

教师简介

	姓名	董书甲
	职称	助教
	最高学历/学位	研究生/硕士
	毕业院校	齐鲁工业大学
	专业	发酵工程
	研究方向	果酒与蒸馏酒的酿造及酿造过程中代谢产物的生成规律
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	无
	邮箱	951001625@qq.com
主讲课程	《啤酒工艺学》、《葡萄酒工艺学》	
教科研项目	参与省级课题 1 项 山东省现代农业产业技术体系果品产业创新团队 (SDAIT-06-14)	
教科研成果	<p>发表论文:</p> <p>1.董书甲, 秦伟帅, 刘灿珍,等. 低氮对酿酒酵母发酵过程中酯类物质合成的影响[J]. 中国酿造, 2018, 037(001):149-154.</p> <p>2.Xinjie Zhao, Xue Yang, Yuxia Sun, Shujia Dong, Zhen Yang. Effects of Low Nitrogen Stress on the Amount of Higher Alcohols in Wine in Saccharomyces Cerevisiae[C]// 2019.</p> <p>3.李芬, 董书甲, 赵攀,等. 甲壳素对葡萄园土壤微生物群落组成的影响[J]. 落叶果树, 2019, 051(001):13-17.</p> <p>4.杨沫, 孙玉霞, 赵新节, 韩伟伟, & 董书甲. (2018). 玉杏发酵酒及蒸馏酒挥发性物质分析. 食品工业.</p> <p>5.刘灿珍,董书甲,姜凯凯,赵新节,孙玉霞. 5 株非酿酒酵母的耐受性及发酵特性研究[J]. 中国酿造,2017,036(010):42-46</p> <p>授权专利:</p> <p>1、赵新节, 董书甲, 何熹, et al. 一种高产节能桃蒸馏酒的生产方法, 专利号: CN108570392A, 中国国家专利局</p> <p>2、何熹, 赵新节, 董书甲. 一种生产葡萄酵素的工艺, 专利号: CN108077826A, 中国国家专利局</p>	
指导学生获奖	1、2021 年安徽省大学生食品设计创新大赛三等奖一项	