



一. 姓名：田淑芳

二. 教育背景

2017.09-2022.06, 工学博士, 江南大学, 发酵工程专业

2014.09-2017.06, 理学硕士, 湖北大学, 微生物学专业

2012.09-2014.06, 理学学士, 宿州学院, 生物技术专业

三. 教学方面

担任本科生的《酿造酒工艺学》、《蛋白质与酶工程》教学工作和和《发酵产品工艺设计》《生物工程仿真实训》《生物分离工程综合实验》等实践课程教学。

四. 科研方面

主要从事微生物筛选、发酵工程方向的研究。在 Food Research International、Food Control、Bioresource Technology 等国际期刊发表 5 篇 SCI 论文, 授权发明专利 3 项。

近五年发表的科研论文:

(1) **Tian, S. F.**, Li, Y.D., Li, Y. b., Du, G. C*. Effect of two starters (Jiu Yao) on Chinese rice wine microbial community and flavour. *International Journal of Food Science and Technology*, **2023**, 58(5): 2391-2399.

(2) **Tian, S.F.**, Zeng, W.Z., Guan, X., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. Effects of fortified starter culture containing *Saccharomyces cerevisiae* and *Lactobacillus fermentum* on microbial community structure and ethyl carbamate. *Food Control*, **2022**, 137, 108890.

(3) **Tian, S.F.**, Zeng, W.Z., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. Correlation between the microbial community and ethyl carbamate generated during Huzhou rice wine fermentation. *Food Research International*, **2022**, 154, 111001.

(4) **Tian, S.F.**, Liang, X.L., Chen, J., Zeng, W. Z., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. Enhancement of 2-phenylethanol production by a wild-type *Wickerhamomyces anomalus* strain isolated from rice wine. *Bioresource Technology*, **2020**, 318, 124257

(5) **Tian, S.F.**, Zeng, W. Z., Fang, F., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. The microbiome of Chinese rice wine (Huangjiu). *Current Research in Food Science*, **2022**, 5, 325-335.

五. 获得荣誉

无。