

<u>基本信息</u>	
姓 名	周晓宏
职 务	
职 称	副教授
学术兼职	中国生物发酵产业协会理事
联系电话	13426453596
电子邮件	zhouxh@bit.edu.cn
系/研究所	化学工程系/生物化工研究所
	
<u>教育背景</u>	
2000.09-2004.02	中科院过程工程研究所，化学工程与技术专业，工学博士
1988.09-1991.09	江南大学（原无锡轻工业学院），发酵工程专业，工学硕士
1982.09-1986.06	山东大学，微生物学专业，理学学士
<u>工作经历</u>	
2017.12-至今	北京理工大学化学与化工学院，副教授
2004.03-2017.11	北京理工大学生命学院，讲师/副教授
1991.10-2000.08	国家粮食局科学研究院，生物工程室，工程师
1986.07-1988.08	苏州大学（原苏州医学院），基础部微生物教研室，助教
<u>研究方向</u>	
1.	动植物功能多肽研究与开发
2.	酵母代谢途径精细调控
3.	
4.	
<u>荣誉奖励</u>	
1.	《生物工程与技术导论》，中国石油和化学工业优秀出版物奖·教材奖一等奖(2016)

2.	原味浓缩肉汤生产关键技术，教育部科技进步一等奖(2010)
3.	原味肉味香精生产关键技术，轻工行业科技进步一等奖(2010)
承担项目	
1.	高效肽表面活性剂分子理性设计及定向制备技术，国家重点研发计划（2017YFB0308905），2017.07-2021.06，65万元，主持
2.	酿酒酵母高效合成甘草次酸的途径设计与优化，国家自然科学基金面上项目（21566032），2016.01-2019.12，14.19万元，参与
3.	酿酒酵母工程化外源途径的转录精细调控基础，国家自然科学基金面上项目（21476026），2015.01-2018.12，85万元，主持
4.	食品香料香精制备关键技术研究及产业化，国家十二五科技支撑计划项目（2011BAD23B01），2011.01-2015.12，50万元，主持
5.	佐餐食品及配料安全预警技术研究与应用，国家十二五科技支撑计划项目（2012BAK17B11-04），2012.01-2014.12，15万元，主持
6.	1万吨/年富含蛋白质发酵残渣高值化利用技术及示范，国家十二五科技支撑计划项目（2011BAC11B06），2011.01-2013.12，26万元，主持
7.	肉制品厌氧污染微生物生物防腐技术研究，国家十二五科技支撑计划项目（2007BAK36B05-2），2007.08-2010.12，46万元，主持
8.	大豆蛋白酶解机理及其多肽分析研究，横向项目，2011.05-2012.09，20万元，主持
9.	酿酒行业产排污系数核算，横向项目，2007.01-2009.12，19万元，主持
10.	大豆深加工行业清洁生产关键技术与工程示范，国家重大水专项（20082x07207-3-3），30万元，参与
研究成果	
主持国家重点研发计划项目5项、主持国家自然科学基金项目1项、承担企业合作项目2项；参与国家自然科学基金项目等3项。迄今在国内外学术刊物及会议上发表学术论文30多篇，其中SCI收录9篇，获授权专利1项。	
1.	植物功能多肽生产关键技术
2.	原味肉味香精生产关键技术

3.	食品生物防腐剂开发技术
4.	酵母代谢途径精细调控技术
5.	
<u>代表性论文</u>	
1.	Liu H, Fan JJ, Wang C, Li C, Zhou XH*. Enhanced β -amyrin synthesis in <i>Saccharomyces cerevisiae</i> by coupling an optimal acetyl-coa supply pathway. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2019: 67(13): 3723-3732
2.	Zhu M, Wang C, Sun W, Zhou A, Wang Y, Zhang G, Zhou X, Huo Y, Li C*. Boosting 11-oxo- β -amyrin and glycyrrhetic acid synthesis in <i>Saccharomyces cerevisiae</i> via pairing novel oxidation and reduction system from legume plants, <i>Metabolic Engineering</i> , 2018, 45: 43-50.
3.	Li XX, Xu K, Fu WC, Wang J, Zhu Y, Li C*, Zhou XH*. Simultaneous in-situ excess sludge reduction and removal of organic carbon and nitrogen by a pilot-scale continuous aerobic-anaerobic coupled (CAAC) process for deeply treatment of soybean wastewater. <i>Biochemical Engineering Journal</i> , 2014, 85: 30-37
4.	Li Z, Qu HN, Li C*, Zhou XH*. Direct and efficient xylitol production from xylan by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> through transcriptional level and fermentation processing optimizations. <i>Bioresource Technology</i> , 2013, 149: 413-419
5.	Guo XX, Zhang RH, Li Z, Dai DZ, Li C*, Zhou XH. A novel pathway construction in <i>Candida tropicalis</i> for direct xylitol conversion from corncob xylan. <i>Bioresource Technology</i> , 2013, 128: 547-542
6.	Wang C, Guo XX, Wang XY, Qi F, Feng SJ, Li C*, Zhou XH*. Isolation and characterization of three fungi with the potential of transforming glycyrrhizin[J]. <i>World Journal of Microbiology and Biotechnology</i> , 2013, 29(5): 781-788
7.	Yang XT, Wang J, Liao YH, Li C, Zhou XH*. Antibacterial Activities of Chemical and Biological Food Preservatives towards Food Spoilage <i>Bacillus</i> among and within Species. <i>Advanced Materials Research</i> , 2013, 790: 598-606

	Zhou XH*, Chen HZ, Li ZH. Impact of hemicellulose on cellulose simultaneous saccharification and fermentation[J]. Future Materials Engineering and Industry Application, 2012, 365: 403-408
8.	Jiang FY, Wang JM, Kaleem I, Dai DZ, Zhou XH*, Li C*. Degumming of vegetable oils by a novel phospholipase B from <i>Pseudomonas fluorescens</i> BIT-18[J]. Bioresource Technology, 2011, 102: 8052-8056
9.	王晨, 赵雨佳, 李春, 周晓宏*. 动态转录调控微生物代谢途径研究进展. 化工进展, 2019, 38(9): 4238-4246
10.	段娜娜, 张天睿, 廖永红, 周晓宏*. 鸡白汤多肽乳化性能与序列组成相关性初步研究. 食品科学技术学报, 2019, 37(1): 41-46
11.	樊婧婧, 赵雨佳, 王晨, 李春, 周晓宏*. 酿酒酵母乙酰辅酶 A 精细调控合成萜类化合物研究进展. 化工进展, 2018, 37(7): 2773-2779
12.	张双燕, 廖永红, 纪南, 周晓宏*. 基于高通量测序技术分析北京清香型大曲微生物多样性. 中国酿造, 2016, 35(11): 49-53
13.	林萌莉, 王洁, 廖永红, 周晓宏*. 炖煮鸡汤中多肽与鲜味构效关系. 食品科学, 2016, 37(3): 12-16
14.	王丹丹, 林萌莉, 周晓宏*. 脂肪酶对白酒四大酯的可逆合成与分解. 食品科技, 2014, 12: 74-78
15.	李青, 周晓宏*. 新型生物防腐剂——多聚阳离子抗菌肽在毕赤酵母中的表达. 食品科学, 2013, 34(5): 161-166
16.	王小营, 周晓宏*. 大豆胰蛋白酶抑制剂酶法钝化及应用研究. 食品科技, 2013, 38(4): 76-81
17.	杨晓韬, 李春, 周晓宏*. 7 种食品防腐剂对肉制品污染微生物的抑菌效果比较研究. 食品科学, 2012, 33(11): 12-14