

## 教师简介

姓名：翟立公

学历：博士

职称：副教授

职务：副院长

研究方向：食品安全、农产品深加工

通讯方式：18355091623



### 个人学习经历：

2008-2011 吉林农业大学，食品科学，硕士

2011-2015 南京农业大学，食品科学，博士

### 个人工作经历：

2015-2019 安徽科技学院食品工程学院，助教/讲师

2019-至今 安徽科技学院食品工程学院，副教授

**主讲课程：**食品生物化学、食品质量管理与控制、食品分子生物学、食品原料学

### 科研项目：

- 1、主持，2020 年安徽省自然科学基金项目：沙门氏菌高渗应激相关非编码 RNA 筛选、鉴定及其功能研究（2008085MC89），2020.07-2023.06；
- 2、主持，2020 年度安徽高校自然科学研究项目：基于纳米标记探针对 CdTe 量子点的 IFE 及可视化 PMA-LFD-RPA 沙门氏菌优势血清型活菌检测技术研究（KJ2020A0070），2020.01-2021.12，；
- 3、主持，2020 年度南昌大学食品科学与技术国家重点实验室开发课题：碎米糖化液异养小球藻过程中碳氮代谢 pH 的调控机制（SKLF-KF-202009），2020.05.01-2022.4.30；
- 4、主持，2018 年度安徽省重点研究与开发项目：富硒黑小麦产业链关键技术创新与集成应用（1804g07020158），2017.06.08—2020.12.31；
- 5、主持，2016 年度高校优秀青年人才支持计划重点项目(gxyqZD2016219)，2018.09-2019.08；
- 6、主持，2016 年度安徽省自然科学研究重点项目一项（KJ2016A182）：食品中 S. Derby 高效快速分子检测技术研究（KJ2016A182），2016.01-2017.12；
- 7、主持，2016 年度校人才引进项目：安徽地区常见沙门氏菌血清型调查及其分子快速检测试剂盒研究（SPYJ201602），2016.01-2021.04；
- 8、主持，横向合作项目，黑麦杂粮面条新产品研究，2017.10-2018.09
- 9、主持，横向合作项目，安徽顶康食品有限公司黑小麦休闲新产品的研究与开发，

2018.08-2019.07;

10、主持，横向合作项目，蚌埠硕佳生物科技有限公司，石榴籽油相关产品开发，2020.11.1-2023.10.31;

11、主持，横向合作项目，农药残留对食品安全的影响及其检测新技术的研究，安庆宇源农业技术服务中心，2021.11-2022.6;

