

教师简介

	姓名	姚洪礼
	职称	讲师
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	合肥工业大学
	专业	食品科学
	研究方向	发酵食品
	所属教研室/实验中心	食品工程教研室
	行政职务	无
	邮箱	jnut-yaohongli@outlook.com
	主讲课程	《发酵工程》、《食品加工机械与设备》等
教科研项目	<p>1、省级大学生创新创业计划项目（2018129260021）：风味糖醋酸系列产品的开发及质量评价，项目经费 1 万元；</p> <p>2、校级科研课题（BYZ2018C04）：巴氏醋酸菌关键酶 PQQ-ADH 的外源调控研究，一般项目，0.8 万元；</p> <p>3、校本教材（2019xbjc04）：《发酵工程实验精编》，一般项目，1 万元；</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、姚洪礼, 李兴江等. 基于 16SrDNA 的醋酸菌筛选及其发酵特性[J]. 食品科学, 2017, 38(4): 6-12.</p> <p>2、Wu X.F., Yao H.L., et al. Improving Acetic Acid Production by Over-Expressing PQQ-ADH in Acetobacter pasteurianus[J]. Frontiers in Microbiology, 2017, 8(1713): 1-13.</p> <p>3、Wu X.F., Yao H.L., et al. Production of vinegar from purple sweet potato in a liquid fermentation process and investigation of its antioxidant activity[J]. 3 Biotech, 2017, 7(308): 1-10.</p> <p>4、Wu X.F., Yao H.L., et al. Producing acetic acid of Acetobacter pasteurianus by fermentation characteristics and metabolic flux analysis[J]. Applied Biochemistry and Biotechnology, 2018, 1-16.</p> <p>5、姚洪礼, 向敏,等. 养生蔓越莓奶冻的研制及其质构特性分析[J]. 安徽科技学院学报, 2019, 33(4):8.</p> <p>6、姚洪礼, 邢爽,等.红枣山药固体速溶泡腾片制备及特性[J]. 食品工业, 2020, 41(12), 5.</p> <p>7、姚洪礼, 邢爽,等.响应面设计法优化甘草山楂泡腾片配方的研究[J]. 宿州学院学报, 2021, 36(3), 6.</p> <p>授权专利：</p> <p>1、实用新型：一种豆瓣酱的原辅料快速调制设备 (ZL201921657074.7)</p> <p>2、实用新型：一种果蔬脆片防碎渣包装设备(ZL201921657070.9)</p> <p>3、实用新型：一种药食同源植物酵素加工原料烘干装置 (ZL201921657073.2)</p>	
指导学生获奖	<p>1、2018 年 11 月，安徽省创新食品设计大赛优胜奖 1 项；</p> <p>2、2018 年 12 月，安徽省食品工业设计大赛三等奖 1 项；</p>	

	<p>3、2019年3月，第八届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛三等奖1项；</p> <p>4、2019年7月，第五届全国东方金融挑战赛三等奖1项；</p> <p>5、2019年10月，安徽省生命科学竞赛二等奖1项，三等奖1项；</p> <p>6、2020年12月，第三届安徽省大学生生命科学竞赛三等奖2项；</p> <p>7、2020年12月，安徽省大学生食品设计创新大赛三等奖1项；</p>
获奖情况	1、2019-2020 学年度校级优秀教师