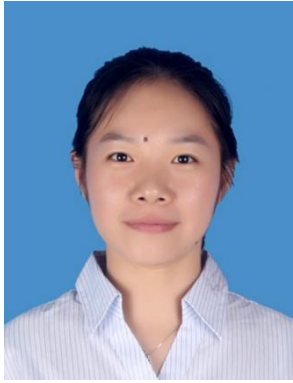


兼职教师简介

	姓名	陆玮
	职称	高级工程师
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	中国科学技术大学
	专业	生物工程
	研究方向	白酒健康机理及制曲工艺研究
	工作单位	安徽古井贡酒股份有限公司
	行政职务	技术主管
	邮箱	luwei@gujing.com.cn
	主讲课程	分析化学
教科研项目	<p>1、主持《亳菊酒》项目，项目通过安徽省新产品鉴定，项目荣获中国酒业协会科学技术进步奖三等奖、中国食品科学技术学会产品创新奖三等奖；</p> <p>2、主持《固态法白酒真实属性保障关键技术标准化研究与应用》项目，项目通过安徽省科技成果评价；</p> <p>3、主持《白酒微生态全生命周期品质提升工程关键技术及产业化应用》项目，项目通过安徽省科技成果评价；</p> <p>4、作为重要参与人参与《白酒固态发酵过程中质量控制检测技术体系的研究及应用》项目，项目通过安徽省科技成果评价，项目荣获中国质量协会质量技术奖二等奖；</p> <p>5、作为重要参与人参与研究政府间国际科技创新合作重点专项项目《重要食品同位素真实性关键技术合作研究》，项目已通过科技部验收；</p> <p>6、负责中国白酒健康研究院的日常运行，与北京工商大学、江南大学、中国农业大学、安徽中医药大学、中国食品发酵工业研究院等多家科研院所对接研究院项目的开展。</p>	
教科研成果	<p>发表论文：</p> <p>1、陆玮,黄杰,刘国英,王录.一种基于化学计量学方法的大曲质量分类鉴别方法[J].酿酒,2021,48（02）:124-126.</p> <p>2、陆玮,黄杰,王录,刘国英.参类保健食品中总皂苷检测方法的优化研究[J].酿酒,2020,47（06）:45-48.</p> <p>3、黄杰,陆玮,汤有宏,刘国英.基于 GC-QQQ 分析技术测定白酒中四甲基吡嗪的研究[J].食品与发酵科技,2015,51（06）:50-52+67.</p> <p>4、陈璐,史冬梅,何宏魁,陆玮,韩兴林,孙金沅.酒醅蒸馏过程中部分挥发性活性成分的变化[J].食品科学,2020,41（24）:137-143.</p> <p>5、《基于 RVR 方法和奇异值分解探究大曲中挥发性组分贡献的规律》论文获中国酒业协会科技进步优秀论文奖二等奖.</p> <p>授权专利：</p> <p>1、发明专利：《一种基于化学计量学方法对不同质量的大曲分类的方法》(ZL201510587029.9)；</p> <p>2、发明专利：《一种亳菊酒及其制作方法》(ZL201710376979.6)；</p>	

	<p>3、发明专利：《一种补血益气养生酒及其制作方法》(ZL201710138255.8)；</p> <p>4、授权实用新型专利 7 项。</p> <p>标准制定：</p> <p>1、主持制定《DB34/T 2743-2016 槐米及其制品中总黄酮含量的测定 分光光度法》地方标准，标准于 2017 年 1 月已发布实施；</p> <p>2、主持制定《T/AHFIA 004-2018 食品中总皂苷含量的测定 分光光度法》团体标准，标准于 2019 年 1 月已发布实施；</p> <p>3、主持制定《T/AHFIA 005-2018 植物提取物及其制品中总多酚含量的测定 分光光度法》团体标准，标准于 2019 年 1 月已发布实施；</p> <p>4、主持制定《DB34/T 3376-2019 白酒酒糟循环利用技术规范》地方标准，标准于 2019 年 8 月已发布实施；</p> <p>5、主持制定《DB34/T 3560-2019 白酒生产企业绿色酿造技术规范》地方标准，标准于 2020 年 1 月已发布实施。</p>
<p>获奖及资格证书</p>	<p>1、2022 年“亳州市最美科技工作者”；</p> <p>2、2020 年获得酿酒师职业资格；</p> <p>3、2018 年获得国家级果露酒评委资格；</p> <p>4、2018 年获得品酒师职业资格；</p>