刘斌

工学博士 食品生物技术

150 1023 2941

Email: binliu2012@outlook.com

个人信息

性别: 男 籍贯: 甘肃

教育背景

2011 - 2015	中国农业大学	工学博士
2008 - 2011	海南大学	理学硕士
2004 - 2008	西北农林科技大学	农学学士

专业知识和技能

发酵/酿造方面

- 熟练掌握食品原料质量控制、食品酿造工艺、发酵设备使用
- ▶ 熟练掌握食品感官品质分析、风味物质检测和指纹图谱构建
- 利用代谢组学、转录组学等手段进行食品风味物质代谢研究

仪器分析方面

- 熟练使用气相色谱质谱联用(3年维护经验)和高效液相色谱, 独立完成样品前处理、数据采集和分析
- 熟悉食品代谢组学仪器和数据分析

分子生物学方面

- 良好的分子生物学、生理与生物化学及系统生物学的相关知识 背景
- 熟悉 RNA 提取和纯化、引物设计、基因克隆、荧光定量 PCR 基因表达、原核转化

其他方面

- 熟练使用 Word、Powerpoint、Visio 和 Excel 等办公软件
- 熟练运用 SPSS 软件和 R 语言进行数据统计分析
- 国家英语**六级**,英语口语**三级**,具有良好的英语听说读写能力

参与项目

2012-2013 参与"中信国安葡萄酒有限公司和中国农业大学共同研发高品质 赤霞珠粒选干红葡萄酒"发酵项目,**主要技术负责人之一**

- 设计并优化发酵工艺流程,改善酿造方法。
- **改善**发酵罐外部控温结构,解决物料温度不匀问题;**调整**加酸工艺,解决新疆产区原料酸度较低的问题
- 负责 20 个发酵罐的管理,酿造精品干红葡萄酒约 360 吨
- ●产品荣获"最佳中国酒总冠军",获国内外葡萄酒大师的好评
- 分析讨论实验结果,并及时**反馈**,以帮助酒厂改善工艺
- 获得了大型酿酒企业实际生产**经验**,展现出良好的**沟通协调能** 力,能及时**发现**和**解决问题**,具有较好的**抗压能力**

2009-2011 参与中国农业大学葡萄葡萄酒研究中心与其他单位合作项目

2009-2010,中粮长城葡萄酒有限公司,优质葡萄酒中试发酵项目2010-2011,北京延庆县,晚采美乐干红葡萄酒的研发项目

- 参与制订发酵工艺,负责中试车间人员调配
- ●测定原料品质指标,评估葡萄原料质量,优化酿酒酵母活化步骤
- ●参与从入料、浸渍、发酵、原酒调配、橡木桶陈酿,到过滤灌装的整个酿造过程,期间密切监测关键控制点和关键指标,酿出较高质量产品
- ●细致严谨的工作态度,良好的团队协作能力获项目负责人的肯定 1,"利用深度测序研究不同光照条件对葡萄果实香气代谢的影响"项目, 主要技术负责人之一,2013-2014
- 2,"中国东西部产区酿酒葡萄转录水平的差异"项目,**主要技术负责人之一**, 2011-2012
- 立项和规划。查阅文献、制定方案、撰写项目书、制定项目方法 和操作流程
- 协调团队成员,分工协作、完成项目任务
- ●掌握转录组项目的**关键步骤和质量控制**。RNA 提取、纯化、质量检测、RNA 文库的构建和转录组测序、表达谱数据分析
- ●总结项目结果,撰写并发表文章
- 锻炼了自己的**抗压**能力、**沟通协作**能力和**细致耐心**的做事风格 参与**两个国家自然科学基金**的立项、撰写和申请

基金写作 项目申请

转录组

项目

- 1,"酿酒葡萄果实中ABA调控C13-降异戊二烯物质积累的分子机制",项目代码: 31471834,2015.01-2018.12
- 2,"调控酿酒葡萄果实 C13-降异戊二烯香气物质合成的分子生理机制",项目代码: 31272118, 2013.01-2016.12
- 学习项目申请书的**撰写技巧**,做到选题准确、创新性强、经费预 算合理

<u>学术成果</u>

- B. Liu, X.-Q. Xu, J. Cai, Y.-B. Lan, B.-Q. Zhu, J. Wang. 2014. The free and enzyme-released volatile compounds of distinctive *Vitis amurensis* var. Zuoshanyi grapes in China, European Food Research and Technology 240, 985-997. (IF-2014: 1.56)
- X.-Q. Xu, <u>B. Liu</u>, B.-Q. Zhu, Y.-B. Lan, Y. Gao, D. Wang, M.J. Reeves, C.-Q. Duan. 2015. Differences in volatile profiles of Cabernet Sauvignon grapes grown in two distinct regions of China and their responses to weather conditions, Plant Physiology and Biochemistry 89, 122-133. (IF-2014: 2.352) (共同第一作者)
- <u>B. Liu</u>, B.-Q Zhu, Y.-B. Lan, R.-Z. Sun, Q. Li, Q.-H. Pan, J. Wang, Y. Shi C.-Q Duan. 2015. Downstream flow of carotenoid metabolism in Cabernet Sauvignon grapes is related to regional climate. Plant Molecular Bilogy. (Under Review)
- Q. Li, F. He, B.-Q. Zhu, <u>B. Liu</u>, R.-Z. Sun, C.-Q. Duan, M.J. Reeves, J. Wang. 2014. Comparison of distinct transcriptional expression patterns of flavonoid biosynthesis in Cabernet Sauvignon grapes from east and west China, Plant Physiology and Biochemistry 84, 45-56. (IF-2014: 2.352)