

### 【2025】2025 届食科学硕三组

学院：食品科学与工程学院

视频会议 ID/答辩地点：思颯楼五楼会议室

起止时间：2025-05-27 08:00 至 2025-05-27 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
2022110487	冯程程	杨啸吟	肉食杆菌生物保护菌在高氧包装牛肉中的 抑菌保鲜作用及其机制研究（农产品加工及贮藏工程）	和法涛（中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发）	陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、张一敏（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	李玉成
2022110488	管青华	石晶盈	StPUB23 及其互作蛋白调控鲜切马铃薯褐变的分子机制研究（农产品加工及贮藏工程）	和法涛（中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发）	陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、张一敏（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	李玉成
2022110489	蒋云翔	李清清	基于数字图像处理的弱果面特征苹果果实个体精准标识研究（农产品加工及贮藏工程）	和法涛（中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发）	陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、张一敏（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	李玉成
2022110490	刘阿香	李诚	麦麸预处理与提取工艺对阿拉伯木聚糖结构的影响及其乳化性能研究（农产品加工及贮藏工程）	和法涛（中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开	陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、张一敏（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	李玉成

				发)		
2022110491	刘际通	毛衍伟	过氧化物还原酶 6 的非钙依赖型磷脂酶 A2 活性调控牛肉嫩化机制的研究 (农产品加工及贮藏工程)	和法涛 (中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟 (食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥 (食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏 (食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022110492	刘玉昕	朱传合	高压均质处理对山楂果胶特性与果汁稳定性的影响研究 (农产品加工及贮藏工程)	和法涛 (中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟 (食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥 (食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏 (食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022110493	李秀君	王兆升	发酵型苹果功能饮品加工工艺及抗氧化活性研究 (农产品加工及贮藏工程)	和法涛 (中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟 (食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥 (食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏 (食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022110494	逢帆	牛乐宝	发酵香肠中清酒乳杆菌对乳酸乳球菌产 3-甲基丁醛的影响机制研究 (农产品加工及贮藏工程)	和法涛 (中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟 (食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥 (食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏 (食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022110495	孙来兵	乔旭光	大蒜低聚糖对小鼠肠黏膜免疫功能的影响及其作用机制 (农产品加工及贮藏工程)	和法涛 (中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然	陈伟 (食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥 (食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏 (食品	李玉成

				产物研究与功能性食品开发)	科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	
2022110496	孙亚男	梁荣蓉	育肥牛肉高氧气调包装冷藏期间关键脂质氧化产物分析及其对肉色稳定性影响机制的研究(农产品加工及贮藏工程)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022110526	燕乐	侯汉学	茶树菇固态发酵对小麦糊粉层及其多糖结构与功能的影响(食品安全)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022110535	李龙娜	侯汉学	灰树花固态发酵米糠提取物抗氧化能力及免疫活性研究(粮食油脂及植物蛋白工程)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022120931	孙响	金玉红	一种茶香蒸馏酒关键工艺研究(不区分研究方向)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022120935	王珊珊	张锦丽	蒸汽爆破协同乳酸菌固态发酵黑小麦麸皮及其在馒头中的应用	和法涛(中华全国供销合作	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品	李玉成

			(不区分研究方向)	总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	
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的作用效果(不区分研究方向)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022120964	李明悦	侯汉学	基于大豆分离蛋白-OA 淀粉复合物稳定的高内相乳液制备及其应用研究(不区分研究方向)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成
2022120992	王清玉	杨悦	黄精硒化多糖的制备、活性分析及口含片产品的开发(不区分研究方向)	和法涛(中华全国供销合作总社济南果品研究所、天然产物研究与功能性食品开发)	陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、张一敏(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	李玉成