

兼职教师简介

	姓名	沈小梅
	职称	高级工程师
	最高学历/学位	本科/硕士
	毕业院校	江南大学
	专业	生物工程
	研究方向	
	工作单位	安徽古井贡酒股份有限公司
	行政职务	
	邮箱	shenxiaomei99@126.com
	主讲课	白酒工艺学
教科研项目		
教科研成果	<p>论文（部分）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、近红外光谱分析技术同时检测 5 种酿酒原料粗淀粉的应用研究 2、超高效液相色谱法测定白酒中乳酸的含量 3、超高效合相色谱法同时测定米酒中 4 种脂溶性维生素方法的研究 4、超高效液相色谱——三重四级杆串联质谱仪(UPLC-MS/MS)同时测定白酒中 7 种有机酸的分析研究 5、基于近红外光谱分析技术对酿酒原料水份的检测方法研究与优化 6、离子色谱法测定浓香型白酒窖泥中水溶性钾的含量 <p>授权发明专利：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、一种利用超高效合相色谱快速检测白酒中手性乳酸乙酯的方法（ZL201610447206.8） 2、一种利用超高效合相色谱串接 QDa 同时快速检测白酒中 7 种生物胺的方法（ZL201610447198.7） 3、一种白酒中八种生物胺的 UPLC-MS/MS 检测方法（ZL201810341415.3） 4、一种 UPLC-Q-Tof/MS 同时测定保健酒中四种天然产物的方法（ZL201810165820.4） 5、一种白酒中未知农药残留的非靶向快速筛查方法（ZL201810485544.X） 6、一种超高效液相色谱-三重四极杆串联质谱仪同时检测酿酒原料中 16 种生物毒素的方法（ZL201910128776.4） 	
获奖情况	<ol style="list-style-type: none"> 1、2020 年，入选第五批药都“双创”英才计划，获得“药都‘双创’人才”荣誉称号。 2、2019 年 11 月参加安徽省食品检验技能大赛中荣获三等奖，并获得“食品检验技术能手”称号。 	