

【2025】2025 届硕士组-园产品加工团队

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：三楼会议室	起止时间：2025-03-26 08:00 至 2025-03-26 11:00
--------------	------------	--------------------	--

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
2022110493	李秀君	王兆升	发酵型苹果功能饮品加工关键技术及抗氧化特性研究（农产品加工及贮藏工程）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	张仁堂（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 唐晓珍（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 关祥宇（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王宇晓（食品科学与工程学院 果蔬加工）	郑振佳
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）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	王宇晓（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 张仁堂（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王兆升（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 关祥宇（食品科学与工程学院 果蔬加工）	郑振佳
2022110501	殷邦枫	郑振佳	姜黄多糖的制备及其递送体系的构建（农产品加工及贮藏工程）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	张仁堂（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王兆升（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 关祥宇（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 唐晓珍（食品科学与工程学院 果蔬加工）	郑振佳
2022110505	张舒宁	唐晓珍	降尿酸乳杆菌的筛选及稳态递送（降尿酸乳杆菌的筛选及包埋）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	张仁堂（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王兆升（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 关祥宇（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王宇晓（食品科学与工程学院 果蔬加工）	郑振佳
2022110511	车曦	张仁堂	黑化金丝小枣多糖锌复合物结构表征及其抗炎活性研究（功能食品）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	王兆升（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 唐晓珍（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 关祥宇（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王宇晓（食品科学与工程学院 果蔬加工）	郑振佳
2022110521	张鑫	张仁堂	红枣黑化过程中成分变化与黑枣多糖铁复合物制备及其功能作用探究（功能食品）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	王兆升（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 唐晓珍（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 关祥宇（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王宇晓（食品科学与工程学院 果蔬加工）	郑振佳
2022110527	尹立媛	郑振佳	绿原酸对马铃薯淀粉糊化、老化与消化特性的影响（农产品加工）	李宁阳（中国海洋大学、果蔬加工）	张仁堂（食品科学与工程学院 果蔬加工）、 王兆升（食品科学与工程学院 果蔬加工）、	郑振佳

			及贮藏工程)	蔬加工)	唐晓珍 (食品科学与工程学院 果蔬加工)、 关祥宇 (食品科学与工程学院 果蔬加工)	
2022110532	胡燕娜	卢晓明	大蒜果聚糖对小鼠便秘的缓解作用及其机制的研究 (农产品加工及贮藏)	李宁阳 (中国海洋大学、果蔬加工)	张仁堂 (食品科学与工程学院 果蔬加工)、 王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬加工)、 唐晓珍 (食品科学与工程学院 果蔬加工)、 王宇晓 (食品科学与工程学院 果蔬加工)	郑振佳