


姓 名	曾小群	
工作单位	宁波大学海洋学院食品科学与工程系	
职称	副教授	
通信地址	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院 315211	
联系方式	0574-87609573; zengxiaqun@nbu.edu.cn	
个人简介	<p>女，博士，副教授，硕士生导师。2010 年 6 月南京师范大学生命科学学院博士毕业；2010 年 7 月至今宁波大学海洋学院工作，其中 2014 年 7 月至 2015 年 7 月美国加州大学戴维斯分校访问学者。从事益生菌筛选与应用、功能性乳制品及乳酸菌功能基因等方面的研究。近年来，主持国家级、省部级和市厅级项目 8 项，参与各类项目多项；获得国家发明专利授权 51 项；在《Food Chemistry》、《Journal of Applied Microbiology》、《Current Microbiology》、《Journal of the Science of Food and Agriculture》、《Functional Food》和《中国食品学报》、《食品科学》等国内外期刊上发表论文 70 余篇，其中 SCI 收录论文 40 余篇，第一或通讯作者 SCI、EI 收录论文 18 篇；副主编教材《畜产食品工艺学实验指导》，参编科学出版社十二五教材《畜产食品工艺学》。</p>	
研究方向	<p>功能性乳制品、发酵食品、乳制品功能因子、乳酸菌冻干保护、乳酸菌代谢组学及功能基因等。</p>	
获奖情况	<p>参与的项目获得浙江省科技进步三等奖 1 项、杭州市科技进步三等奖 1 项、宁波市科技进步二等奖 1 项；指导本科生获得浙江省大学生生命科学竞赛三等奖 2 项。</p>	
主要课题	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国家自然科学基金：尿苷二磷酸葡萄糖焦磷酸化酶在海洋源嗜酸乳杆菌抗冻胁迫中的功能及调控机制（41641052），主持； 2. 国家自然科学基金：热休克处理调控海洋源嗜酸乳杆菌糖代谢路径的抗冻胁迫机理研究（41406165），主持； 3. 国家星火计划面上项目：特色鲜奶酪制品加工及乳清综合利用关键技术研究（2013GA701018），主持； 4. 浙江省重大科技专项项目：水禽肉加工及副产物综合利用关键技术与产业化示范（2012C12016-1），主持； 5. 浙江省自然科学基金项目（LQ12C20003），主持； 6. 宁波市创新创业重大项目：新型乳酸菌的筛选及其发酵乳制品开发关键 	

	<p>技术研究和应用（编号），主持；</p> <p>7. 宁波市自然科学基金项目（2012A610145），主持；</p> <p>8. 浙江省教育厅科研项目：水苏糖与乳酸乳球菌合生元的制备及免疫构效关系研究（Y201121436），主持。</p>
代表论文	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeng Xiaoqun, Gao Huiju, Pan Daodong, Sun Yangying, Cao Jinxuan, Wu Zhen and Pan Zhenyu, Highly Sensitive Electrochemical Determination of Aflatoxin B1 Using Quantum Dots-Assembled Amplification Labels, <i>Sensors</i>, 2015, 15, 20648–20658. (SCI, IF =2.245) 2. Zeng Xiaoqun, Pan Daodong *, Zhou Peidong. Functional Characteristics of <i>Lactobacillus fermentum</i> F1, <i>Current Microbiology</i>, 62(1): 27–31, 2011. (SCI, IF =1.520) 3. Zeng Xiaoqun, Pan Daodong *, Guo Yuxing. The probiotic properties of <i>Lactobacillus buchneri</i> P2. <i>Journal of Applied Microbiology</i>, 108(6): 2059 – 2066, 2010. (SCI, IF =2.479) 4. Pan Daodong *, Zeng Xiaoqun, Yan Yuting. Characterization of <i>Lactobacillus fermentum</i> SM-7, a potential probiotic bacterium with cholesterol-lowering effects isolated from Koumiss, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 91(3): 512–518, 2011. (SCI, IF=1.714) 5. Lu Liu, Pan Daodong*, Zeng Xiaoqun, Li Hua. Effect of selenium-enriched exopolysaccharide produced by <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> on signaling molecules in mouse spleen lymphocytes. <i>Food & Function</i>, 4(10):1489–1495, 2013. (SCI, IF=2.694) 6. 曾小群, 潘道东*, 彭涛 等. 戊糖乳杆菌高密度培养技术, <i>中国食品学报</i>, 第 13 卷, 第 9 期, 78–85 页, 2013. (EI 收录) 7. 曾小群, 盛娇玲, 潘道东*, 曹锦轩 等. 新疆酸马奶中产 γ-氨基丁酸乳酸菌的筛选与鉴定, <i>中国食品学报</i>, 第 13 卷, 第 10 期, 191–196 页, 2013. (EI 收录) 8. 魏艳, 曾小群*, 潘道东, 郭宇星 等. 水苏糖对植物乳杆菌的增菌效果研究, <i>中国食品学报</i>, 第 13 卷, 第 12 期, 103–108 页, 2013. (EI 收录)
部分专利	<ol style="list-style-type: none"> 1. 曾小群, 潘道东, 曹锦轩 等, 一种富含活性多糖酸豆奶的生产方法, 授权专利号: ZL 201310245114.8;

	<p>2. 曾小群, 潘道东, 曹锦轩 等, 一种枸杞芽杂粮功能性酸奶的生产方法, 授权专利号: ZL 201410040883. 9;</p> <p>3. 曾小群, 潘道东, 曹锦轩, 孙杨赢 等, 一种水苏糖泡腾片及其制备方法 授权专利号: ZL 201410040665. 5;</p> <p>4. 王象林 (指导的本科生), 曾小群, 潘道东, 曹锦轩, 孙杨赢 等, 一种清凉型发酵香肠及其制备方法, 授权专利号: ZL 201310604544. 4。</p>
<p>招生信息</p>	<p>在食品科学、食品工程、食品加工与安全、水产品加工与贮藏工程专业招收硕士研究生。</p>