



教师姓名 洪坤强

政治面貌 中共党员

所在系部 食品营养与安全系

职称/职务 专任教师

电子邮箱 hongkq@whpu.edu.cn

个人简介

博士研究生，食品科学与工程学院专任教师。平凡且普通。参与国家自然科学基金项目 2 项、国家重大专项 2 项及横向项目 2 项，已发表中、英文学术论文 19 篇，其中 SCI 收录 14 篇，申请发明专利 6 项。

研究领域

微生物细胞工厂开发与构建生物合成高附加值化学品；生物传感器开发与利用；白酒 / 啤酒风味物质合成调控研究；油脂及植物蛋白加工技术研究；油料植物籽粕加工技术研究

社会兼职

湖北省校企共建花生精深加工技术研发中心主任

教育、工作经历

2011.09-2015.06: 大连民族大学，生物工程，本科

2015.09-2018.06: 天津科技大学，轻工技术与工程，硕士研究生

2018.09-2022.12: 天津大学，合成生物学，博士研究生

2022.12-至今: 武汉轻工大学食品科学与工程学院

发表的代表性论文(仅列一作或共一)

1. Screening and Remodeling of Enone Oxidoreductase for High Production of 2(or 5)-Ethyl-5(or 2)-methyl-4-hydroxy-3(2H)-Furanone in *Saccharomyces Cerevisiae*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2022, 70(32): 9888-9897.
2. Development and characterization of a glycine biosensor system for fine-tuned metabolic regulation in *Escherichia coli*. *Microbial Cell Factories*, 2022, 21(1):56.
3. Natural 5-Aminolevulinic Acid: Sources, Biosynthesis, Detection and Applications *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 2022, 10(841443).

4. Advances in the Extraction, Purification and Detection of the Natural Product 1-Deoxynojirimycin. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, 2021, 51(3): 246-257.
5. Modulating acetate ester and higher alcohol production in *Saccharomyces cerevisiae* through the cofactor engineering. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*, 2019, 46(7): 1003-1011.
6. Recent advances in CRISPR/Cas9 mediated genome editing in *Bacillus subtilis*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 2018, 34(10): 153.
7. Truncation of *CYRI* promoter in industrial ethanol yeasts for improved ethanol yield in high temperature condition. *Process Biochemistry*, 2018, 65(4): 37-45.
8. Gradual Enhancement of Ethyl Acetate Production Through Promoter Engineering in Chinese Liquor Yeast Strains. *Biotechnology Progress*, 2018, 2(34): 328-336.
9. Increased Acetate Ester Production of Polyploid Industrial Brewer' s Yeast Strains via Precise and Seamless “Self-cloning” Integration Strategy. *Iranian Journal of Biotechnology*, 2019, 17(2): e1990.

授权的发明专利(第一发明人)

1. 一种高抗氧化性、高稳定性的黑芝麻花生压榨调和油及其制备方法, 202310214415.8, 2023-3-8
2. 一种高产 5-氨基乙酰丙酸酿酒酵母工程菌株及其应用, 2022111983985, 2022-11-29
3. 甘氨酸核糖开关基因调控线路的构建方法及应用, CN202111609842.3, 2021-12-27
4. 一种酶活提高的丙氨酸-乙醛酸转氨酶突变体及应用, CN202111277497.8, 2022-10-11
5. 一株适量产乙酸乙酯的酿酒酵母菌株及其构建方法, CN201710461603.5, 2017-6-14