


教师简介

	姓名	方颂平
	职称	副教授
	最高学历/学位	本科/学士
	毕业院校	安徽工程大学
	专业	发酵工程
	研究方向	传统白酒酿造及蛋白深加工
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	酿酒工程教研室主任
	邮箱	fsphs@163.com
主讲课程	《白酒工艺学》、《中国酒概述》《中国酒文化概论》等	
教科研项目	<p>1、主持 202 安徽省质量工程项目：线上线下混合式课程《白酒工艺学》2021xsxxkc118；</p> <p>2、主持 2019 年亳州学院优秀教学团队：酿酒工程教学团队，编号 2019jxtd04；</p> <p>3、主持 2020 年安徽省高校科学研究重点项目《小麦面筋蛋白醒酒活性肽制备扩构效关系研究》，编号 KJ2020A0766；</p> <p>4、主持 2018 年亳州学院重点项目：固态浓香型小米白酒酿造关键技术及风味特征研究，编号 BYZ2018B04；</p> <p>5、参与 863 项目子课题《生物预调质耦合双螺杆多级挤压技术制备小麦组织蛋白》项目研究；</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、小米对浓香型白酒酿造及风格特征的影响.[J].食品与发酵工业.2021(08), 第一作者, 二类, ISSN:0253-990X;CN:11-1802/TS;</p> <p>2、小麦淀粉生产工艺因素对淀粉糊化特性的影响.[J].中国粮油学报.2020(04), 第一作者, 二类, ISSN:1003-0174;CN:11-2864/TS;</p> <p>3、小麦面筋蛋白酶解物对小鼠溃疡性结肠炎的影响.[J].食品与机械.2016(02), 第一作者, 二类, ISSN:1003-5788;43-1183/TS;</p> <p>4、基于顾客价值导向的应用型酿酒工程专业人才培养模式探索.[J].广东化工.2020(06).第一作者, 四类, ISSN:1007-1865;CN:44-1238/TQ;</p> <p>授权专利：</p> <p>1、《一种降低呕吐毒素发酵麸皮生产方法及应用》，2020 年发明专利, 排名第 1；</p>	
指导学生获奖	<p>1、2020 年 11 月指导何维参加安徽省第七届工业设计大赛食品创新设计大赛获一等奖；</p> <p>2、2018 年 11 月指导吕荣荣参加安徽省大学生食品设计创新大赛获二等奖；</p> <p>3、2019 年 10 月指导王能军参加安徽省生命科学竞赛获二等奖；</p> <p>4、2019 年 11 月指导卞辰参加安徽省大学生食品设计创新大赛获二等奖；</p> <p>5、2020 年 9 月指导卞辰参加第 9 届挑战杯安徽省大学生创业计划竞赛获三等奖；</p>	

	<p>6、2020年12月指导琚鸿睿参加安徽省大学生食品设计创新大赛获二等奖；</p> <p>7、2021年6月指导琚鸿睿参加第九届挑战杯安徽省大学生课外学术科技作品竞赛获二等奖；</p>
<p>获奖情况</p>	<p>1、2020年亳州学院第二届“金课堂”教学创新大赛，教学名师三等奖；</p> <p>2、参与《小麦谷朊粉联产超中性酒精及DDG饲料应用研究》项目研究，获2011年安徽省科技进步三等奖；</p> <p>3、参与《多酶分步酶解法生产可溶性小麦水解蛋白》项目研究，获2017年亳州市科技进步一等奖；</p> <p>4、参与《谷朊粉增值加工关键技术与装备研发及其产业化示范》项目研究，获2016年中国粮油学会科学技术一等奖；</p>