万元), 2015.05-2018.4。</p> <p>5、生物转化谷氨酸制备戊二酸关键技术. 863项目课题(2014AA021200, 32万元) . 2014年1月-2016年12月.子课题负责人，已结题。</p> <p>6、有机酸发酵过程关键参数在线检测与控制技术研究. 863项目课题(2015AA021005, 84万元). 2015年1月-2016年12月.子课题负责人，已结题</p> <p>7、研究型大学科技英语课程教学改革与创新.江南大学本科教学与改革项目(JGB2013081, 2013年11月-2015年11月).负责人，已结题</p>
<p>四、获奖情况（含指导学生获奖）</p>
<p>1、国家优秀自费留学生奖学金（2008年）国家留学基金委</p> <p>2、欧洲微生物学会联合会(FEMS)奖（2009年）欧洲微生物学会联合会</p> <p>3、科研攻关先锋团队，中共江南大学委员会，2011，担任支部书记</p> <p>4、无锡市优秀班主任，无锡市，2014</p> <p>5、江南大学教学成果二等奖（第二），江南大学，2015</p> <p>6、优秀学术论文，微生物学报，2016</p> <p>7、江南大学生物工程学院先进党员，2016</p> <p>8、酱油发酵过程微生物代谢危害物控制技术. 中国轻工业联合会, 技术发明奖二等奖（第一），公示</p> <p>9、酿造酱油微生物代谢危害物控制技术产业化应用. 广东省科学技术奖, 二等奖（第二），公示</p> <p>10、第二届全国大学生生命科学创新创业大赛优秀成果奖三等奖</p>

以上资料更新时间截止：2017年12月