**个 人 简 历**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 教育背景 | | | |
| 时间 | 学校 | 专业 | 学历 |
| 2010.1 – 2016.10 | 明尼苏达大学双城分校  (University of Minnesota-twin cities) | 生物制品与  生物系统工程 | 博士 |
| 2007.1 – 2009.12 | 伯米吉州立大学  (Bemidji State University) | 环境科学 | 硕士 |
| 2001.9 – 2005.6 | 武汉大学 | 生物科学 | 本科 |

|  |  |
| --- | --- |
| 工作经历 | |
| **2017.1 – 至今 工程师** | **中国食品发酵工业研究院** |
| 研究白酒酿造过程中的微生态环境控制及优化。 | |
| **2010.1 – 2015.7 研究生助研** | **明尼苏达大学双城分校** |
| 研究养猪场污水起泡问题的机理与防治方法。  研究分析厌氧发酵过程中的抑制及恢复过程。  参与以产油真菌为原料制备生物柴油的研究，以降低生物柴油的工业生产成本。 | |
| **2007.9 – 2009.8 硕士论文研究** | **伯米吉州立大学** |
| 研究以杂交杨树为原料制造生物乙醇的流程优化。  **2008.9 – 2009.5 研究生助教 伯米吉州立大学**  在本科物理实验课中担任助教，负责指导学生的实验及计算机模拟实验。 | |
| **2005.10 – 2006.6 研究助理** | **中科院水生生物研究所** |
| 参与鱼类个体中柱状黄杆菌的致病因子研究。 | |

|  |
| --- |
| 论文及著作发表 |
| * Mi Yan, David Schmidt, Larry Jacobson, Charles Clanton, and Bo Hu, 2015. Composition analysis of manure from deep-pit foaming swine farm, Transactions of the ASABE. 58(6): 1841-1849. |
| * Mi Yan, Gaurav Kandlika, Larry Jacobson, Chuck Clanton, and Bo Hu, 2014. Laboratory Storage Simulation to Study Swine Manure Foaming, Transactions of the ASABE, 57(3): 907-914. |
| * Yulin Ye, Carlos Zamalloa, Hongjian Lin, Mi Yan, David Schmidt, and Bo Hu, 2015. Evaluation of the Anaerobic Co-digestion of Dairy Manure with Food Wastes via Bio-methane Potential Assay and CSTR Reactor. Journal of Environmental Science and Health B, 50(3): 217-227. |
| * Yan Yang, Mi Yan, and Bo Hu, 2014. Endophytic Fungal Strains of Soybean for Lipid Production, Bioenergy Research, 7(1): 353-361. |
| * Timothy M. LaPara, Tucker R. Burch, Patrick J. McNamara, David T. Tan, Mi Yan, and Jessica J. Eichmiller, 2011. Tertiary-Treated Municipal Wastewater a Significant Point Source of Antibiotic Resistance Genes into Duluth-Superior Harbor. Environ Sci Technol. 45(22): 9543-9549. * Yan Mi, Jianguo Zhang, Bo Hu, December 2012. Integration of Anaerobic Digestion and Oil Accumulation: Bioenergy Production and Pollutants Removal. Book chapter for Microbial Biotechnology: Energy and Environment, ISBN 978-184-593-956-4, CABI, 190-206. |