

**陶玉贵**，1965 年 2 月，皖无为，硕士，教授

Email : taoyugui@126.com

**主要学术和社会兼职：**

微生物发酵安徽省工程技术研究中心主任

发酵工程省级重点学科负责人（第二）

农产品加工与贮藏硕士点负责人

**研究方向：**

1. 农产品生物转化

2. 环境生物修复

3. 生物功能材料

**科技成果及奖励：**

1. 安徽省优秀硕士论文指导教师，安徽省人民政府学位委员会（学位秘[2009]6 号）

2. 水煮笋生物酸化及废弃物资源化利用。安徽省科技进步三等奖。2007-3-R1，安徽省人民政府

3. 水煮笋生物酸化及废弃物资源化利用。芜湖市科技进步奖。2007-3-R1，芜湖市人民政府

4. 啤酒无甲醛化酿造关键技术的研究。科技成果。09-648-01，安徽省科技厅

5. 治治原香瓜子。科技成果。09-691-04，安徽省科技厅

6. 水煮笋生物酸化与加工过程废弃物资源化利用。科技成果。07-362-01。安徽省科技厅

7. 纳米多孔氧化钛膜固定化酶。安徽省科学技术厅。06-348-03。安徽省科技厅

**主持纵向科技项目：**

**省级项目**

1. 速冻果蔬安全加工技术集成与标准化示范。安徽省科技攻关计划面上项目 ( 08010302169 )

2. 竹笋加工废弃物资源化利用。安徽省科技厅重点项目。05023076

3. 鲷鱼皮资源化综合利用。安徽省高教自然科学基金。kj2008A078

4. 啤酒无甲醛酿造关键技术的研究。安徽省高教自然科学基金。2006kj051A

5. 速冻果蔬安全加工与节能减排关键技术集成。芜湖市科技计划年度重大 ( 2008[154]2008102 )

**地厅级项目**

1. 果蔬粥软罐头关键技术研究。芜湖市科技计划

2. 啤酒无甲醛化酿造。芜湖市科技局。[2005]166 号

3. 气相调控固态发酵生物反应器高效运行与应用研究。安徽省高教自然科学基金。2005kj104

4. 水煮笋生物酸化及废弃物资源化利用。芜湖市科技局。[2004]148 号

5. 果蔬罐藏加工生物酸化处理技术的研究。安徽省高教自然科学基金。2003kj035 .

6. 啤酒酵母与麸曲混合发酵生产营养酱油. 芜湖市科技局. [2000]169号

### 主持教学研究项目

1. 生物工程专业课程结构体系优化和课程整合的研究与实践. 安徽省教育厅教研项目. 2005260
2. “生物工程”省级教改示范专业. 安徽省教育厅. 2004

### 发表科技论文

- [1]Yugui Tao , Lianbin Ye , Jun Pan , Yaoming Wang and Bin Tang . Removal of Pb ( II ) from aqueous solution on chitosan/TiO<sub>2</sub> hybrid film . Journal of Hazardous Materials . 2009 , 161 ( 2-3 ) : 718~722
- [2]Yugui Tao , Yaoming Wang , Lianbin Ye , et al . Simultaneous Determination of Omethoate and Dichlorvos by Capillary Electrophoresis [J] . Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology . 2008 , 81 ( 2 ) : 210~215
- [3]Yugui Tao , Yaoming Wang , Shilei Yan , et al . Optimization of Omethoate Degradation Conditions and a Kinetics Model [J] . International Biodeterioration and Biodegradation . 2008 , 62 ( 3 ) : 239~243
- [4]Yugui tao . Tensile strength optimization and characterization of chitosan/TiO<sub>2</sub> hybrid film . Materials Science and Engineering : B . , 138 ( 2007 ) : 84~89 SCI , EI
- [5]陶玉贵 , 汪耀明 , 叶连斌等 . 水中甲胺磷含量的毛细管胶束电动色谱测定法 . 环境与健康杂志 . 2008 , 25 ( 3 ) : 250~252
- [6]陶玉贵 , 王强 . 毛细管电泳测定发酵液中 L - 色氨酸的含量[J] . 食品与发酵工业 . 2008 , 34 ( 9 ) : 74~76
- [7]陶玉贵 , 颜世雷 , 潘军 , 等 . 氧化乐果降解菌的筛选及其特性研究[J] . 农业环境科学学报 . 2007 , 26 ( 5 ) : 1744~1748
- [8]陶玉贵 , 汤斌 , 黄伟 , 等 . 环境条件对压力脉动发酵生产苏云金杆菌的影响 . 华中农业大学学报 . 2003 , 22 ( 5 ) : 466~468