

## 教师简介

姓名：魏照辉

学历：博士研究生

职称：助教

职务：无

研究方向：食品发酵与保鲜

通讯方式：[weizhaohui109@163.com](mailto:weizhaohui109@163.com)



### 个人学习经历：

- 2003-2007 河南农业大学，生物科学，学士  
2007-2010 河南农业大学，微生物学，硕士  
2010-2016 南京农业大学，生物工程，博士

### 个人工作经历：

- 2017-2022 江苏省农业科学院，博士后  
2021-至今 安徽科技学院食品工程学院，助教

### 主讲课程：

食品原料学，生物化学

### 科研项目：

- 主持，2022 年度安徽省高校自然科学研究重点项目：Bacillomycin D 抑制蓝莓腐败菌链格孢霉机理及诱导蓝莓产生防御机制研究（2022AH051656），2022.12-2024.12；  
主持，2021 年度校人才引进项目：抗菌脂肽 bacillomycin D 抑制黑莓腐败菌枝孢霉侵染黑莓机理研究（SPYJ202107），2022.01-2026.12  
主持，2022 年度凤阳县科技项目：芡实茎速冻保鲜加工工艺研究

(NY2022-07) , 2022.08-2023.07

**科研成果：**

- 1. Zhaohui Wei**, Chao Xu, Juan Wang, Fengxia Lu, Xiaomei Bie, Zhaoxin Lu\*. Identification and characterization of *Streptomyces flavogriseus* NJ-4 as a novel producer of actinomycin D and holomycin. *PeerJ*, 2017, 5, e3601. (SCI, 第一作者)
- 2. Wei Zhaohui**, Shan Chengjun, Zhang Lixia, Ge Da'e, Wang Ying, Xia Xiudong, Liu Xiaoli\*, Zhou Jianzhong\*. A novel subtilin-like lantibiotics subtilin JS-4 produced by *Bacillus subtilis* JS-4, and its antibacterial mechanism against *Listeria monocytogenes*. *LWT-Food Science and Technology*, 2021, 110993. (SCI, 第一作者)