



首页 学院概况 学院动态 学科建设 师资队伍 本科生教育 研究生培养 科学研究 党务工作

## 师资队伍

### 副教授

#### 教授

#### 副教授

#### 讲师

### 韩建荣 教授

发布时间：2010-10-12 来源：

韩建荣，男，汉族，山西保德人，教授，博士生导师，中国菌物学会理事，山西省食用菌协会副会长。

#### 教育背景

1986年7月毕业于山西大学生物系，获学士学位；

1989年6月毕业于西南农业大学，获硕士学位；

2005年7月毕业于山西大学（生物化学与分子生物学专业），获理学博士学位。

#### 研究背景

1989年7月至今，在山西大学生命科学学院从事微生物学和应用真菌学的科研工作。

#### 教学情况

任职期间先后主讲了《微生物分类学》、《资源微生物学》、《医学微生物学》、《食用菌栽培与加工》、《菌类生物世界》等山西大学敬业奖教金1次，被评为校“三育人”先进个人3次。

#### 主持科研项目

山西省教育厅项目：利用汤姆青霉发酵生产 $\beta$ -胡萝卜素的研究（1998.9-2000.12）。

国家自然科学基金项目：汤姆青霉菌核分化和类胡萝卜素代谢的自调节因子研究（2001.1-2003.12，批准号30070021）。

山西省自然科学基金项目：激光辐射对汤姆青霉原生质体的诱变作用（2000.7-2002.12，批准号20001082）。

山西省自然科学基金项目：适合于菌核分化和类胡萝卜素代谢的固态发酵系统的研究(2004.7-2006.12，批准号20041076)。

山西省自然科学基金项目：汤姆青霉菌核的发育、抗氧化机制和菌核内类胡萝卜素的稳定性研究（2008.1-2010.12，批准号20081076）

横向合作项目：红曲霉的分离鉴定及在汾酒生产中的应用研究（2007.6-2008.12）。

太原市科技项目：利用芦笋老茎开发双孢蘑菇复合基料研究（2009.1-2010.12）。

太原市科技项目：醋糟生态转化循环利用研究（2009.1-2010.12）。

国家自然科学基金项目：汤姆青霉菌核结构、发育及其对氧胁迫和微生物诱导子的细胞响应研究（2011.1-2013.12，批准号31070021）。

#### 发表的主要论文

[1] Han J R. Sclerotia growth and carotenoid production of *Penicillium* sp. PT95 during solid state fermentation of cor. *Biotechnology Letters*, 1998, 20(11): 1063 ~ 1065.

[2] 韩建荣. 四种羊肚菌在固态发酵条件下的菌丝生物量和降解淀粉作用. *菌物系统*, 1998, 17 ( 4 ) : 312 ~ 317.

[3] 韩建荣, 徐 军. 青霉PT95菌株固态发酵产生类胡萝卜素的研究. *微生物学报*, 1999, 39 ( 2 ) : 148 ~ 153.

[4] Han JR. The influence of photosynthetic bacteria treatments on the crop yield, dry matter content, and protein content of mushroom *Agaricus bisporus*. *Scientia Horticulturae*, 1999, 82: 171 ~ 178.

[5] Han JR, Xu J, Zhou XM. Influence of inoculum type, inorganic salt and nitrogen to carbon ratio on sclerotium formation and carotenoid production in surface culture of *Penicillium* sp. PT95. *Journal of Basic Microbiology*, 2002, 42(4): 254 ~ 259

