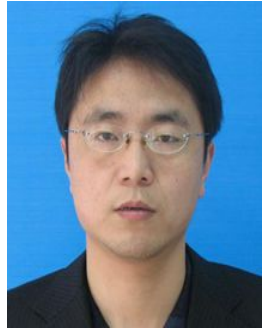


西安工程大学研究生导师信息表

基本 信息	工作单位	西安工程大学				
	所属学院(部)	环境与化学工程学院				
	导师类型	硕导				
	博导所属单位					
个人 信息	姓名	孙飞龙	性别	男		
	出生年月		民族	汉	职称/职务	副教授
	学历学位	博士	办公地点	4-202	E-mail	sunfeilong@xpu.edu.cn
	手机号码		办公电话		备注	
个人 简历	教育经历	1993.9-1997.6 天津大学 应用化学系 本科学习 2000.9-2003.6 西安交通大学 生物工程系 硕士研究生 2004.9-2010.3 西安交通大学 生物医学工程系 博士研究生				
	工作经历	1997.7-2000.9 陕西省应用物理化学研究所 助理工程师 2003.7- 西安工程大学环境与化学工程学院 生物工程系 讲师/副教授				
	学术成就简要介绍; 研究生培养情况介绍;	近年来主持或参与的课题, 主要集中在, 食品微生物的快速检测新技术, 天然活性产物的提取、性能研究及应用, 颗粒污泥性能的微生物学评价等方面, 在 FOOD CONTROL、生物技术通报等国内外学术期刊上发表论文 20 余篇, 其中 SCI、EI 等三大检索收录 5 篇, 获省部级科技奖 2 项, 授权国家发明专利 2 项。已毕业研究生 2 名, 目前在读研究生 2 名。				
	学校/部门/系室职务、荣誉称	“Applied Biochemistry and Biotechnology” 等期刊审稿人。				

	号、学术兼职、社会兼职等；	
主要研究方向	<ul style="list-style-type: none"> • 微生物的快速检测技术研究 • 食品安全分析与检验 • 天然活性产物的提取及应用 • 生物技术在纺织品加工中的应用 	
科研项目	<ul style="list-style-type: none"> • 主持陕西省教育厅科学研究项目“厌氧颗粒污泥品质的微生物学评价”； • 主持西安工程大学博士科研启动项目“微生物的高通量定量检测技术研究”； • 主持西安工程大学教育教学改革项目“微生物学英汉双语教学研究与实践”； • 主持完成西安工程大学科学研究项目“草莓红色素的提取及性能研究”； • 参与国家自然科学基金项目“气液两相流动状况对高品质厌氧颗粒污泥形成和长期稳定保持过程的影响研究”； • 参与西安市科技局工业技术应用研发项目“番茄红素纯化及检测方法的研究”； • 参与完成国家自然科学基金项目“疏水表面上变性蛋白折叠自由能的量热法研究”。 	
学术及科研成果	<ul style="list-style-type: none"> • Optimization of PCR-DGGE Map on Anaerobic Granules, the 13th World Congress on Anaerobic Digestion, 2013 • Study on the Extraction and Stability of Strawberry Red Pigment, Advanced Materials Research, 2013, (781-784):1886-1890. • Study on bacterial community in the anaerobic granular sludge system treating juice wastewater. CEPPH, 2012. 352-354. • 厌氧颗粒污泥总 DNA 提取方法的比较和应用. 中国沼气, 2012. 30(4):3-6. • Rapid detection and quantification of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> in bottled water by real time PCR. ISWREP, 2011. 3:1983-1985. • Construction and evaluation of reference standards for detection and quantification of <i>Klebsiella pneumoniae</i> using real-time PCR. Academic Journal of Xi'an Jiaotong University, 2010, 22(3):183-187. • Development of real-time PCR systems based on SYBR Green for the specific detection and quantification of <i>Klebsiella pneumoniae</i> in infant formula. FOOD CONTROL, 2010, 21(5):487-491. 	