



教授

您现在的位置: [首页](#) >> [师资队伍](#) >> [教授](#)

栏目导航 Navigation

[导师资源](#)
[院士介绍](#)
[食品科学与工程系](#)
[应用化学系](#)
[化工教研室](#)
[环境科学与工程系](#)
[生物工程系](#)


李秀婷

北京工商大学食品学院食品科学与工程系

教授 博士

个人简历

李秀婷

主讲课程

主要讲授《食品微生物学》、《食品生物技术概论》、《高级生物化学》、《功能性食品》及《食品储藏与保鲜》等课程。

主要研究领域

研究方向主要为食品微生物与酶工程, 主要从事食品微生物发酵研究, 食品酶制剂的开发与制备, 功能性低聚糖的研究与生产。

主要学术成果(课题、论文、获奖、专利等)

十余年来一直致力于食品微生物及酶工程方向的研究, 完成和承担了国家自然科学基金面上项目(新型链霉菌木聚糖酶对馒头品质的影响及作用机理, No.31071511, 耐热型 β -木聚糖酶基因的异源高效表达及突变研究, No.31371723), 北京市属高等学校人才强教深化计划(中青年骨干人才培养计划, PHR20110872), 国家“十一五”科技支撑子课题(功能性食品的研制与开发), 北京市教委面上项目(耐热木聚糖酶在制浆造纸中的应用), 及与企业合作的横向项目多项, 取得了较好的成绩。现任北京工商大学食品学院食品科学与工程系主任, 中国食品科学技术学会高级会员, 中国食品科学技术学会营养支持专业委员会理事。发表研究论文40余篇, 其中SCI、EI收录12篇, 申请发明专利10余项, 出版学术专著2部; 被评为北京市中青年骨干教师, 北京工商大学优秀教师; 获得2008年度中华人民共和国教育部科学技术二等奖1项, 2009年度中国粮油学会科学技术一等奖1项, 2011年度中国轻工业联合会科学技术一等奖1项, 2012年度北京市高等教育教学成果一等奖1项。由于在高活性木聚糖酶菌种筛选、酶纯化及低聚木糖生产及应用等方面做出了突出贡献, 作为主要完成人获得2011年度国家科学技术进步二等奖1项。

版权归 北京工商大学食品学院 所有

地址: 北京市海淀区阜成路33号 电话: 68985456 邮箱: spxy@pub.btbu.edu.cn