



周世水

发布时间：2019-03-06 浏览次数：3690



姓名：周世水
学位：博士
职称：副教授
籍贯：山东
民族：汉
研究方向：发酵工程、酿酒
Email：hgzhouss@scut.edu.cn

学习经历

1995年，华中农业大学，获食品科学与工程学士学位
1998年，华南理工大学，获发酵工程硕士学位
2003年，华南理工大学，获发酵工程博士学位

工作经历

1998.4~2003.6华南理工大学华工大产业集团，工程师
2003.6~2008.7华南理工大学生物科学与工程学院，讲师
2008.7~至今华南理工大学生物科学与工程学院，副教授

教学科研情况

从事发酵工程与酿酒工程研究，研究方向集中在混合微生物发酵动力学、酿酒酵母的基因工程改良与传统育种，包括提高酵母产酯、降低高级醇、乙醛、甲醇、嘌呤类物质的研究，发酵工艺优化、新产品的研发等。目前已经获得麦芽类酒、啤酒、威士忌酒，甘蔗酿造蒸馏酒、白兰地酒，改良米酒酒曲、液态高效酿酒技术、蒸馏酒精酿技术、酿造果酒等技术及产品，获得授权发明专利1项，并应用到酿酒企业。目前已在《生物工程学报》、《现代食品科技》、《工业微生物》等EI、核心刊物论文28篇。主持省自然科学基金、国家星火计划项目、省部产学研项目、企业合作项目等10多项。

本人主编十一五规划教材《微生物工程工艺原理》、《啤酒与健康》，参编《发酵工程》、《生物药物分析与检验》等教材书籍。目前主讲生物工程工艺原理、基因工程、生物工程产品质量管理，负责发酵工程与设备实验、基因工程综合实验。已指导7位研究生和本科毕业论文50多人，多项科研实践的SRP和百步梯。曾获得华为奖教金1次、华南理工大学优秀教学二等奖2次、优秀研究生级主任2次等。

社会任职

广东省啤酒协会副会长及专家技术组组长、中国微生物学会会员、云浮天然泉酿酒有限公司与九江酒厂技术顾问、省科技特派员，省药监局技术评审专家等职务。