

## 【2021】食酿团队

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程， 发酵工程，食品工程，食 品加工与安全	会议地点/视频会议 ID：9 号楼 2 楼会议室	起止时间：2021-03-19 14:00 至 2021-03-19 18:00
--------------	--------------------------------------	-----------------------------	--

学号	姓名	指导教师	论文题目（研究方向）	答辩主席 （研究方向）	答辩委员会组成	答辩秘书
2018110100	初宝	金玉红	生姜渣白兰地关键工艺研究（酿酒科学与工程）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	杜金华（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120101	陈敏	朱传合	二氧化碳浸渍法酿造山楂酒的工艺研究（食品发酵工程）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杜金华（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120104	刘俊含	金玉红	姜渣粉对面团特性及韧性饼干品质的影响（营养与功能食品）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杜金华（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120105	王妍	杜金华	果胶甲酯酶对水果酒精发酵饮料中甲醇含量的影响（食品发酵工程）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120107	杨筱	金玉红	小麦啤酒糖化过程中阿拉伯木聚糖酶学降解的初步研究（食品微生物与酶技术）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杜金华（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰

2019120108	刘艺	张锦丽	脱皮程度及制粉方式对小麦粉和面条品质的影响（农产品加工工程）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120113	王圆圆	陈伟	白玉菇多糖的提取及其对发酵乳品质的改良和对小鼠肠道微生物的影响（食品加工技术）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120131	殷燕靖	郭萌萌	贮藏温度与干燥方法对山楂多酚、果胶及其凝胶品质的影响（食品加工技术与质量控制）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杜金华（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120138	杨晓桐	陈伟	外源氨基酸对泡菜发酵品质、功能性及菌群的影响（食品加工技术）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰
2019120141	张昊	朱传合	预处理对黑山楂品质的影响（食品加工技术）	贾乐（生命科学学院、食品科学与工程）	金玉红（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、杜金华（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张锦丽（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李杰