


教师简介

	姓名	刘飞翔
	职称	讲师
	最高学历/学位	工学博士
	毕业院校	南京林业大学
	专业	发酵工程
	研究方向	微生物代谢工程与合成生物学
	所属教研室	生物工程
	行政职务	无
	社会兼职	无
	邮箱	2017070001@bzuu.edu.cn
主讲课程	发酵工程、发酵工厂设计等	
教科研项目	<p>1、主持校级教材建设《酿酒工厂设计》（2023XJXM025）</p> <p>2、主持安徽省教育厅自然科学研究重点项目：基于浓醪发酵技术的发酵型葛根酒的研发（KJ2019A1305）</p> <p>3、参与国家自然科学基金青年科学基金项目，基于 <i>Bacillus cereus</i> 来源的低分子量透明质酸合成酶的产物聚合度调控机制解析（22008122）。</p> <p>4、参与教学研究项目：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>5、参与安徽省教育厅自然科学研究重点项目：皖北地区白酒窖泥功能菌的开发运用研究（kj2018A0815）</p>	
教科研成果	<p>论文（一作或通讯）：</p> <p>(1) Liu F, Lu Z, Lu T, et al. Metabolic engineering of oleaginous yeast in the lipogenic phase enhances production of nervonic acid[J]. Metabolic Engineering, 2023, 80: 193-206.</p> <p>(2) Liu F, Wu R, Ma X, et al. The advancements and prospects of nervonic acid production[J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2022, 70(40): 12772-12783.</p> <p>(3)刘飞翔, 董其惠, 吴蓉, 等. 纤维素基固定化酶载体的研究进展[J]. 生物加工过程, 2022, 20 (03): 235-243.</p> <p>(4) 刘飞翔, 董其惠, 吴蓉, 等. 不同国家和地区传统发酵食品及其发酵微生物研究进展[J]. 食品科学, 2020, 41(21): 338-350.</p> <p>(5) 董琪, 张后才, 刘飞翔*, 等. 浓醪发酵葛根酒的工艺研究[J]. 酿酒科技, 2020, 9: 87-92.</p> <p>(6) 刘飞翔, 王小梅, 吴文睿, 方颂平, 蒲顺昌. 高效液相色谱法测定小麦和大米中辛硫磷残留的快速前处理方法[J]. 食品安全质量检测学报, 2019, 10(10): 2989-2994.</p>	

	<p>(7) 吴文睿, 刘飞翔*, 方颂平, 等. 皖北地区窖泥类芽孢杆菌发酵风味物质的研究[J]. 食品工业科技, 2019, 40(10): 274-279.</p> <p>(8) Feixiang Liu, Ganggang Cao, Zhengbing Guan, Xiangru Liao, Yujie Cai. Use of Cottonseed Meal for Producing Eicosapentaenoic Acid by <i>Pythium irregulare</i>[J]. Journal of the American Oil Chemists Society, 2015, 92:55 - 63.</p> <p>发明专利: 苏二正, 刘飞翔, 车梓研等. 一种高产神经酸的圆红冬孢酵母工程菌株及其构建方法和应用: CN116024109[P], 2022-09-25.</p>
指导学生获奖	<p>1、2019 年安徽省第二届大学生生命科学竞赛 (B 类赛事) 三等奖, 第一指导老师。</p> <p>2、2018 年安徽省第二届大学生生命科学竞赛 (B 类赛事) 三等奖, 第一指导老师。</p>
获奖情况	2017-2018 学年度校级优秀教师