## 科研成果：

- 1、 Ligong Zhai, Qian Yu, Xiaomei Bie\*, Zhaoxin Lu, Fengxia Lv, Chong Zhang, Xiaohan Kong & Haizhen Zhao. Development of a PCR test system for specific detection of Salmonella Paratyphi B in foods. FEMS Microbiology Letters. 2014, 1-7 (SCI, 第一作者)
- 2、 Ligong Zhai, Xiaohan Kong, Zhaoxin Lu, Fengxia Lv, Chong Zhang, Xiaomei Bie\*. Detection of Salmonella enterica serovar Dublin by polymerase chain reaction in multiplex format. Journal of Microbiological Methods. 100(2014):52-57. (SCI, 第一作者)
- 3、 Ligong Zhai, Hongxia Liu, Qiming Chena, Zhaoxin Lu, Chong Zhang, Fengxia Lv, Xiaomei Bie. Development of a real-time nucleic acid sequence-based amplification assay for the rapid detection of Salmonella spp. from food. Brazilian journal of microbiology. 2019, 50 (1):255-261 (SCI, 第一作者)
- 4、 Ligong Zhai, Junjie Li, Tingting Tao, Zhaoxin Lu, Fengxia Lv, and Xiaomei Bie. Propidium monoazide real-time PCR amplification for viable Salmonella species and Salmonella Heidelberg in pork. Canadian Journal of Microbiology 2019, 65(7): 477-485. (SCI, 第一作者)
- 5、 Ligong Zhai, Hongxia Liu, Junjie Li, Zhaoxin Lu, Xiaomei Bie. A duplex real-time NASBA assay targeting serotype-specific gene for rapid detection of viable S. enterica serovar Paratyphi C in retail foods of animal origin. Canadian Journal of Microbiology (SCI, 第一作者)
- 6、 翟立公, 李港回, 周紫洁, 黄菊, 蔡秋慧, 王俊颖, 杨剑婷. 高渗适应德尔卑沙门氏菌对交叉环境胁迫抗性分析[J]. 食品与发酵工业, 2022, 48(15):69-77.
- 7、 翟立公, 黄菊, 李港回, 王俊颖. 德尔卑沙门氏菌分子等温活菌检测体系的建立[J]. 微生物学通报, 2022, 49(03):1214-1223
- 8、 翟立公, 王俊颖, 张小雨, 孟欣, 崔葆, 赵婉晴, 牛萍. 甲型副伤寒沙门氏菌特异性基因筛选及 PCR 检测体系建立. 食品科学. 2018, 2(38):36-42. (EI, 第一作者)
- 9、 翟立公, 郭元新, 王俊颖, 王蓓蓓. S. Heidelberg 血清型特异性基因筛选及 PCR 检测方法的建立与应用. 食品与机械. 2018, 6(34):50-54. (CSCD 核心, 第一作者)
- 10、 翟立公, 杨剑婷, 李永泉, 王水平, 王俊颖. 德尔卑沙门氏菌血清型分子检测靶点筛选及多重 PCR 检测方法的建立. 食品与发酵工业. 2019, 45(7):268-275. (CSCD 核心, 第一作者)
- 11、 翟立公, 杜传来, 杨晴, 陈晨, 王俊颖. 高温胁迫对德尔卑沙门氏菌抗逆性的影响. 食品与机械. 2019(06):69-73. (三类, 第一作者)
- 12、 翟立公, 孙永康, 王蓓蓓, 王俊颖. 玉米皮多糖超声波辅助提取工艺研究[J]. 哈尔滨师范大学自然科学学报, 2018, 34(05):57-61. (三类, 第一作者)
- 13、 翟立公, 胡旭红, 王战伟, 杨剑婷, 栗兰杰, 王俊颖. 模糊数学感官评价法优化紫薯黑麦饼干加工工艺[J]. 现代食品, 2019(13):65-71. (四类, 第一作者)
- 14、 关仁梅, 吴文娟, 夏敬宇, 谈雪洁, 翟立公\*. 蓝莓红豆复合饮料的研究[J]. 食品研究与开发, 2020, 41(08):134-142. (三类, 通信作者)
- 15、 王俊颖, 许晓云, 翟立公\*, 杨剑婷, 支旭东, 张雪, 凌巧, 栗兰杰. 紫甘薯粉-黑麦粉混粉理化特性及其对酥性饼干品质的影响[J]. 中国粮油学报, 2020, 35(11):26-32. (CSCD, 通信作者)
- 16、 《农药兽药分析检测技术》，吉林人民出版社，2017年3月第一版，副主编；

- 17、《食品安全与质量控制学》，中国纺织出版社，2020年2月第一版，副主编；
- 18、《食品营养学》，安徽大学出版社，2020年9月第一版，副主编
- 19、翟立公、王俊颖、王蓓蓓、王丽、郭元新、杨剑婷、杜传来 一种用于检测德尔卑沙门氏菌的靶基因、特异性引物对及检测方法和试剂盒（201710354984.7）
- 20、别小妹、翟立公、陆兆新、张充、吕凤霞 一种检测丙型副伤寒沙门氏菌的靶基因、PCR引物对、检测方法及应用（201510044659.1），国家发明专利
- 21、别小妹、翟立公、陆兆新、张充、吕凤霞、赵海珍 一种检测海德堡沙门氏菌靶基因、PCR引物对及应用（201410236055.2），国家发明专利

### 获奖情况：

- 1、2021 安徽科技学院教学成果二等奖；
- 2、2020 安徽省教学成果奖三等奖；
- 3、2017-2018 年度“教学优秀奖”；
- 4、2020 年安徽省大学生食品设计创新大赛“优秀指导老师”