

[设为首页](#) [收藏本站](#)

请输入关键字搜索...

[搜索](#)

[网站首页](#)

[学院概况](#)

[党建工作](#)

[学院系部](#)

[师资队伍](#)

[教学工作](#)

[科研工作](#)

[学生工作](#)

[招生就业](#)

[资源下载](#)

[招聘信息](#)

[校友风采](#)

黄治国

[生物工程学院、五粮液白酒学院] [手机版] [扫描分享] 发布时间: 2020年2月25日 查看:1663 来源:



姓 名: 黄治国

出生年月: 1978年8月

职称职务: 教授/副主任

最高学位: 博士

研究方向: 白酒酿造功能微生物选育及应用

招生方向: 酿酒生物技术及应用、酿酒工程

办公电话: 0831-5980285

电子邮箱: hzgwww@126.com

个人简介

现任四川轻化工大学酿酒生物技术及应用四川省重点实验室副主任, 博士生导师, 四川省学术技术带头人后备人选, 四川省科青联常务理事, 四川省食品科学技术学会理事, 四川省细胞生物学会理事, 国家“白酒酿造工”、“果露酒酿造工”、“酿酒师”职业技能高级考评员。长期致力于酿酒生物技术及应用的科研与教学工作, 在酿酒微生物、分子生物学、新产品开发等研究方面具有一定的专长。近五年来, 发表科技论文60多篇, 其中EI收录10篇, 核心期刊45篇; 专著9本; 承担和完成科研项目30多项, 其中省部级18项, 企业横向课题5项, 研究成果产业化3项, 国家发明专利授权7项; 获省科技进步奖4项, 省优秀社科奖1项, 市科技进步奖5项, 省教学成果奖2项。获四川理工学院教学十佳、优秀教师、优秀研究生指导教师、优秀共产党员。

科研

研究课题:

1. 芽孢杆菌混菌麸曲制备及其在麸曲白酒生产中的应用研究, 四川省科技厅重点研发项目, 负责人, 2018-2021。
2. 浓香型白酒智能化与自动化生产关键技术集成及产业化示范(子项目), 四川省科技厅重点研发项目, 负责人, 2017-2019。
3. 浓香型白酒窖泥中己酸菌的筛选及其应用研究, 中国轻工业浓香型白酒固态发酵重点实验室开放基金项目, 2019-2020, 负责人。
4. 浓香型白酒智能化与自动化生产关键技术集成及产业化示范, 四川省科技厅科技成果转化项目, 主研, 2016-2018。
5. 浓香型白酒窖池功能性厌氧梭菌筛选及发酵条件优化, 国家固态酿造工程技术研究中心开放课题, 负责人, 2015-2018。

发表论文:

1. 基于微生物群落结构相关的窖泥品质理化指标的筛选. 食品科学, 2018, 39(19): 44-50. EI收录, 通讯作者
2. 不同品质浓香型窖泥的酶活与微生物群落的相关性. 食品与发酵工业, 2018, 44(1): 19-24. 核刊, 通讯作者
3. 浓香型白酒窖泥中3株厌氧菌的分离鉴定及代谢产物分析. 食品科技, 2018, 43(2): 15-20. 核刊, 通讯作者
4. 浓香型白酒不同窖龄窖池窖泥中古菌群落结构分析. 食品科学, 2017, 38(8): 37-42. EI收录, 通讯作者
5. 基于高通量测序的浓香型白酒窖池古菌群落结构分析. 现代食品科技, 2015, 31(7): 50-55. EI收录, 通讯作者

编辑: gly

版权所有: 四川轻化工大学生物工程学院

书记信箱

地址: 宜宾市临港经济技术开发区大学城188号 邮编: 644005

党政办公室: 0831-5980212 学术工作办公室电话: 0831-5980214 学生工作(团总支)办公室电话: 0831-5980226

您是第 634989 位访客