


教师简介

	姓名	蒲顺昌
	职称	教授
	最高学历/学位	研究生/博士
	毕业院校	安徽农业大学
	专业	微生物学
	研究方向	药食同源功能食品加工、功能型配制酒产品研制及发酵工业资源微生物研究。
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	系主任
	社会兼职	合肥大学、安徽科技学院硕士生导师
	邮箱	2010020064@bzuu.edu.cn
主讲课程	《微生物学》、《微生物学实验》等	
教科研项目	<p>1.主持 2016年安徽省高校优秀青年人才支持计划重点项目“研究项目名称: 安徽古井酒厂浓香型白酒窖泥微生物群落分析及对白葡萄酒质量影响研究”, 结项;</p> <p>2.主持 2021年安徽省高校学科(专业)拔尖人才学术资助重点项目“研究项目名称: 药食同源功能食品相关产品开发应用及专利申请”, 在研;</p> <p>3.主持 2019年校级学科团队“食品加工技术学科团队”, 在研;</p> <p>4.主持 校级重大科研项目“中国中东部野生大豆内生真菌资源调查及物种多样性分析”, 在研;</p> <p>5.参与安徽省教育厅科研项目“亳菊内生菌的分离及产黄酮菌株的筛选”, 第二参与人, 在研;</p> <p>6.参与安徽省科技厅自然科学基金青年项目“基于线粒体基因组的白僵菌系统生物学研究”(编号: 1808085QC78), 结项;</p> <p>7.参与安徽省高校自然学科研究项目“安徽省名贵中药材蝉花种质资源调查及其遗传特征研究”(编号 KJ2016A491) 结项。</p>	
教科研成果	<p>发表论文:</p> <p>1.A new species of <i>Coccomyces</i> from oak leaves in Fodingshan National Nature Reserve in China</p> <p>2.Yeasts from Chinese strong flavour Daqu samples: isolation and evaluation of their potential for fortified Daqu production.</p> <p>3.Fungal Diversity Profiles in Pit Mud Samples from Chinese Strong-Flavour Liquor Pit</p> <p>4.The Emulsion Properties of Chicken Liver Protein Recovered through Isoelectric Solubilization/Precipitation Processes.</p> <p>5.Bacterial diversity associated with volatile compound accumulation in pit mud of Chinese strong-flavor baijiu pit</p> <p>6.酿酒特色食品生物技术专业人才培养模式建设与实践, 安徽农业科学, 2017, 45 (30): 238-241</p> <p>7.校企共建为导向的新建地方本科高校酿酒生产实训基地构建策略研究——以亳州学院酿酒工程专业为例, 成都师范学院学报, 2018, 34 (9): 1-5</p>	

	<p>授权专利:</p> <p>1.发明专利:一种浓香型白酒窖泥养护液、制备方法及养护方法(ZL201710611475.8),第一;</p> <p>2.一种药食同源物加工用低温破壁研磨装置(ZL202110579086.8)第一;</p> <p>3.发明专利:一株4-甲基苯酚的第三梭菌及其应用(ZL202011589118.4),第二;</p>
<p>指导学生获奖</p>	<p>1.2020年指导袁洋、付文婷等5位同学获得安徽省大学生食品设计创新大赛获得二等奖1项(B类);</p> <p>2.2020年指导常雪、沈纪明等5位同学获得安徽省大学生食品设计创新大赛获得二等奖1项(B类)。</p> <p>3.2021年指导蒲根等6位同学获得安徽省大学生食品创新设计大赛二等奖(吃茶趣)</p> <p>4.2022年胡杨、方林立等6位同学获得安徽省大学生食品创新设计大赛一等奖(木橈露——止咳润肺系列产品)第一指导教师;</p>
<p>获奖情况</p>	<p>1.2018-2019学年度校级优秀教师</p> <p>2.2019-2020学年度校级优秀教师</p> <p>3.2020-2021学年度校级优秀教育工作者</p>