



一.简介

田淑芳，主要从事微生物筛选、微生物发酵领域的研究工作，研究方向为：传统发酵食品中微生物群落对有害物质的调控机制、微生物群落组学解析、功能性产物的生物合成等，在 Food Research International、Food Control、Journal of Agricultural and Food Chemistry、Bioresource Technology 等国际期刊发表论文 7 篇，授权发明专利 3 项。

二.教育与工作经历

2014.09-2017.06，理学硕士，湖北大学，微生物学专业

2017.09-2022.06，工学博士，江南大学，发酵工程专业

2022.06-至今 安徽工程大学生物与食品工程学院，硕士生导师

三. 教学方面

担任本科生的《酿造酒工艺学》、《发酵工厂设计》、《酶工程》等教学工作和《生物工程仿真实训》《生物分离工程综合实验》、《微生物学实验》等实践课程教学。荣获安徽工程大学 2023 年教师教学创新大赛暨第六届“课程思政”说课比赛优秀奖、安徽工程大学 2024 年教师教学创新大赛暨第七届“课程思政”说课比赛三等奖；指导本科生获得安徽省大学生生命科学竞赛三等奖、安徽省大学生生物标本制作大赛三等奖等 3 项，指导硕士研究生分别获得安徽工程大学研究生“双碳”创新与创意大赛二等奖、三等奖等。

四.科研方面

国家自然科学基金青年基金项目，32402269，2024 年，主持。

安徽工程大学引进人才科研启动基金，2022YQQ070，2022，主持。

国家级大学生创新创业训练计划项目，202310363057，2023 年，主持。

五.发表性论文与专利

[1] Tian, S. F., Li, Y.D., Du, G. C*, Liu, Q.T*. Effect of cultures of synthetic starters on the flavour and ethyl carbamate content of rice wine. *International Journal of Food Science and Technology*, **2024**, 59: 5868–5876.

[2] Liu, Q. T., Wang, H., Zhang, W.Q., Cheng, F., Qian, S.H., Li, C., Chen, Y., Zhu, S. B., Wang, T.W., Tian, S. F*. A high salt-resistant urethanase degrades ethyl carbamate in soy sauce. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2024**, 72(38):21266-21275.

- [3] **Tian, S. F.**, Li, Y.D., Li, Y. b., Du, G. C*. Effect of two starters (Jiu Yao) on Chinese rice wine microbial community and flavour. *International Journal of Food Science and Technology*, **2023**, 58(5): 2391-2399.
- [4] **Tian, S.F.**, Zeng, W.Z., Guan, X., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. Effects of fortified starter culture containing *Saccharomyces cerevisiae* and *Lactobacillus fermentum* on microbial community structure and ethyl carbamate. *Food Control*, **2022**, 137, 108890.
- [5] **Tian, S.F.**, Zeng, W.Z., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. Correlation between the microbial community and ethyl carbamate generated during Huzhou rice wine fermentation. *Food Research International*, **2022**, 154, 111001.
- [6] **Tian, S.F.**, Liang, X.L., Chen, J., Zeng, W. Z., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. Enhancement of 2-phenylethanol production by a wild-type *Wickerhamomyces anomalus* strain isolated from rice wine. *Bioresource Technology*, **2020**, 318, 124257.
- [7] **Tian, S.F.**, Zeng, W. Z., Fang, F., Zhou, J.W.*, Du, G.C*. The microbiome of Chinese rice wine (Huangjiu). *Current Research in Food Science*, **2022**, 5, 325-335.

发明专利

- [1] 周景文, **田淑芳**, 等。一株高产 2-苯乙醇酵母菌的筛选及其应用。中国发明专利, 授权号: ZL 202010982929.4。
- [2] 余世琴, 周景文, **田淑芳**, 等。一种合成发酵剂降低发酵食品中氨基甲酸乙酯的方法。中国发明专利, 授权号: ZL 202111438894.9。
- [3] 余世琴, 周景文, **田淑芳**, 等。一种降低黄酒中尿素和氨基甲酸乙酯积累的菌株及其应用。中国发明专利, 授权号: ZL 202111428903.6。