

教师简介

	姓名	吴文睿
	职称	副教授
	最高学历/学位	本科/学士
	毕业院校	北京工商大学
	专业	生物化工
	研究方向	酿酒微生物及酿酒生产技术
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	
	邮箱	345371946@qq.com
主讲课程	《发酵工程》、《酒精工艺学》、《白酒品评与勾兑》等	
教科研项目	<p>1、2019 年主持安徽省教育厅《高校学科（专业）拔尖人才学术资助项目 gxbjZD49；</p> <p>2、2018 主持年度安徽高校自然科学研究项目重点项目《皖北地区白酒窖泥功能菌的开发运用研究》kj2018A0815；</p> <p>3、2017 年主持省级教学质量工程项目校企合作实践教育基地《亳州学院酿酒实验示范中心》2017sxzx44；</p> <p>4、2017 年主持校级科研项目重点项目《浓香型基酒缺陷风味物质窖泥味消除技术》BYZ2017B01；</p> <p>5、2015 年项目主持《古井贡酒窖泥菌的分离、鉴定及功能性研究》2015 年项目获安徽省科技成果证书，证书号 15-293-01.</p> <p>6、2015 年参与项目《古井贡酒大曲微生物的分离、鉴定及其关键微生物代谢产物的研究》获安徽省科技成果证书，证书号 15-483-01.</p> <p>7、2013 年参与《古井贡酒生产工艺的研究及应用》通过安徽省科学技术成果鉴定，获安徽省科技成果证书，证书号 13-464-09，</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、吴文睿、董琪*、刘露、刘开放、蒲顺昌、方颂平《基于 GC-MS 和嗅闻仪联用的浓香型白酒中窖泥臭味成分分析》中国酿造 2021 年第 3 期</p> <p>2、吴文睿、董琪*、蒲顺昌、方颂平、刘露、刘开放《依托区域优势资源建设酿酒示范实验实训中心的经验与路径探索》酿酒 2022 年第 1 期</p> <p>2、吴文睿，董琪*，刘露，方颂平，蒲顺昌《服务地方经济社会发展，加强酿酒工程专业建设的探索与实践》广东化工 2020 年第 11 期</p> <p>3、吴文睿、刘飞翔、方颂平、蒲顺昌 《皖北地区窖泥类芽孢杆菌发酵风味物质的研究》 食品工业科技 2019 年 10 期；</p> <p>4、吴文睿 李安军 汤有宏《古井贡酒窖泥中功能厌氧菌发酵风味研究》 酿酒科技 2015 年 12 期；</p> <p>5、吴文睿 汤有宏 李兰《解淀粉芽孢杆菌产 3-羟基-2-丁酮、</p>	

	<p>2,3-丁二醇发酵条件的初步优化》酿酒 2016 年 2 期；</p> <p>6、吴文睿 李安军 汤有宏《古井贡酒窖泥中芽孢杆菌发酵风味研究》《食品科技》2016 年 3 期；</p> <p>7、吴文睿 汤有宏 李兰《小麦麸皮不溶性膳食纤维提取工艺研究》《食品工业》2016 年 7 期。</p> <p>授权专利：</p> <p>1、2017 年授权发明专利《一种提高浓香型基酒中 3-羟基-2-丁酮和 2,3-丁二醇的工艺方法》•专利号 ZL201510468138.9</p> <p>2、2017 年授权发明专利《一种改良浓香型白酒丢糟酒质量的工艺方法》•专利号 ZL201510555539.8</p> <p>3、2022 年授权发明专利《一株高产 4-甲基苯酚的煎盘梭菌及其应用》•专利号 ZL2020 1 1589183.7</p> <p>4、2022 年授权发明专利《一一株高产 4-甲基苯酚的第三梭菌及其应用》•专利号 ZL2020 1 1589118.4</p>
<p>指导学生获奖</p>	<p>1、2019 年指导的学生琚鸿睿等取得安徽生命科学大赛二等奖。</p> <p>2、2019 年指导的学生琚鸿睿取得全国大学生品酒比赛 8 名。</p> <p>3、2020 年安徽省第七届工业设计大赛食品创新设计大赛三等奖。</p> <p>3、2020 年安徽省大学生食品设计创新大赛获得三等奖。</p> <p>4、2020 年第三届安徽省大学生生命科学竞赛决赛获得安徽赛区总获三等奖。</p> <p>5、2021 年安徽省第九届“挑战杯”大学生课外学术科技作品竞赛获三等奖。</p>