

教师简介

	姓名	邢爽
	职称	讲师
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	天津科技大学
	专业	发酵工程
	研究方向	现代酿造技术
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	无
	邮箱	761729237@qq.com
主讲课程	《生物化学》、《酒类风味化学》、《葡萄酒工艺学》等	
教科研项目	1、主持安徽省教育厅自然科学研究重点项目：基于生物合成制备富含 γ -氨基丁酸发酵酒及其功效机制研究（KJ2021A1142） 2、主持校级科研课题：结合食源性中药开发保健黄酒及其质量体系的确定（BYZ2019C01） 3、主持校级校本特色教材建设项目：发酵酒技术实验系列手册（2021XJXM070）	
教科研成果	发表论文： 1、邢爽,陆宁,方颂平,崔梦,田宇,孙玉喜.基于多糖的蒲公英糯米糍的研制[J].食品工业,2021,42(04):119-124. 2、邢爽,方颂平,姚洪礼,刘露,丁斌.基于中药、菌菇及茶多糖的研究进展[J].北方园艺,2020(18):144-151. 3、邢爽,方颂平,姚洪礼,冉景春,张志祥,童梦茹,闵慧.响应面法优化苔干多糖的提取工艺及其体外抗氧化研究[J].安徽科技学院学报,2020,34(03):47-54. 4、邢爽,丁斌,蒲顺昌,姚洪礼,刘露,向敏.发酵型保健黄酒的研究进展[J].酿酒科技,2020(01):65-70+74. 5、邢爽,魏志阳,郭学武,王亚平,谌柄旭,李秋志,肖冬光.不同香型大曲酯化酶的特性分析[J].现代食品科技,2018,34(05):87-92. 6、邢爽,王亚平,郭学武,魏志阳,孙中贯,肖冬光.发酵条件对5种产酯酵母酒精发酵和产酯的影响[J].中国酿造,2018,37(02):24-28. 授权专利： 1、实用新型：一种糯米糍蒸制装置的蒸汽收集结构.实用新型专利证书（ZL202020276104.6） 2、实用新型：一种具有保温功能的蒲公英多糖浸提搅拌器（ZL202020276109.9）	
指导学生获奖	1、2019年安徽省第二届大学生生命科学联赛三等奖一项 2、2020年安徽省大学生食品创新设计大赛三等奖一项 3、2020年第三届安徽省大学生生命科学竞赛三等奖一项 4、2021年第四届安徽省大学生生命科学竞赛三等奖一项 5、2021年安徽省大学生食品创新设计大赛三等奖一项	

获奖情况	1、2019-2020 学年度校级优秀教师 2、2020 届毕业生优秀实习指导教师
------	--