



教师姓名	钟武	政治面貌	中共党员
所在系部	食品质量与安全系	职称/职务	讲师
电子邮箱	zhongwu@whpu.edu.cn	硕/博导	硕士生副导师
讲授课程	《食品工程原理》、《食品科学与工程导论》		

个人简介

博士，食品科学与工程学院专任教师。毕业于华中农业大学食品科技学院，食品科学专业，获工学博士学位。参与国家自然科学基金项目 1 项及多项横向项目，一作或者通讯作者发表中、英文学术论文 6 篇，其中 SCI 收录 3 篇，授权专利 6 项。

教育经历

2011.09-2015.06: 武汉轻工大学，食品科学与工程专业，本科

2015.09-2017.06: 华中农业大学，食品科学专业，硕士研究生

2017.09-2021.12: 华中农业大学，食品科学专业，博士研究生

工作经历

2022.01-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

研究方向

- [1] 果酒发酵调控及品质分析研究
- [2] 酵母菌代谢调控机制及发酵过程中微生物交互作用机制研究
- [3] 微生物油脂制备及高值化利用研究
- [4] 油脂精深加工及利用

主持的代表性科研项目

- [1] 菜籽油适度加工关键技术与应用，成果转化

发表的代表性论文(第一或通讯作者)

- [1] **Zhong W**, Liu SQ, Yang H, Li, EH. Effect of selected yeast on physicochemical and oenological properties of blueberry wine fermented with citrate-degrading *Pichia fermentans*. LWT, 2021, 145:111261.

- [2] **Zhong W**, Chen T, Yang H, Li EH. Isolation and Selection of Non-*Saccharomyces* Yeasts Being Capable of Degrading Citric acid and Evaluation Its Effect on Kiwifruit Wine Fermentation. *Fermentation*, 2020, 6(1): 25.
- [3] **Zhong W**, Li XY, Yang H, Li EH. A novel, effective, and feasible method for deacidifying kiwifruit wine by weakly basic ion exchange resins. *Journal of Food Process Engineering*, 2019, 42(2): e12969.
- [4] **钟武**, 王腾腾, 张娜威, 龚丽娟, 余策, 李二虎. 带皮发酵对‘金艳’猕猴桃果醋品质的影响. *食品科学*, 2020, 41(22): 74-81.
- [5] **钟武**, 李二虎, 郭晓丽, 郭小, 王美玉, 张雨莎. 利用电子鼻检测 6 种商业果汁饮料中脂环酸芽孢杆菌的污染. *现代食品科技*, 2017, 33(12): 239-248.
- [6] 丁云朋, 吕小义, 李恒彬, 杨永, 张寒, 胡博, 高盼, 胡传荣, 何东平, **钟武**. 高产 DHA 裂壶藻突变株发酵条件的优化研究. *中国油脂*, 2024.1.

授权的发明专利

- [1] 李二虎, **钟武**, 曹雪丹, 潘思轶. 低酸度水果果汁发酵液及其制备方法. 中国专利, ZL201610559862.7
- [2] 李二虎, **钟武**, 潘思轶. 一株可降解柠檬酸的毕赤酵母菌及其应用. 中国专利, ZL201810360764.X
- [3] 李二虎, **钟武**, 尹雪林, 胡文彬, 潘思轶. 一种低醇果酒动态酿造装置. 中国专利, ZL202021553029.X
- [4] 李二虎, 余策, **钟武**, 潘思轶. 一种低醇果酒的动态酿造方法. 中国专利, ZL202010748698.0
- [5] 李二虎, 孙婉莹, **钟武**, 潘思轶. 一株用于将乙醇转化为乙酸的巴氏醋杆菌及其在果醋酿造中的应用. 中国专利, ZL201910072895.2
- [6] **钟武**, 丁云朋等. 家用发酵食品制造设备. 中国专利, ZL202222587790.0

曾获奖励和荣誉

- [1] 2022 年, “瑞元杯” 油脂科技青年论坛一等奖
- [2] 2022 年, 获“工会工作积极分子”

学术及社会兼职

- [1] 湖北省校企共建油茶籽深加工研发中心主任
- [2] 国家三级品酒师