

2020 食品科学与工程学院生物与医药硕士学位研究生开题公告

答辩时间：2021-07-03 08:00

答辩地点：9 号楼 5 楼会议室

组长（研究方向）：张开利（生物与医药）

秘书：毛衍伟（生物与医药）

专家组成员：朱传合（生物与医药）、唐晓珍（生物与医药）、梁荣蓉（生物与医药）、金玉红（生物与医药）

学号	姓名	指导教师	开题报告题目（研究方向）
2020120147	沈柯辰	张仁堂	接骨木油提取工艺优化及其品质研究（农产品加工工程）
2020120156	马彩红	李向阳	不同品种花生油体的理化性质研究及新型酸奶的研发（食品工程）
2020120159	齐永秋	乔旭光	大蒜多糖-铁复合物的开发及补血效果评价（食品工程）
2020120139	宋硕硕	乔旭光	大蒜多糖-铬络合物的开发及降糖活性评价（食品工程）
2020120153	葛凤芹	王永丽	电子束辐照对冷鲜猪肉氧化及异味控制技术研究（食品安全控制技术）
2020120136	周生学	张锦丽	淀粉/PBAT/纳米银复合抗菌膜的制备及性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020120140	尹衍霖	李向阳	大豆油体-羧甲基纤维素乳化体系特性研究及其蛋白素肉饼开发（食品工程）
2020120138	宋玮璇	李大鹏	菊芋叶蛋白特性及抗氧化肽饮料产品开发（食品营养与人类健康）
2020120152	葛军麟	李大鹏	靶向 CYP1A1 缓解苯并芘毒性的活性成分筛选与功能型酱料的研制（食品营养与人类健康）
2020120144	张雯	郑振佳	南瓜皮铬多糖的制备工艺与降糖活性研究（食品加工技术）
2020120148	王京麟	梁荣蓉	超声波和减菌剂协同处理对肉鸡宰后鸡胴体减菌效果的研究（肉与肉制品加工）
2020120142	张宁	王庆国	果蔬 CO ₂ 伤害预警成分筛选及验证（生物与医药）
2020120141	崔中磊	罗欣	生鲜牛肉生产过程中沙门氏菌的流行特点及其风险评估（肉制品加工）
2020120150	王桐	王庆国	异亮氨酸抑制鲜切马铃薯褐变技术的研究（生物与医药）
2020120151	王立国	唐晓珍	百合膏加工工艺及品质研究（食品工程）
2020120149	王冰	唐晓珍	生姜百合固体饮料研发（食品工程）
2020120143	张玉姣	毛衍伟	基于表面增强拉曼光谱技术测定牛肉中两种抗生素和瘦肉精残留的研究（农产品加工工程）

2020120137	孙妍	王庆国	食源性含硫褐变抑制剂的筛选及应用研究（果蔬采后保鲜工程）
2020120157	马扶强	张锦丽	乳酸菌与酵母混合发酵制备全麦馒头（食品微生物与发酵）
2020120146	朱金星	朱传合	草莓组合干燥工艺及品质变化研究（农产品加工）
2020120145	刘秀华	唐晓珍	皱皮木瓜脱涩及其复合发酵饮料的研究（食品工程）
2020120134	于婷	金玉红	咖啡豆焙烤度及萃取方式对咖啡多糖组成的影响（食品发酵技术）
2020120154	裴令栋	彭勇	植物精油壳聚糖复合膜在食品模拟物中 释放规律及缓释技术研究（果蔬贮藏与保鲜）
2020120135	刘捷	张小村	高叶黄素面条及其调料包的开发（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020120158	魏文婧	毛衍伟	电子束辐照对牛肉品质及保质期的影响研究（农产品加工工程）