

【2024】食品科学与工程三组

学院：食品科学与工程学院

视频会议 ID/答辩地点：9#三楼会议室

起止时间：2024-05-26 12:00 至 2024-05-26 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
2021110486	欧凯玉	毛衍伟	强致腐性猪肉源莓实假单胞菌的分离与大蒜精油对其抑菌机制的研究（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（中国农业大学、食品科学与工程）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	郭萌萌
2021110492	张浩雯	王庆国	内源化合物均三甲苯对果蔬二氧化碳伤害的影响（农产品加工及贮藏工程）	孙东晓（中国农业大学、食品科学与工程）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	郭萌萌
2021110501	孟玲	王兆升	牡丹皮中丹皮酚的提取及干预糖尿病肾病机制研究（食品营养与人类健康）	孙东晓（中国农业大学、食品科学与工程）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	郭萌萌
2021110507	张振铎	李大鹏	番茄秸秆纳米纤维素的制备及其在 Pickering 乳液中的应用（食品营养与人类健康）	孙东晓（中国农业大学、食品科学与工程）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	郭萌萌
2021110508	周星	李大鹏	异亮氨酸限制改善非酒精性脂肪肝的分子机制研究（食品营养与人类健康）	孙东晓（中国农业大学、食品科学与工程）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	郭萌萌
2021110513	孔炜浩	张仁堂	红枣黑化过程中氨基酸变化规律及其品质调控研究（食品质量与	孙东晓（中国农业大学、食	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮	郭萌萌

			安全控制)	品科学与工程)	油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	
2021110514	李秀	金玉红	一种影响啤酒泡沫性能的小麦源蛋白结构表征及超声改性研究(食品质量与安全控制)	孙东晓(中国农业大学、食品科学与工程)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	郭萌萌
2021110515	吕少禹	徐龙华	钙钛矿量子点嵌入 ZIF 荧光复合材料用于食品中恩诺及环丙沙星传感检测(食品质量与安全控制)	孙东晓(中国农业大学、食品科学与工程)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	郭萌萌
2021110518	荣鸽	杨啸吟	真空贴体包装牛肉中优势假单胞菌的鉴定及其代谢特征研究(食品质量与安全控制)	孙东晓(中国农业大学、食品科学与工程)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	郭萌萌
2021110519	姚美杰	梁荣蓉	不同 pH 值对牛肉熟制肉色和肌红蛋白热稳定性的影响及其机制研究(食品质量与安全控制)	孙东晓(中国农业大学、食品科学与工程)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	郭萌萌
2021110520	张喜贺	陈伟	茯苓多糖 PCP-1 益生菌粉的冻干保护机理及免疫功能研究(食品质量与安全控制)	孙东晓(中国农业大学、食品科学与工程)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	郭萌萌
2021110521	赵艺飞	张仁堂	黑化红枣类黑精结构表征及功能评价(食品质量与安全控制)	孙东晓(中国农业大学、食品科学与工程)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	郭萌萌

2021110522	高旭	罗欣	屠宰环境下酸压力对沙门氏菌多重抗逆性的影响及其基于 PhoP/Q 的耐药性产生机制研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	孙东晓（中国农业大学、食品科学与工程）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	郭萌萌
------------	----	----	--	---------------------	--	-----