

【2026】2026 学硕二组

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：2026-05-22 08:30 至 2026-05-22 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
2023110492	蔡贞贺	王兆升	光皮木瓜多糖的低共熔溶剂提取、结构表征及免疫活性研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110493	种丽颖	张锦丽	扣囊复膜酵母固态发酵对糯玉米粉理化特性的影响及机制（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110499	刘雨顺	石晶盈	多粘类芽孢杆菌对采后甘薯根腐病的抑制作用研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110500	李昕怡	朱立贤	白藜芦醇对牛肉肌原纤维蛋白乳化和凝胶特性及消化特性的影响及机制研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110501	逯莹	朱立贤	白藜芦醇通过 PGC-1 α 改善氧化应激影响肌纤维类型转化的研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110505	王浩然	毛衍伟	多光谱融合机器学习的冷、热鲜猪肉及不同品种猪肉快速无损鉴	孙东晓（奥克兰大学、食品	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发	张小燕

			别研究（农产品加工及贮藏工程）	营养与健康）	醇）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	
2023110508	张蕾	张一敏	不同极限 pH 值牛肉的蛋白质功能特性研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110513	张婧涵	石晶盈	清酒乳杆菌和乳酸乳球菌抑制面包腐败及提升其品质的作用研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110515	傅佳立	彭勇	超声复合氧化白藜芦醇处理抑制鲜切马铃薯褐变的技术和机理研究（食品营养与人类健康）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110516	龚倩倩	李锋	6-姜酚对 D-半乳糖致衰老小鼠肌肉萎缩的改善作用研究（食品营养与人类健康）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110517	柳泽堃	李锋	三维功能化共价有机框架材料富集分析黄曲霉毒素和苯甲酰脲类杀虫剂及其作用机理研究（食品营养与人类健康）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕
2023110520	曲之莲	唐晓珍	蒸汽爆破处理麦麸戊聚糖对 T2DM 小鼠肠道菌群调控机制的研究（食品营养与人类健康）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 粮油加工）、陈伟（食品科学与工程学院 食品微生物与发酵）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）	张小燕

2023110521	闫俞廷	徐康	富含结合酚的黄秋葵果胶改善结肠炎小鼠肠道屏障的机制研究 (食品营养与人类健康)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110523	赵珉	张仁堂	黑化枣皮渣多糖富硒络合物表征及免疫活性研究(食品营养与人类健康)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110527	石爱玲	李锋	麦秸纤维素纳米晶的制备及其增强水凝胶改善伤口愈合作用研究 (食品营养与人类健康)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110528	王新月	江杨	多组分协同策略的益生菌胃肠递送系统的构建及结肠炎应用研究 (食品营养与人类健康)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110530	王梦雪	张一敏	基于泛素-蛋白酶体系统与细胞凋亡途径探究泛素化对宰后牛肉嫩度的影响(食品安全)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110531	徐永政	徐龙华	基于纳米酶的双模态可视化传感体系在噻虫嗪残留检测中的应用研究(食品安全)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110532	于怡天	江杨	食源性金属-酚醛超分子凝胶网络在控制活性成分结晶行为中的调控机制及应用(食品安全)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安	张小燕

					全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	
2023110533	张瀛丹	吴澎	樱桃渣果胶-多酚复合物的定向分离与抗菌保鲜薄膜的构建(食品安全)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕
2023110539	王家慧	牛乐宝	静磁场冷冻-超声波解冻对牛肉品质的影响研究(粮食油脂及植物蛋白工程)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	侯汉学(食品科学与工程学院 粮油加工)、陈伟(食品科学与工程学院 食品微生物与发酵)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)	张小燕