

兼职教师简介

	姓名	王玉良
	职称	高级工程师
	最高学历/学位	本科
	毕业院校	郑州轻工业大学
	专业	生物工程学
	研究方向	传统白酒酿造及品评与勾调
	工作单位	安徽古井贡酒股份有限公司
	行政职务	酒体设计中心副主任
	邮箱	wylzyy1212@163.com
	主讲课	白酒品评与勾兑
教科研成果	<p>1、《黄精枸杞酒的有效成分及稳定性探究》发表在 2017 第 5 期《酿酒》杂志，合著，第一作者。</p> <p>2、《酶联免疫法测定大曲酯化酶活力的条件优化》发表在 2019 第 2 期《酿酒》杂志，合著，第一作者。</p> <p>3、主持研发“毫菊酒”系列产品，其中《一种毫菊酒及其制备方法》已授权国家发明专利。</p> <p>4、主持项目《一种加气薄荷预调酒的制备方法》，并已授权国家发明专利</p> <p>5、主持制定《槐米及其制品中总黄酮含量的测定 分光光度法》安徽省地方标准</p> <p>6、主持制定《植物提取物及其制品中总多酚含量的测定分光光度法》安徽省地方标准</p>	
获奖及资格证书情况	<p>1、2010 年安徽省第二届白酒品酒职业技能竞赛中荣获第 1 名，被授予“全省轻工业酿酒行业技术能手”称号，考取一级品酒师证书。</p> <p>2、2011 年荣获“安徽省五一劳动奖章”。</p> <p>3、2011 年第八届白酒国家评委考试成绩优异，被聘任为第八届白酒国家评委。</p> <p>4、2015 年 12 月全国第三届白酒品酒职业技能竞赛中成绩优异，被聘任为 2015 届国家级白酒评酒委员，荣获“全国酿酒行业技术能手”称号。</p> <p>5、2016 年 10 月第九届白酒国家评委考试成绩优异，被聘任为第九届白酒国家评委。</p> <p>6、2017 年被中共安徽省委组织部和安徽人力资源和社会保障厅授予“安徽省技能大奖”。</p> <p>7、2019 年被聘任为高级工程师；被聘任为全国白酒行业职业技能培训教师；</p> <p>8、2019 年荣获“第四届全国品酒师大赛第十名”；</p> <p>9、2020 年“安徽省王玉良技能大师工作室”被安徽人力资源和社会保障厅评定为省级技能大师工作室；被聘任为 2020 届国家级白酒评酒委员。</p>	