

【2025】动物源性食品加工工程研究室

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程	会议地点/视频会议 ID：9 号楼 3 楼会议室	起止时间：2025-03-30 08:30 至 2025-03-30 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
2022110486	安宇凡	张一敏	基于 AMPK/SIRT1 通路研究能量代谢速率对牛肉嫩度的影响及机制（农产品加工及贮藏工程）	李可（郑州轻工业大学、肉品科学）	牛乐宝（食品科学与工程学院 肉制品加工）、董鹏程（食品科学与工程学院 肉品微生物学）、朱立贤（食品科学与工程学院 肉品科学）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉品科学）	杨啸吟
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（生鲜肉贮藏保鲜）	李可（郑州轻工业大学、肉品科学）	牛乐宝（食品科学与工程学院 肉制品加工）、董鹏程（食品科学与工程学院 肉品微生物学）、张一敏（食品科学与工程学院 肉品科学）、朱立贤（食品科学与工程学院 肉品科学）	杨啸吟
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）	李可（郑州轻工业大学、肉品科学）	牛乐宝（食品科学与工程学院 肉制品加工）、董鹏程（食品科学与工程学院 肉品微生物学）、张一敏（食品科学与工程学院 肉品科学）、朱立贤（食品科学与工程学院 肉品科学）	杨啸吟
2022110494	逢帆	牛乐宝	清酒乳杆菌促进乳酸乳球菌产 3-甲基丁醛对提高发酵香肠风味的机制研究（农产品加工与贮藏）	李可（郑州轻工业大学、肉品科学）	董鹏程（食品科学与工程学院 肉品微生物学）、张一敏（食品科学与工程学院 肉品科学）、朱立贤（食品科学与工程学院 肉品科学）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉品科学）	杨啸吟
2022110496	孙亚男	梁荣蓉	育肥牛肉贮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（肉品科学与肉类加工）	李可（郑州轻工业大学、肉品科学）	毛衍伟（食品科学与工程学院 肉品科学）、牛乐宝（食品科学与工程学院 肉制品加工）、董鹏程（食品科学与工程学院 肉品微生物学）、张一敏（食品科学与工程学院 肉品科学）	杨啸吟
2022110498	王会振	罗欣	僵直前快速冷却至不同中心温度	李可（郑州轻	张一敏（食品科学与工程学院 肉品科学）、	杨啸吟

			对牛肉品质特性的影响及机制 (肉品科学)	工业大学、肉 品科学)	朱立贤(食品科学与工程学院 肉品科学)、 毛衍伟(食品科学与工程学院 肉品科学)、 牛乐宝(食品科学与工程学院 肉制品加工)	
2022110499	王艺	罗欣	基于非线粒体因素对高氧包装牛 肉贮藏后期肉色及其稳定性变化 机制的研究(肉品科学与肉类加 工)	李可(郑州轻 工业大学、肉 品科学)	朱立贤(食品科学与工程学院 肉品科学)、 毛衍伟(食品科学与工程学院 肉品科学)、 牛乐宝(食品科学与工程学院 肉制品加 工)、董鹏程(食品科学与工程学院 肉品微 生物学)	杨啸吟
2022110504	张富强	董鹏程	发酵香肠生产过程中酸胁迫环境 对英诺克李斯特菌多重抗逆性的 影响及产生机制(畜产品加工)	李可(郑州轻 工业大学、肉 品科学)	牛乐宝(食品科学与工程学院 肉制品加 工)、张一敏(食品科学与工程学院 肉品科 学)、朱立贤(食品科学与工程学院 肉品科 学)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉品科 学)	杨啸吟
2022110529	周雪玉	朱立贤	基于 AMPK 通路研究白藜芦醇对 氧化应激成肌细胞肌纤维类型转 化的影响(肉品科学)	李可(郑州轻 工业大学、肉 品科学)	牛乐宝(食品科学与工程学院 肉制品加 工)、董鹏程(食品科学与工程学院 肉品微 生物学)、张一敏(食品科学与工程学院 肉 品科学)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉 品科学)	杨啸吟