- [6] Han J R, Gao PP. Effect of several elicitors on sclerotia biomass and carotenoid yield of *Penicillium* sp. PT95 during fermentation of corn meal. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 2002, 18(4): 367 ~ 371.
- [7] 韩建荣, 黄登宇, 刘改花. 微生物诱导子对青霉PT95菌株菌核生物量和类胡萝卜素产率的影响. *生物工程学报*, 2002, 18 ( 3 ): 372.
- [8] Han JR, Yuan JM. Influence of inocula and grains on sclerotia biomass and carotenoid yield of *Penicillium* sp. PT95 solid-state fermentation. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*, 2003, 30: 589 ~ 592.
- [9] Han JR. Solid state fermentation of cornmeal with basidiomycete *Hericium erinaceum* for degrading starch and up nutritional value. *International Journal of Food Microbiology* 2003, 80(1):61 ~ 66.
- [10] 韩建荣, 高宇英, 赵文婧. 几种诱导子对青霉PT95菌株固态发酵产生类胡萝卜素的影响. *应用与环境生物学报*, 2005, 11(2):
- [11] Han JR, An CH, Yuan JM. Solid-state fermentation of cornmeal with the basidiomycete *Ganoderma lucidum* for de starch and upgrading nutritional value. *Journal of Applied Microbiology*, 2005, 99: 910 ~ 915.
- [12] Han JR, Zhao WJ, Gao YY, Yuan JM. Effect of oxidative stress and exogenous  $\beta$ -carotene on sclerotial differentiat carotenoid yield of *Penicillium* sp.PT95. *Letters in Applied Microbiology*, 2005,40:412 ~ 417.
- [13] 赵文婧, 高宇英, 韩建荣. 外源 $\beta$ -胡萝卜素、光照对青霉PT95菌株菌核分化和类胡萝卜素产率的影响. *微生物学报*, 2005, 45 ~ 282.
- [14] Li XL, Cui XH, Han JR. Sclerotial biomass and carotenoid yield of *Penicillium* sp.PT95 under oxidative growth conc in the presence of antioxidant ascorbic acid. *Journal of Applied Microbiology*, 2006, 101: 725 ~ 731.
- [15] 韩建荣, 姚鹏, 戚敬, 李晓玲. 青霉PT95菌株渗液的产生及理化性质的研究. *山西大学学报*, 2007, 30 ( 2 ) : 274 ~ 278.
- [16] Han,J.R., Wang, Q. Laser mutagenesis of protoplasts of *Penicillium* sp. PT95 for the enhancement of carotenoid yi of *Applied Microbiology*, 2008, 105: 1552~1557.
- [17] 王丽, 韩建荣, 赵景龙, 王佳丽, 李凯. 汾酒曲醅中产高温蛋白酶芽孢杆菌的分离. *中国酿造*, 2009, ( 1 ) : 67 ~ 69.
- [18] 王佳丽, 韩建荣, 赵景龙, 王琪, 王丽, 李凯. 汾酒大曲中红曲霉的分离和鉴定. *山西大学学报*, 2009, 32 ( 2 ) : 289 ~ 29;
- [19] 韩建荣, 李智伟, 王宇, 王晴, 王琪. 一株产菌核青霉的生物学特性研究. *山西大学学报*, 2009, 32 ( 4 ) : 634 ~ 639.
- [20] 王晴, 王宇, 韩建荣, 李智伟. 开菲尔发酵乳发酵参数变化趋势. *食品与发酵工业*, 2009, 35 ( 11 ) : 189 ~ 192.
- [21] 王宇, 韩建荣, 王晴, 李智伟. 开菲尔核桃乳饮料的研制. *食品工业科技*, 2010, 31 ( 4 ) : 310 ~ 312.
- [22] Zhang GP, Zhang F, Ru WM, Han JR. Solid state fermentation of cornmeal with the ascomycete *Morchella esculer* degrading starch and upgrading nutritional value.. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 2010, 26: 15~20.
- [23] Wang Q, Li BB, Li H, Han JR. Yield, dry matter and polysaccharides content of the mushroom *Agaricus blazei* produ asparagus straw substrate. *Scientia Horticulturae*, 2010, 125: 16~18.

#### 专利

2002年1月获得1项国家发明专利 ( 灵芝营养粉及其生产方法, 专利号ZL97123371.3, 证书号9526 ) 。

#### 联系方式

电话 : 0351-7016578

E-mail: [hjr@sxu.edu.cn](mailto:hjr@sxu.edu.cn)

地址 : 山西省太原市坞城路92号, 山西大学生命科学学院

邮编 : 030006

#### 友情链接

----- 校内链接 -----

----- 校外链接 -----

Copyright 2008-2018 山西大学生命科学学院 All Rights Reserved

电话 : ( 0351 ) 7010599 传真 : ( 0351 ) 7018397

E-mail : [skxy2004@sxu.edu.cn](mailto:skxy2004@sxu.edu.cn)

