

## 2020 食品科学与工程学院食品科学与工程博士学位研究生开题公告

答辩时间：2021-07-22 15:00

答辩地点：9 号楼 2 楼会议室

组长（研究方向）：刘建军（食品科学与工程）

秘书：张岳民（食品科学与工程）

专家组成员：侯汉学（食品科学与工程）、杜金华（食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程）

学号	姓名	指导教师	开题报告题目（研究方向）
2020010041	康雪敏	乔旭光	高粱淀粉的性质、结构及调控（粮食、油脂及植物蛋白）
2020010031	王汐沫	徐志祥	基于贵金属材料增强信号 SERS 传感器检测方法的构建及其机理研究（食品安全与质量控制）
2020010042	冯岩岩	王庆国	变温预处理对马铃薯内源褐变抑制成分的影响及机制研究（农产品加工及贮藏工程）
2020010032	韩吉娜	罗欣	有机酸喷淋对 Escherichia. coli 0157: H7 诱导耐酸响应的影响及作用机制研究（农产品加工及贮藏工程）
2020010036	翟晓松	侯汉学	基于不同相形态的淀粉/PBAT 复合膜的制备及其机制研究（粮食、油脂及植物蛋白工程）
2020010035	韩迎迎	杜金华	苹果、山楂酒中氰化物、氨基甲酸乙酯的形成及调控（农产品加工及贮藏工程）
2020010033	李蒙	乔旭光	西洋参黑参的制备及其延缓衰老机制的研究（天然产物与功能食品）
2020010037	周广晖	张一敏	荧光假单胞菌和单增李斯特菌混合生物膜形成机制及调控的研究（农产品加工及贮藏工程）
2020010039	王可	张一敏	超微粉碎对木质肉肌原纤维蛋白的功能特性改善机制研究（肉品加工与质量控制）
2020010034	刘慧	李大鹏	MicroRNAs 介导槲皮素与 EGCG 协同干预胰岛素抵抗的分子机制研究（食品营养与人类健康）
2020010038	王超凡	乔旭光	淀粉-玉米醇溶蛋白核-壳结构对淀粉理化性质及消化性的影响（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020010040	孙琮	侯汉学	基于改性明胶纳米颗粒的 pH 响应型智能膜材料的制备及性能研究（粮食、油脂及植物蛋白工程）