

教师简介

姓名：徐静静

学历：博士

职称：讲师

职务：无

研究方向：功能糖、功能性食品

通讯方式：xujj@ahstu.edu.cn



个人学习经历:

2010.9-2014.6, 武汉生物工程学院, 生物工程专业, 学士

2014.9-2017.6, 福建农林大学, 微生物学专业, 硕士

2017.9-2022.1, 江南大学, 发酵工程专业, 博士

工作经历:

2022.2-2023.8, 上海交通大学, 助理研究员

2023.9-至今, 安徽科技学院, 讲师

科研项目:

1、主持, 广东省基础与应用基础研究区域联合基金-青年基金项目(2022A1515110247): 肠道菌群-FXR/PPAR γ 信号途径在黄原胶寡糖调控血糖代谢中的功能及其机制研究, 2022.10-2025.9, 10万元

科研成果:

1、**Jingjing Xu**, Ruyue Wang, Weibao Liu, et al. The specificity of non-digestible carbohydrates to enhance butyrate-producing bacteria and butyrate production in vitro fermentation [J]. Food Science and Human Wellness, 2023, 12(6),

2344-2354. (2022 IF=7.0)

- 2、 **Jingjing Xu**, Wu Sun, Huan Li, et al. *In vitro* assessment of prebiotic properties of oligosaccharides derived from four microbial polysaccharides [J], *LWT - Food Science and Technology*, 2021, 111544, 147. (2022 IF=6.0)
- 3、 **Jingjing Xu**, Ruyue Wang, Hongtao Zhang, et al. Xanthan gum oligosaccharides ameliorate glucose metabolism and related gut microbiota dysbiosis in type 2 diabetic mice [J], *Food Bioscience*, 2021, 102002, 50. (2022 IF=5.2)
- 4、 **Jingjing Xu**, Weibao Liu, Jianrong Wu, et al. Metabolic profiles of oligosaccharides derived from four microbial polysaccharides by faecal inocula from type 2 diabetes patients [J], *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 2021, 72(8), 1083-1094. (2022 IF=3.9)
- 5、 徐静静, 孙武, 詹晓北, 等. 黄原胶寡糖对体外肠道菌群及其代谢产物的影响 [J]. *食品与发酵工业*, 2022, 48(7): 36-42. (2022 IF=1.4)

获奖情况:

第十七届“挑战杯”校内选拔赛“黑科技”专项赛三等奖