

## 吴祖芳简历

吴祖芳，宁波大学食品与药学学院，教授  
通讯地址：宁波市梅山保税港区七星南路 169 号  
宁波大学梅山校区，邮编：315800

联系方式：13615745518，E-mail: wuzufang@nbu.edu.cn



### 个人简介：

吴祖芳,工学博士，教授，博士生导师，宁波大学食品与药学学院食品生物技术与安全研究所所长。美国密苏里大学生物工程系、荷兰瓦赫宁根大学食品科学系高级访问学者。现为中国食品科学技术学会乳酸菌分会理事，成都益生菌泡菜产业化工程技术中心首席专家，国家科学技术奖评审专家。主要从事微生物技术在农产品、水产品精深加工中的应用，传统发酵食品机理与质量安全，乳酸菌在食品中应用和食品资源开发及功能评价等方面的科研工作。主持完成或正在承担国家自然科学基金项目 3 项，浙江省、市级重点项目 10 余项。在国内外学术期刊发表论文 150 余篇，其中 SCI\EI 收录论文 20 余篇；主编或副主编教材及专著 3 部，授权发明专利 11 项，获省、市级科技进步奖 2 项，等。

### 承担主要课题：

- 1、国家自然科学基金面上项目（31471709），酵母菌混合培养对果酒发酵的影响及分子机理解析；**主持**，2015.01-2018.12，在研
- 2、国家自然科学基金面上项目（31171735），浙东传统腌制食品微生态分子解析与风味形成机理研究；**主持**，2012.01-2015.12，结题
- 3、国家自然科学基金专项（30840012），脂肪酸羟基化微生物胞内关键酶基因定点突变与辅酶 NADPH 代谢调控研究；**主持**，2009.01-2009.12，结题
- 4、国家自然科学基金面上项目（31071582），蔬菜腌制特征性微生物的功能定位与生长预测模型化；**第 2**，2010.01-2012.12，结题
- 5、浙江省科技厅重点研发项目(编号：2018C02047)：功能食品开发与制造-胡柚汁益生菌发酵及茶叶益生元制备及功能评价，**主持**，在研，2018.01-2020.12
- 6、浙江省科技计划重点攻关项目(2007C12015)：榨菜加工中应用乳酸菌关键技

术及产业化研究，主持，2007.03-2009.12，结题

7、国家教育部留学回国基金，蔬菜加工发酵剂乳酸菌的快速鉴定及混合菌浓缩培养关键技术的研究，主持，2008.8-2010.8，结题

代表性论文：（\*为通讯作者）

1. Ledan Huang, **Zufang Wu\***, Xiaoqian Chen, Peifang Weng and Xin Zhang. Comparison of flavor and volatile compounds of fermented squid using the electronic nose and HPMS in combination with GC-MS. **International Journal of Food Properties**. 2018, 21(1):760-770
2. Yingjie Miao, Xiong G T, Bai M Y, Ge Y, **Zufang Wu\***. Detection of Live *Salmonella enterica* in Fresh-cut Vegetables by a TaqMan-Based One-Step Reverse Transcription Real-Time PCR. **Letters in Applied Microbiology**, 2018, 66(5): 447-454.
3. Zhang X, Man Zhang, Chi-tang Ho, Xiaojing Guo, Zufang Wu, Peifang Weng, Meidi Yan, Jinxuan Cao. Metagenomics analysis of gut microbitota modulatory effect of green tea polyphenols by high fat diet-induced obesity mice model, **Journal of Functional Foods**, 2018,46: 268-277
4. Ruoyun Li, Guotong Xiong, Shukun Yuan, **Zufang Wu\***, Yingjie Miao, Peifang Weng. Investigatin the underlying mechanism of *Saccharomyces cerevisiae* in response to ethanol stress employing RNA-Seq analysis. **World Journal of Microbiology and Biotechnology**, 2017, 33(11):1-13
5. **Zufang Wu**, Yijun Mao, Xin Zhang, and Peifang Weng. Symbolic metabolite analysis of pickled wax gourd in eastern China by 1H-NMR spectroscopy and multivariate data. **International Journal of Food Properties**, 2016,19:2052-2062.
6. **Zufang Wu**, Li Sun, Xi Zhang, Peifang Weng, Xiquan Shen. Quantitative analysis of predominant yeast in process of pickled wax gourd and volatile profile. **Journal of Food**, 2016,14, (1):92-100.
7. **Zufang Wu**, Biwen Zhuang, Peifang Weng and Xi Zhang, Fermentation quality characteristics and flavor formation changes during the process of pickled wax gourd in Eastern Zhejiang. **International Journal of Food Properties**, 2016,19:409-419.
8. Xin Zhang, Yang Yang, **Zufang Wu**, Peifang Weng. The modulatory effect of anthocyanins from purple sweet potato on human intestinal microbiota in vitro. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 2016, 64(12), 2582-2590.

(IF=3.154)

9. Xin Zhang, **Zufang Wu**, Peifang Weng and Yang Yang. Analysis of tea catechins in vegetable oils by high performance liquid chromatography combined with liquid-liquid extraction, **International Journal of Food Science and Technology**, 2015, 50(4): 885-891.
10. Yongwei Zhao, **Zufang Wu\***, Xiquan Shen, Peifang Weng, Junjun Chen. Bacteria Community Analysis by Quantitative Real-Time PCR of Fermenting Wax Gourd and its Changes of Organic Acids. **Journal of Food Processing and Preservation**, 2014,38(4):1653-1659.

**讲授课程:** 研究生: 现代食品微生物学, 本科生: 食品微生物学, 食品生物技术, 发酵工程, 等

**所属学科:** 食品学科, 招生专业: 食品科学与工程, 食品工程, 水产品加工与贮藏工程, 食品加工与安全, 等。