

## 【2021】博士组

学院：食品科学与工程学院

中期考核地点：9号楼 204

起止时间：2021-12-21 08:00 至 2021-12-21 12:00

| 学号         | 姓名  | 指导教师 | 论文题目（研究方向）  | 中期考核委员会组成  | 中期秘书 |
|------------|-----|------|---|--|------|
| 2020010031 | 王汐沫 | 徐志祥  | 基于贵金属材料增强信号 SERS 传感器检测方法的构建及其机理研究（食品安全与质量控制）                    | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院）                | 张岳民  |
| 2020010032 | 韩吉娜 | 罗欣   | 有机酸喷淋对 Escherichia. coli 0157: H7 诱导耐酸响应的影 响及作用机制研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院） | 张岳民  |
| 2020010033 | 李蒙  | 乔旭光  | 西洋参黑参的制备及其延缓衰老机制的研究（农产品加工及贮藏工程）                                 | 陈义伦（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院）                | 张岳民  |
| 2020010034 | 刘慧  | 李大鹏  | MicroRNAs 介导槲皮素与 EGCG 协同干预胰岛素抵抗的分子机制研究（食品营养与人类健康）               | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院）                | 张岳民  |
| 2020010035 | 韩迎迎 | 杜金华  | 苹果、山楂酒中氰化物、氨基甲酸乙酯的形成及调控（农产品加工及贮藏工程）                             | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院） | 张岳民  |
| 2020010036 | 翟晓松 | 侯汉学  | 基于不同相形态的淀粉/PBAT 复合膜的制备及其机制研究（粮食油脂及植物蛋白工程）                       | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院）                | 张岳民  |
| 2020010037 | 周广晖 | 张一敏  | 荧光假单胞菌和单增李斯特菌   | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）  | 张岳民  |

|            |     |     |  |   |     |
|------------|-----|-----|--|---|-----|
|            |     |     | 混合生物膜形成机制及调控的研究（食品安全与质量控制）                   | 与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）                        |     |
| 2020010038 | 王超凡 | 乔旭光 | 淀粉-玉米醇溶蛋白核-壳结构对淀粉理化性质及消化性的影响（粮食油脂及植物蛋白工程）    | 陈义伦（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院） | 张岳民 |
| 2020010039 | 王可  | 张一敏 | 超微粉碎对木质肉肌原纤维蛋白的功能特性改善机制研究（农产品加工及贮藏工程）        | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院） | 张岳民 |
| 2020010040 | 孙琮  | 侯汉学 | 基于改性明胶纳米颗粒的 pH 响应型智能膜材料的制备及性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院） | 张岳民 |
| 2020010041 | 康雪敏 | 乔旭光 | 高粱淀粉的性质、结构及调控（农产品加工及贮藏工程）                    | 陈义伦（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院） | 张岳民 |
| 2020010042 | 冯岩岩 | 王庆国 | 变温预处理对马铃薯内源褐变抑制成分的影响及机制研究（农产品加工及贮藏工程）        | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、徐志祥（食品科学与工程学院）、张一敏（食品科学与工程学院） | 张岳民 |