

【2025】食品发酵与酿造工程组

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程， 食品加工与安全，食品工程	会议地点/视频会议 ID：思邈楼 5 楼报告厅	起止时间：2025-03-26 15:00 至 2025-03-26 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
2022110492	刘玉昕	朱传合	高压均质引起的果胶特性变化对浑浊山楂汁稳定性的影响（食品微生物与发酵）	贾乐（生命科学学院、食品微生物）	金玉红（食品科学与工程学院 发酵工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 发酵工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物）、徐康（食品科学与工程学院 发酵工程）	孟换美
2022110508	李淑娅	陈伟	乳酸菌混合培养相互作用的代谢调控及其免疫功能研究（食品营养与人类健康）	贾乐（生命科学学院、食品微生物）	金玉红（食品科学与工程学院 发酵工程）、郭萌萌（食品科学与工程学院 发酵工程）、朱传合（食品科学与工程学院 食品微生物）、徐康（食品科学与工程学院 发酵工程）	孟换美
2022110515	刘养冉	郭萌萌	小果型西瓜种质品质评价及其色素的稳态化机制研究（果蔬精深加工）	贾乐（生命科学学院、食品微生物）	金玉红（食品科学与工程学院 发酵工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物）、朱传合（食品科学与工程学院 食品微生物）、徐康（食品科学与工程学院 发酵工程）	孟换美
2022120963	李金凡	郭萌萌	罗汉参抗性淀粉结构性质及其缓解小鼠结肠炎作用效果研究（天然药物化学）	贾乐（生命科学学院、食品微生物）	金玉红（食品科学与工程学院 发酵工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物）、朱传合（食品科学与工程学院 食品微生物）、徐康（食品科学与工程学院 发酵工程）	孟换美
2022110533	姜凯	金玉红	小麦麸皮全组分降解与阿拉伯木聚糖构效关系研究（食品微生物与发酵）	贾乐（生命科学学院、食品微生物）	郭萌萌（食品科学与工程学院 发酵工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物）、朱传合（食品科学与工程学院 食品微生物）、徐康（食品科学与工程学院 发酵工程）	孟换美
2022120931	孙岫	金玉红	茶香蒸馏酒的关键工艺研究（食	贾乐（生命科	郭萌萌（食品科学与工程学院 发酵工程）、	孟换美

			品发酵与酿造)	学学院、食品微生物)	陈伟 (食品科学与工程学院 食品微生物)、朱传合 (食品科学与工程学院 食品微生物)、徐康 (食品科学与工程学院 发酵工程)	
--	--	--	---------	------------	--	--